READ BEFORE USE

English 2

Visit 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.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 14

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 26

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®



Easy Clean Juice Extractor

Centrifugeuse Easy Clean

Extractor de jugo Easy Clean

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

25. Do not use appliance for other than intended purpose.
26. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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.

The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

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. Contact customer service 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 after 15 minutes to resume normal operation.

⚠ WARNING Cut or Crush Hazard.

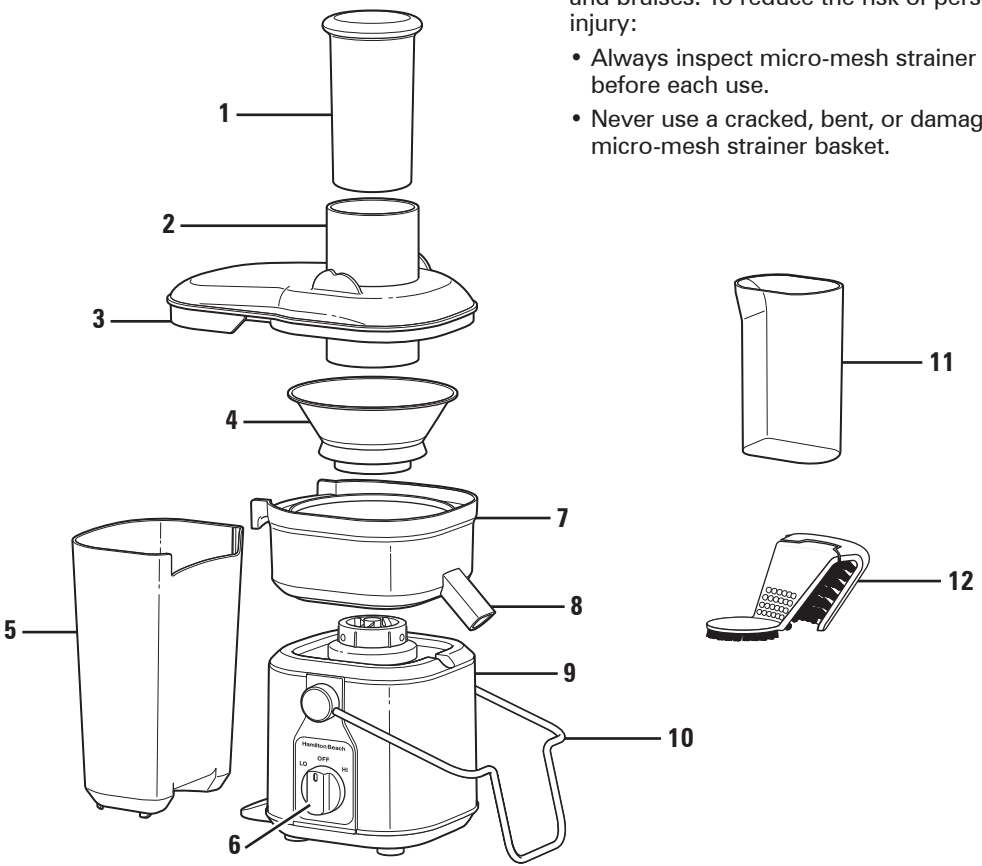
Extra-wide feed chute. Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.

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

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Food Pusher
2	Extra-Wide Feed Chute
3	Juicer Cover
4	Stainless Steel Micro-Mesh Strainer Basket
5	Large Pulp Container
6	Speed Control Knob
7	Strainer Bowl
8	Juice Spout
9	Motor Base
10	Locking Arm
11	Juice Cup (with select models)
12	Easy Sweep™ Cleaning Tool (with select models)

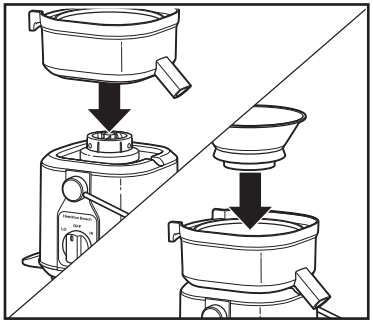


⚠ WARNING Laceration Hazard.
Micro-mesh strainer basket may fly apart during use if it is damaged, resulting in the risk of cuts and bruises. To reduce the risk of personal injury:

