



**CAUTION: READ
OPERATOR'S MANUAL
BEFORE USE**

تحذير: اقرأ
كتيب التعليمات بعناية
قبل الاستعمال

Visit www.hamiltonbeach-me.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips!

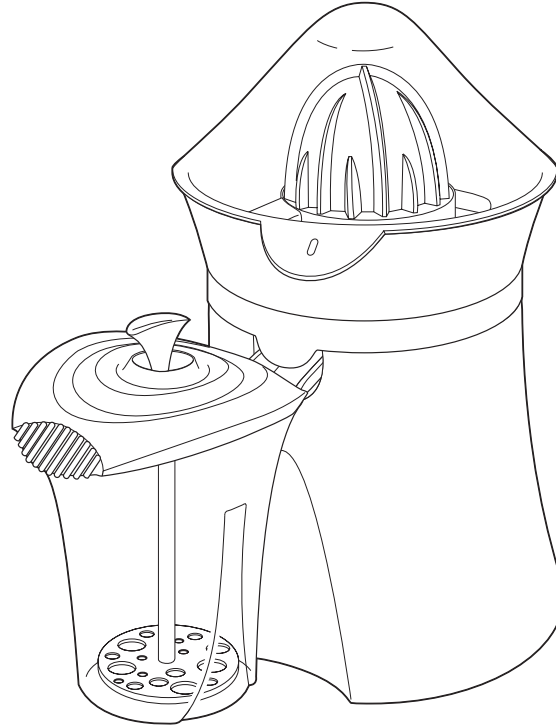
يرجى زيارة الموقع الإلكتروني
للإطلاع على www.hamiltonbeach-me.com
بأقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من
الوصفات الشهية

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060 USA

840287200

9/17

Proctor Silex®



FreshMix™
Citrus Juicer

فريش ميكس™
عصارة الحمضيات

English – Original Translation..... 2

Arabic 11

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use, cleaning, or maintenance by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children. **C**hildren should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
5. **U**nplug cord from socket when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. **A**void contact with moving parts.
7. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. **D**o not use outdoors.
10. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

11. **D**o not place on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. **D**o not use this unit near oven, heater, or fireplace.
12. **D**o not use appliance for other than intended purpose.
13. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
14. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.
15. **D**o not operate more than 3 minutes ON at a time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

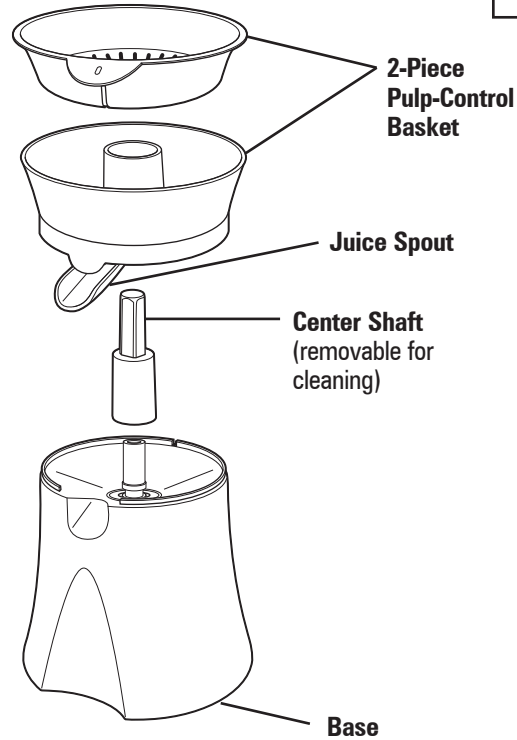
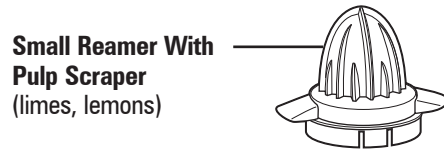
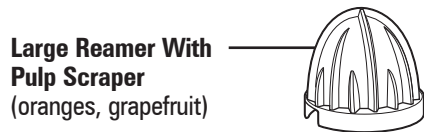
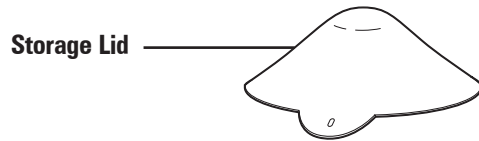
This appliance is intended for household use only.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

