

# Hamilton Beach®

## Premium Big Mouth™ Juice Extractor Centrifugeuse Big Mouth™ Premier Extractor de Jugo Big Mouth™ Primero



English .....	2
Français.....	17
Español .....	34

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

### **READ BEFORE USE LIRE AVANT UTILISATION LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://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](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://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.*

# 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 electric shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(●), 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 by hand—always use the food pusher.
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 latches while juice extractor is in operation.
10. Be sure to turn switch to OFF (●) 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 (●), unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. 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.
13. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
16. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
17. Blades are sharp; handle carefully. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel strainer basket.
18. 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.
19. Do not use the appliance if the rotating strainer basket or juice cover is damaged or has visible cracks.
20. Always use the juice extractor on a dry, level surface.
21. Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized service center.
22. To reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented, or otherwise damaged strainer basket.

23. Do not operate without the pulp container in place.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
25. Check that the appliance is OFF (⊖) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (⊖); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

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.
27. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance 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 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.

**The strainer basket 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 basket. Replace basket when it shows signs of wear.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Extra-wide feed chute. Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.

# Parts and Features

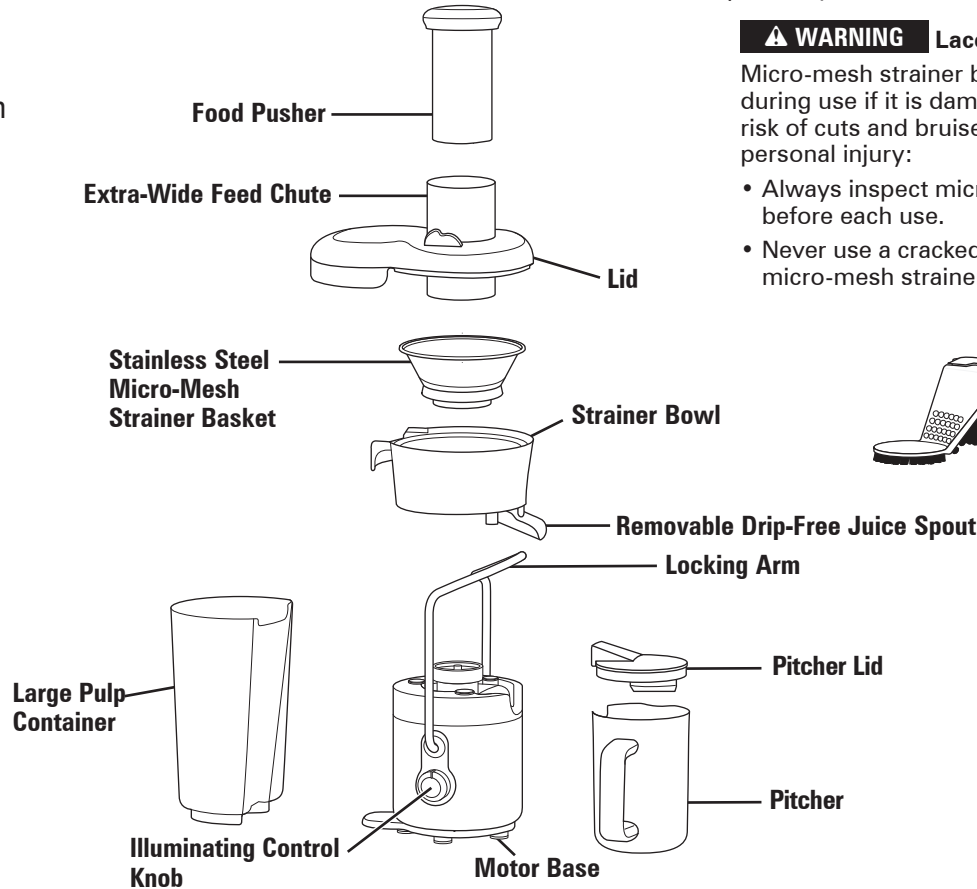
To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 800 71 16 100



**BEFORE FIRST USE:** 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.

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Micro-mesh strainer basket may fly apart during use if it is damaged, resulting in the risk of cuts and bruises. To reduce the risk of personal injury:

- Always inspect micro-mesh strainer basket before each use.
- Never use a cracked, bent, or damaged micro-mesh strainer basket.

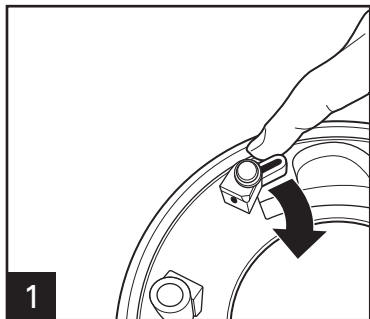


# How to Assemble and Use

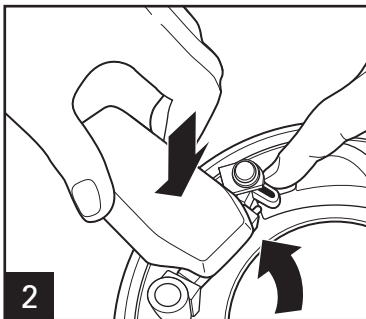
## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.

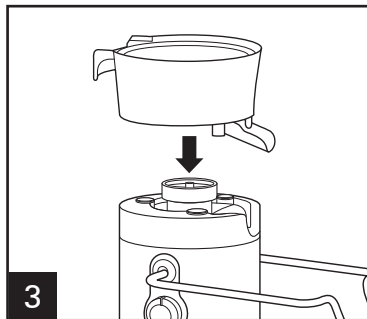
**BEFORE FIRST USE:** After unpacking the juice extractor, remove cardboard from strainer basket and wash everything except the base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the base in water or other liquids; wipe it with a damp sponge.



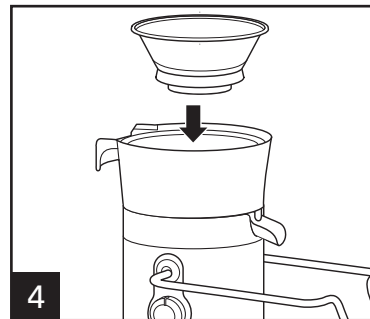
**1** Turn strainer bowl over, push tab in.



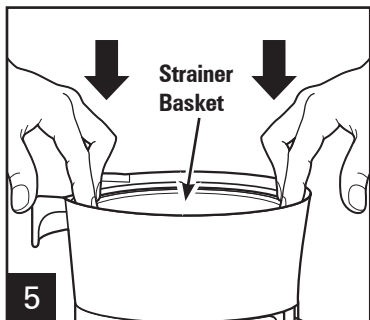
**2** While holding tab, tilt spout down and slide in.



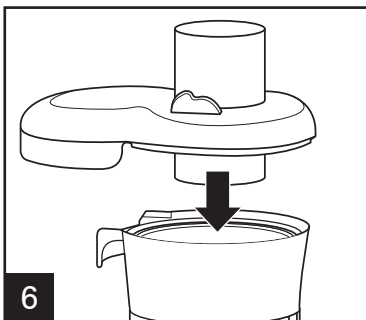
**3** Place strainer bowl on top of the motor base.



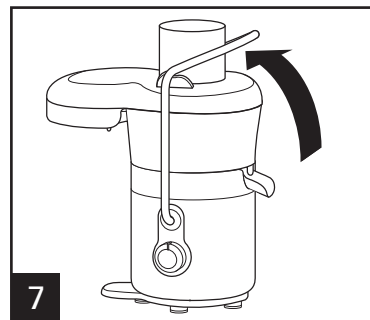
**4** Place the stainless steel strainer basket inside the strainer bowl.



**5** With hands on outer edge, press strainer basket down firmly to latch into position.

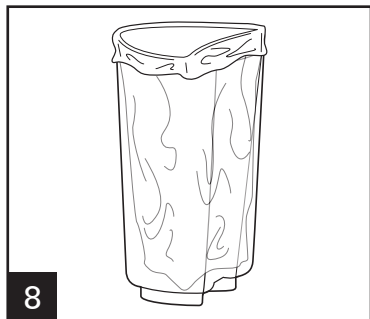


**6** Place the lid over the strainer bowl, positioning the feed chute over the strainer basket, and lower into position.



**7** Raise the locking arm up and over the indentation in the lid until it clicks into place.

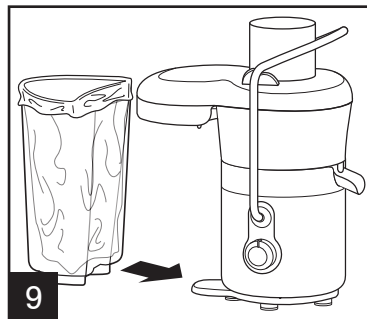
# How to Assemble and Use (cont.)



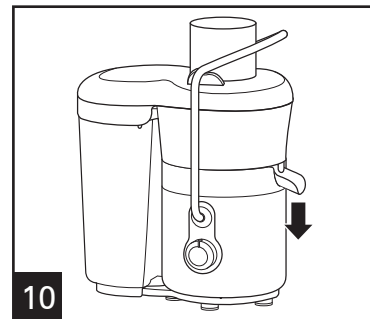
To minimize cleanup, place a plastic grocery bag in pulp container to collect pulp. When juicing is completed, simply remove grocery bag containing pulp.

## NOTES:

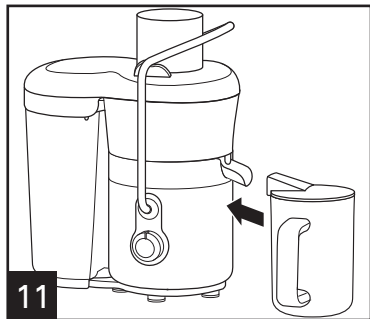
- Do not allow pulp container to overfill since this may prevent correct operation or damage the unit.
- For optimal juice yield, empty the pulp bin and clean the strainer and lid after each pitcher full of juice.



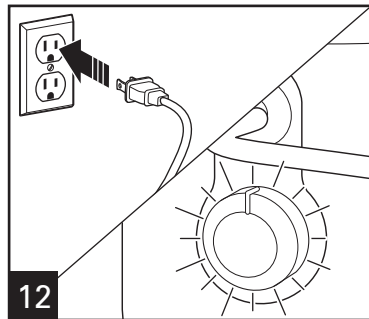
Place the pulp container into position by tilting the container slightly.



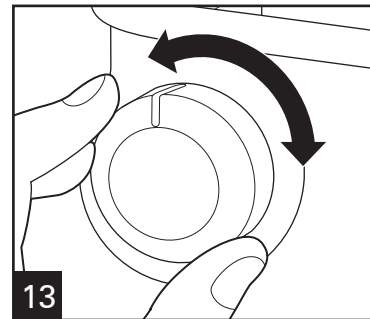
Push removable drip-free spout down into place for juicing.



Place pitcher with lid under the juice spout.

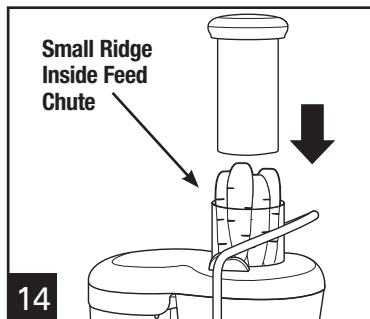


Rotate control knob to OFF (●). Plug into outlet. The ring around the control knob will illuminate blue, when plugged in and if properly assembled.



Rotate control knob LOW or HIGH.

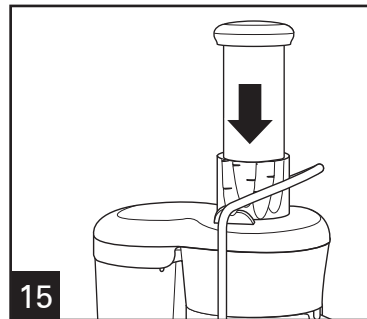
# How to Assemble and Use (cont.)



With the motor running, place food in the feed chute. Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small ridge on the inside of the top of the feed tube.

Wash fruits and vegetables.

**NOTE:** Most fruits and vegetables such as apples, carrots, and cucumbers will not need to be cut since they will fit into feed chute whole. It is recommended that fruits or vegetables such as all citrus, melons, or mangoes are peeled before placing in unit for best juice flavor.



