READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos

Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Slow Juicer
Extracteur à jus basse vitesse
Juguera Lenta

English 2
Français..... 15
Español 29

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluídas!

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. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(O), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed chute.
8. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
9. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before the motor is turned ON. The unit will not turn ON unless properly assembled. Do not release safety locking arm while juice extractor is in operation.
10. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher to push it down. When this method is not possible, turn the motor OFF (O), unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. Do not use the appliance if the rotating strainer basket or juice cover is damaged or has visible cracks.
13. To reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented, or otherwise damaged strainer basket.
14. Do not operate without the pulp container in place.
15. Blades are sharp; handle carefully. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel strainer basket.
16. Keep hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from feed chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
17. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
18. Do 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. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
19. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
20. Do not use outdoors.
21. Always use the juice extractor on a dry, level surface.
22. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
23. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
24. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
25. Do not use appliance for other than intended purpose.
26. **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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard:** This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The strainer is a delicate screen. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call our toll-free customer service number to order a new strainer. Replace strainer when it shows signs of wear.

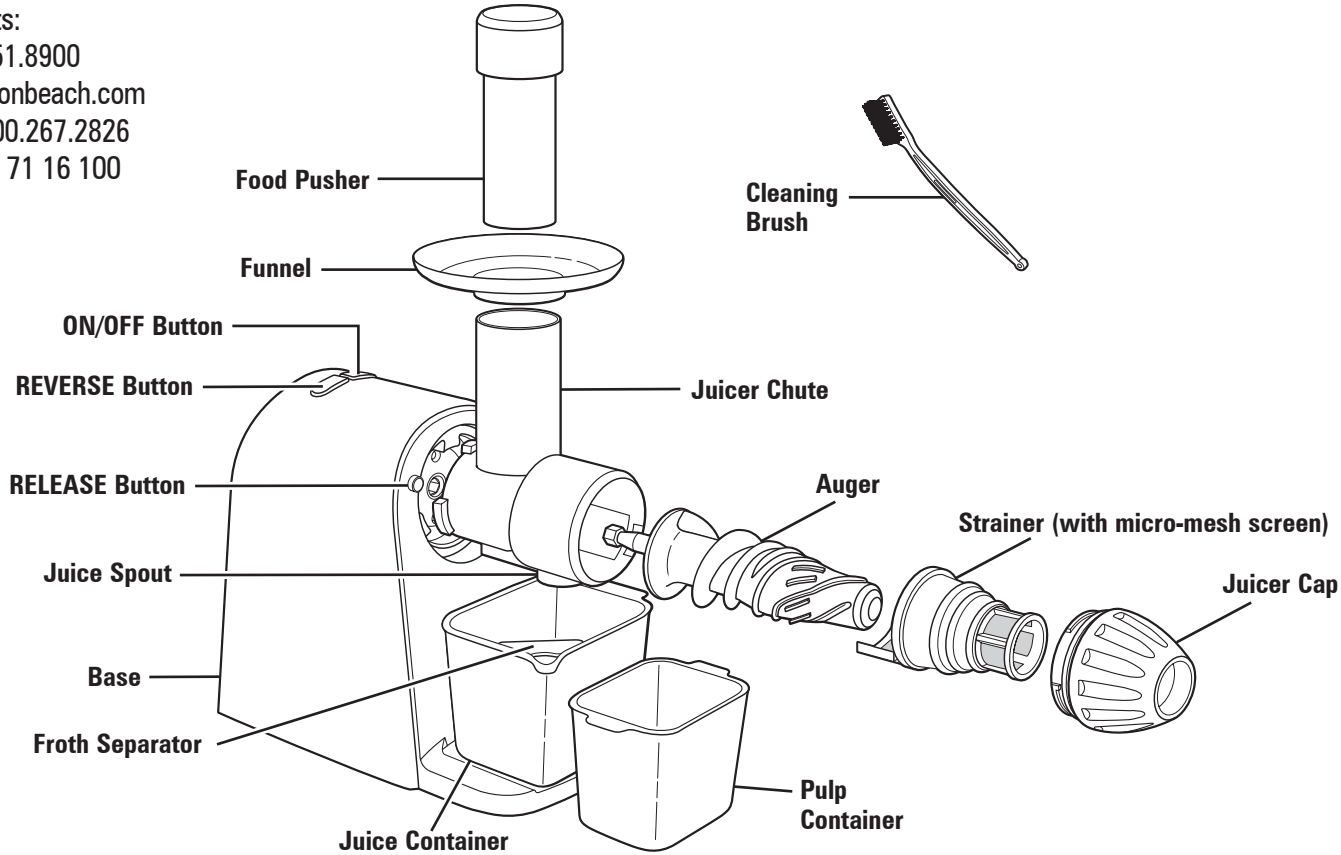
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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.

⚠ WARNING **Crush Hazard:** Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.

Failure to follow this instruction can result in serious personal injury.

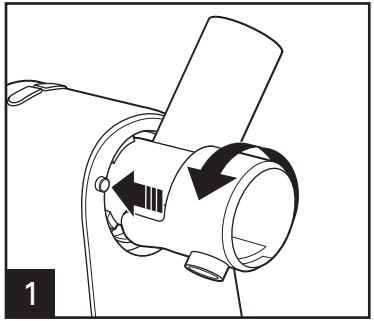
Parts and Features

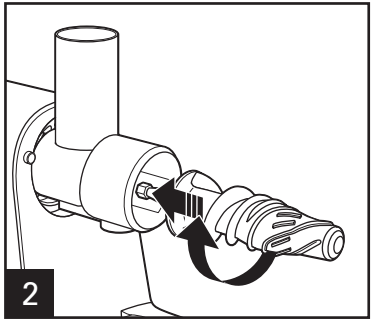
To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 800 71 16 100



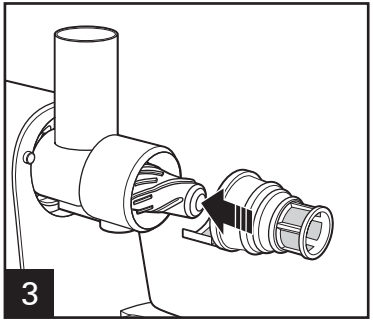
How to Assemble

BEFORE FIRST USE: After unpacking the juice extractor, remove cardboard from strainer and wash everything except the base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the base in water or other liquids; wipe it with a damp sponge.

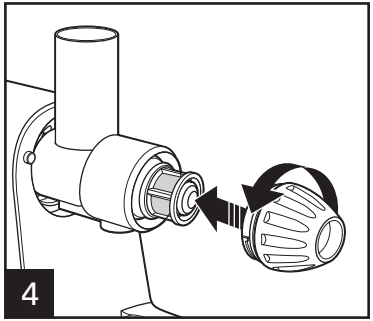




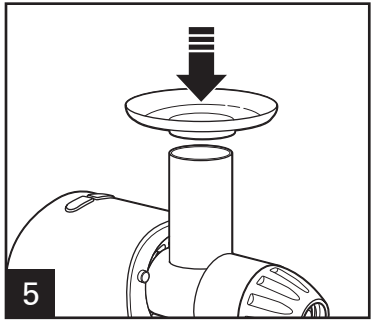
Make sure that this unit is unplugged before assembling. While pressing the RELEASE button, place the juicer chute onto the base by twisting counterclockwise. Twist the auger clockwise into position inside the juicer chute.



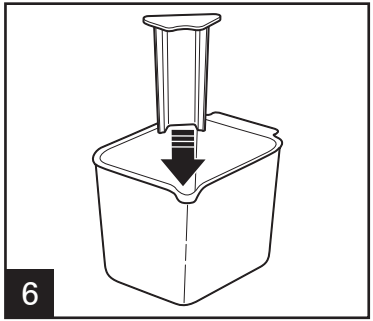
Slide the strainer over the auger.



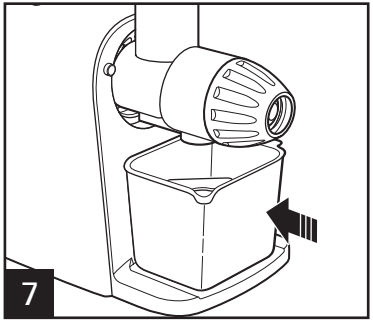
Place the juicer cap over the strainer by twisting counterclockwise.



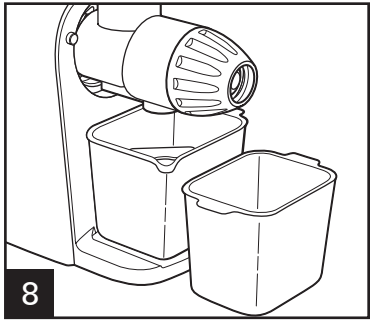
Place the funnel on top of the juicer chute.