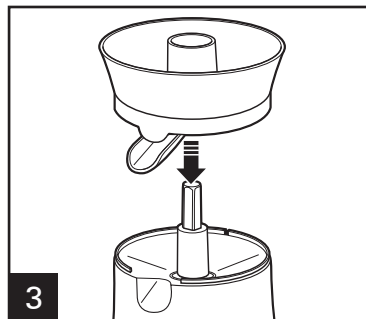
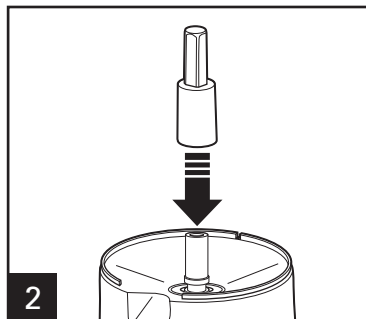
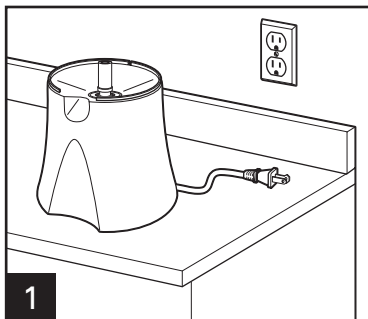
Parts and Features

Model 66333-SAU
Type: J11
Ratings:
220 V~ 60 Hz 30 W

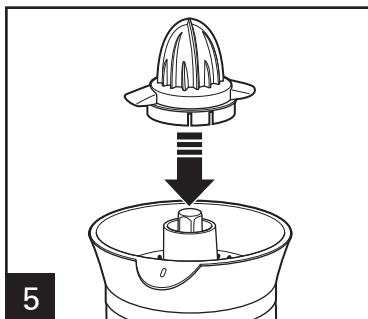
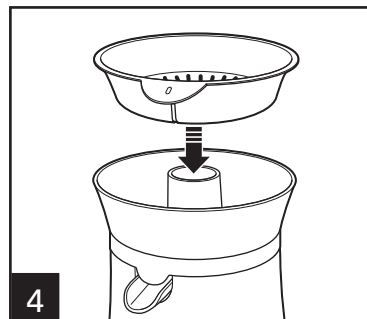


How to Use

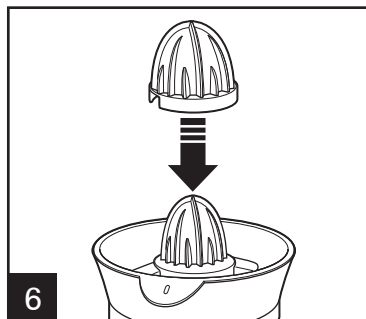
NOTE: This juicer is designed with an auto-reverse feature. It automatically reverses direction, from time to time, to make juicing easier.



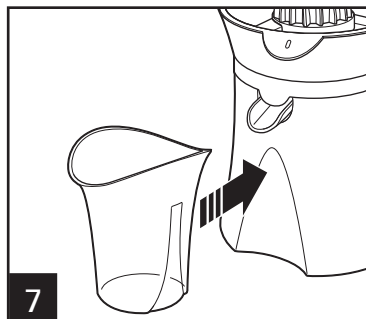
Place onto center shaft of juicer, aligning the juicing spout with the cut-out notch on the base of the unit.



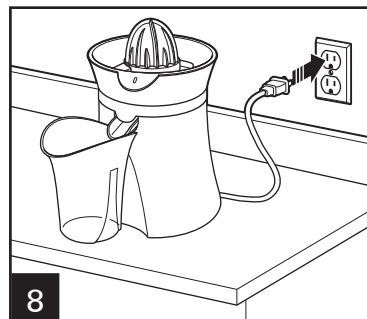
Snap small reamer onto pulp-control basket.



If juicing large fruit (oranges, grapefruit), fit the large reamer directly on top of the small reamer.
NOTE: Always select size of reamer based on size of fruit to be juiced.



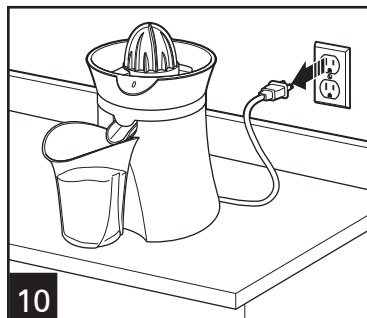
Ensure the juice cup with mixing wand is placed underneath the juicing spout; otherwise, juice will flow onto your countertop.