**To extract the maximum amount of juice, always push food pusher down slowly.**

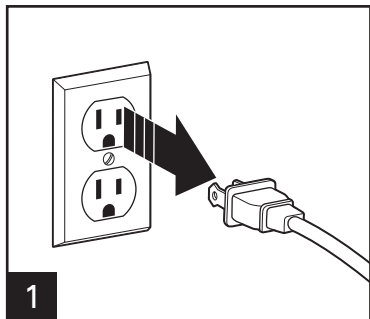
Juice will flow into pitcher and separated pulp will accumulate in pulp container.

**NOTE:** Pulp container can be emptied during juicing by turning juice extractor OFF (●) and then carefully removing pulp container before continuing to juice.)

## Juicing Chart

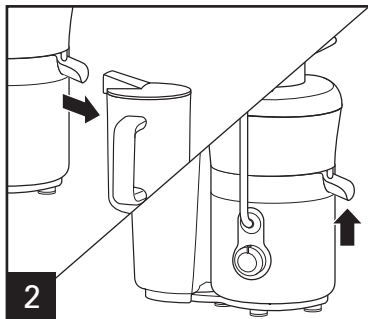
Fruit or Vegetables	Examples	Speed
Firm Fruits and Vegetables	Apples, Peeled Oranges, Carrots, Beets, Cucumbers, Ginger	HIGH
Soft Fruits and Vegetables	Strawberries, Pitted Peaches, Watermelons, Grapes, Tomatoes	LOW
Leafy Greens	Spinach, Kale, Beet Greens	LOW

# How to Disassemble



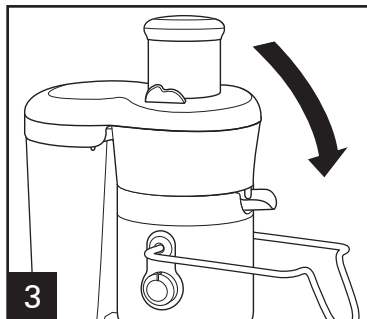
1

Turn juice extractor OFF (●) and unplug. Allow strainer basket to stop turning.



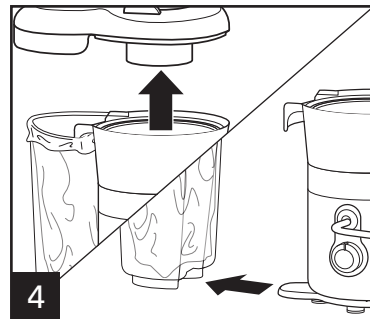
2

When removing the pitcher, push drip-free spout into the up position to prevent drips on the counter.



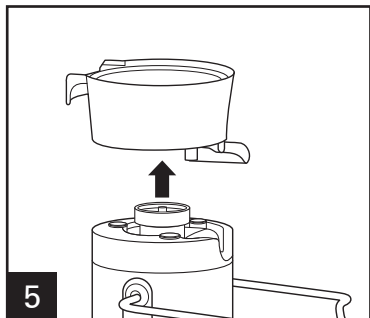
3

Release the locking arm by lifting up and over the indentation and gently lowering to the counter.



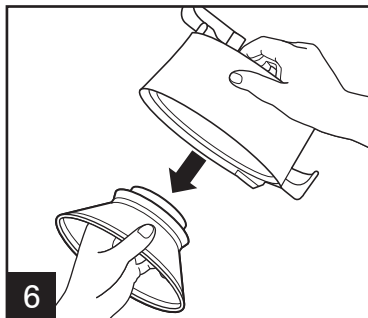
4

Lift off lid with food pusher. Remove the pulp container by sliding away from motor base.

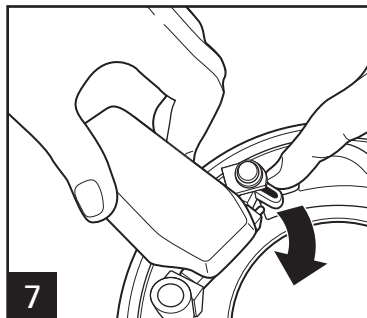


5

Lift off the strainer bowl with the strainer basket still in place. To remove the strainer basket, turn the strainer bowl upside down and carefully remove the strainer basket. (It is recommended to remove the strainer basket over a sink.)

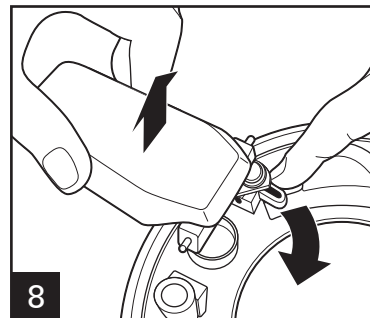


6



7

Turn strainer bowl over; push tab in.



8

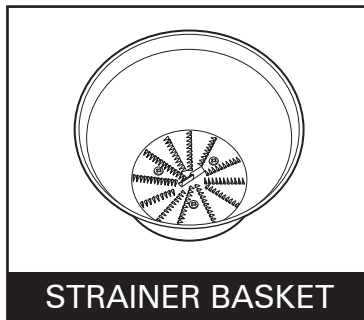
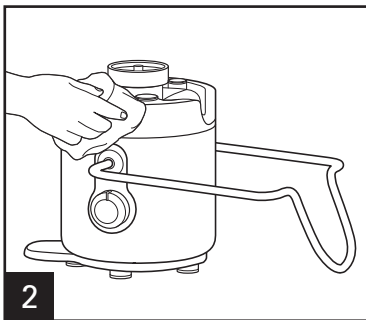
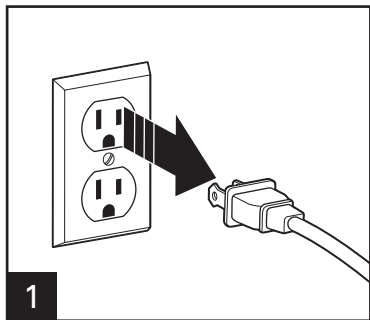
While holding tab, tilt spout up and slide out.



# Care and Cleaning

## **⚠ WARNING Shock Hazard.**

Do not immerse motor base in water or any other liquid.



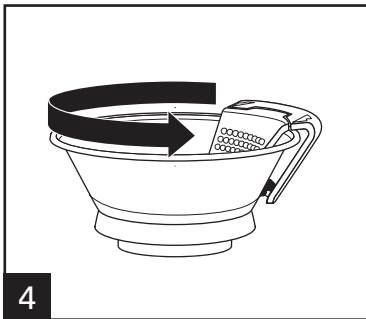
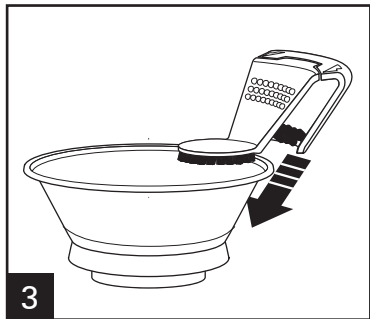
## **⚠ CAUTION**

### **Laceration Hazard.**

The center of the strainer basket contains small, sharp blades to process fruits and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the strainer basket.

Always treat the strainer basket with care; it can be damaged easily.

To assist with cleaning, soak the strainer basket in hot, soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the basket, it may clog the fine pores of the filter mesh, thereby lessening the effectiveness of the juice extractor.



The Easy Sweep™ cleaning tool included with the unit is the most effective way to clean the strainer basket. Using the tool, hold the strainer basket under running water and brush inside and outside of the basket.



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.

Discoloration of the plastic may occur with some fruit and vegetables. To help prevent this, wash all parts immediately after use.

# 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.
- Most fruits and hardier-type vegetables can be stored at cool room temperature. More delicate and perishable items such as 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 for best 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. Pulp can be 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:**

This juice extractor may be used to make soy milk, almond milk, and rice milk. Follow these steps:

1. Soak 1 cup (237 ml) of soybeans, almonds, or rice in 4 cups (946 ml) of water for 8 to 12 hours covered in the refrigerator.
2. Drain nuts and discard water. Cover nuts, beans, or rice with 1 1/2 cups (355 ml) fresh water.
3. Slowly ladle the nuts, beans, or rice with the water into the food chute.
4. Place cheesecloth in a container. Pour mixture into a tight woven cheesecloth and let stand until completely drained. Squeeze cheesecloth, if necessary. Refrigerate milk immediately.

## **NOTES:**

- Almonds must be soaked 8 to 12 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

## Carrot, Ginger and Apple Juice

### Ingredients:

- 6 medium carrots
- 1/4-inch-thick (0.6 cm) slice fresh ginger (about 1-inch [2.5-cm] diameter)
- 1 large Granny Smith apple

### Directions:

1. Cut 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

## Beet, Orange, Ginger and Carrot Juice

### Ingredients:

- 1 large beet, trimmed
- 1 medium orange, peeled
- 3 medium carrots
- 1/4-inch-thick (0.6 cm) slice fresh ginger (about 1-inch [2.5-cm] diameter)

### Directions:

1. Cut beet, orange and carrots 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

### Ingredients:

- 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

## Go-Getter Green Juice

### Ingredients:

- 4 medium kale leaves
- 2 medium carrots, trimmed
- 1/2 lemon, peeled
- 1-inch (2.5-cm) piece fresh ginger
- 1 cup (237 ml) baby spinach leaves
- 1 medium Granny Smith apple

### Directions:

1. Cut carrots, apple and lemon 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.)

## Veggie Cocktail

### Ingredients:

- 8 medium tomatoes
- 1 small lemon, peeled
- 1 large rib celery
- 1 medium carrot
- 1 onion slice
- 1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt, if desired

### Directions:

1. Cut tomatoes, lemon and carrot as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed except Worcestershire sauce and salt.
3. Stir in Worcestershire sauce and salt. Serve immediately.

**Serves:** 2–3

## Kale, Cucumber and Cilantro Green Juice

### Ingredients:

- 6 large leaves kale
- 1 large cucumber
- 1 rib celery 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

### Ingredients:

- 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 since 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.

# Recipes (cont.)

## Citrus Ginger Muffins

### Ingredients:

- 1 cup (237 ml) pulp reserved from a carrot, orange and ginger juice
- 1/2 cup (118 ml) milk
- 1/4 cup (59 ml) vegetable oil
- 1 large egg
- 1/3 cup (78 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
- 1 1/2 cups (355 ml) all-purpose flour
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt

### Directions:

1. Preheat oven to 400°F (204°C).
2. In a large mixing bowl, beat pulp, milk, oil, egg, sugar on MEDIUM until blended.
3. Gradually add flour, baking powder and salt on LOW speed until just blended.
4. Spoon mixture evenly between 12 muffin cups.
5. Bake 20 to 22 minutes or until lightly browned on muffin tops.

**Serves:** 12

## Berry Chocolate Brownies

### Ingredients:

- 1/2 cup (118 ml) butter
- 1 cup (237 ml) semi-sweet chocolate chips
- 1 cup (237 ml) sugar
- 1 cup (237 ml) pulp reserved from a berry juice
- 3 large eggs
- 1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
- 1 1/4 cups (296 ml) all-purpose flour
- 1/2 cup (118 ml) baking cocoa
- 1 teaspoon (5 ml) salt

### Directions:

1. Heat oven to 350°F (177°C). Line a 13- x 9- inch (33- x 23-cm) baking pan with nonstick foil or spray a foil-lined pan with nonstick cooking spray.
2. In a large microwavable bowl, microwave the butter and chocolate chips on medium power for 2 minutes or until butter is melted and chips are shiny.
3. With a hand mixer, beat chocolate mixture on MEDIUM until blended, about 1 minute. Add sugar and continue to beat on HIGH until mixture is lighter in color.
4. Add eggs and vanilla to chocolate mixture. Continue to beat on medium until well blended, about 2 minutes.
5. Reduce speed to LOW, add flour, baking cocoa and salt, and beat until smooth, about 1 to 2 minutes.
6. Spread mixture evenly into prepared baking pan.
7. Bake 26 to 30 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean.