Slide froth separator into corner of juice container. This prevents any foam from pouring into the juice.



Place the juice container onto the base ledge.



Place the pulp container on the counter next to the juice container.

How to Use

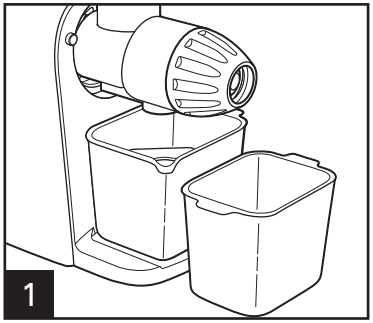
⚠ WARNING **Pinch Hazard:** Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.

Wash fruits and vegetables.

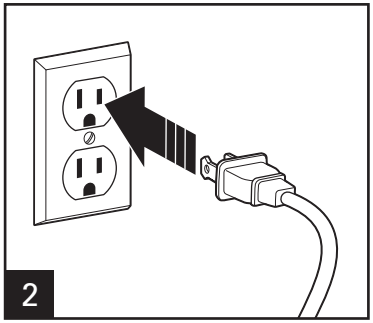
NOTE: Most fruits and vegetables will need to be cut. It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in unit to minimize impact on juice flavor.

This juicer will automatically shut off after 30 minutes of continuous operation or if overloaded. To reset, push the ON button.

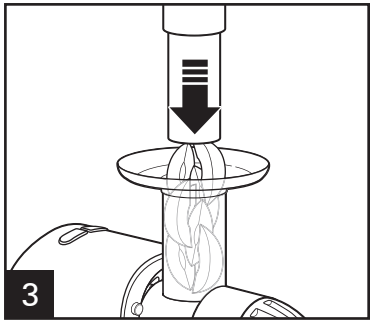
NOTE: A rubbing noise may be noticeable when product is first turned on. This is normal and does not indicate a problem with the product. Noise will be reduced once juicing begins.



Ensure that unit is correctly assembled (see page 5). Place the juice container under the juice spout and the pulp container next to the juice container.



Plug in juice extractor. Press ON button.



With the motor running, place food down the juicer chute. Using food pusher, gently guide food down juicer chute. **To extract the maximum amount of juice, always push food pusher down slowly.**

Juice will flow into juice container and separated pulp will accumulate in pulp container.

NOTE: Pulp container can be emptied during juicing by pressing the ON button and then removing the pulp container. (Replace empty pulp container before continuing to juice.)

Juicing Tips, Techniques, and Recipes

PURCHASING AND STORING FRUITS AND VEGETABLES:

- Always wash fruits and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruits and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruits or vegetables that are in season.
- Keep your fruits and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier-type vegetables can be stored at cool room temperature. More delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers, and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARING FRUITS AND VEGETABLES:

- It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in juice extractor to minimize impact on juice flavor.
- All fruits with pits and large seeds such as nectarines, peaches, apricots, plums, and cherries MUST be pitted before juicing.

USING THE PULP:

- The remaining pulp left after juicing fruits or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contain vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, pulp should be used that day or else frozen for later use.
- There are a number of recipes that use pulp. You can also use pulp to thicken casseroles or soups.
- Pulp is great used in the garden for compost.

SOY MILK, ALMOND MILK, AND RICE MILK:

Your juice extractor may be used to make soy milk, almond milk, and rice milk. One cup of soybeans, almonds, or rice must be soaked in four cups (946 ml) of water for 24 to 48 hours in the refrigerator. Slowly pour one cup of the soaked mixture at a time into the food chute.The liquid extracted from the soaked mixture is the “milk.”

NOTES:

- Almonds must be soaked 24 to 48 hours before juicing.
- Soy milk should be boiled to improve the flavor.
- Vanilla, honey, and sugar may be added to enhance the flavor of each milk type.

Recipes

Apple, Beet, and Lemon Juice

1 medium Granny Smith apple
1 large beet, trimmed
1 medium lemon, peeled

Directions:

1. Cut apple and beet as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Carrot, Apple, and Orange Juice

2 large carrots
1 large apple
1 large orange, peeled

Directions:

1. Cut carrots, apple, and orange as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Blueberry, Raspberry, Strawberry, and Apple Juice

1 cup (237 ml) blueberries
1 cup (237 ml) raspberries
4 large strawberries, hulled
1/4 of a Granny Smith apple

Directions:

1. Juice the ingredients in the order listed.
2. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Dawn Delight Red Juice

3 large celery ribs with leaves
1 large beet, peeled
1 large Granny Smith apple

Directions:

1. Cut beet and apple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Kale, Cucumber, and Cilantro Green Juice

6 large leaves kale
1 large cucumber
1 celery rib with leaves
1 medium lime, peeled
2 small handfuls cilantro
1 medium Granny Smith apple

Directions:

1. Cut cucumber and apple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Pomegranate Blueberry Juice

2 cups (473 ml) pomegranate seeds
1 cup (237 ml) blueberries

Directions:

1. Juice the ingredients in the order listed.
2. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Test Kitchen Tip: Use just the seeds of a pomegranate for juicing as the membranes will make the juice bitter. To deseed the pomegranate, start by making a thin slice from the bottom to make it stable for cutting. Cut out the core at the top. Make shallow cuts to section into 6 wedges. Gently break the pomegranate apart and pry the seeds out with your fingers. Pomegranate juice can stain, so we suggest wearing gloves and something like an old T-shirt. Work over a bowl to catch the seeds and drips before placing in the juice extractor.

Squashed Pear Juice

2 large carrots
1 large pear
1/2 medium yellow squash

Directions:

1. Cut carrots, pear, and squash as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Strawberry Lemon Sparkle

10 large strawberries, hulled
1 large lemon, peeled
Sparkling water

Directions:

1. Cut lemon as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the strawberries and lemon in the order listed.
3. Stir. Place 1/4 cup (59 ml) mixture in a tall glass with ice.
4. Add 1 cup (237 ml) sparkling water and serve immediately.

Serves: 3–4

Recipes (cont.)

Kale, Pineapple, and Mint Green Juice

6 large leaves kale
1 large cucumber
1 medium lime, peeled
2 small handfuls fresh mint leaves
1-inch-thick slice fresh cored pineapple
1 large Granny Smith apple

Directions:

1. Cut pineapple and apple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 2

Strawberry, Banana, and Pineapple Juice

8 large strawberries, hulled
1 large banana, peeled
1 slice fresh cored pineapple, about 1-inch thick

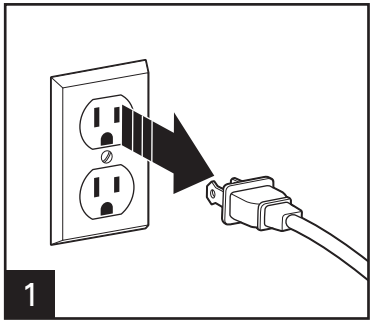
Directions:

1. Cut pineapple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

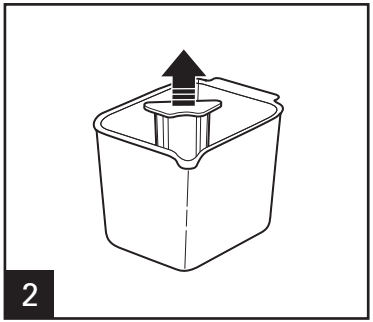
Serves: 1–2

Test Kitchen Tip: Bananas add sweetness and flavor to juice extractor drinks; however, the result of juicing bananas is more of a puree than a juice.

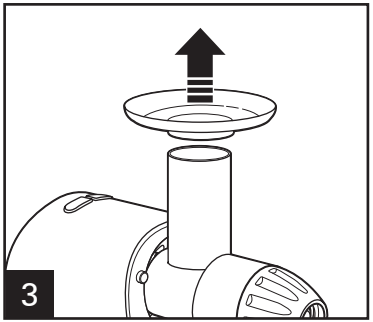
How to Disassemble



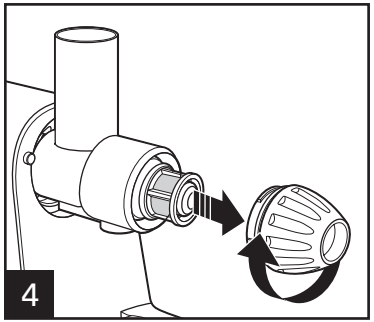
Unplug juice extractor and allow unit to stop turning.



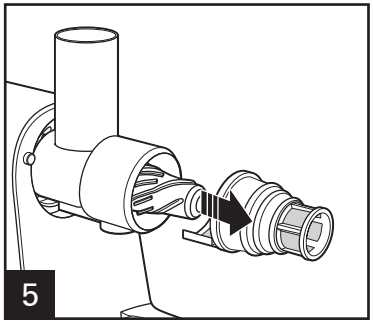
Slide froth separator out of juice container.