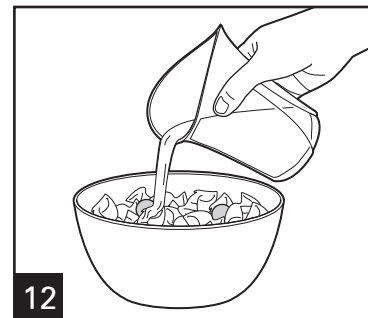
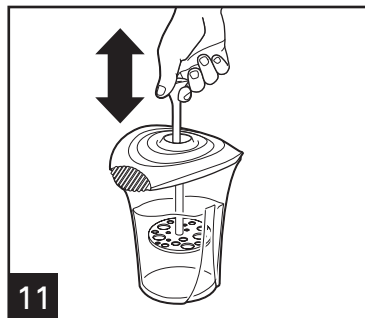
How to Use (cont.)



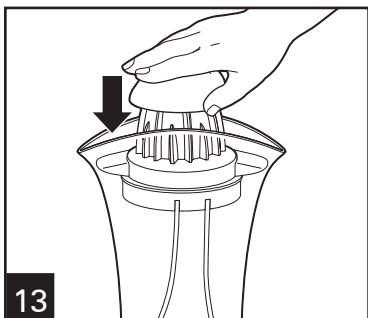
Push down on reamer with halved fruit to start the juicing action. Lift the fruit up off the reamer and the juicer stops. **NOTE:** Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. If this occurs, push down on fruit with less pressure.



When finished juicing, unplug. **NOTE:** Flip the juice spout upwards to the closed position to keep juice from dripping onto the countertop, or to stop the flow of juice into the carafe.



Liquid mixture may be poured or strained from the carafe.



As an alternative, the small reamer can be placed on top of the juice carafe and snapped into place. Place the fruit on top of the reamer and twist to juice. For larger fruit, place the bigger reamer on TOP of the smaller reamer.

Tips for Best Results

- This juicer is designed to juice citrus fruit, such as oranges, lemons, limes, and grapefruits.
- For maximum juice, fruit should be room temperature.
- Before juicing, roll fruit between countertop and palm of your hand. Slice fruit in half, cutting across sections.
- If juice does not pour, either the juice spout is in the closed position or pulp is blocking the flow to the spout.
- Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. Push down on fruit using less pressure.

Marinade and Dressing Tips

- A typical marinade consists of an acid ingredient plus an oil, then mixed with flavorful spices. Fruit juice, wine, vinegar, and yogurt are all acid components that soften foods and make them tender.
- Many oils can be used to give a marinade or dressing a distinct flavor, such as olive, canola, sesame, or safflower oil. The oil and acid ingredient must be mixed well in order to ensure they blend completely, or “emulsify.”
- Marinades with acidic ingredients work quickly, usually in about 30 minutes. Avoid leaving food in marinade for long periods of time since the acid will begin to “cook” the food.
- Glass containers are best for storing marinades and dressings. Some materials will react with acidic ingredients, such as certain plastics and aluminum. Salad dressing and unused marinade may be stored in the refrigerator for up to 7 days.
- It is never safe to reuse a marinade—always discard after it contacts raw meat.
- Poultry and veal generally take less time to marinate than beef or “game” meats. Smaller pieces of meat marinate faster than larger ones.

Recipes

Lemonade/Limeade

4 medium/large lemons
(or 5 medium/large limes)
3/4 cup (177 ml) sugar
4 cups (946 ml) cold water
ice

DIRECTIONS:

Juice lemons or limes into juice carafe. Add sugar; replace lid and stir well with mixing wand. Pour sweetened juice into a pitcher and add cold water. Stir to combine and serve over ice.

Citrus Vinaigrette

2 medium oranges (1 cup [237 ml] juice)
1 medium lime (1/4 cup [59 ml] juice)
2 1/2 Tbsp (37 ml) honey
3 Tbsp (44 ml) soy sauce
2 1/2 Tbsp (37 ml) olive oil

DIRECTIONS:

Juice oranges and limes into carafe. Add honey, soy sauce and olive oil; then mix well to combine. Pour over salads or other vegetables.