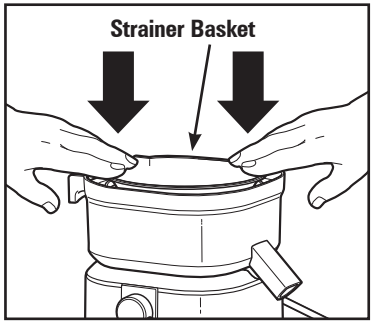
- Always inspect micro-mesh strainer basket before each use.
- Never use a cracked, bent, or damaged micro-mesh strainer basket.

How to Assemble

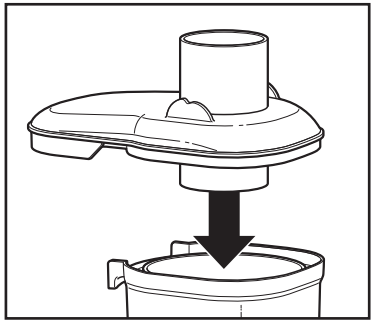
Before first use: After unpacking Juice Extractor, remove cardboard from Filter Basket and wash everything except Base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse Base in water or other liquids; wipe it with a damp sponge.



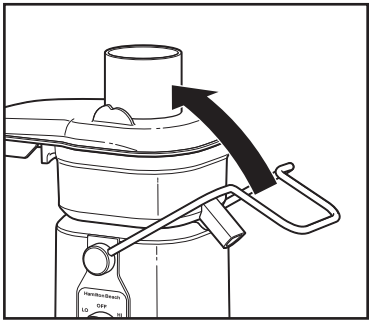
1. Place Strainer Bowl on top of Motor Base. Then place Stainless Steel Strainer Basket inside Strainer Bowl.



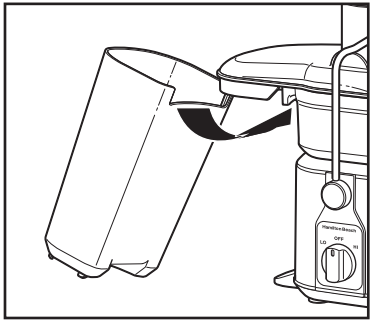
2. With hands on outer edge, press Strainer Basket down firmly to latch into position.



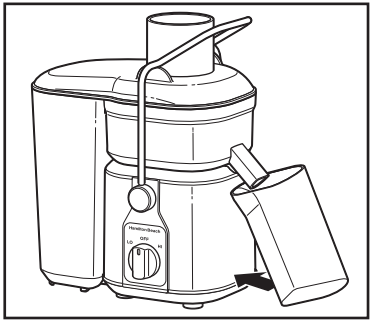
3. Place Juicer Cover over Strainer Bowl, positioning Feed Chute over Strainer Basket, and lower into position.

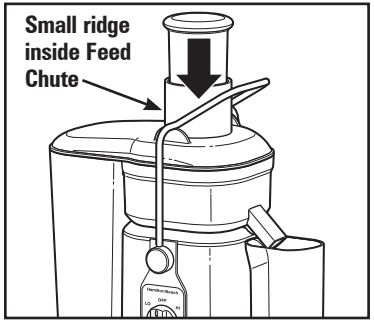


4. Raise Locking Arm up to lock into place.



5. Place Pulp Container into position by tilting Container slightly.





6. Place Juice Cup under Juice Spout. Slide Food Pusher down Feed Chute by aligning groove in Food Pusher with small ridge on inside of top of feed tube.

NOTE: When unit is properly assembled, the control panel will illuminate when plugged in.

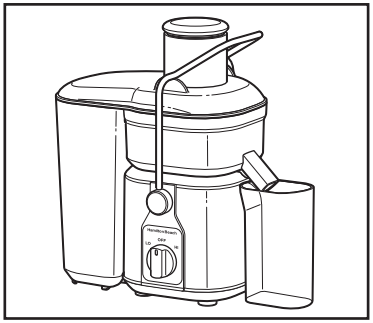
HINT: To minimize cleanup, place a plastic grocery bag in Pulp Container to collect pulp. (See page 6 for more information.)