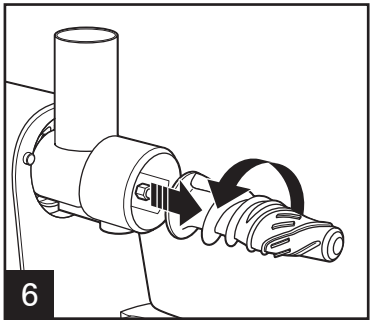
Remove funnel from on top of the juicer chute.



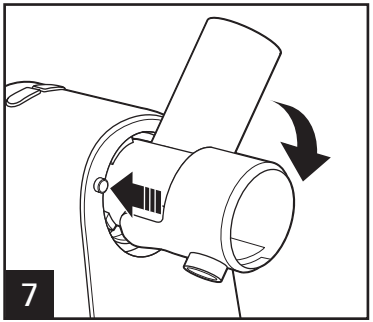
Remove the juicer cap by twisting clockwise.



Slide out the strainer.



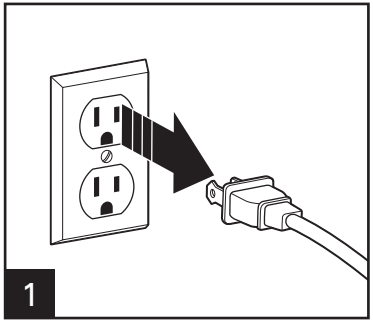
Remove the auger by twisting it counterclockwise.

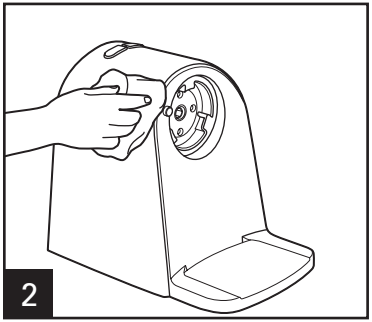


While pressing the RELEASE button, remove the juicer chute by twisting clockwise.

Care and Cleaning

⚠ WARNING **Shock Hazard:** Do not immerse motor base in water or any other liquid.





Wipe down the exterior of the juice extractor base.

DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. Do not place the motor base in the dishwasher. Some part distortion may occur if your household dishwasher’s temperature is higher than normal or if the parts are placed too close to the heating element.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Motor appears to stall when juicing.	• The juicing action may be too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3 or press REVERSE button to dislodge food.
Excess pulp building up in the micro-mesh strainer.	• Juicer never taken apart and cleaned. • Too much food juiced before cleaning with brush. • Unplug. Remove strainer and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow.
Pulp is too wet and insufficient juice is produced.	• Try a slower juicing action. • Unplug. Remove strainer and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow.
Juice sprays out of spout.	• Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.
Juice drips out of spout immediately after juicing.	• With motor ON, raise and lower food pusher in feed chute several times. The action forces remaining pulp and juice out of the strainer.
Food won't move in food chute.	• Food is stuck in the juicer chute. Press REVERSE button to allow food to move in juicer chute.
Juicer will not work.	• Juicer has been operating for 30 minutes or more. Press ON button to reset and begin juicing.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
8. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
9. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le bras de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
10. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (O /arrêt) après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
11. Ne mettre ni les doigts ni aucun objet dans la trémie de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, se servir du poussoir pour les enfoncer. Lorsque cela n'est pas possible, ÉTEINDRE (OFF/ O) le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la entrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre pivotant ou le couvercle de la centrifugeuse présentent des dommages ou des fissures apparentes.
13. Pour réduire le risque de blessures personnelles et/ou d'endommagement de l'appareil, ne pas utiliser un panier-filtre déformé, bosselé ou autrement endommagé.
14. Ne pas faire fonctionner sans installer le récipient à pulpe.
15. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin. Ne pas toucher aux petites lames dans le socle du panier-filtre en acier inoxydable.
16. Ne pas approcher de la trémie, cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de la machine.
17. Ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
18. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
22. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
23. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
24. S'assurer que l'appareil est OFF (O /arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O /arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.

25. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

26. ATTENTION ! Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

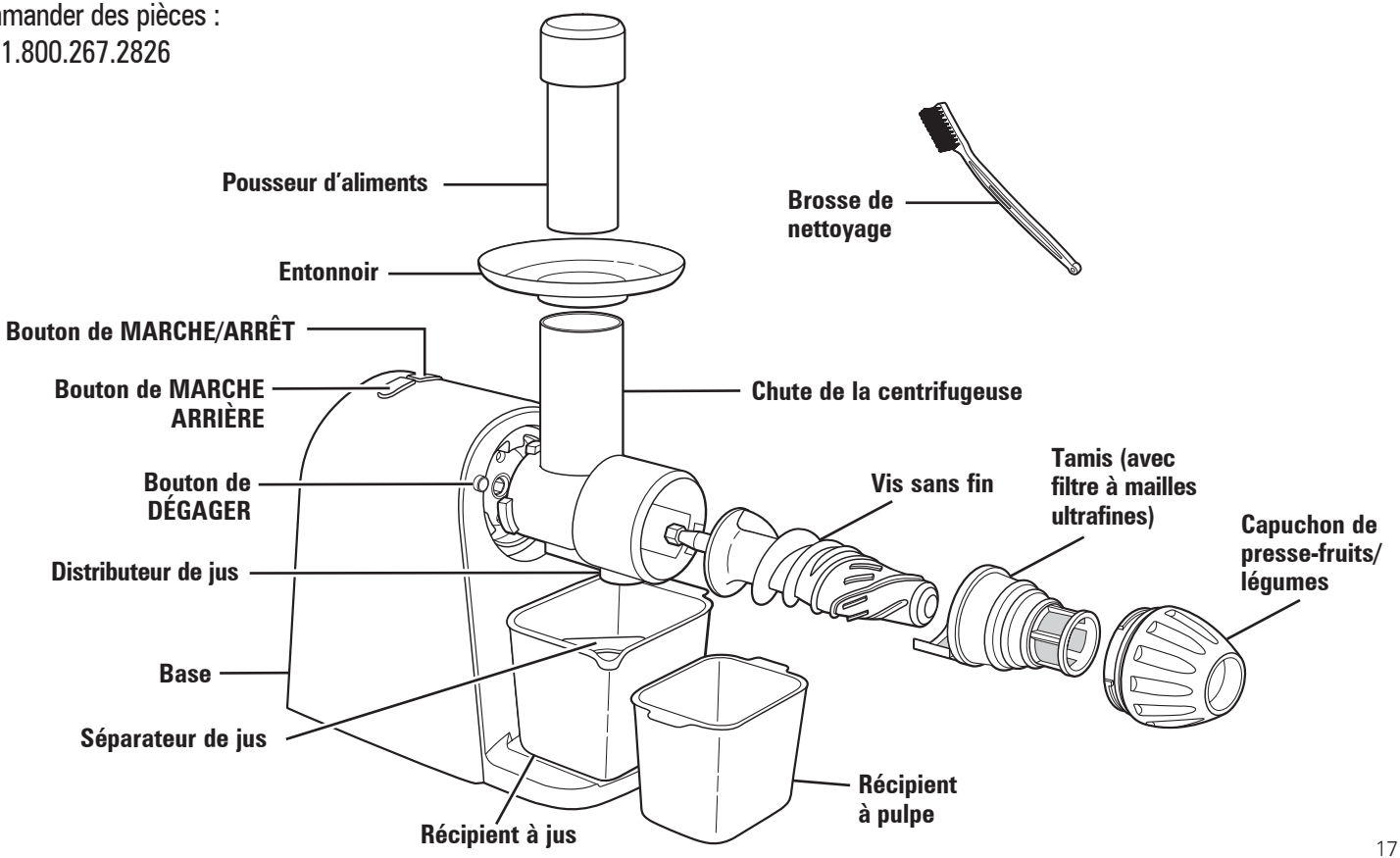
Le tamis est un panier-filtre délicat. Ne pas l'utiliser si'l est tordu ou endommagé, car il pourrait se briser en petits morceaux et occasionner des blessures ou endommager l'appareil. Composer notre numéro d'appel sans frais de service aux clients afin de commander un nouveau tamis. Remplacer le tamis quand il montre des signes d'usure.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de contusions:** Ne pas introduire les mains ou les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le poussoir.

Tout non respect de cette instruction peut occasionner des blessures corporelles sérieuses.