Citrus Marinade

2 oranges (1 cup [237 ml])
1 lemon (1/3 cup [79 ml])
1/4 cup (59 ml) olive oil
3 Tbsp (44 ml) dijon mustard
3 cloves garlic, minced
2 Tbsp (30 ml) fresh rosemary
1/2 tsp (2.5 ml) salt
1 tsp (5 ml) black pepper

DIRECTIONS:

Juice oranges and lemon into carafe. Add olive oil, dijon mustard, minced garlic, rosemary, salt and pepper. Mix well to combine. Marinate meat for 30 minutes; then cook.

Orange Balsamic Vinaigrette

1 cup (237 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) balsamic vinaigrette
2 Tbsp (30 ml) extra virgin olive oil
2 Tbsp (30 ml) onions, finely minced
1 Tbsp (15 ml) fresh parsley
2 tsp (10 ml) fresh basil
1 Tbsp (15 ml) orange zest
1/4 tsp (1.3 ml) kosher salt
1/2 tsp (2.5 ml) pepper, freshly ground

Chile Lime Marinade

1/3 cup (79 ml) fresh lime juice
1/2 cup (118 ml) extra virgin olive oil
4 cloves garlic, chopped
1 Tbsp (15 ml) ground cumin
1 tsp (5 ml) dried oregano
1 tsp (5 ml) salt
1/2 tsp (2.5 ml) ground black pepper
1/4–1/2 tsp (1.3–2.5 ml) ancho chile seasoning (use lesser amount for less heat)
1/4 cup (59 ml) fresh chopped cilantro
2 Tbsp (30 ml) brown sugar
1 4.5-oz. (128-g) can chopped green chiles

DIRECTIONS:

Juice orange juice into carafe. Add balsamic vinaigrette, olive oil, onion, spices, salt and pepper. Combine well with mixing wand and use to dress salads, vegetables, or other side dishes.

TEST KITCHEN TIP:

Mincing the onions extra finely will help this dressing mix better. Try adding some fresh chopped mint for a refreshing twist or summertime salad dressing.

DIRECTIONS:

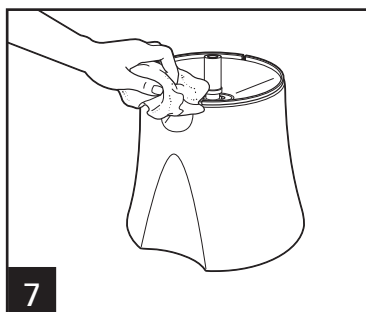
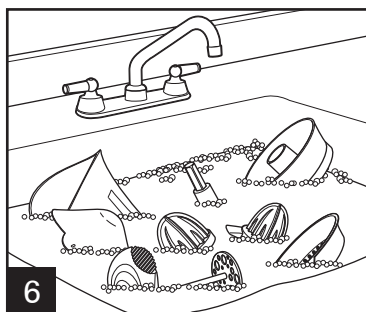
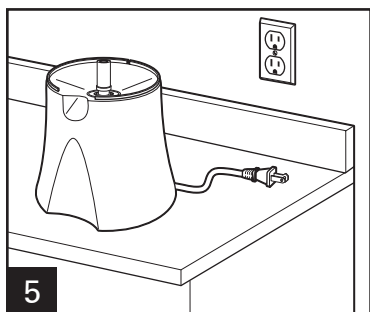
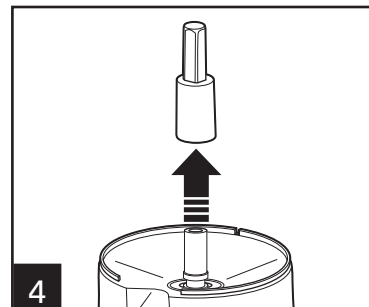
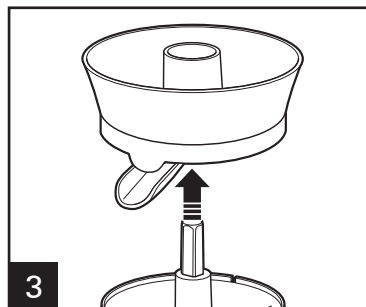
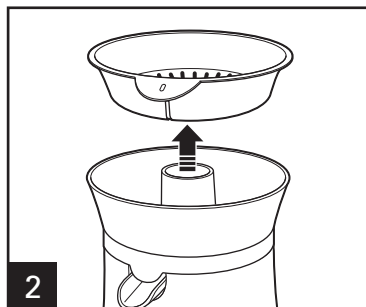
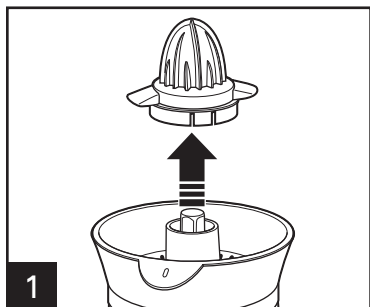
Juice limes into juice carafe. Add extra virgin olive oil, garlic, all the spices, cilantro and brown sugar. Mix well. Add can of green chiles (do not drain) and stir to combine. Marinate meat for approximately 30 minutes; then cook.