How to Use

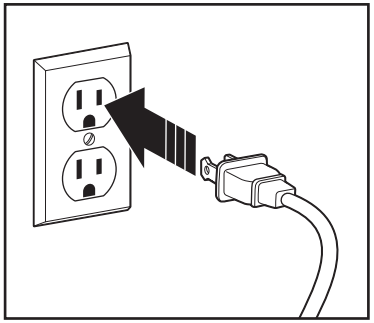
⚠ WARNING **Laceration Hazard.**

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

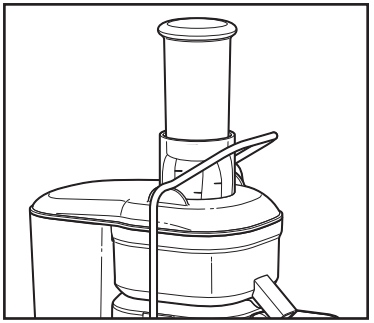
Wash fruits and vegetables.
NOTE: Most fruits and vegetables such as apples, carrots, and cucumbers will not need to be cut since they will fit into Feed Chute whole. It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in unit to minimize impact on juice flavor.



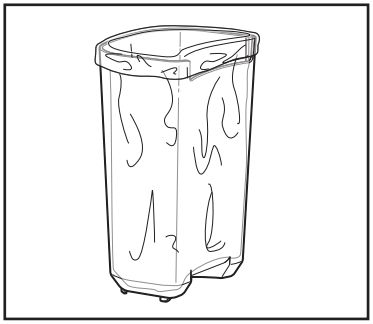
1. Ensure that unit is correctly assembled (see page 5) and place Juice Cup under Spout.



2. Make sure Knob is in OFF (O) position. Plug into outlet. Control panel will illuminate. Move Knob to LO or HI.
NOTE: See Juicing Chart and Tips on pages 8 and 9.



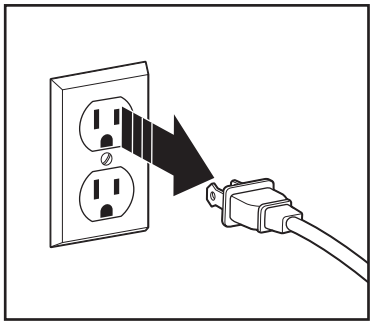
3. With motor running, place food down Feed Chute. Using Food Pusher, gently guide food down Feed Chute. **To extract maximum amount of juice, always push Food Pusher down slowly.**
Juice will flow into Juice Cup and separated pulp will accumulate in Pulp Container.
NOTE: Pulp Container can be emptied during juicing by turning Juice Extractor OFF (O) and then carefully removing Pulp Container. Replace empty Pulp Container before continuing to juice.



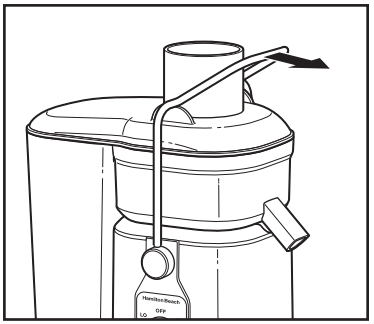
4. To minimize cleanup, place a plastic grocery bag in Pulp Container to collect pulp. When juicing is completed, simply remove grocery bag containing pulp.
NOTE: Do not allow Pulp Container to overfill since this may prevent correct operation or damage the unit.

NOTE: When juicing large amounts in one session, it is recommended to occasionally clean Strainer Basket to remove excess fiber buildup. Refer to Care and Cleaning on page 8.