**Serves:** 16

# Recipes (cont.)

## Secret Garden Lasagna

### Ingredients:

- |   |   |
|---|---|
| 2 tablespoons (30 ml) olive oil                 | 1 teaspoon (5 ml) salt                              |
| 1 large onion, chopped                          | 1/2 teaspoon (2.5 ml) black pepper                  |
| 6 large garlic cloves, minced                   | 12 lasagna noodles, divided                         |
| 1 28-ounce (794-g) can crushed tomatoes         | 15 ounces (425 g) part-skim ricotta cheese          |
| 1 6-ounce (170-g) can tomato paste              | 1 cup (237 ml) grated Parmesan cheese               |
| 1 cup (237 ml) pulp reserved from a green juice | 2 large eggs  |
| 1 tablespoon (15 ml) dried basil                | 4 cups (946 ml) shredded mozzarella cheese, divided |
| 2 teaspoons (10 ml) dried oregano, divided      |   |

### Directions:

1. In a large saucepot over medium-high heat, heat the oil. Add the onion and garlic. Cook and stir until the onion is clear and garlic is golden, about 4 minutes.
2. Stir in crushed tomatoes, tomato paste, pulp, basil, 1 teaspoon (5 ml) oregano, salt. Heat until mixture comes to a boil, reduce heat, and simmer for 1 hour.
3. Spread 1 cup (237 ml) of sauce mixture in bottom of a 13- x 9-inch (33- x 23-cm) baking dish. Layer 3 lasagna noodles over sauce.
4. In a medium bowl, mix ricotta cheese, Parmesan cheese, eggs and remaining oregano. Spread 1/4 of mixture over noodles in crock. Sprinkle with 1 cup (237 ml) mozzarella cheese. Repeat layers 3 more times, ending with sauce. Top with remaining mozzarella cheese.
5. Cover with nonstick foil or foil face down sprayed with nonstick cooking spray.
6. Bake 1 hour, remove foil, and bake an additional 20 minutes.

**Serves:** 12

## Wholesome Vegetarian Chili

### Ingredients:

- |  |  |
|--|--|
| 2 tablespoons (30 ml) olive oil                            | 1 can (15 oz. [425 g]) black beans, drained          |
| 1 large onion, chopped                                     | 1 can (15 oz. [425 g]) cannellini beans, drained     |
| 2 large garlic cloves, minced                              | 1 1/2 cups (355 ml) reserved pulp from a green juice |
| 1 medium green pepper, coarsely chopped                    | 1 teaspoon (5 ml) dried basil                        |
| 1 large carrot, shredded                                   | 1 teaspoon (5 ml) salt                               |
| 1 medium zucchini, shredded                                | 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper            |
| 1 large celery stalk, sliced                               | 1/4 teaspoon (1.3 ml) ancho chili pepper             |
| 1 can (28 oz. [794 g]) whole tomatoes, broken              |  |
| 2 cans (4 oz. [113 g] each) chopped green chilies, drained |  |

### Directions:

1. Heat oil in Dutch oven over medium-high heat. Cook onions and garlic for 2 minutes. Add green pepper, carrots, zucchini and celery and cook an additional 5 minutes.
2. Stir in remaining ingredients and cook over low heat for 40 minutes.

**Serves:** 8–10

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Machine will not work when switched ON.

- The locking arm may not be correctly engaged. Check to see if the locking arm is properly positioned in the two grooves on either side of the lid. Refer to page 5, Steps 6 and 7.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

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 7, Step 15.
- Wet pulp can build up under the lid or pulp container. Turn unit OFF (●) and unplug. Empty the pulp bin; then clean lid and strainer basket.

Excess pulp building up in the micro-mesh strainer basket.

- Turn OFF (●) and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with the Easy Sweep™ cleaning tool. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 8 and 9.

Pulp is too wet and insufficient juice is produced.

- Try a slower juicing action.
- Turn OFF (●) and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with the Easy Sweep™ cleaning tool. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 8 and 9.

Juice sprays out of spout.

- Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Refer to page 7, Step 15.

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 strainer bowl.
- Drip-free juice spout is down for juicing. When juicing is complete, push drip-free spout into the up position to prevent drips on the counter.

Machine vibrates excessively.

- Buildup of pulp in mesh of strainer basket. Turn unit OFF (●) and unplug. Clean strainer basket. Refer to page 9. If machine vibration continues after cleaning, this could be a sign of a damaged strainer basket. Call our toll-free customer service number at 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada.

No juice coming out of the spout.

- Pulp has built up. Clean out wet pulp from lid, strainer, and pulp bin.
- Drip-free spout is up. Ensure drip-free spout is in the down/open position.

# 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://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 protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base de moteur dans l'eau ou autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), 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 en mouvement. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
8. Ne jamais introduire d'aliments à la main — se servir toujours du poussoir.
9. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est correctement et complètement assemblée avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne s'allumera pas s'il n'est pas correctement assemblé. Laisser les verrous de sécurité fermés pendant que la centrifugeuse est en fonctionnement.
10. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (○/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 (●) le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
12. 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.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant d'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
14. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
15. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
16. Ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
17. 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.
18. 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 grave ou d'endommagement de la machine.
19. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre pivotant ou le couvercle de la centrifugeuse présentent des dommages ou des fissures apparentes.

20. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
21. Tout entretien autre que le nettoyage devrait être effectué par un centre de service autorisé.
22. 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.
23. Ne pas faire fonctionner sans installer le récipient à pulpe.
24. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
25. 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.
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.
27. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil 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.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

**Le panier-filtre est 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 panier-filtre. Remplacer le panier-filtre quand il montre des signes d'usure.

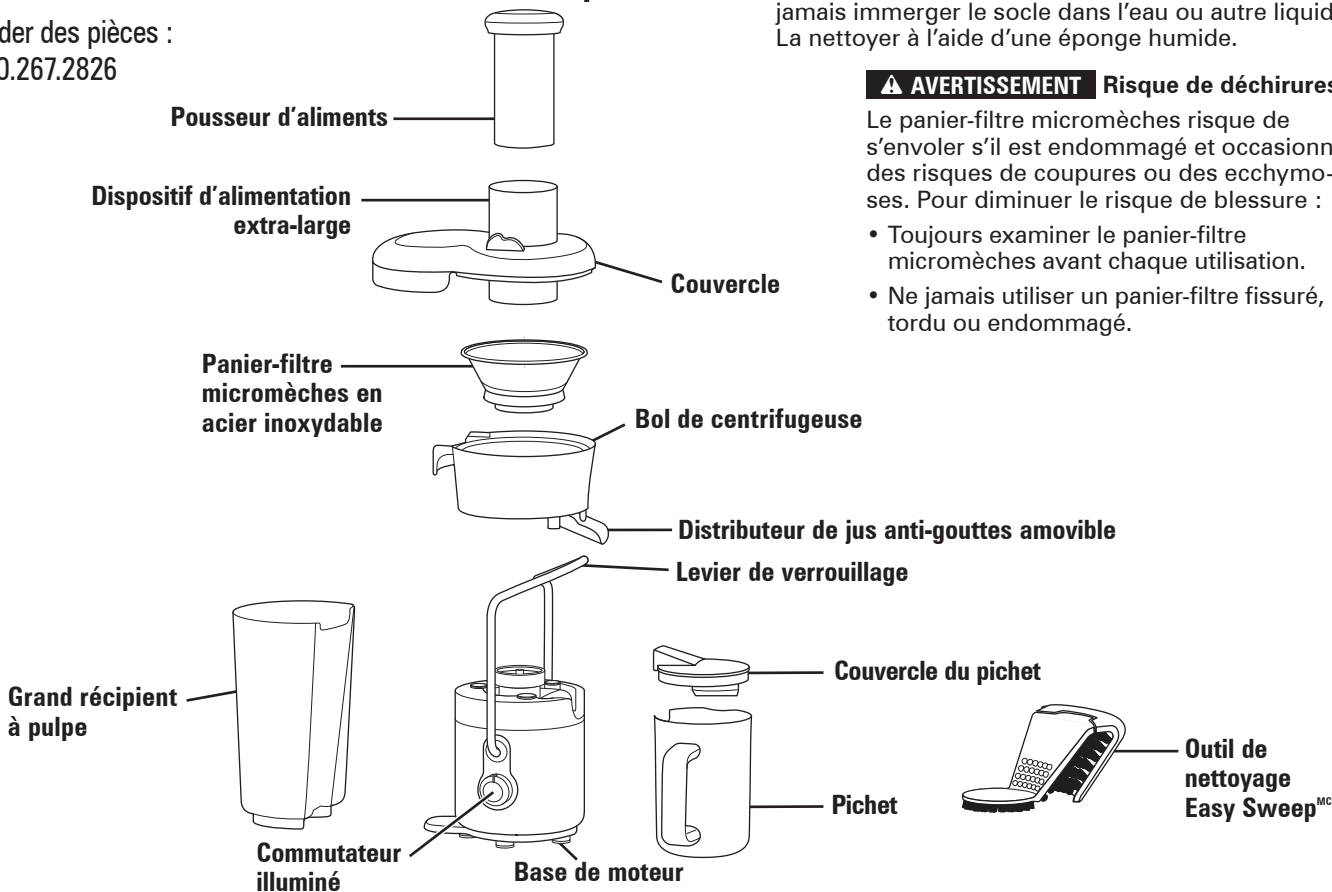
Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil et continuer l'opération.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.**

Trémie extra-large. Ne pas introduire les mains ou les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le poussoir.

# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826



**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : 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.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.**

Le panier-filtre micromèches risque de s'envoler s'il est endommagé et occasionner des risques de coupures ou des ecchymoses. Pour diminuer le risque de blessure :

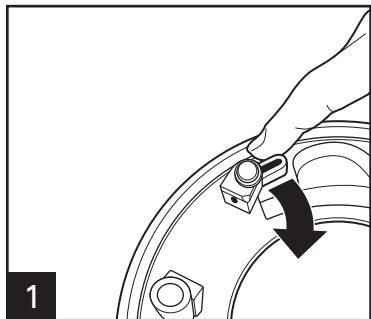
- Toujours examiner le panier-filtre micromèches avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser un panier-filtre fissuré, tordu ou endommagé.

# Assemblage et utilisation

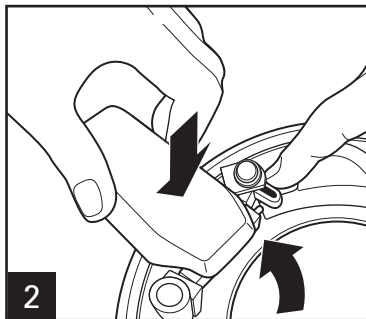
**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de déchirures.

Ne jamais utiliser les doigts pour pousser les aliments dans le dispositif d'alimentation ou pour le nettoyer. Toujours utiliser le poussoir d'aliments fourni.

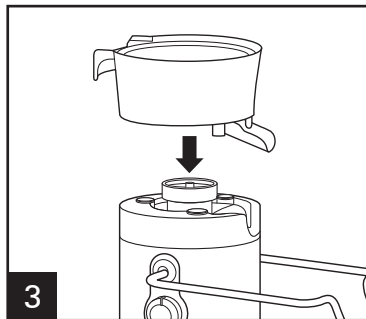
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Une fois la centrifugeuse sortie de l'emballage, ôter le carton du panier-filtre et laver tous les éléments à l'exception du socle, à l'eau savonneuse tiède, puis les rincer et les essuyer immédiatement. Ne jamais immerger le socle dans l'eau ou autre liquides. La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



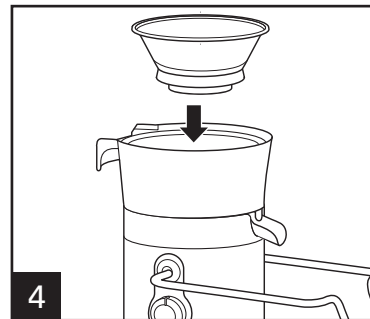
**1** Retourner le panier-filtre et insérer la languette.



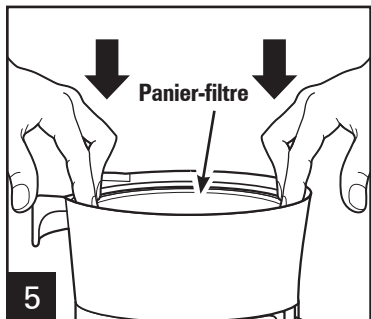
**2** Maintenir la languette et incliner le bec verseur vers le bas et insérer.