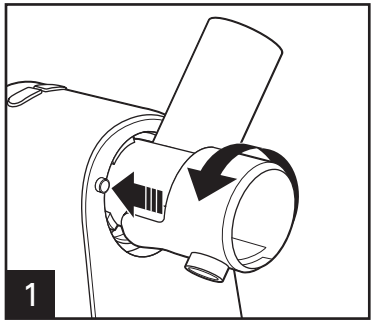
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

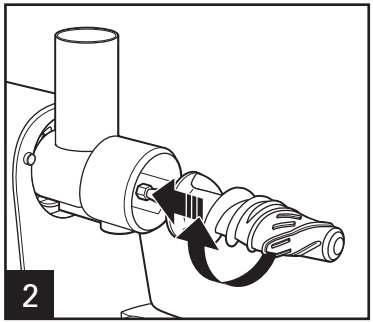


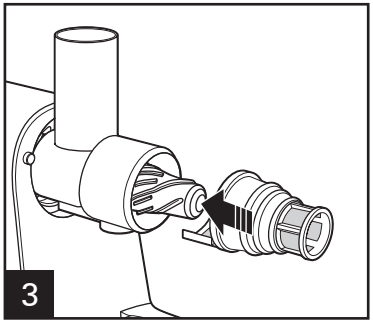
Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Une fois la centrifugeuse sortie de l'emballage, ôter le carton du tamis et laver tous les éléments à l'exception du socle, à l'eau savonneuse tiède, puis les rincer et les essuyer immédiatement. Ne jamais immerger le socle dans l'eau ou autre liquides. La nettoyer à l'aide d'une éponge humide.

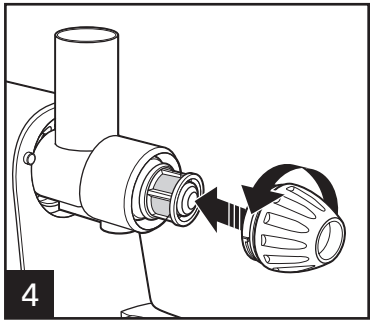


S'assurer que l'appareil est débranché avant de l'assembler. Tout en appuyant sur le bouton DÉGAGER, placer la chute de la centrifugeuse sur la base en la tournant vers la gauche. Tourner la vis sans fin vers la droite vers l'intérieur de la chute de la centrifugeuse.

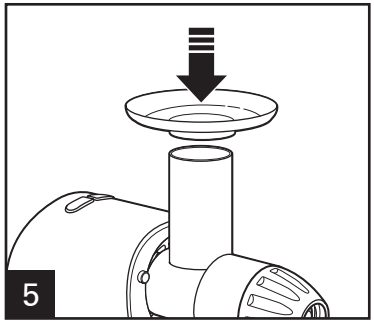




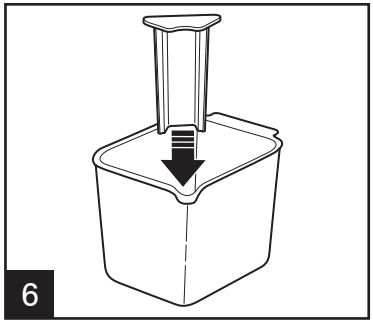
Insérer le tamis par-dessus la vis sans fin.

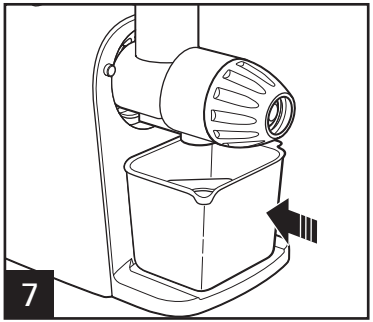


Placer le capuchon du presse-fruits/légumes par-dessus le tamis en le tournant vers la gauche.

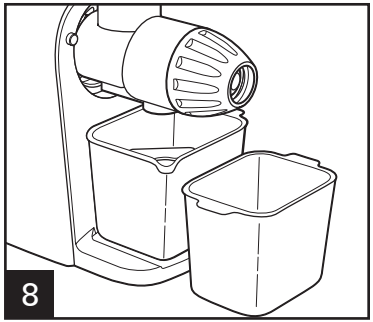


Placer l'entonnoir sur le dessus de la chute de la centrifugeuse.





Insérer la paroi du séparateur de jus sur le coin du récipient à jus. Ceci évitera que la mousse ne se verse dans le jus. Placer le récipient à jus à l'intérieur du rebord de la base.



Déposer le récipient à pulpe sur le comptoir, près du récipient à jus.

Utilisation

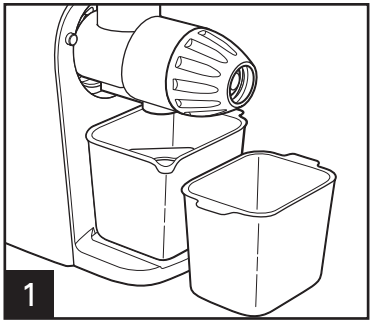
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de pincement:** Ne jamais utiliser les doigts pour pousser les aliments dans le dispositif d'alimentation ou pour le nettoyer. Toujours utiliser le pousseur d'aliments fourni.

Laver les fruits et les légumes.

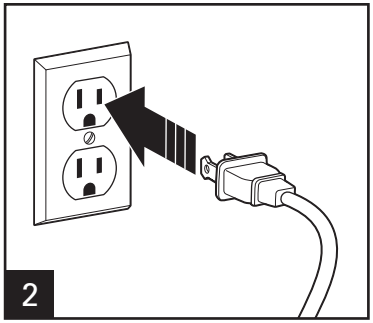
NOTE : La plupart des fruits et des légumes devront être coupés. On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus.

Cette centrifugeuse s'arrêtera automatiquement après 30 minutes de fonctionnement continuo ou lors d'une surcharge. Appuyez sur le bouton de mise en marche (ON) pour la redémarrer.

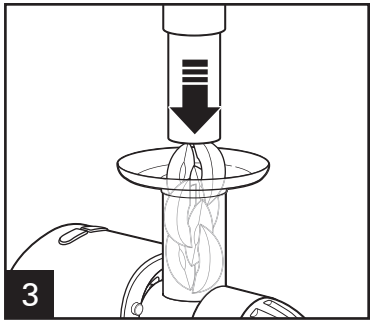
NOTE : Un bruit de frottement peut se faire entendre lors de la première mise en marche. Ceci est normal et n'est pas un indice de défectuosité du produit. Le bruit diminuera dès que le cycle d'extraction du jus commencera.



S'assurer que la centrifugeuse est bien assemblée (voir le page 18). Placer le récipient à jus sous le bec-verseur de jus et le récipient à pulpe près du récipient à jus.



Brancher la centrifugeuse. Appuyer sur le bouton de mise en marche (ON).



Pendant que le moteur est en marche, insérer les aliments dans la chute de la centrifugeuse. Utiliser le poussoir d'aliments pour guider doucement les aliments dans la chute de la centrifugeuse. **Pour extraire une quantité maximum de jus, pousser toujours doucement vers le bas le pousseur d'aliments**.

Le jus coulera dans le verre et la pulpe séparée s'accumule dans le récipient à pulpe.

NOTE : Le récipient à pulpe peut être vide pendant l'extraction du jus en appuyant sur le bouton de mise en marche (ON) et en retirant ensuite le récipient à pulpe. (Remettre en place le récipient à pulpe vide avant de continuer à centrifuger).

Conseils, techniques de préparation de jus et recettes

ACHAT ET ENTREPOSAGE DES FRUITS ET LÉGUMES :

- Toujours laver les fruits et légumes avant la préparation de jus.
- Toujours utiliser des fruits et légumes frais pour la préparation de jus.
- Pour économiser et obtenir un produit plus frais, acheter des fruits ou légumes en saison.
- Garder les fruits et légumes prêts pour la préparation de jus en les lavant avant de les entreposer.
- La plupart des fruits et légumes de type plus résistant peuvent être entreposés à une température ambiante fraîche. Les articles plus délicats et périssables tels que les tomates, baies, légumes-feuilles, celéri, concombres et herbes devraient être rangés dans le réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES :

- On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus.
- Tous les fruits à noyau ou à grosse graine comme les nectarines, les pèches, les abricots, les prunes et les cerises DOIVENT être dénoyautés avant d'être centrifugés.

UTILISATION DE LA PULPE :

- La pulpe obtenue après la préparation de jus de fruits ou de légumes est surtout constituée de fibre et de cellulose qui, comme le jus, contient des éléments nutritifs vitaux nécessaires à un régime quotidien et peut être utilisée de diverses manières. Toutefois, il est possible d'utiliser la pulpe le jour même ou la faire congeler pour l'utiliser ultérieurement.
- La pulpe peut servir dans différentes recettes. On peut aussi utiliser la pulpe pour épaissir les plats en sauce ou les potages.
- La pulpe est également excellente comme compost dans le jardin.

LAIT DE SOYA, LAIT D'AMANDES ET LAIT DE RIZ :

Votre centrifugeuse peut être utilisée pour faire du lait de soya, du lait d'amandes et du lait de riz. Il faut laisser tremper pendant 24 à 48 heures 1 tasse (237 ml) de fèves de soya, d'amandes ou de riz dans 4 tasses (946 ml) d'eau au réfrigérateur. Verser lentement le mélange tasse par tasse dans le mécanisme d'alimentation. Le liquide extrait par centrifugation du mélange est le lait.