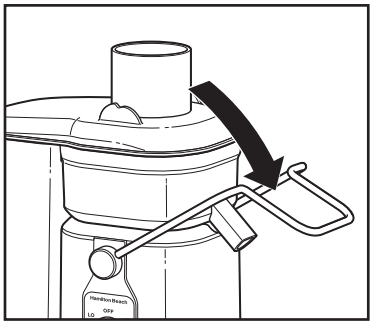
How to Disassemble



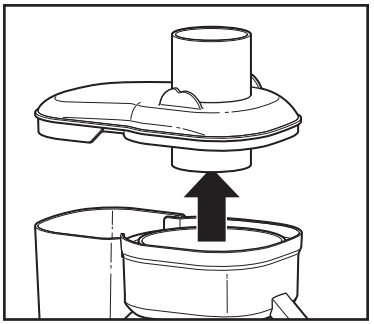
1. Turn Juice Extractor OFF (O). Unplug. Allow Strainer Basket to stop turning.



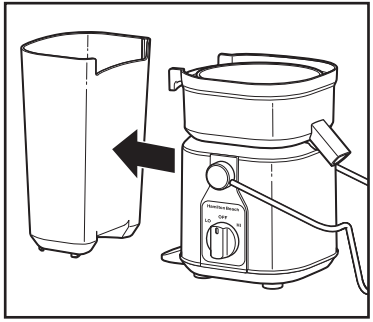
2. Release Locking Arm.



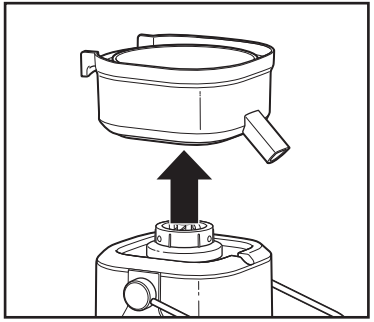
3. Move Locking Arm down.



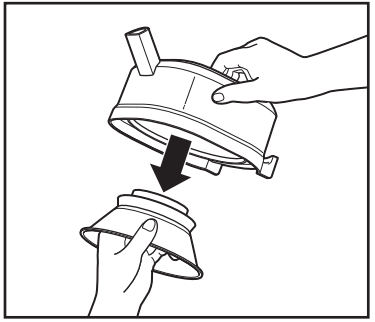
4. Lift off Cover.



5. Remove Pulp Container by sliding away from Motor Base.



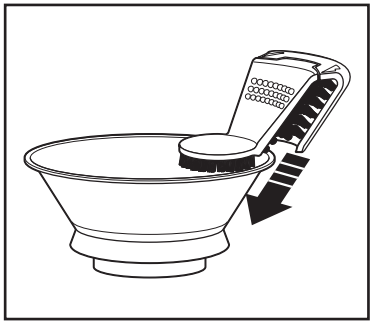
6. Lift off Strainer Bowl with Strainer Basket still in place.

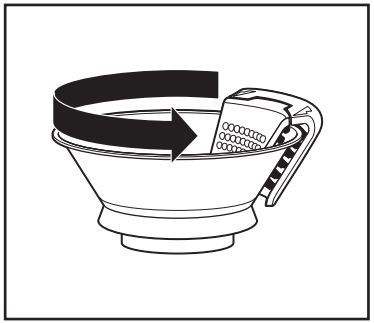


7. To remove Strainer Basket, turn Strainer Bowl upside down and carefully remove Strainer Basket.
NOTE: It is recommended to remove Strainer Basket over a sink.

Care and Cleaning

NOTE: Fruits and vegetables may cause parts to discolor. To prevent this, wash parts immediately after each use.

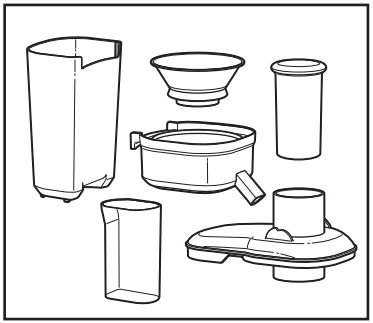




1. Unplug.
2. Wipe Base of Juice Extractor with a soft, damp cloth and dry.
3. Easy Sweep™ Cleaning Tool (included with select models) is most effective way to clean Strainer Basket. Using tool, hold Strainer Basket under running water and brush inside and outside of Basket.