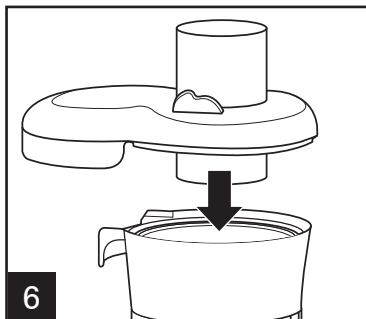
**3** Placer le bol de la centrifugeuse au-dessus de la base du moteur.



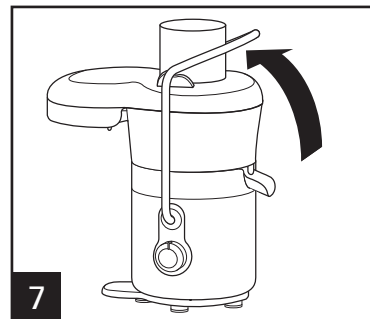
**4** Placer le panier-filtre en acier inoxydable dans le bol de la centrifugeuse.



**5** Avec les mains sur le bord extérieur, appuyer fermement sur le panier-filtre vers le bas, afin de le verrouiller en position.



**6** Placer le couvercle de la centrifugeuse sur le bol de centrifugeuse, en plaçant le dispositif d'alimentation sur le panier-filtre et abaisser en position.



**7** Relever le levier de verrouillage et le passer par-dessus l'échancrure du couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

# Assemblage et utilisation (suite)

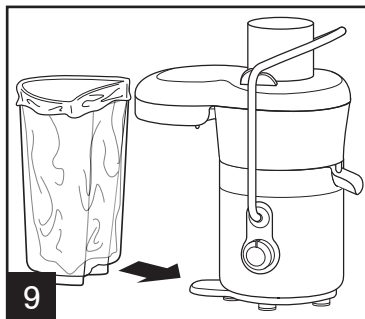


8

Pour minimiser les nettoyages, placer un sac d'épicerie en matière plastique dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. Quand la centrifugeuse a terminé d'extraire le jus, enlever simplement le sac d'épicerie qui contient la pulpe.

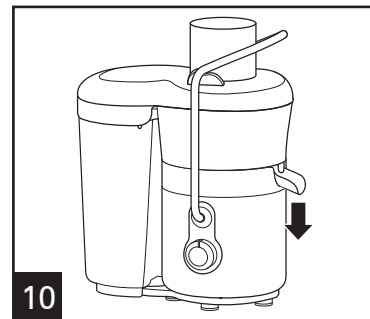
## NOTES:

- Ne jamais permettre au récipient à pulpe de trop se remplir, car cela peut empêcher un bon fonctionnement et endommager la centrifugeuse.
- Pour obtenir une quantité de jus optimale, vider le récipient à pulpe et nettoyer le panier-filtre et le couvercle après chaque pichet de jus plein.



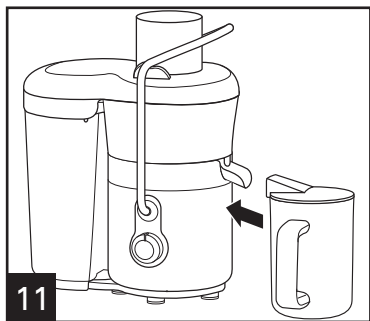
9

Placer le récipient à pulpe en position en faisant légèrement basculer ce récipient.



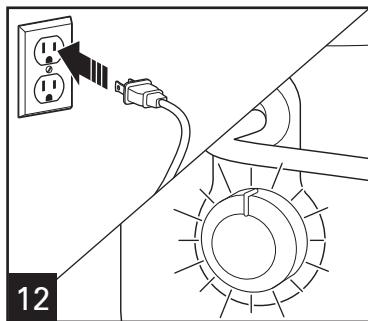
10

Abaisser complètement le bec verseur anti-gouttes pour l'extraction du jus.



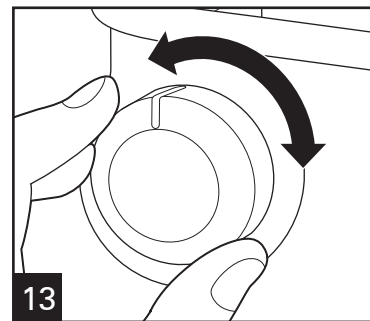
11

Placer un pichet à couvercle sous le bec verseur.



12

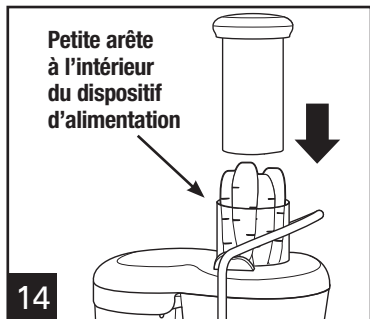
Tourner le commutateur à la position (O) (éteindre). Brancher la fiche dans la prise. L'anneau entourant le commutateur s'allumera en bleu lors du branchement et si l'appareil est assemblé correctement.



13

Tourner le commutateur à la position de vitesse LOW (basse) ou HIGH (élevée).

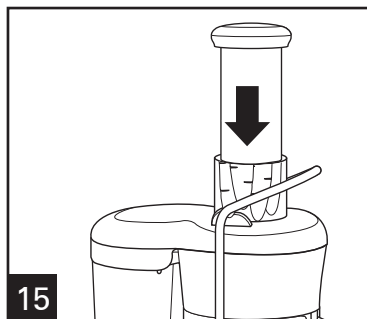
# Assemblage et utilisation (suite)



Pendant que le moteur est en marche, insérer les aliments dans le dispositif d'alimentation. Faire descendre le poussoir d'aliments dans le dispositif d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite arête située dans la partie supérieure du dispositif d'alimentation.

Laver les fruits et les légumes.

**NOTE:** Il est inutile de couper la plupart des fruits et des légumes, comme les pommes, les carottes et les concombres, car ils entrent entiers dans le dispositif d'alimentation. Il est recommandé de peler les fruits ou légumes comme tous les citrons, melons et mangues avant de les mettre dans l'appareil afin d'obtenir une meilleure saveur de jus.



**Pour extraire une quantité maximum de jus, pousser toujours doucement vers le bas le poussoir d'aliments.**

Le jus s'écoulera dans le pichet et la pulpe produite s'accumulera dans le récipient à pulpe.

**NOTE:** On peut vider le récipient à pulpe pendant la centrifugation en mettant la centrifugeuse en position OFF (O/arrêt) et ensuite en enlevant soigneusement le récipient à pulpe (remettre en place le récipient à pulpe vide avant de continuer à centrifuger).

## Tableau d'extraction

### Fruits ou légumes

Fruits et légumes fermes

Pommes, oranges pelées, carottes, betteraves, concombres, gingembre

Fruits et légumes tendres

Fraises, pêches dénoyautées, melons, raisins, tomates

Légumes-feuilles

Chou frisé, épinard, feuilles de betterave

### Exemples

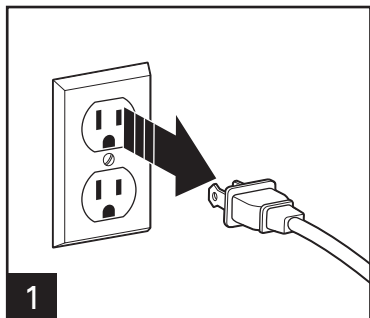
### Vitesse

ÉLEVÉE

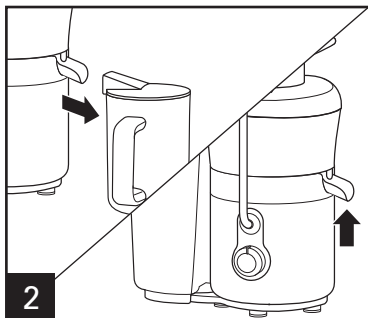
BASSE

BASSE

# Désassemblage



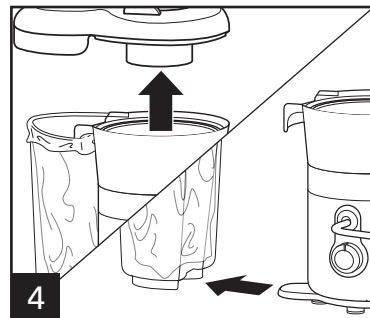
**1** Mettre la centrifugeuse en position OFF (O/arrêt) et débrancher le cordon de la prise. Laisser le panier-filtre s'arrêter de tourner.



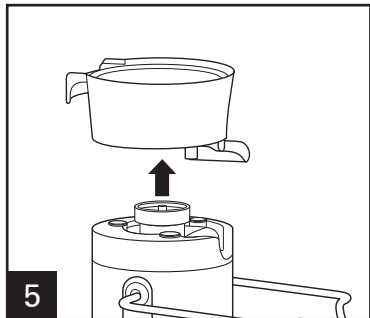
**2** Avant de retirer le pichet, relever le bec verseur anti-gouttes pour éviter le dégouttement sur le comptoir.



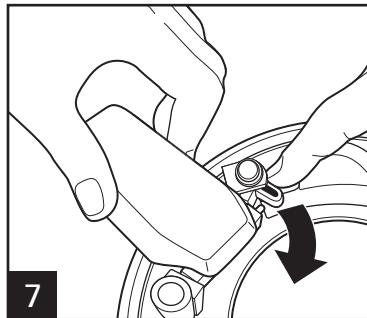
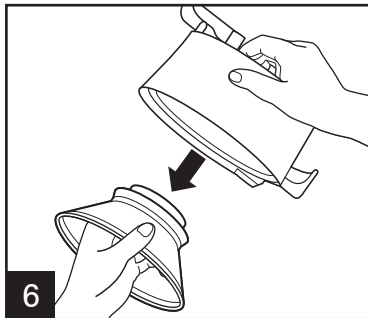
**3** Dégager le levier de verrouillage en le soulevant et en le faisant passer au-dessus de l'échancrure et l'abaisser lentement vers le comptoir.



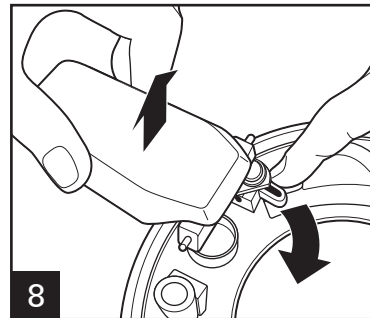
**4** Soulever le couvercle avec le pousseur d'aliments. Enlever le récipient à pulpe en le faisant glisser de la base du moteur.



**5** Soulever le bol de centrifugeuse avec le panier-filtre toujours en place. Pour enlever le panier-filtre, renverser le bol de centrifugeuse et enlever soigneusement le panier-filtre (on recommande d'enlever le panier-filtre au-dessus d'un évier).