TEST KITCHEN TIP:

This marinade is great for chicken or beef. Thinner cuts of meat will absorb more flavor. Try using tenderloins or cutlets vs. thicker cuts of meat.

How to Clean

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Do not immerse motor base, cord, or plug in water or any other liquid.



Notes

١٤- المقبس مزود بصمام كهربائي موافق عليه من قبل ١٣٦٢ ASTA to B.S عند الحاجة لاستبدال الصمام الكهربائي يجب استخدام صمام يحمل نفس لون العلامة ونفس المواصفات. يمكن الحصول على الصمام الكهربائي من وكيل خدمات معتمد

١٥- لا تشغل الجهاز أكثر من ٣ دقائق متواصلة

١١- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة كالسخانات. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الفرن، السخانة، أو المدفأة

١٢- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض الذي صمم من أجله

١٣- **تحذير!** لتجنب الخطر الناتج عن الاختلاف في شدة التيار الكهربائي، لا يجوز وصل هذا الجهاز بأي نوع من أجهزة التحويل الخارجية، مثل المؤقت، أو وصله بدارة كهربائية تفتح وتغلق بشكل منتظم من قبل المؤسسة

حافظ على هذا الكتيب!

تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية للتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية، و/أو الإصابة بالجروح، وتجدها فيما يلي:

١- اقرأ كل التعليمات

٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز

٣- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. حافظ على الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز

٤- للوقاية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر السلك الكهربائي، القابس، القاعدة، أو المحرك في الماء أو غيره من سوائل

٥- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الشروع في فك أو تركيب أي جزء، وقبل التنظيف

٦- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة

٧- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر. اتصل بقسم خدمة العملاء للحصول على المعلومات حول الفحص، الصيانة أو التعديل

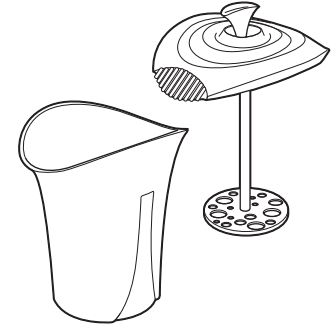
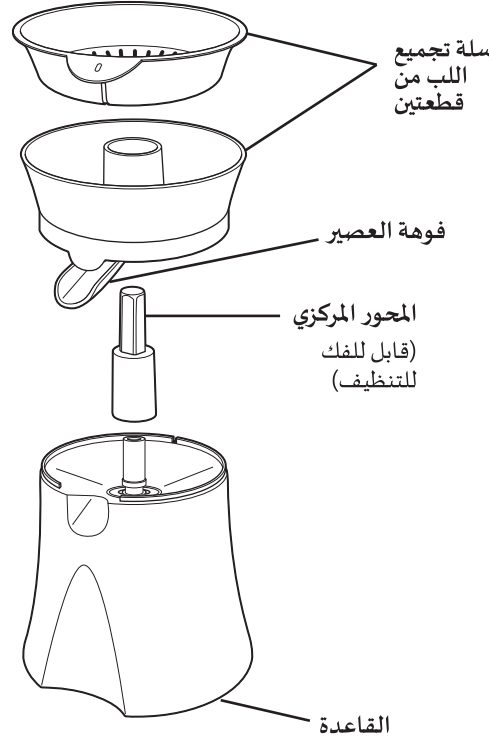
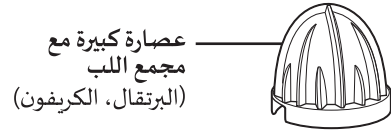
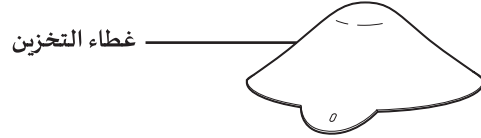
٨- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يسبب الحريق، الصدمة الكهربائية، أو الإصابات

٩- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

١٠- لا تترك السلك الكهربائي يتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة

الأجزاء والمواصفات

نموذج: SAU-66333
النوع: 111
القدرة الكهربائية:
220 V ~ 60 Hz 30 W



معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

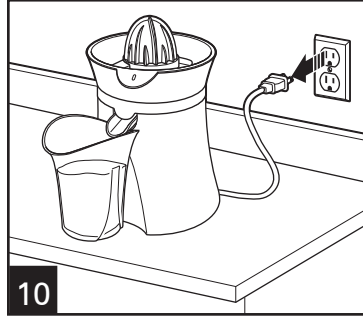
هذا الجهاز مصمم للاستخدام داخل

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعثر به. إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. يجب أن تكون الوصلة من النوع ثلاثي الأسلاك. يجب توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها لتجنب حدوث قصور كهربائي، لا تستخدم جهاز عالي القدرة الكهربائية على نفس الدارة الكهربائية مع هذا الجهاز

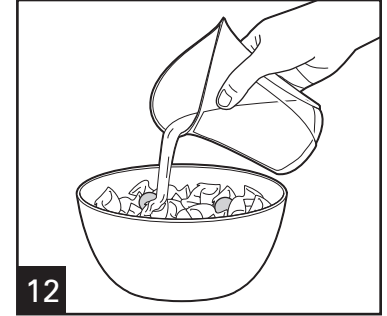
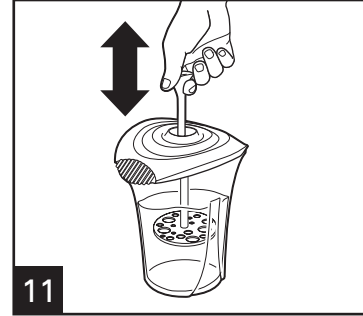
طريقة الاستعمال (متابعة)



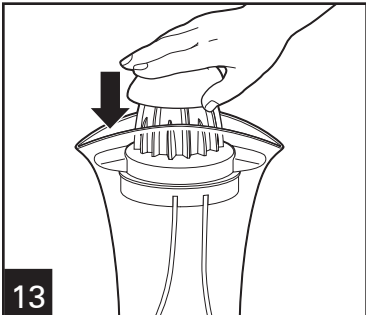
ضع نصف حبة الليمون فوق العصارة واضغط عليها لتبدأ عملية العصر. ارفع قطعة الليمون وستتوقف العصارة عن العمل. ملاحظة: إن الضغط بشدة قد يسبب دوران الجهاز فوق الطاولة، أو اهتزازها. إذا حدث ذلك خفف من الضغط على الليمون.



عند الانتهاء من العصر، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. ملاحظة: ارفع فوهة العصير إلى الأعلى لتجنب انسكاب العصير على الطاولة، أو لإيقاف انسكاب العصير في إبريق الزجاجي.



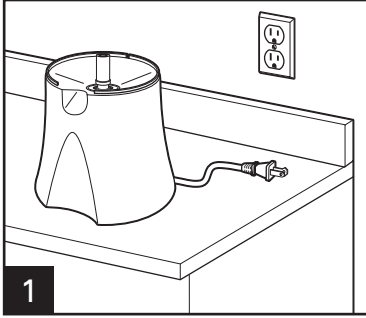
يمكن صب أو مزج العصير مباشرة من الإبريق الزجاجي.



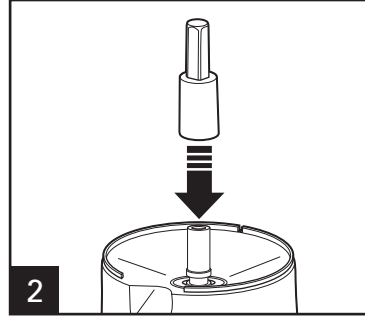
كطريقة بديلة، يمكن تركيب العصارة الصغيرة مباشرة فوق الإبريق الزجاجي. ضع الليمون فوق العصارة واضغطها مع التحريك للعصر. للفاكهة الكبيرة، ضع العصارة الكبيرة فوق العصارة الصغيرة.