⚠ WARNING **Electrical 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.



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

4. All removable parts are dishwasher-safe.
DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product. Do not place Motor Base in dishwasher. Some part distortion may occur if your household dishwasher's temperature is higher than normal or if parts are placed too close to heating element.

Juicing Chart

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

Juicing Tips and Techniques

Juicing is a convenient way to add more vitamins and nutrients to your diet. Since you are removing the fiber or bulk, you can consume a larger volume of fruits and vegetables by drinking juice than by eating the whole food.

Purchasing and Storing Fruits and Vegetables:

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

Preparing Fruits and Vegetables:

- It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in Juice Extractor to minimize impact on juice flavor.
- All fruits with pits and large seeds such as nectarines, peaches, apricots, plums, and cherries MUST be pitted before juicing.
- When using small amounts of ginger, sandwich it between other fruits or vegetables for best results.

Other Helpful Tips:

- Consume juice immediately for best taste and nutrition. If storing, cover tightly and refrigerate.
- Greens and herbs work best if rolled in a tight ball and then juiced in between a combination of ingredients.
- Peeled oranges will deliver invigorating, frothy orange juice. For best results, refrigerate oranges before juicing.

Using the Pulp:

- Remaining pulp left after juicing fruits or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like juice, contain vital nutrients necessary for daily diet and can be used in many ways. However, like juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.
- 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. One cup of soybeans, almonds, or rice must be soaked in four cups of water for 24 to 48 hours in the refrigerator. Slowly pour one cup of the soaked mixture at a time into Feed Chute.
The liquid extracted from the soaked mixture is the “milk.”

NOTES:

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

Recipes

Following drink recipes yield a single serving of 6 to 10 ounces (170–300 mL). Add ingredients in order listed in recipe.

Eye-Opener

2 carrots
1 apple
1 tangerine, peeled

Winter Blue Zing

2 apples
1/4 cup (48 g) blueberries
1 orange, peeled

Berry Blast

3 cups (570 g) blueberries
2 cup (302 g) red grapes
1 cup (140 g) blackberries
1 cup (120 g) raspberries
1 medium orange, peeled

Detox Green Juice

1/4 small head cabbage
3-4 broccoli florets with stalks
2 basil leaves
1 large rib celery
1 large Granny Smith apple

Berry Sunrise

3 medium red apples
1 cup raspberries
10 large strawberries

Liquid Fire

1 medium tomato
1/2 jalapeno pepper
1 handful parsley
1/2 cucumber

More Than Orange Juice

4 large carrots
1/2-inch (about 1.27 cm) piece ginger, unpeeled
2 medium oranges, peeled
2 medium red apples

Pomegranate Berry Mint

1 3/4 cup (305 g) pomegranate seeds
8 mint leaves
2 cups (380 g) blueberries
8 large strawberries, stems removed

Carrot Turmeric Tonic

1 small Golden Delicious apple
2-inch (about 5 cm) piece turmeric
1/2 lemon, peeled
4 large carrots
1 large cucumber

Vineyard Pop

1 cup (151 g) grapes
1 pear

The Health Club

1/2 of 6-ounce (170 g) bag spinach
3 carrots

Watermelon Refresher

4 cups (about 608 g) watermelon chunks
1 large handful mint leaves (about 1/2 oz/2 g)
1 lime, peeled
1/2 large cucumber

Gingery Citrus Juice

2 medium oranges, peeled
2 cups (450 g) pineapple chunks
3/4 -inch (about 2 cm) piece ginger, unpeeled
2 medium Granny Smith apples

Kale Plus Juice

4 large kale leaves
1 medium lime, peeled
1-inch (about 2.5 cm) piece ginger, unpeeled
3 large ribs celery
1 large Granny Smith apple
1 cup (225 g) pineapple chunks

Sour Grapes

1 lime, peeled
2 cups (302 g) red grapes

Rosy Beet

4 medium beets, trimmed
3 medium red apples
2 cups (450 g) pineapple chunks
1-inch (about 2.5 cm) piece ginger, peeled