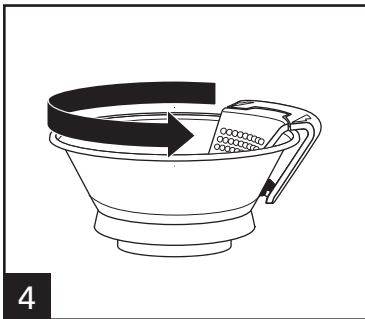
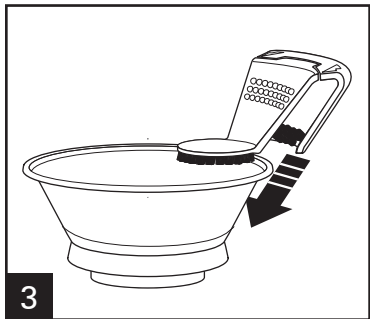
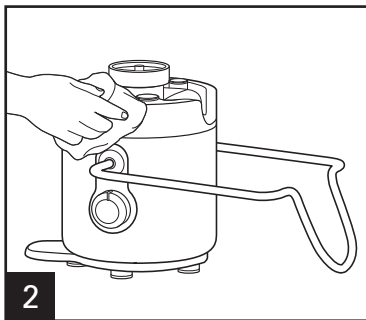
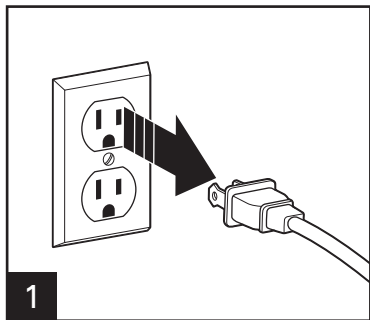


**7** Retourner le panier-filtre et insérer la languette.



**8** Maintenir la languette et incliner le bec verseur vers le haut et glisser pour sortir.

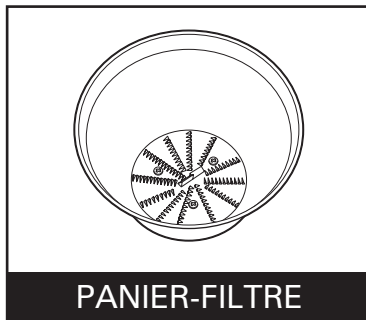
# Entretien et nettoyage



L'outil de nettoyage Easy Sweep<sup>MC</sup> est fourni avec l'appareil et est la manière la plus efficace pour nettoyer le panier-filtre. Avec l'outil, tenir le panier-filtre sous l'eau courante et brosser l'intérieur et l'extérieur du panier.

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Ne jamais immerger la base de moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.



## **⚠ ATTENTION** Risque de déchirures.

Le centre du panier-filtre contient des petites lames aiguisées qui traitent les fruits et les légumes pendant l'extraction de jus. Ne jamais toucher ces lames en manipulant le panier-filtre.

Faire toujours attention pour nettoyer le panier. Il peut être facilement endommagé.

Pour faciliter le nettoyage, tremper le panier-filtre dans de l'eau savonneuse chaude pendant environ 10 minutes immédiatement après avoir terminé l'extraction de jus. S'il reste de la pulpe séchée sur le panier, elle peut boucher les pores du filtre et ainsi diminuer l'efficacité 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.

Il peut se produire une décoloration de la matière plastique avec certains fruits et légumes. Pour aider à prévenir cette décoloration, laver toutes les pièces immédiatement après usage.



# 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.
- 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 baies, légumes-feuilles, céleri, concombres et herbes devraient être rangés dans le réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

## **PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES :**

- Il est recommandé d'éplucher les fruits et légumes tels qu'oranges, melons ou mangues avant de les placer dans l'appareil pour obtenir un jus de meilleure qualité.
- Tous les fruits à noyau ou à grosse graine comme les nectarines, les pêches, 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. La pulpe peut être congelée pour utilisation future.
- 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 :**

La centrifugeuse peut être utilisée pour faire des laits de soya, d'amande et de riz. Suivre les étapes suivantes :

1. Faire tremper 1 tasse (237 ml) de fèves de soya, d'amandes ou de riz dans 4 tasses (946 ml) d'eau pendant 8 à 12 heures au réfrigérateur dans un plat recouvert.
2. Égoutter les noix et jeter l'eau. Couvrir les noix, les fèves ou le riz avec 1 1/2 tasse (355 ml) d'eau fraîche.
3. Verser lentement les noix, les fèves ou le riz avec l'eau dans le dispositif d'alimentation.
4. Placer une étamine dans le contenant. Verser le mélange puis serrer fermement l'étamine et laisser reposer jusqu'à la fin de l'égouttement.

## **REMARQUES :**

- Il faut laisser les amandes tremper de 8 à 12 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 carotte, gingembre et pomme

### Ingrédients :

6 carottes moyennes  
Morceau de 1/4 x 1 po (6 x 25 mm) de gingembre frais, tranché  
1 grosse pomme Granny Smith

### Instructions :

1. Couper la pomme de manière à pouvoir l'insérer dans le dispositif de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

**Servir :** 2

## Jus de betterave, orange, gingembre et carotte

### Ingrédients :

1 grosse betterave, sans la pelure  
1 orange moyenne, pelée  
3 carottes moyennes  
Morceau de 1/4 x 1 po (6 x 25 mm) de gingembre frais, tranché

### Instructions :

1. Couper la betterave, l'orange et les carottes de manière à pouvoir les insérer dans le dispositif de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

**Servir :** 1 à 2

## Jus de bleuets, framboise, fraise et pomme

### Ingrédients :

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 vert abracadabrant

### Ingrédients :

4 feuilles moyennes de chou frisé  
2 carottes moyennes, parées  
1/2 citron, pelé  
Morceau de 1 po (2,5 cm) de gingembre frais  
1 tasse (237 ml) de bébé épinard  
1 pomme Granny Smith, moyenne

### Instructions :

1. Couper les carottes, la pomme et le citron de manière à pouvoir les insérer dans le dispositif de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Remuer et servir immédiatement.

**Servir :** 1 à 2

# Recettes (suite)

## Boisson végétarienne

### Ingrédients :

- 8 tomates moyennes
- 1 petit citron, pelé
- 1 grosse branche de céleri
- 1 carotte moyenne
- 1 tranche d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel, si désiré

### Instructions :

1. Couper les tomates, le citron et la carotte de manière à pouvoir les insérer dans le dispositif de la centrifugeuse.
2. Insérer les ingrédients dans l'ordre, sauf la sauce Worcestershire et le sel et extraire le jus.
3. Incorporer la sauce Worcestershire et le sel. Servir immédiatement.

**Servir :** 2 à 3

## Jus de chou frisé, concombre et coriandre verte

### Ingrédients :

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

### Instructions :

1. Couper le concombre et la pomme de manière à pouvoir les insérer dans le dispositif 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

### Ingrédients :

- 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 coeur 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.

# Recettes (suite)

## Muffins au gingembre et citron

### Ingrédients :

- 1 tasse (237 ml) de pulpe extraite de jus de carottes, d'oranges et de gingembre
- 1/2 tasse (118 ml) de lait
- 1/4 tasse (59 ml) d'huile végétale
- 1 œuf de calibre gros
- 1/3 tasse (78 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse (355 ml) de farine tout-usage
- 1 cuillère à table (15 ml) de levure chimique (poudre à pâte)
- 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel

### Instructions :

1. Préchauffer le four à 400 °F (204 °C).
2. Dans un grand bol à mélanger, battre la pulpe, le lait, l'œuf et le sucre à vitesse MOYENNE pour bien mélanger.
3. Ajouter graduellement la farine, la levure chimique et le sel à vitesse BASSE, tout juste pour mélanger.
4. Répartir uniformément le mélange à la cuillère entre 12 moules à muffins individuels.
5. Cuire 20 à 22 minutes ou jusqu'à brunir légèrement le dessus des muffins.

**Servir :** 12

## Brownies au chocolat et aux baies

### Ingrédients :

- 1/2 tasse (118 ml) de beurre
- 1 tasse (237 ml) de grains de chocolat semi-sucré
- 1 tasse (237 ml) de sucre
- 1 tasse (237 ml) de pulpe extraite d'un jus de baies
- 3 œufs de calibre gros
- 1 cuillère à table (15 ml) d'extrait de vanille
- 1 1/4 tasse (296 ml) de farine tout-usage
- 1/2 tasse (118 ml) de cacao à cuire
- 1 cuillère à thé (5 ml) de sel

### Instructions :

1. Chauffer le four à 350 °F (177 °C). Recouvrir un moule de 13 x 9 po (33 x 23 cm) de papier d'aluminium non adhésif; ou vaporiser un enduit à cuisson non adhésif sur un moule recouvert de papier d'aluminium standard.
2. Dans un grand bol, cuire au micro-ondes le beurre et les grains de chocolat à feu moyen pendant 2 minutes ou jusqu'à faire fondre le beurre et rendre les grains luisants.
3. À l'aide d'un batteur électrique, battre le mélange chocolaté à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance uniforme, environ 1 minute. Ajouter le sucre et continuer de battre à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à obtenir un mélange plus pâle.
4. Ajouter les œufs et la vanille au mélange chocolaté. Continuer de battre à vitesse moyenne jusqu'à bien mélanger, environ 2 minutes.
5. Passer à la vitesse BASSE, ajouter la farine, le cacao à cuire et le sel, et battre jusqu'à consistance onctueuse, environ 1 à 2 minutes.
6. Étendre le mélange uniformément dans le moule préparé.
7. Cuire 26 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

**Servir :** 16

# Recettes (suite)

## Lasagne jardin secret

### Ingrédients :

- |  |  |
|--|--|
| 2 cuillères à table (30 ml) d'huile d'olive                  | 2 cuillères à thé (10 ml) d'origan séché, séparées       |
| 1 gros oignon, haché   | 1 cuillère à thé (5 ml) de sel                           |
| 6 grosses gousses d'ail, émincées                            | 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de poivre noir               |
| 1 boîte de 28 onces (794 g) de tomates broyées               | 12 pâtes de lasagne, séparées                            |
| 1 boîte de 6 onces (170 g) de pâte de tomates                | 15 onces (425 g) de fromage ricotta partiellement écrémé |
| 1 tasse (237 ml) de pulpe extraite d'un jus de légumes verts | 1 tasse (237 ml) de parmesan râpé                        |
| 1 cuillère à table (15 ml) de basilic séché                  | 2 œufs de calibre gros                                   |
|  | 4 tasses (946 ml) de mozzarella râpé, séparées           |

### Instructions :

1. Chauffer l'huile dans une grande marmite à feu moyen-élevé. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire et remuer jusqu'à ce que l'oignon soit transparent et l'ail doré, environ 4 minutes.
2. En remuant, ajouter les tomates broyées, la pâte de tomates, la pulpe, le basilic, une cuillère à thé (5 ml) d'origan et le sel. Chauffer le mélange jusqu'à ébullition, réduire le feu et cuire à feu doux pendant 1 heure.
3. Répandre 1 tasse (237 ml) de la sauce dans un plat de cuisson 13 x 9 po (33 x 23 cm). Disposer une couche de 3 pâtes de lasagne sur la sauce.
4. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le ricotta, le parmesan, les œufs et le reste de l'origan. Répandre 1/4 du mélange sur les nouilles dans le plat. Saupoudrer 1 tasse (237 ml) de mozzarella. Répéter la disposition sur 3 autres couches, en terminant par la sauce. Saupoudrer le dessus avec le reste du mozzarella.
5. Recouvrir de papier d'aluminium non adhésif; ou vaporiser un enduit antiadhésif sur du papier d'aluminium standard, face vers le bas.
6. Cuire 1 heure, retirer le papier d'aluminium et cuire 20 minutes de plus.

**Servir :** 12

## Chili végétarien santé

### Ingrédients :

- |  |   |
|--|---|
| 2 cuillères à table (30 ml) d'huile d'olive                          | 1 boîte (15 oz [425 g]) de haricots noirs, égouttés             |
| 1 gros oignon, haché   | 1 boîte (15 oz [425 g]) de haricots cannellinis, égouttés       |
| 2 grosses gousses d'ail, émincées                                    | 1 1/2 tasse (355 ml) de pulpe extraite de jus aux légumes verts |
| 1 poivron vert moyen, haché gros                                     | 1 cuillère à thé (5 ml) de basilic séché                        |
| 1 grosse carotte, râpée  | 1 cuillère à thé (5 ml) de sel                                  |
| 1 courgette, râpée   | 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de poivre noir concassé             |
| 1 gros pied de céleri, tranché                                       | 1/4 cuillère à thé (1,3 ml) de piment chili ancho               |
| 1 boîte de 28 oz (794 g) de tomates entières                         |   |
| 2 boîtes (4 oz [113 g] chacune) de piments verts, tranchés, égouttés |   |

### Instructions :

1. Chauffer l'huile dans un faitout à feu moyen-élevé. Cuire les oignons et l'ail pendant 2 minutes. Ajouter le poivron vert, la carotte, la courgette et le céleri, et cuire 5 minutes de plus.
2. En remuant, ajouter le reste des ingrédients et cuire à feu doux pendant 40 minutes.

**Servir :** 8 à 10

# Notes

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

La centrifugeuse ne fonctionne pas quand elle est en position ON (marche).