REMARQUES :

- Il faut laisser les amandes tremper de 24 à 48 heures avant de centrifuger.
- Il faut bouillir le lait de soya pour améliorer la saveur.
- On peut ajouter de la vanille, du miel et du sucre pour améliorer la saveur de chaque catégorie de lait.

Recettes

Jus de pomme, betterave et citron

1 pomme Granny Smith, moyenne
1 grosse betterave, épluchée
1 citron moyen, pelé

Instructions :

1. Couper la pomme et la betterave afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Jus de bleuet, framboise, fraise et pomme

1 tasse (237 ml) de bleuets
1 tasse (237 ml) de framboises
4 grosses fraises, équeutées
1/4 pomme Granny Smith

Instructions :

1. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
2. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Jus de carotte, pomme et orange

2 grosses carottes
1 grossepomme
1 grosse orange, pelée

Instructions :

1. Couper les carottes, la pomme et l'orange afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Jus rouge pure délice

3 grandes branches de céleri, avec les feuilles
1 grossebetterave, pelée
1 grossepomme Granny Smith

Instructions :

1. Couper la betterave et la pomme afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Recettes (suite)

Jus de chou frisé, concombre et coriandre verte

6 grandes feuilles de chou frisé
1 gros concombre
1 branche de céleri, avec les feuilles
1 limette moyenne, pelée
2 petites poignées de coriandre
1 pomme Granny Smith, moyenne

Instructions :

1. Couper le concombre et la pomme afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Jus de grenade et bleuet

2 tasses (473 ml) de graines de grenade
1 tasse (237 ml) de bleuets

Instructions :

1. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
2. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

CONSEIL : Utiliser uniquement les graines de la grenade pour en extraire le jus parce que les pelures donneront un goût amer au jus. Pour enlever les graines de la grenade, commencer par couper une tranche mince au bas du fruit afin de le rendre plus stable pendant la coupe. Enlever le cœur sur le dessus. Faire des coupes superficielles pour obtenir 6 quartiers. Briser et séparer doucement la grenade et presser les graines vers l'extérieur avec les doigts. Le jus de la grenade peut tacher, c'est pourquoi nous suggérons de porter des gants pour recueillir les graines et les gouttes lorsqu'elles seront introduites dans la centrifugeuse.

Jus de poire et courge

2 grosses carottes
1 grosse poire
1/2 courge jaune, moyenne

Instructions :

1. Couper les carottes, la poire et la courge afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : 1 à 2

Pétillant à la fraise et citron

10 grosses fraises, équeutées
1 gros citron, pelé
Eau pétillante

Instructions :

1. Couper le citron afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse..
2. Extraire le jus des fraises et du citron dans l'ordre indiqué.
3. Remuer. Déposer 1/4 tasse (59 ml) du mélange dans un grand verre avec de la glace.
4. Ajouter 1 tasse (237 ml) d'eau pétillante et servir immédiatement.

Servir : 3 à 4

Recettes (suite)

Jus de chou frisé, ananas et menthe verte

6 grandes feuilles de chou frisé
1 gros concombre
1 limette moyenne, pelée
2 petites poignées de feuilles de menthe fraîche
1 tranche de 1 po (2,5 cm) d'ananas, sans le cœur
1 grossepomme Granny Smith

Instructions :

1. Couper l'ananas et la pomme afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

Servir : **2**

Jus de fraise, banana et ananas

8 grosses fraises, équeutées
1 grosse banane, pelée
1 tranche de 1 po (2,5 cm), sans le cœur

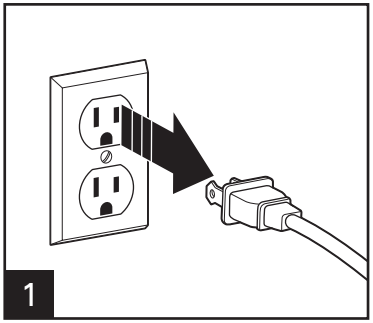
Instructions :

1. Couper l'ananas afin que les morceaux puissent être introduits dans la chute de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

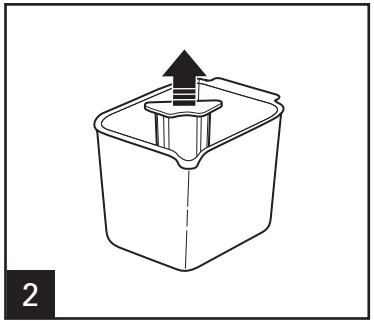
Servir : **1 à 2**

CONSEIL : Les bananes ajoute un goût sucré et de la saveur aux jus faits avec une centrifugeuse. Toutefois, l'extraction des bananes ressemble plus à une purée qu'à un jus.

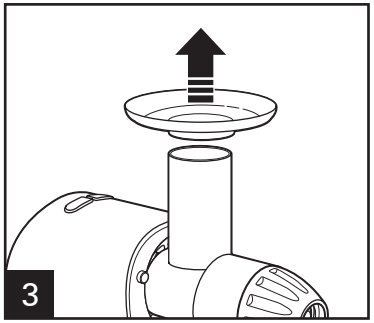
Désassemblage



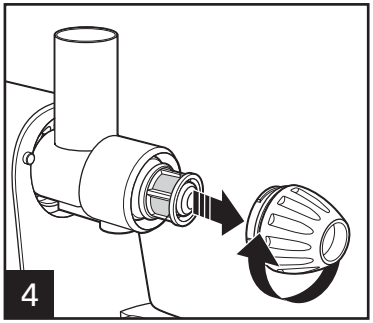
Débrancher la centrifugeuse et attendre que l'appareil s'arrête.



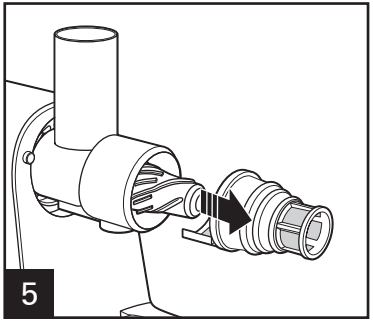
Séparer et retirer le séparateur de jus du récipient à jus.



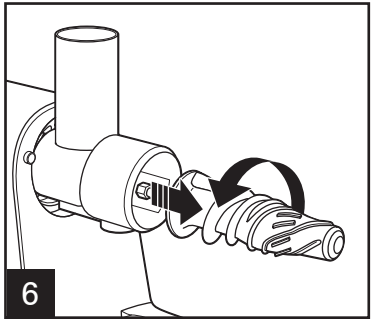
Retirer l'entonnoir du dessus de la chute de la centrifugeuse.

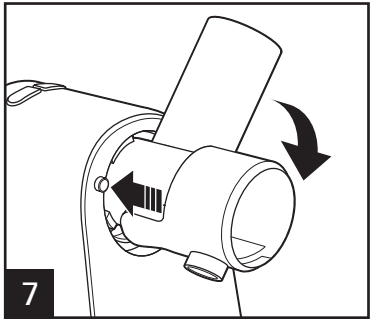


Retirer le capuchon du presse-fruits/légumes en le tournant vers la droite.



Glisser le tamis pour le sortir.

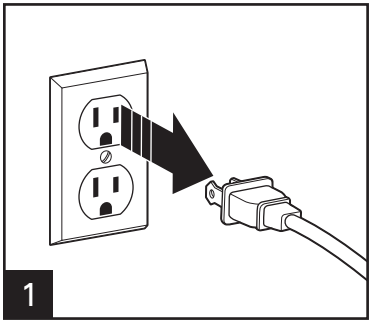


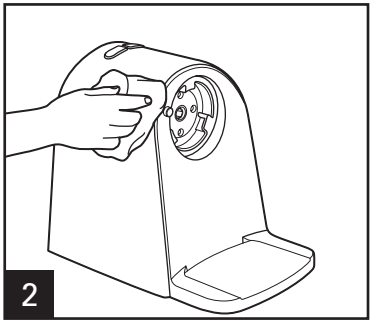


Retirer la vis sans fin en la tournant vers la gauche. Tout en appuyant sur le bouton DÉGAGER, retirer la chute de la centrifugeuse en la tournant vers la droite.

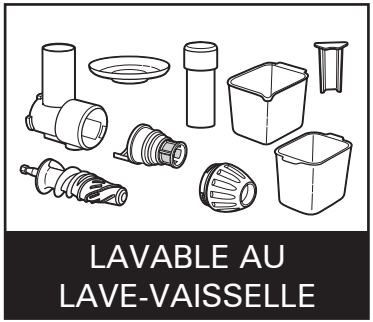
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution:** Ne jamais immerger la base de moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.