Strawberry Green Juice

16 oz (454 g) strawberries, stems removed
1 large handful mint leaves (about 1/2 oz/2 g)
3 oz (85 g) arugula
1 1/2 oz (43 g) kale
1 oz (about 28 g) parsley
1 Granny Smith apple

8 Pack Vegetable Juice

1 large tomato
1 large handful spinach
4 large kale leaves
2 large carrots
2 ribs celery
1 large jalapeño pepper
1 handful cilantro
1 large lime, peeled

Recipes Using Pulp

Match the flavor of the pulp to the ingredients in the recipe. For baked goods, the amount of liquid should be adjusted based on the amount of moisture in the pulp.

Citrus Ginger Muffins (Makes 12 muffins)

Ingredients:

1 cup (about 236 g) pulp reserved from More Than Orange Juice (or similar juice)
1/2 cup (120 g) milk
1/4 cup (57 g) vegetable oil
1 large egg
1/3 cup (67 g) granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
1 1/2 cups (180 g) all-purpose flour
1 tablespoon baking powder
1/2 teaspoon salt

Directions:

1. Preheat oven to 400°F.
2. In a large mixing bowl, combine pulp, milk, oil, egg, sugar, and vanilla extract with a hand mixer on medium speed until blended.
3. Gradually add flour, baking powder and salt. Mix on low speed until just blended.
4. Spoon mixture evenly between 12 muffin cups. Bake 20 to 22 minutes, or until lightly browned.

Wholesome Vegetarian Chili (Makes 8 to 10 servings)

Ingredients:

2 tablespoons olive oil
1 large onion, chopped
2 large garlic cloves, minced
1 medium green pepper, coarsely chopped
1 large carrot, shredded
1 medium zucchini, shredded
1 large celery stalk, sliced
1 can (28 oz/794 g) whole tomatoes, broken
2 cans (4 oz/113 g each) green chilies, drained
1 can (15 oz/432 g) black beans, drained
1 can (15.5 oz/439 g) cannellini beans, drained
1 1/2 cups (about 354g) pulp reserved from 8 Pack Vegetable Juice (or similar juice)
1 teaspoon dried basil
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon ancho chili powder

Directions:

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

Berry Chocolate Brownies (Makes 16 brownies)

Ingredients:

1/2 cup (113 g) butter
1 cup (170 g) semisweet chocolate chips
1 cup (200 g) granulated sugar
1 cup (about 236 g) pulp reserved from Berry Sunrise Juice (or similar juice)
3 large eggs
1 tablespoon vanilla extract
1 1/4 cups (150 g) all-purpose flour
1/2 cup (40 g) baking cocoa
1 teaspoon salt

Directions:

1. Preheat oven to 350°F. Line a 13 x 9 inch baking pan with nonstick foil or spray a foil-lined pan with nonstick cooking spray.
2. In a large microwave bowl, microwave 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.
4. Add sugar and pulp. Beat on high until mixture is lighter in color.
5. Add eggs and vanilla. Continue to beat on medium until well blended, about 2 minutes.
6. Reduce speed to low, add flour, baking cocoa, and salt and beat until smooth, about 1 to 2 minutes.
7. Spread mixture evenly into prepared baking pan.
8. Bake for 26 to 30 minutes, or until a toothpick inserted in center comes out clean.

Troubleshooting

Machine will not work when switched ON.

- Locking Arm may not be correctly engaged. Check to see if Arm is properly positioned in two grooves on either side of Juicer Cover. Refer to page 5, Steps 3 and 4.
- This machine is equipped with motor overload protection. If motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.

Motor appears to stall when juicing.

- Juicing action may be too vigorous. Try slower juicing action by pushing Food Pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.
- Wet pulp can build up under Juicer Cover or Pulp Container. Turn unit OFF (O) and unplug. Empty Pulp Container; then clean Juicer Cover and Strainer Basket.

Excess pulp building up in Micro-Mesh Strainer Basket.