- Le levier de verrouillage n'est peut-être pas enclenché correctement. S'assurer que le levier de verrouillage est positionné correctement dans les deux rainures de chaque côté du couvercle. Consulter le page 20, étapes 6 et 7.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil et continuer l'opération.

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 poussoir d'aliments. Consulter la page 22, étape 15.
- De la pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle de la centrifugeuse ou sous le récipient à pulpe. Mettre la centrifugeuse en position OFF (●/arrêt) et débrancher. Vider le récipient à pulpe puis nettoyer le couvercle de jus et le panier-filtre.

Il se concentre trop de pulpe dans le panier-filtre.

- Mettre la centrifugeuse en position OFF (●/arrêt) et débrancher. Retirer le panier filtre et nettoyer les parois de mailles avec l'outil de nettoyage Easy Sweep<sup>MC</sup>. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaires qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter les pages 23 et 24.

La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus extrait.

- Essayer une action de centrifugation plus lente.
- Mettre la centrifugeuse en position OFF (●/arrêt) et débrancher. Retirer le panier-filtre et nettoyer les parois de mailles avec l'outil de nettoyage Easy Sweep<sup>MC</sup>. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaires qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter les pages 23 et 24.

Le jus se vaporise en dehors du distributeur de jus.

- Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le poussoir d'aliments. Consulter la page 22, étape 15.

Le jus continue à couler du distributeur immédiatement après l'extraction.

- Le moteur en marche, soulever et abaisser le poussoir d'aliments plusieurs fois dans le mécanisme d'alimentation. Cette action pousse la pulpe et le jus restants en dehors du bol de centrifugeuse.
- Le distributeur de jus antigoutte est en position abaissée pour l'extraction de jus. Dès que l'extraction de jus est terminée, pousser le distributeur de jus antigoutte vers le haut pour éviter le dégouttement sur le comptoir.

# Dépannage (suite)

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

La centrifugeuse vibre trop.

- Accumulation de pulpe dans le panier-filtre. Mettre la centrifugeuse en position OFF (O/arrêt) et la débrancher de sa prise. Nettoyer le panier-filtre. Consulter la page 24. Après avoir nettoyé, si la centrifugeuse continue à vibrer, cela signifie que le panier-filtre est peut-être endommagé. Appeler le Service à la clientèle au numéro 1 800 851-8900 aux É.-U. ou le 1 800 267-2826 au Canada.

Aucun jus ne sort du bec-verseur.

- Accumulation de pulpe. Retirer la pulpe humide du couvercle, du panier-filtre et du récipient à pulpe.
- Le distributeur de jus antigoutte est relevé. S'assurer que le distributeur de jus antigoutte est abaissé/ouvert.



# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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 riesgos de choques eléctricos, no coloque el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) 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 el contacto con las partes en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
9. Nunca introduzca los alimentos con las manos: siempre utilice el empujador de alimentos.
10. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo esté montado en forma adecuada y completa antes de activar el motor. La unidad no se encenderá a menos que se encuentre montada en forma adecuada. No destrabe las trabas de bloqueo de seguridad mientras el extractor de jugo se encuentre en funcionamiento.
11. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (●/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 el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
13. 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.
14. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
15. No lo utilice al aire libre.
16. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la cocina.
17. No deje la juguera sin atención mientras está en funcionamiento.
18. 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.
19. No utilice el aparato si la canasta del colador giratorio o la cubierta del jugo están dañadas o tienen grietas visibles.
20. No utilice el aparato si la canasta coladora giratoria está dañada.
21. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
22. Cualquier clase de mantenimiento que no sea la limpieza debe ser llevada a cabo por un centro autorizado de servicio.
23. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al artefacto, no utilice la canasta coladora si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.


24. No lo utilice sin el recipiente para pulpa en su lugar.
25. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
26. Verifique que el artefacto esté OFF (  /apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (  /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

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.
28. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Información para Seguridad del Consumidor

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

** ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato 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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

**La canasta coladora 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 una nueva canasta. Reemplace la canasta cuando dé señales de desgaste.

Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

** ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

Tolva de alimentación extra ancha. No coloque las manos o dedos dentro de la tolva de alimentación. Siempre utilice el empujador de alimentos.

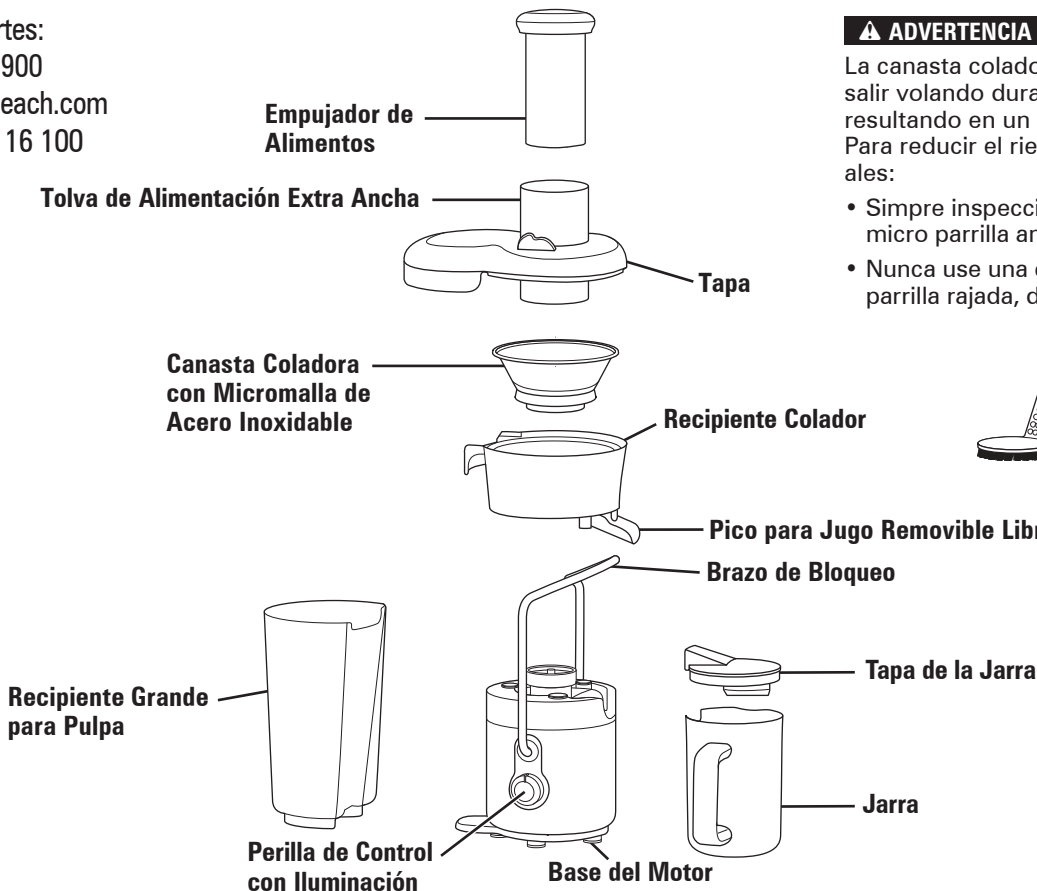
# Partes y Características

Para ordenar partes:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 800 71 16 100



**ANTES DEL PRIMER USO:** 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.

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

La canasta coladora de micro parrilla puede salir volando durante el uso si es dañada, resultando en un riesgo de cortes o lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- Siempre inspeccione la canasta coladora de micro parrilla antes de cada uso.
- Nunca use una canasta coladora de micro parrilla rajada, doblada o dañada.



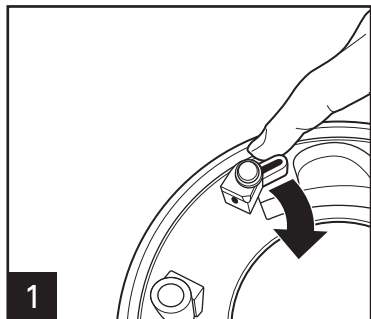
**Herramienta de Limpieza Easy Sweep™**

# Cómo Ensamblar y Usar

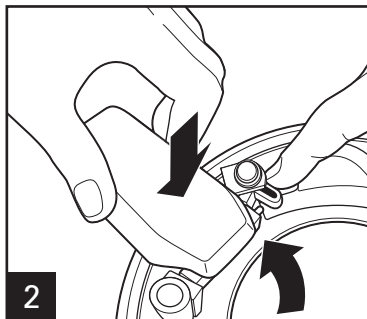
## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

Nunca use los dedos para ingresar alimentos en la tolva para alimentos o para despejarla. Siempre use el empujador de alimentos incluido.

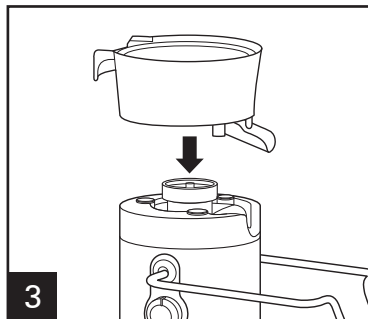
**ANTES DEL PRIMER USO:** Después de desempacar el extractor de jugo, quite el cartón de la canasta coladora y lave todo con agua jabonosa tibia, excepto la base. Enjuague y seque de inmediato. Nunca sumerja la base en agua u otro líquido; límpiela con una esponja húmeda.



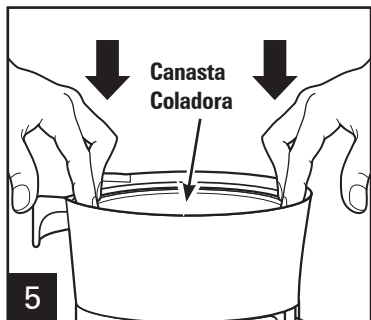
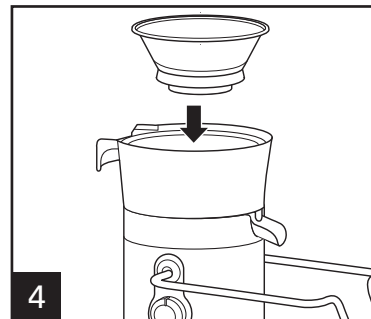
**1** Dé vuelta el tazón colador, presione la lengüeta hacia adentro.



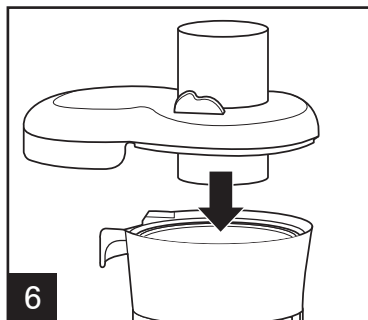
**2** Mientras sostiene la lengüeta, gire el pico hacia abajo y colóquelo.



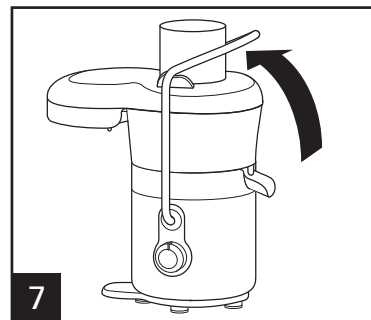
**3** Coloque el recipiente colador sobre la base del motor. Coloque la canasta coladora de acero inoxidable dentro del recipiente colador.



**5** Con las manos sobre el lado exterior, presione la canasta coladora con firmeza hacia abajo para que se ajuste en su posición.



**6** Coloque la cubierta del extractor sobre el recipiente colador, ubicando la tolva de alimentación sobre la canasta coladora y baje hasta su posición. Levante el brazo de bloqueo hacia arriba y sobre la muesca de la tapa hasta que se traben en su lugar.



# Cómo Ensamblar y Usar (cont.)

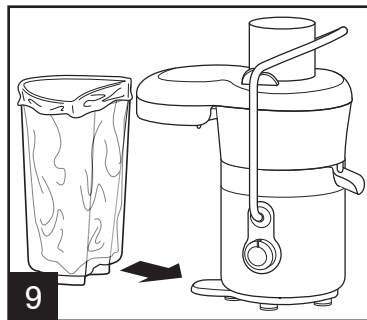


8

Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico dentro del recipiente para jugo con el propósito de recoger la pulpa. Cuando se finalice la extracción de jugo, simplemente retire la bolsa con la pulpa.