Essuyer l'extérieur de la base de la centrifugeuse.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Ne jamais mettre la base de moteur dans le lave-vaisselle. Il peut se produire une déformation si la température du lave-vaisselle est plus élevée que normale ou si les pièces sont placées trop près de l'élément de chauffage.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Le moteur semble s'arrêter quand il extrait le jus.	• L'action centrifuge peut être trop vigoureuse. Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le pousseur d'aliments. Consulter l'étape 3 de la page 19 OU appuyer sur le bouton de MARCHE ARRIÈRE pour déloger les aliments.
Accumulation excessive de pulpe dans le filtre à mailles ultrafines.	• La centrifugeuse n'a jamais été démontée et nettoyée. • Quantité excessive de jus d'aliments avant le nettoyage avec la brosse. • Débrancher. Retirer le tamis et nettoyer les parois du filtre à mailles ultrafines avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaire qui peut empêcher la bonne circulation de jus.
La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus extrait.	• Essayer une action de centrifugation plus lente. • Débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaire qui peut empêcher la bonne circulation de jus.
Le jus se vaporise en dehors du distributeur de jus.	• Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le pousseur d'aliments. Consulter la page 19, étape 3.
Le jus continue à couler du distributeur immédiatement après l'extraction.	• Le moteur en marche, soulever et abaisser le pousseur d'aliments plusieurs fois dans le mécanisme d'alimentation. Cette action pousse la pulpe et le jus restants en dehors du tamis.
Les aliments ne descendent pas dans la trémie.	• Aliments coincés dans la chute de la centrifugeuse. Appuyer sur le bouton de MARCHE ARRIÈRE pour permettre aux aliments de se déplacer dans la chute de la centrifugeuse.
La centrifugeuse refuse de fonctionner.	• La centrifugeuse a fonctionné pendant 30 minutes ou plus. Appuyer sur le bouton de mise en marche (ON) avant de commencer l'extraction.

Notes

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (O) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
9. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
10. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo se encuentre ensamblado completa y adecuadamente antes de encender el motor. La unidad no se ENCENDERÁ a menos que esté ensamblada como corresponde. No libere el brazo de bloqueo de seguridad mientras el extractor de jugo está en funcionamiento.
11. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (O /apagado) después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
12. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, APAGUE (OFF/ O) el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
13. No utilice el aparato si la canasta del colador giratorio o la cubierta del jugo están dañadas o tienen grietas visibles.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato, no utilice la canasta coladora si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.
15. No lo utilice sin el recipiente para pulpa en su lugar.
16. Las cuchillas son filosas; manéjelas con cuidado. No toque las cuchillas de corte pequeñas ubicadas en la base de la canasta coladora de acero inoxidable.
17. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al artefacto.
18. No deje la juguera sin atención mientras está en funcionamiento.
19. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
20. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por El fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
21. No lo use en exteriores.
22. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
23. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
24. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.

25. Verifique que el artefacto esté OFF (O /apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
26. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
27. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para Seguidad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica**: Este producto es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

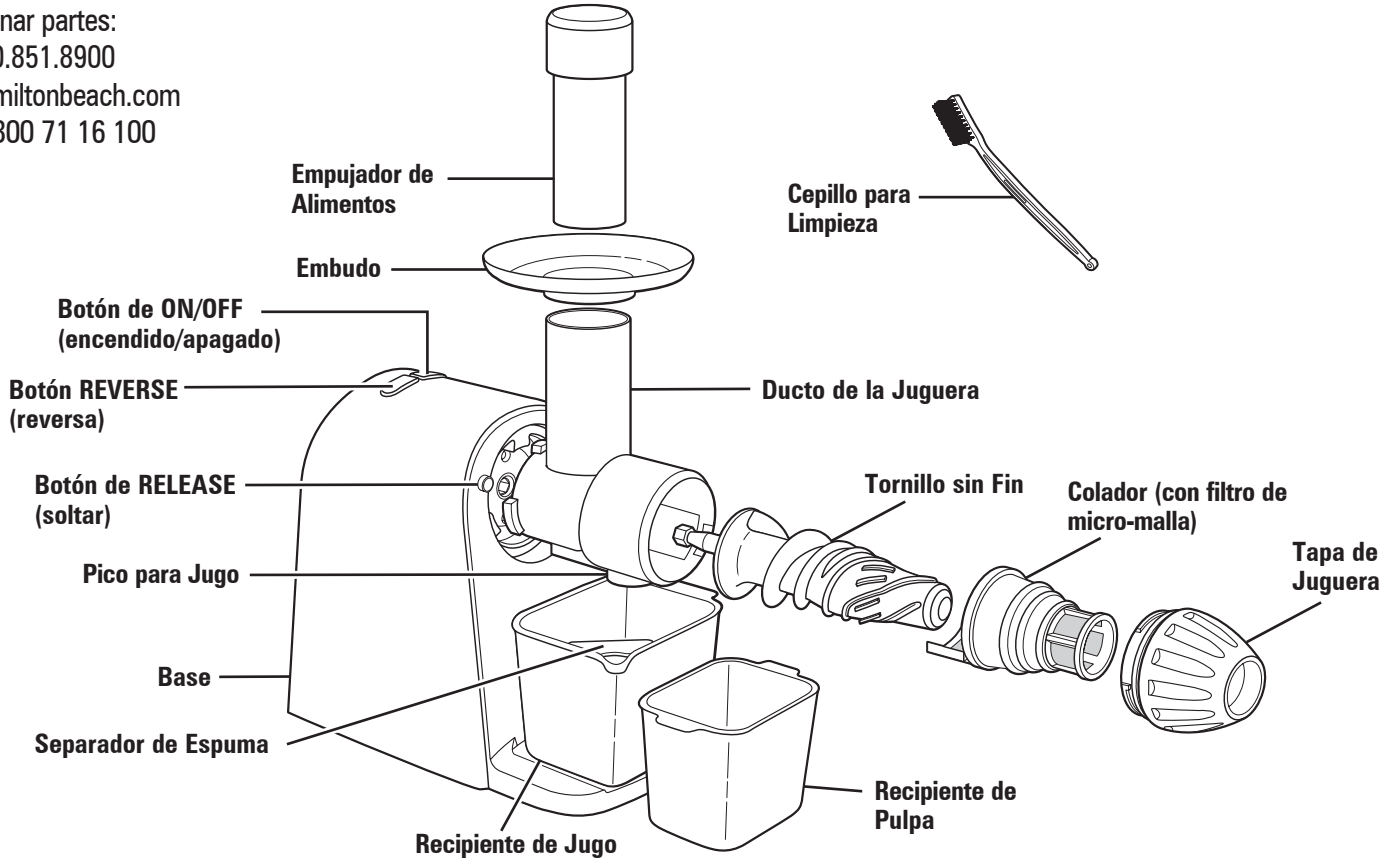
El colador es un filtro delicado. Si se dobla o daña, no la use, ya que podría romperse en pedacitos y provocar lesiones personales y/o daños al artefacto. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para solicitar un nuevo colador. Reemplace el colador cuando dé señales de desgaste.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Aplastamiento**: No coloque las manos o dedos dentro de la tolva de alimentación. Siempre utilice el empujador de alimentos.

No seguir estas instrucciones puede provocar graves lesiones personales.

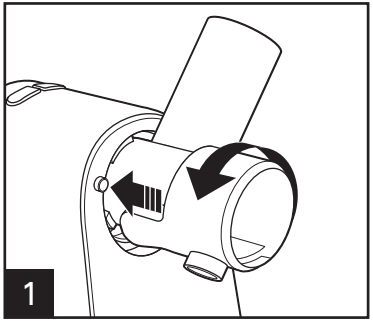
Partes y Características

Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

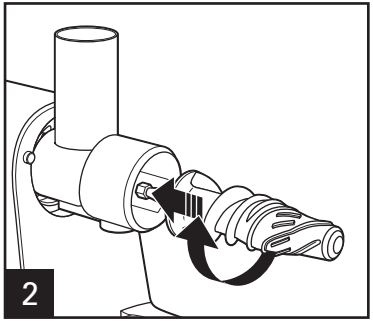


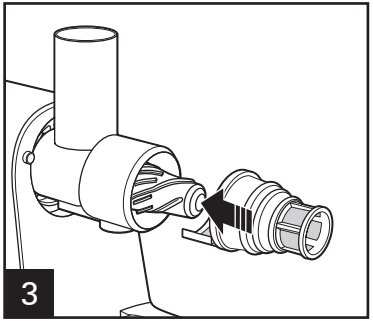
Cómo Ensamblar

ANTES DEL PRIMER USO: Después de desempacar el extractor de jugo, quite el cartón del colador y lave todo con agua jabonosa tibia, excepto la base. Enjuague y seque de inmediato. Nunca sumerja la base en agua u otro líquido; límpiela con una esponja húmeda.