- Turn OFF (O) and unplug. Remove Strainer Basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup, which could be inhibiting juice flow. Refer to pages 7 and 8.

Pulp is too wet and insufficient juice is produced.

- Try a slower juicing action by pushing Food Pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.
- Turn OFF (O) and unplug. Remove Strainer Basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup, which could be inhibiting juice flow. Refer to pages 7 and 8.

Juice sprays out of Spout.

- Try a slower juicing action by pushing Food Pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.

Juice drips out of Spout immediately after juicing.

- With motor ON, raise and lower Food Pusher in Feed Chute several times. The action forces remaining pulp and juice out of Strainer Bowl.

Machine vibrates excessively.

- Buildup of pulp in mesh of Strainer Basket. Turn unit OFF (O) and unplug. Clean Strainer Basket. Refer to page 8. If machine vibration continues after cleaning, this could be a sign of a damaged Strainer Basket. Visit hamiltonbeach.com/parts to order a new Strainer Basket.

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 delivery in Canada and three (3) years from the date of original delivery in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (O/arrêt), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
8. Ne jamais introduire d'aliments dans trémie avec les mains. Toujours utiliser les pousseurs.
9. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le mécanisme de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
10. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (O/arrêt) après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
11. Ne mettre ni les doigts ni aucun objet dans la trémie de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, se servir du pousseur pour les enfoncer. Lorsque cela n'est pas possible, éteindre (OFF/O) le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre pivotant ou le couvercle de la centrifugeuse présentent des dommages ou des fissures apparentes.
13. Pour réduire le risque de blessures personnelles et/ou d'endommagement de l'appareil, ne pas utiliser un panier-filtre déformé, bosselé ou autrement endommagé.
14. Ne pas faire fonctionner sans installer le récipient à pulpe.
15. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin. Ne pas toucher aux petites lames dans le socle du panier-filtre en acier inoxydable.
16. Ne pas approcher de la trémie, cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de la machine.
17. Ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
18. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.

19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
22. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
23. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
24. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commutateur et mettre à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
25. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
26. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit 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.

L'ampérage de cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique sous la base.

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. Communiquer avec le service à la clientèle 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 après 15 minutes et continuer l'opération.

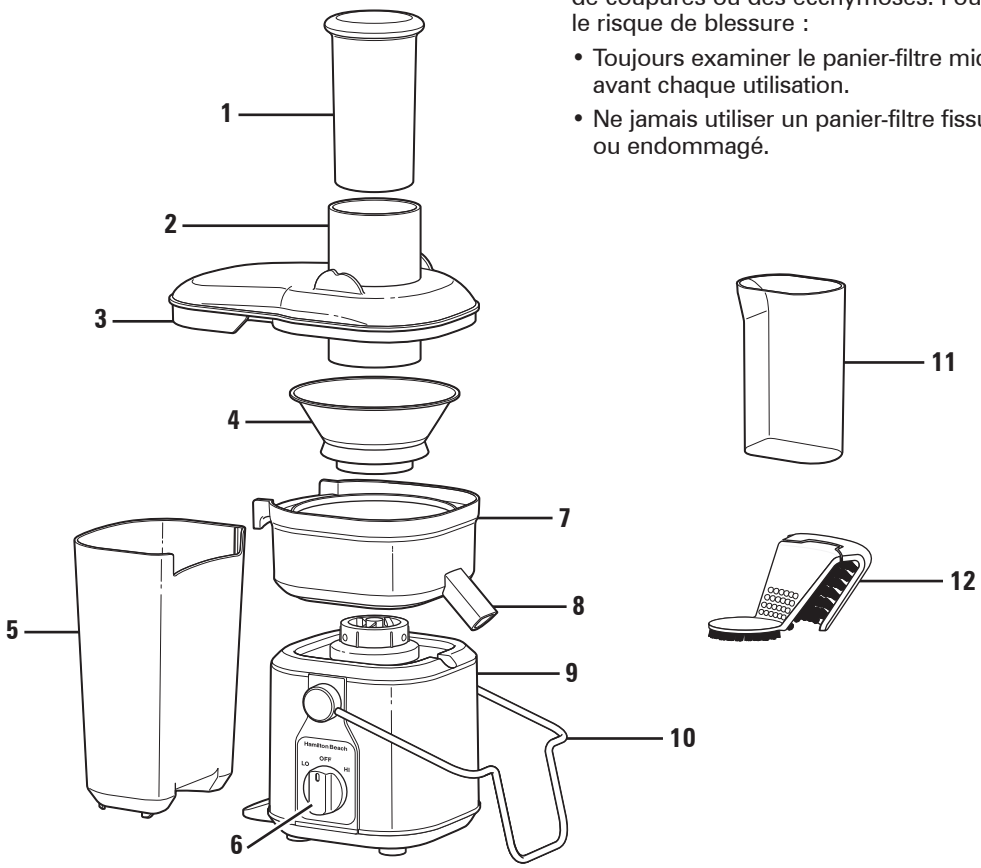
⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupures ou de contusions.
Trémie d'alimentation extra-large. Ne pas introduire les mains ou les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le pousseur.