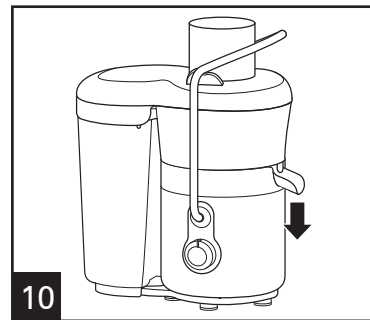
### NOTAS:

- No permita que el recipiente para pulpa se desborde, ya que esto puede provocar un mal funcionamiento o daños a la unidad.
- Para lograr un rendimiento óptimo de jugo, vacíe el recipiente para pulpa y limpie la canasta coladora y la tapa después de preparar una jarra completa de jugo.



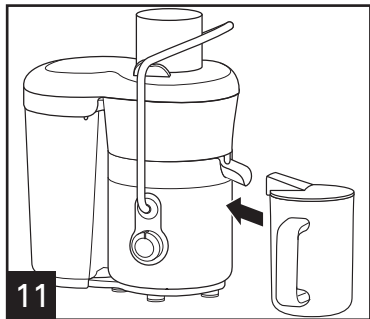
9

Coloque el recipiente para pulpa en su lugar inclinándolo un poco.



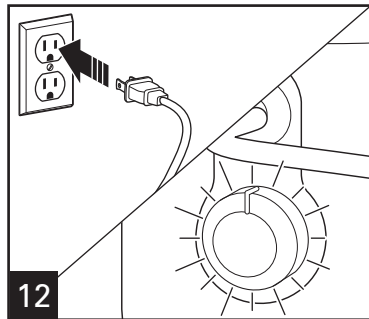
10

Presione el pico removible libre de derrames hacia abajo para preparar jugo.



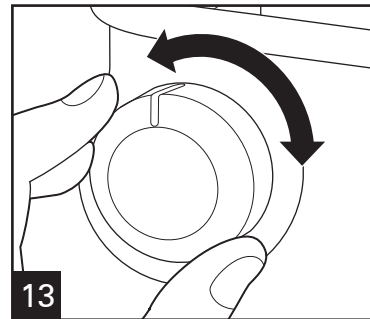
11

Coloque una jarra con tapa debajo del pico para jugo.



12

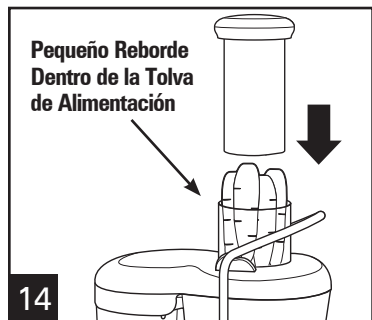
Gire la perilla de control a OFF (●/apagado). Enchufe en el tomacorriente. El anillo ubicado alrededor de la perilla de control se iluminará de color azul cuando se enchufa la unidad sólo si ésta se halla ensamblada correctamente.



13

Gire la perilla de control a LOW (baja) o HIGH (alta).

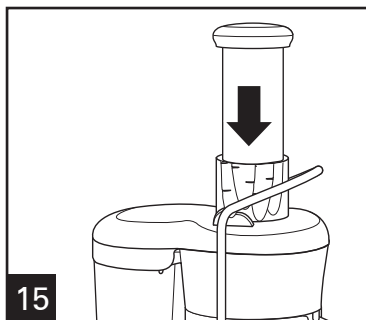
# Cómo Ensamblar y Usar (cont.)



Lave las frutas y vegetales.

**NOTA:** La mayor parte de las frutas y vegetales, tales como manzanas, zanahorias y pepinos no necesitan cortarse ya que caben enteros dentro de la tolva de alimentación. Se recomienda que ciertas frutas y vegetales tales como todos los cítricos, melones o mangos se pelen antes de colocarlos en la unidad para garantizar un mejor sabor.

Con el motor en funcionamiento, coloque los alimentos dentro de la tolva de alimentación. Deslice el empujador de alimentos dentro de la tolva de alimentación alineando la ranura del empujador con el pequeño reborde dentro de la parte superior del tubo de alimentación.



**Para extraer la mayor cantidad de jugo, siempre ejerza presión con el empujador de alimentos lentamente.**

El jugo caerá dentro de la jarra y la pulpa separada se acumulará en el recipiente para pulpa.

**NOTA:** El recipiente para pulpa puede vaciarse durante el funcionamiento OFF (●/apagado) el extractor de jugo y luego retirando el recipiente para pulpa. (Vuelva a colocar el recipiente para jugo antes de continuar con la extracción.)

## Tabla para Preparar Jugos

### Frutas o Vegetales

Frutas y vegetales firmes

Manzanas, naranjas peladas, zanahorias, remolachas, pepinos, gengibre

### Velocidad

ALTA

Frutas y vegetales tiernos

Frutillas, duraznos sin carozo, sandías, uvas, tomates

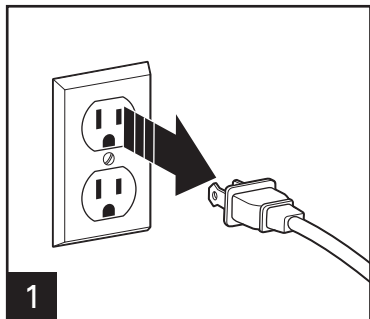
BAJA

Vegetales de hoja

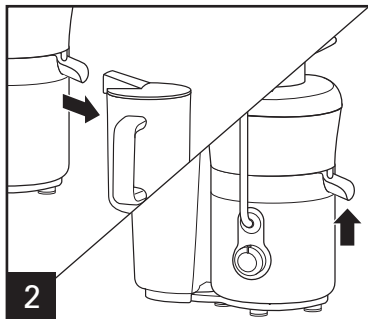
Col rizado, espinaca, hojas de remolacha

BAJA

# Cómo Desensamblar



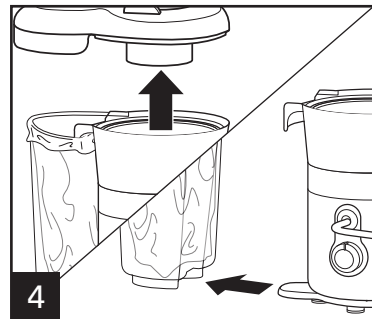
**1** Coloque el interruptor en la posición APAGADO (●) y desenchufe la unidad. Permita que la canasta coladora deje de girar.



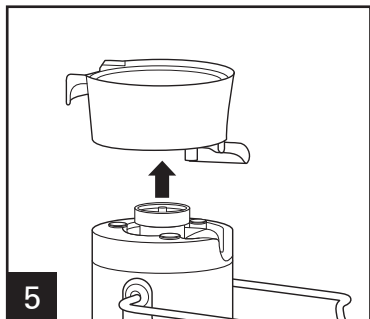
**2** Cuando quite la jarra, empuje el pico libre de derrames hacia arriba para evitar derrames sobre el mostrador.



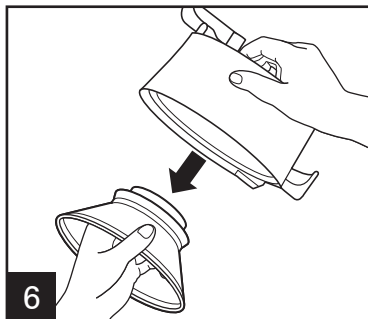
**3** Libere el brazo de bloqueo levantándolo hacia arriba y sobre la muesca y suavemente bajándolo hacia el mostrador.



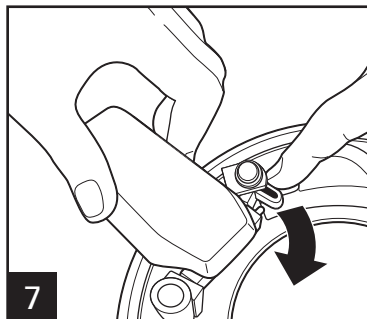
**4** Levante la tapa con el empujador de alimentos. Retire el recipiente para pulpa deslizándolo en sentido contrario a la base del motor.



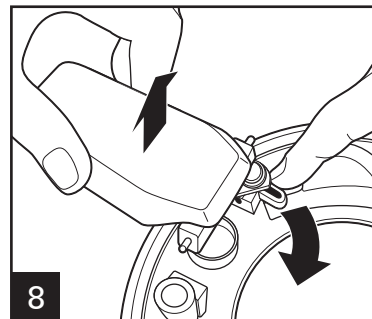
**5** Levante el recipiente colador con la canasta coladora todavía en su lugar. Para quitar la canasta coladora, gire el recipiente colador hacia abajo y con cuidado retire la canasta. (Es recomendable quitar la canasta coladora sobre un lavabo).



**6** Levante el recipiente colador con la canasta coladora todavía en su lugar. Para quitar la canasta coladora, gire el recipiente colador hacia abajo y con cuidado retire la canasta. (Es recomendable quitar la canasta coladora sobre un lavabo).



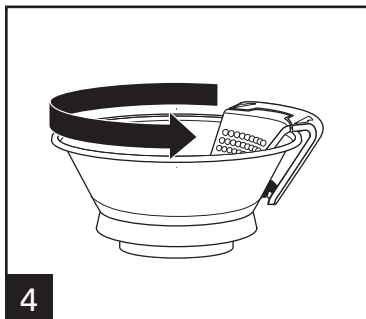
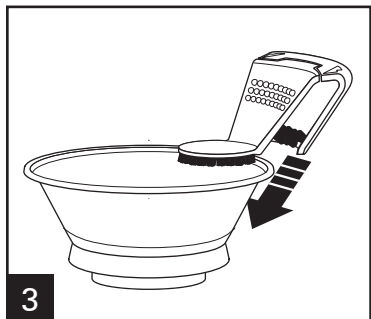
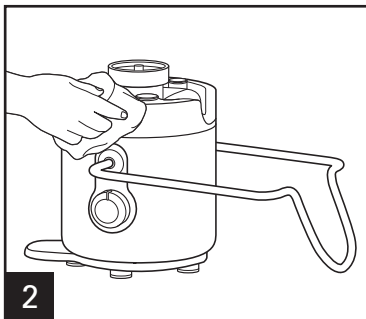
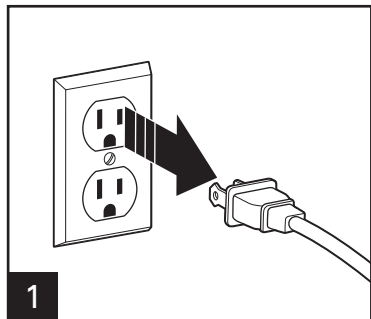
**7** Dé vuelta el tazón colador, presione la lengüeta hacia adentro.



**8** Mientras sostiene la lengüeta, gire el pico hacia arriba y quítelo.



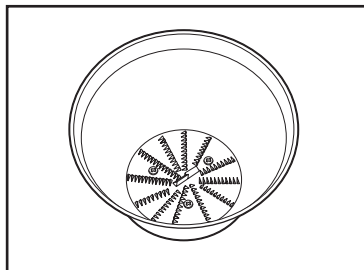
# Cuidado y Limpieza



La herramienta de limpieza Easy Sweep™ incluida con esta unidad representa la manera más efectiva de limpiar la canasta coladora. Utilizando la herramienta, sostenga la canasta coladora debajo del agua corriente y limpie por dentro y por fuera de la canasta.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.**

No sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.



## CANASTA COLADORA

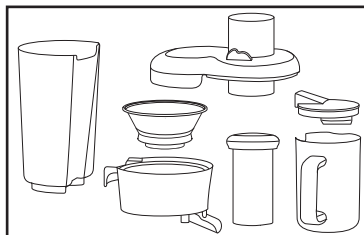
Para facilitar el lavado, sumerja la canasta coladora en agua jabonosa caliente durante aproximadamente 10 minutos después de acubar la extracción de jugo. Si la pulpa se seca en la canasta, ésta puede tapar los pequeños poros de la malla de filtro y así se verá disminuida la eficacia del extractor de jugo.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**Peligro de Laceración.**

El centro de la canasta coladora contiene cuchillas pequeñas y filosas para procesar frutas y vegetales durante le función de extracción de jugo. No toque las cuchillas cuando manipule la canasta coladora.