طريقة الاستعمال

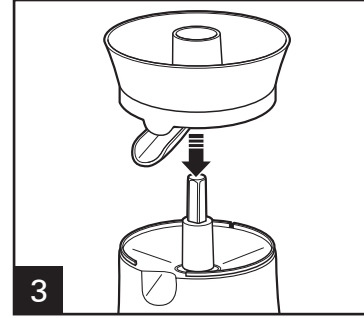
ملاحظة: هذه العصارة مزودة بميزة الدوران العكسي. فهي تغير من اتجاه الدوران تلقائياً من وقت لآخر لتجعل عملية العصر أسهل



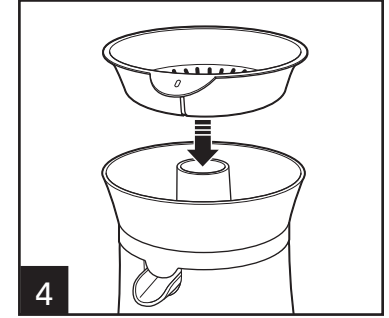
1



2

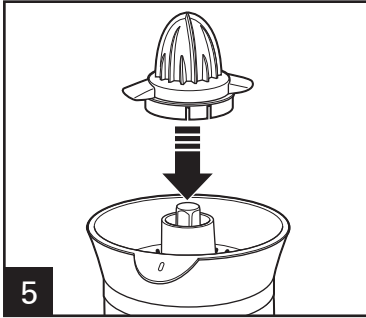


3

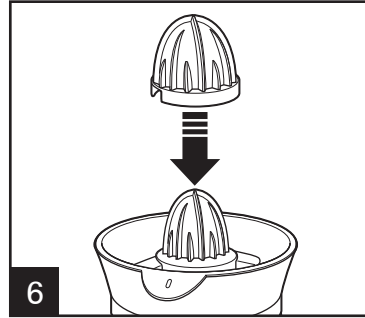


4

ضع العصارة على المحور المركزي، مع وضع فوهي العصير بنفس اتجاه السن الموجود على قاعدة العصارة



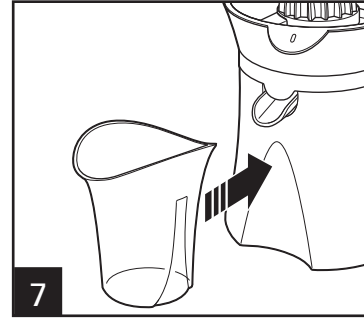
5



6

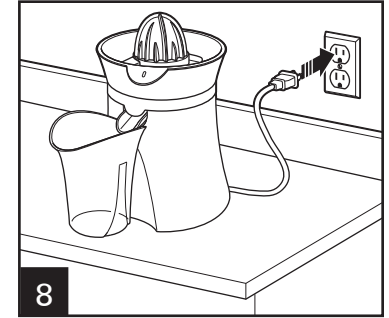
ضع العصارة الصغيرة على سلة تجميع اللب

عند عصر الفواكه الكبيرة (البرتقال، الكريفون)، ضع العصارة الكبيرة فوق العصارة الصغيرة مباشرة
ملاحظة: اختر دائماً حجم العصارة بما يتناسب مع حجم الفاكهة



7

تأكد من وضع كأس العصير مع عصا التحريك تحت فوهة العصير، وإلا فإن العصير سينسكب على الطاولة



8

وصفات

عصير الليمون/الليمون الأخضر

٤ حبات متوسطة/كبيرة من الليمون
(أو ٥ حبات متوسطة/كبيرة من الليمون الأخضر)
٤/٣ كوب (١٧٧ مل) من السكر
٤ كوب (٩٤٦ مل) من الماء البارد
ثلج

طريقة التحضير:

اعصر الليمون أو الليمون الأخضر في إبريق العصير. أضف السكر، ثم ضع الغطاء وحرك العصير جيداً بعض التحريك. صب العصير المحلى في الأكواب وأضف الماء البارد. حرك المزيج جيداً ثم قدمه مع الثلج

منقوع الحمضيات

٢ حبة برتقال (١ كوب > ٢٣٧ مل)
١ حبة ليمون (٣/١ كوب > ٧٩ مل)
٤/١ كوب (٥٩ مل) من زيت الزيتون
٣ ملاعق كبيرة (٤٤ مل) من خردل ديجون
٣ فص من الثوم، مقطع
٢ ملاعق كبيرة (٣٠ مل) من إكليل الجبل الطازج
٢/١ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) من الملح
١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الفلفل الأسود

طريقة التحضير:

اعصر البرتقال والليمون في إبريق العصير. أضف زيت الزيتون، خردل ديجون، الثوم المقطع، إكليل الجبل، الملح والفلفل. اخلطهم جيداً حتى يمتزجوا. انقع اللحم مدة ٣٠ دقيقة، ثم ابدأ بالطهي