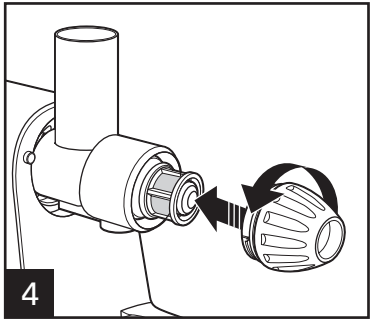


Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de montarla. Mientras presiona el botón RELEASE (soltar), coloque el ducto de la juguera dentro de la base girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Gire el tornillo sin fin en sentido de las agujas del reloj en su posición dentro del ducto de la juguera.

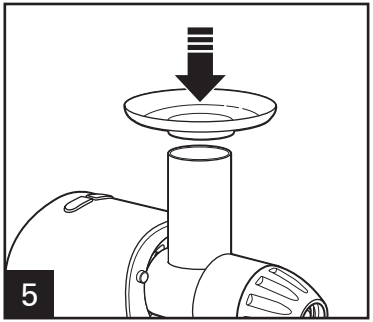




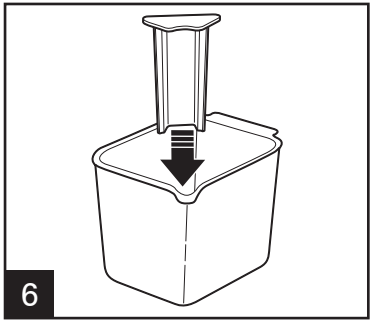
Deslice el colador sobre el tornillo sin fin.

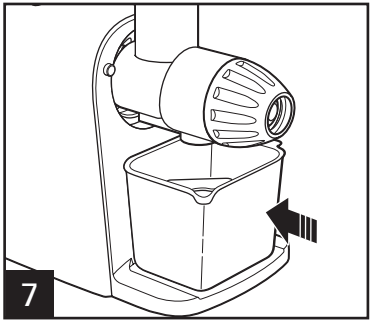


Coloque la tapa de la juguera sobre el colador girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

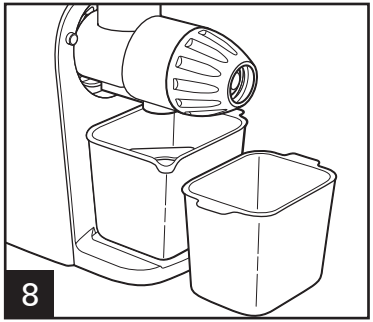


Coloque el embudo encima del ducto de la juguera.





Deslice el separador de espuma a la esquina del recipiente de jugo. Esto evita que caiga espuma dentro del jugo. Coloque el recipiente de jugo dentro del reborde de la base.



Coloque el recipiente de pulpa sobre el mostrador al lado del recipiente de jugo.

Cómo Utilizar

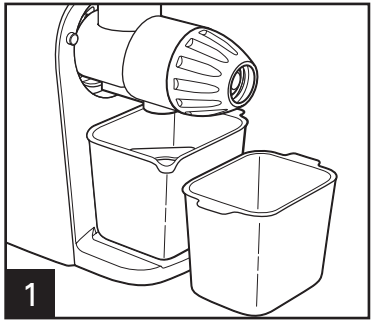
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Pellizco:** Nunca use los dedos para ingresar alimentos en la tolva para alimentos o para despejarla. Siempre use el empujador de alimentos incluido.

Lave las frutas y vegetales.

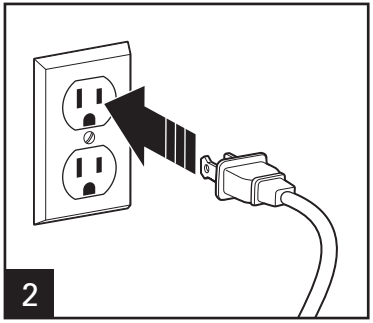
NOTA: La mayoría de las frutas y vegetales deberán cortarse. Recomendamos pelar las frutas y vegetales como naranjas, melones o mangos antes de colocarlos en el extractor para minimizar el impacto sobre el sabor del jugo.

Esta juguera se apagará automáticamente después de 30 minutos de funcionamiento continuo o si sufre una sobrecarga. Para reconfigurarla, presione el botón ON (encendido).

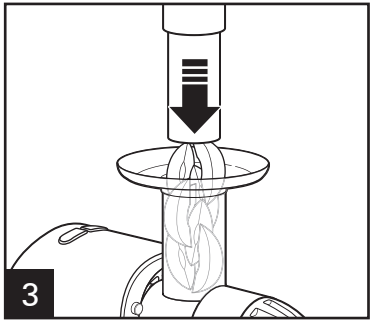
NOTA: Puede notarse un ruido de fricción cuando se enciende el producto. Esto es normal y no indica un problema con el producto. El ruido se reducirá una vez que comience la preparación del jugo.



Verifique que el extractor de jugo se encuentre ensamblado correctamente (ver página 32). Coloque el recipiente de jugo debajo del pico para jugo y el recipiente de pulpa al lado del recipiente de jugo.



Enchute el extractor de jugo. Presione el botón ON (encendido).



Con el motor en funcionamiento, coloque los alimentos dentro del ducto de la juguera. Utilizando el empujador de alimentos, guíe los alimentos con cuidado por el ducto de la juguera. **Para extraer la mayor cantidad de jugo, siempre ejerza presión con el empujador de alimentos lentamente.**

El jugo caerá dentro del vaso y la pulpa separada se acumulará en el recipiente para pulpa.

NOTA: El recipiente de pulpa puede vaciarse durante la preparación de jugo presionado el botón ON (encendido) y luego quitando el recipiente de pulpa. (Vuelva a colocar el recipiente para jugo antes de continuar con la extracción.)

Consejos, Técnicas y Recettas

COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES:

- Siempre lave las frutas y vegetales antes de extraer jugo.
- Siempre use frutas y vegetales frescos para extraer jugo.
- Para ahorrar dinero y obtener productos más frescos, compre frutas y vegetales que estén en temporada.
- Mantenga sus frutas y vegetales listos para la extracción lavándolos antes del almacenamiento.
- La mayoría de las frutas y los vegetales más duros pueden almacenarse a temperatura ambiente fresca. Los elementos más delicados y perecederos, como tomates, fresas, verduras de hoja, apio, pepinos y hierbas deben almacenarse en el refrigerador hasta que se necesiten.

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES:

- Se recomienda que las frutas y vegetales como naranjas, melones o mangos se pelen antes de colocarlos en el extractor de jugo para minimizar el impacto en el sabor del jugo.
- Todas las frutas de carozo y semillas grandes como pelones, duraznos, damascos, ciruelas y cerezas DEBEN descarozarse antes de la extracción.

CÓMO USAR LA PULPA:

- La pulpa sobrante de la extracción de frutas y vegetales está conformada mayormente por fibras y celulosa, las que, al igual que el jugo, contienen nutrientes necesarios para la dieta diaria y pueden utilizarse de diferentes maneras. Sin embargo, la pulpa debe usarse ese día o se debe congelar para utilizarse más tarde.
- Existe una serie de recetas que utilizan pulpa. También puede usarse para espesar guisos y sopas.
- La pulpa es muy buena para utilizar en el jardín como abono.

LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS Y LECHE DE ARROZ:

Su extractor de jugo puede utilizarse para preparar leche de soya, leche de almendras y leche de arroz. Debe ponerse en remojo una taza de soya, almendras o arroz con cuatro tazas de agua durante 24 a 48 horas en el refrigerador. Lentamente vierta una taza de la mezcla por vez en la tolva de alimentación. El líquido extraído de la mezcla remojada es la “leche”.

NOTAS:

- Las almendras deben dejarse en remojo 24 a 48 horas antes de realizar la extracción.
- La leche de soya debe hervirse para mejorar el sabor.
- Puede agregarse vainilla, miel y azúcar para mejorar el sabor de cada tipo de leche.