Siempre maneje la canasta coladora con cuidado, ya que puede dañarse con mucha facilidad.



## RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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.

Algunas frutas y vegetales pueden provocar una decoloración del plástico. Para que esto no suceda, lave todas las partes inmediatamente después del uso.

# 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.
- 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 ciertas frutas y vegetales tales como naranjas, melones y mangos se pelen antes de colocarlos en el extractor de jugo para garantizar un mejor sabor.
- 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. La pulpa puede congelarse para uso posterior.
- 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:

Este extractor de jugo puede utilizarse para preparar leche de soya, leche de almendras y leche de arroz. Siga estos pasos:

1. En un recipiente cubierto coloque 1 taza (237 ml) de frijoles de soya, almendras o arroz con 4 tazas (946 ml) de agua durante 8 a 12 horas en el refrigerador.
2. Escorra y descarte el agua. Cubra las almendras, los frijoles o el arroz con 1 1/2 taza (355 ml) de agua fresca.
3. Lentamente coloque las almendras, los frijoles o el arroz con una cuchara en la tolva de alimentación.
4. Coloque estopilla en un recipiente. Vierta la mezcla dentro de una estopilla de tejido bien ajustado y deje reposar hasta que escurra por completo. Retuerza la estopilla si fuera necesario. Refrigere la leche de inmediato.

## NOTAS:

- Las almendras deben dejarse en remojo 8 a 12 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 zanahoria, jengibre y manzana

### Ingredientes:

- 6 zanahorias medianas
- 1 rebanada de 1/4 de pulg. (0.6 cm) de jengibre fresco (diámetro de 1 pulg. [2.5 cm])
- 1 manzana Granny Smith grande

### Instrucciones:

1. Corte la manzana 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:** 2

## Jugo de remolacha, jengibre y zanahoria

### Ingredientes:

- 1 remolacha grande recortada
- 1 naranja mediana pelada
- 3 zanahorias medianas
- 1 rebanada de 1/4 de pulg. (0.6 cm) de jengibre fresco (diámetro de 1 pulg. [2.5 cm])

### Instrucciones:

1. Corte la remolacha, la naranja y las zanahorias 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

### Ingredientes:

- 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 verde Go Getter

### Ingredientes:

- 4 hojas medianas de col rizada
- 2 zanahorias medianas recortadas
- 1/2 limón pelado
- 1 trozo de jengibre fresco de 1 pulg. (2.5 cm)
- 1 taza (237 ml) de hojas de espinaca bebé
- 1 manzana Granny Smith mediana

### Instrucciones:

1. Corte las zanahorias, la manzana y el limón 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.)

## Cóctel vegetariano

### Ingredientes:

- 8 tomates medianos
- 1 limón pequeño pelado
- 1 rama grande de apio
- 1 zanahoria mediana
- 1 rebanadas de cebolla
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1/2 cucharadita de sal, si así lo desea

### Instrucciones:

1. Corte los tomates, el limón y la zanahoria según sea necesario para que quepan en la tolva del extractor de jugo.
2. Haga jugo con los ingredientes en el orden listado con excepción de la salsa Worcestershire y la sal.
3. Agregue la salsa Worcestershire y la sal. Sirva de inmediato.

**Rendimiento:** 2–3

## Jugo verde de col rizada, pepino y cilantro

### Ingredientes:

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

### Instrucciones:

1. Corte el pepino y la manzana según sea necesario para que quepan en la tolva 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

### Ingredientes:

- 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 guantes 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.

# Recetas (cont.)

## Muffins de cítricos y jengibre

### Ingredientes:

- 1 taza (237 ml) de pulpa reservada de una zanahoria, naranja y jugo de jengibre
- 1/2 taza (118 ml) de leche
- 1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal
- 1 huevo grande
- 1/3 taza (78 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina para todo propósito
- 1 cucharadita (15 ml) de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal

### Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400°F (204°C).
2. En un tazón grande, bata la pulpa, la leche, el aceite, el huevo, el azúcar en MEDIUM (medio) hasta que quede homogéneo.
3. Gradualmente agregue la harina, el polvo para hornear y la sal en velocidad LOW (baja) hasta que apenas se mezcle.
4. Con una cuchara coloque la mezcla en forma pareja entre los 12 moldes para muffins.
5. Hornee de 20 a 22 minutos o hasta que la parte superior de los muffins queden ligeramente dorados.

**Rendimiento:** 12

## Brownies de chocolate y bayas

### Ingredientes:

- 1/2 taza (118 ml) de mantequilla
- 1 taza (237 ml) de trocitos de chocolate semi dulces
- 1 taza (237 ml) de azúcar
- 1 taza (237 ml) de pulpa reservada de un jugo de bayas
- 3 huevos grandes
- 1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla
- 1 1/4 tazas (296 ml) de harina para todo propósito
- 1/2 taza (118 ml) de cacao para hornear
- 1 cucharadita (5 ml) de sal

### Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350°F (177°C). Cubra una bandeja para hornear de 13 x 9 pulgadas (33 x 23 cm) con papel de aluminio antiadherente o rocíe una bandeja recubierta con papel de aluminio con aerosol para cocción antiadherente.
2. En un tazón grande apto para microondas, coloque la mantequilla y los trocitos de chocolate a energía media por 2 minutos o hasta que la mantequilla se haya derretido y los trocitos estén brillantes.
3. Con una batidora de mano, bata la mezcla de chocolate a velocidad MEDIA hasta que se haya mezclado, por alrededor de 1 minuto. Agregue el azúcar y siga batiendo en ALTA hasta que la mezcla tenga un color más claro.
4. Agregue los huevos y la vainilla a la mezcla de chocolate. Siga batiendo en media hasta que quede bien mezclado, por alrededor de 2 minutos.
5. Baje la velocidad a BAJA, agregue la harina, el cacao para hornear y la sal y bata suavemente por alrededor de 1 a 2 minutos.
6. Vierta la mezcla en forma pareja en la bandeja para hornear preparada.
7. Hornee por 26 a 30 minutos o hasta que un escarbadiantes salga limpio al introducirlo en el centro.

**Rendimiento:** 16

# Recetas (cont.)

## Lasaña “jardín secreto”

### Ingredientes:

- |  |   |
|--|---|
| 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva                  | 1 cucharadita (5 ml) de sal                               |
| 1 cebolla grande picada                                  | 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra                |
| 6 dientes de ajo grandes picados                         | 12 fideos para lasaña, separados                          |
| 1 lata de 28 onzas (794 g) de tomates triturados         | 15 onzas (425 g) de queso ricotta parcialmente descremado |
| 1 lata de 6 onzas (170 g) de concentrado de tomates      | 1 taza (237 ml) de queso Parmesano rallado                |
| 1 taza (237 ml) de pulpa reservada de un jugo verde      | 2 huevos grandes  |
| 1 cucharada (15 ml) de albahaca deshidratada             | 4 tazas (946 ml) de queso mozzarella rallado, separado    |
| 2 cucharaditas (10 ml) de orégano deshidratado, separado |   |

### Instrucciones:

1. En una sartén grande a fuego medio-alto, caliente el aceite. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine y mezcle hasta que la cebolla quede clara y el ajo esté dorado, alrededor de 4 minutos.
2. Agregue los tomates triturados, el concentrado de tomate, la pulpa, la albahaca, 1 cucharadita (5 ml) de orégano y la sal. Caliente hasta que la mezcla llegue a hervor, reduzca el fuego y cocine a fuego lento por 1 hora.
3. Vierta 1 taza (237 ml) de la mezcla de salsa en el fondo de un recipiente para hornear de 13 x 9 pulgadas (33 x 23 cm). Coloque 3 fideos de lasaña sobre la salsa.
4. En un tazón mediano, mezcle el queso ricotta, el queso Parmesano, los huevos y el orégano restante. Vierta 1/4 de la mezcla sobre los fideos del recipiente. Espolvoree con 1 taza (237 ml) de queso mozzarella. Repita las capas 3 veces más, finalizando con la salsa. Finalice con el queso mozzarella restante.
5. Cubra con papel de aluminio antiadherente o papel de aluminio hacia abajo rociado con aerosol de cocción antiadherente.
6. Hornee por 1 hora, quite el papel de aluminio y hornee por 20 minutos más.

**Rendimiento:** 12

## Chili vegetariano saludable

### Ingredientes:

- |  |   |
|--|---|
| 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva                              | 1 lata (15 oz. [425 g]) de frijoles cannellini escurridos |
| 1 cebolla grande picada  | 1 1/2 taza (355 ml) de pulpa reservada de un jugo verde   |
| 2 dientes de ajo grandes picados                                     | 1 cucharadita (5 ml) de albahaca deshidratada             |
| 1 pimiento verde mediano picado                                      | 1 cucharadita (5 ml) de sal                               |
| 1 zanahoria grande rallada   | 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida         |
| 1 zucchini mediano rallado   | 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimiento chile ancho          |
| 1 palito de apio grande rebanado                                     |   |
| 1 lata (28 oz. [794 g]) de tomates enteros trozados                  |   |
| 2 latas (4 oz. [113 g] cada una) de chiles verdes picados escurridos |   |
| 1 lata (15 oz. [425 g]) de frijoles negros escurridos                |   |

### Instrucciones:

1. Caliente el aceite en un horno holandés a fuego medio-alto. Cocine las cebollas y el ajo por 2 minutos. Agregue el pimiento verde, las zanahorias, el zucchini y el apio y cocine por 5 minutos adicionales.
2. Vierta los ingredientes restantes y cocine a fuego bajo por 40 minutos.

**Rendimiento:** 8–10

# Notas

# Resolviendo Problemas

## PROBLEMA

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

La máquina no funciona cuando se presiona el interruptor de “Encendido”.

- El brazo de bloqueo no está colocado correctamente. Verifique que el brazo de bloqueo esté colocado correctamente en las dos ranuras de ambos lados de la tapa. Ver página 37, pasos 6 y 7.
- Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

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. Ver página 39, paso 15.
- Puede acumularse pulpa húmeda bajo la cubierta de la juguera o el recipiente para pulpa. Apague (OFF/○) la unidad y desenchúfela. Vacíe el recipiente para pulpa, luego limpie la cubierta y la canasta coladora.

Se acumula una cantidad excesiva de pulpa en la micromalla de la canasta coladora.

- Apague (OFF/○) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con la herramienta de limpieza Easy Sweep™. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver páginas 40 y 41.

La pulpa está muy húmeda y se produce muy poco jugo.

- Intente una extracción de jugo más lenta.
- Apague (OFF/○) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con la herramienta de limpieza Easy Sweep™. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver páginas 40 y 41.

El jugo salpica fuera del pico.

- Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 39, paso 15.

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 recipiente colador.
- El pico para jugo libre de derrames se encuentra colocado hacia abajo para preparar jugo. Cuando haya finalizado la preparación del jugo, empuje el pico libre de derrames hacia arriba para evitar derrames sobre el mostrador.



# Resolviendo Problemas (cont.)

## PROBLEM

La máquina vibra de manera excesiva.

No sale jugo del pico.

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

- Acumulación de pulpa en la malla de la canasta coladora. Apague (OFF/⊙) la unidad y desenchúfela. Limpie la canasta coladora. Ver página 41. Después de la limpieza, si la vibración continúa podría ser una señal de una canasta coladora dañada. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente al 1.800.851.8900 en los EE.UU. o al 1.800.267.2826 en Canadá.
- Se ha acumulado pulpa. Limpie la pulpa húmeda de la tapa, la canasta coladora y el recipiente para pulpa.
- El pico libre de derrames se encuentra colocado hacia arriba. Verifique que el pico libre de derrames se encuentre en la posición hacia abajo/abierto.

## 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 3 AÑOS.**

### 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 utilizado 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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a>

**CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS****Ciudad de México****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles 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.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 81 8343 6700

**Jalisco****SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 33 3825 3480

**Modelos:**  
**67850**

**Tipo:**  
**CJ20**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 850 W**

**Los modelos incluidos 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".**