منقوع الليمون الأخضر الحار

٣/١ كوب (٧٩ مل) من عصير الليمون الأخضر الطازج
٢/١ كوب (١١٨ مل) من زيت الزيتون البكر
٤ فصوص من الثوم، مقطعة
١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الكمون المطحون
١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من النعناع المجفف
١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح
٢/١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
٤/١ - ٢/١ ملعقة صغيرة (١,٣ - ٢,٥ مل) من بهار الأنثو
(الحار) استخدم كمية أقل لحرارة أقل
٤/١ كوب (٥٩ مل) من الكزبرة المفرومة الطازجة
٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من السكر البني
٤,٥ ١ أونصة (١٢٨ غ) من الفلفل الأخضر الحار المعب

طريقة التحضير:

اعصر البرتقال في إبريق عصير. أضف الخل البلسي، زيت الزيتون، البصل، الهبات، الملح والفلفل. اخلطهم جيداً باستخدام عصا التحريك واستخدم المزيج مع السلطات، الخضراوات، أو غيرهم من أطباق

معلومات اختيارية للمطبخ:

كلما قطع البصل أكثر كلما اختلطت أسهل، جرب إضافة القليل من النعناع الطازج المفروم لنكهة منعشة أو لسلطات الصيف

طريقة التحضير:

اعصر الليمون الأخضر في إبريق العصير. أضف زيت الزيتون، الثوم، الهبات، الكزبرة والسكر البني. اخلطهم جيداً. أضف علبه الفلفل الأخضر الحار (مع السائل) وحركهم جيداً. انقع اللحم ٣٠ دقيقة على الأكثر، ثم باشر بالطهي

معلومات اختيارية للمطبخ:

هذا المنقوع مناسب للحم لدجاج والبقر. القطع الصغيرة تمتص المزيد من النكهة. جرب استخدام لحم الخاصرة أو الأضلع بدلاً من الأجزاء السميكة من اللحم

معلومات لنتائج أفضل

- هذه العصارة مصممة لعصر الحمضيات، كالبرتقال، الليمون، الليمون الأخضر، والكرفون
- لعصير أكثر، يجب أن تكون الفاكهة بدرجة حرارة الغرفة
- قبل البدء بالعصر، حرك الفاكهة باليد على الطاولة. اقطع الفاكهة إلى نصفين، يجب أن يكون مقطعاً عبر القُصوص
- إذا لم يخرج العصير، فإما فوهة العصير مغلقة، أو أن اللب يمنع خروجه من الفوهة
- إن الضغط بشدة قد يسبب دوران الجهاز فوق الطاولة، أو اهتزازها. إذا حدث ذلك خفف من الضغط على الفاكهة

معلومات حول المنقوع والتوابل

- يحتوي المنقوع النموذجي على مكونات حمضية وزيت، ثم تخلط مع التوابل. عصير الفاكهة، النبيذ، الخل، واللبن هي جميعها مكونات حامضة تجعل الطعام ألد وأكثر طراوة
- تستعمل العديد من أنواع الزيوت لإعطاء المنقوع أو التوابل نكهة مميزة. كزيت الزيتون، الكانولا، السمسم، أو العصفور. يجب مزج الزيت والحامض بشكل جيد حتى تصبح مستحلباً
- تعمل المناقيع التي تحتوي على الحامض بشكل سريع، عادة في غضون ٣٠ دقيقة. تجنب ترك الأطعمة في المنقوع لمدة طويلة، حيث أن الحامض سيبدأ بإذابة الطعام
- من الأفضل حفظ المناقيع والتوابل في حافظات زجاجية. بعض المواد قد تتفاعل مع الأحماض كالبلاستيك والألمنيوم. يمكن حفظ ما تبقى من توابل ومناقيع غير مستخدمة في البراد حتى ٧ أيام
- ليس آمناً أن تعيد استخدام المنقوع – تخلص دائماً من المنقوع بعد ملامسته للحم النيء
- يأخذ لحم الداج والعجل وقتاً أقل في النقع من لحم البقر أو الطرائد. القطع الصغيرة من اللحم تنتقع بشكل أسرع من الكبيرة منها

طريقة التنظيف

تحذير: خطر التعرض لصدمة كهربائية. لا تغمر المحرك، السلك الكهربائي، أو المقبس في الماء أو غيره من سوائل