Recetas

Jugo de manzanas, remolachas y limón

1 manzana Granny Smith mediana
1 remolacha grande, recortada
1 limón mediano, pelado

Instrucciones:

1. Corte la manzana y la remolacha según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Jugo de arándanos, frambuesas, frutillas y manzana

1 taza (237 ml) de arándanos
1 taza (237 ml) de frambuesas
4 frutillas grandes, sin cabito
1/4 de una manzana Granny Smith

Instrucciones:

1. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
2. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Jugo de zanahoria, manzana y naranja

2 zanahorias grandes
1 manzana grande
1 naranja grande, pelada

Instrucciones:

1. Corte las zanahorias, la manzana y la naranja según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Jugo delicia roja del amanecer

3 ramas de apio grandes con hojas
1 remolacha grande, pelada
1 manzana Granny Smith grande

Instrucciones:

1. Corte la remolacha y la manzana según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Recetas (cont.)

Jugo verde de col rizada, pepino y cilantro

6 hojas grandes de col rizada
1 pepino grande
1 rama de apio con hojas
1 lima mediana, pelada
2 puñados pequeños de cilantro
1 manzana Granny Smith mediana

Instrucciones:

1. Corte el pepino y la manzana según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Jugo de granadas y arándanos

2 tazas (473 ml) de semillas de granada
1 taza (237 ml) de arándanos

Instrucciones:

1. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
2. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Consejo de Cocina: Use sólo las semillas de la granada porque las membranas harán que el sabor del jugo sea amargo. Para quitar las semillas de la granada, comience realizando una fina rebanada desde la base para que sea más estable para cortarla. Corte el centro desde la parte superior. Realice cortes poco profundos para separarla en 6 secciones. Quiebre suavemente la granada y quite las semillas con los dedos. El jugo de las granadas mancha, por lo que le sugerimos que use gantes y vista algo como una remera vieja. Trabaje sobre un tazón para retener las semillas y salpicaduras antes de colocarlas en el extractor de jugo.

Jugo de pera y zapallo

2 zanahorias grandes
1 pera grande
1/2 zapallo amarillo mediano

Instrucciones:

1. Corte las zanahorias, la pera y el zapallo según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 1–2

Burbujas de frutilla y limón

10 frutillas grandes, sin cabito
1 limón grande, pelado
Agua con gas

Instrucciones:

1. Corte el limón según sea necesario para que quepa en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima las frutillas y el limón en el orden indicado.
3. Mezcle. Coloque 1/4 de taza (59 ml) de la mezcla en un vaso largo con hielo.
4. Agregue 1 taza (237 ml) de agua con gas y sirva de inmediato.

Rendimiento: 3–4

Recetas (cont.)

Jugo verde de col rizada, piña y menta

6 hojas grandes de col rizada
1 pepino grande
1 lima mediana, pelada
2 puñados de hojas de menta fresca
1 rebanada de piña fresca pelada de 1 pulgada (2.5 cm)
1 manzana Granny Smith grande

Instrucciones:

1. Corte la piña y la manzana según sea necesario para que quepan en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

Rendimiento: 2

Jugo de frutilla, banana y piña

8 frutillas grandes, sin cabito
1 banana grande, pelada
1 rebanada de piña fresca pelada de 1 pulgada (2.5 cm)

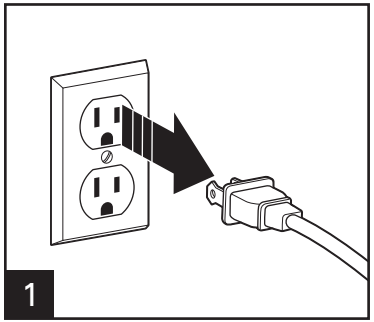
Instrucciones:

1. Corte la piña según sea necesario para que quepa en el ducto del extractor de jugo.
2. Exprima los ingredientes en el orden indicado.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.

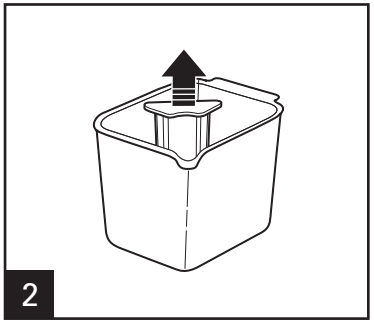
Rendimiento: 1–2

Consejo de Cocina: Las bananas agregan dulzura y sabor a las bebidas del extractor de jugo; sin embargo, el resultado de exprimir bananas es más un puré que un jugo.

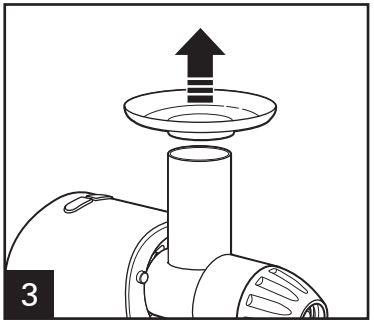
Cómo Desensamblar



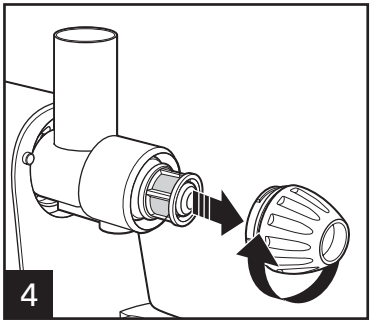
Desenchufe el extractor de jugo y permita que la unidad deje de girar.



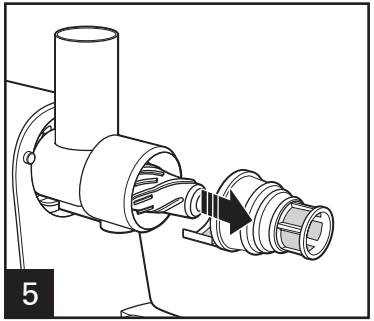
Quite el separador de espuma del recipiente de jugo.



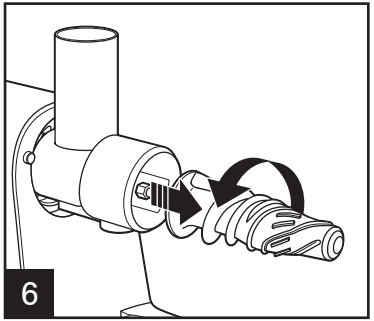
Quite el embudo del ducto de la juguera.



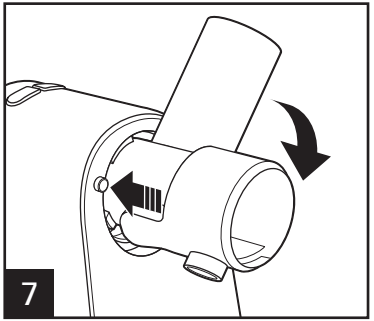
Saque la tapa de la juguera girándola en sentido de las agujas del reloj.



Quite el colador.



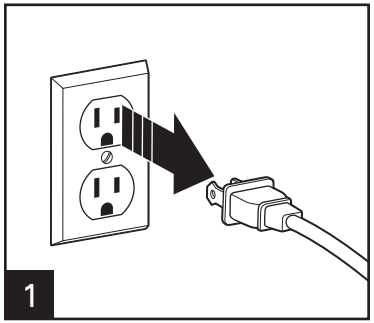
Quite el tornillo sin fin girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

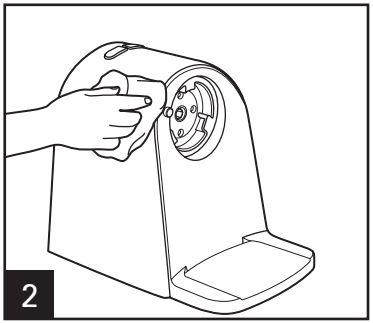


Mientras presiona el botón RELEASE (soltar), saque el ducto de la juguera girándolo en sentido de las agujas del reloj.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga:** No sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.





Limpie con un paño húmedo la parte exterior de la base del extractor de jugo.

No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto. No coloque la base del motor en el lavavajillas. Las piezas pueden sufrir una deformación si la temperatura de su lavavajillas es mayor que la normal o si las piezas están colocadas muy cerca del elemento calentador.

Resolviendo Problemas

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
El motor parece ahogarse cuando se está extrayendo jugo.	• La extracción puede ser demasiado potente. Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Consulte la página 33, paso 3 O presione el botón REVERSE (reversa) para destrabar los alimentos.
Exceso de pulpa que se acumula en el colador de micro-malla.	• Nunca se ha desarmado y limpiado la juguera. • Se han exprimido demasiados alimentos antes de limpiar la unidad con el cepillo. • Desenchúfela. Quite el colador y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo.
La pulpa está muy húmeda y se produce muy poco jugo.	• Intente una extracción de jugo más lenta. • Desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo.
El jugo salpica fuera del pico.	• Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 33, paso 3.
El jugo chorrea fuera del pico inmediatamente después de la extracción.	• Con el motor ENCENDIDO, suba y baje el empujador de alimentos en la tolva de alimentos varias veces. Esta acción elimina la pulpa y el jugo restantes fuera del colador.
Los alimentos no se mueven en el ducto de los alimentos.	• Hay alimentos pegados en el ducto de la juguera. Presione el botón REVERSE (reversa) y deje que los alimentos se desplacen dentro del ducto.
La juguera no funciona.	• La juguera ha estado funcionando por 30 minutos o más. Presione el botón ON (encendido) para reconfigurarla y volver a exprimir.

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 5 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL VENDEDOR**	**QUEJAS Y SUGERENCIAS**
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:	Tipos	Características Eléctricas:
67951	CJ16	120 V ~ 60 Hz 150 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".