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

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

1	Pousseur d'aliments
2	Trémie d'alimentation extra-large
3	Couvercle de la centrifugeuse
4	Panier-filtre micromèches en acier inoxydable
5	Grand récipient à pulpe
6	Cadran de contrôle de vitesse
7	Bol de centrifugeuse
8	Distributeur de jus
9	Base de moteur
10	Bras de verrouillage
11	Récipient de jus (sur certains modèles)
12	Outil de nettoyage Easy Sweep[MC] (sur certains modèles)

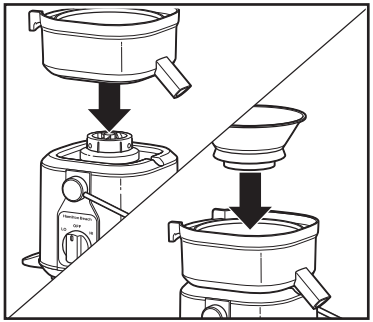


⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.
Le panier-filtre micromèches risque de s'envoler s'il est endommagé et occasionner des risques de coupures ou des ecchymoses. Pour diminuer le risque de blessure :

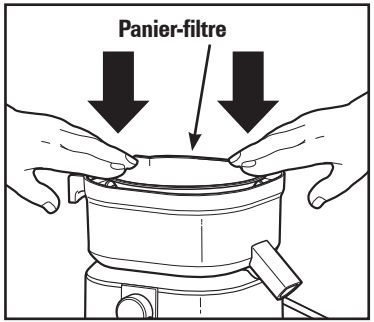
- Toujours examiner le panier-filtre micromèches avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser un panier-filtre fissuré, tordu ou endommagé.

Assemblage

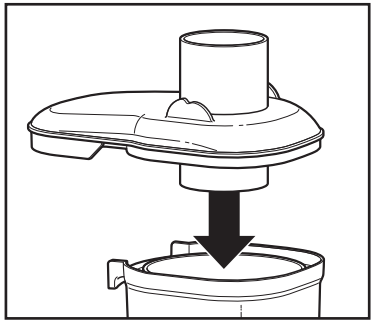
Avant la première utilisation : Après avoir déballé la centrifugeuse, retirer le morceau de carton du panier-filtre et laver toutes les pièces à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et les essuyer immédiatement. Ne jamais immerger la base dans l'eau ou autre liquides. La nettoyer à l'aide d'une éponge humide.

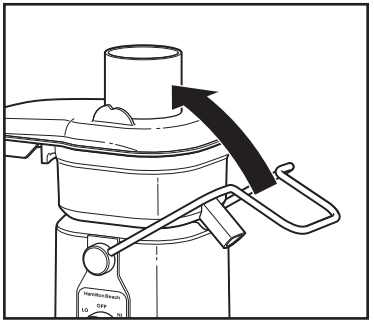


1. Placer le bol de centrifugeuse au-dessus de la base de moteur. Placer le panier-filtre en acier inoxydable dans le bol de centrifugeuse.



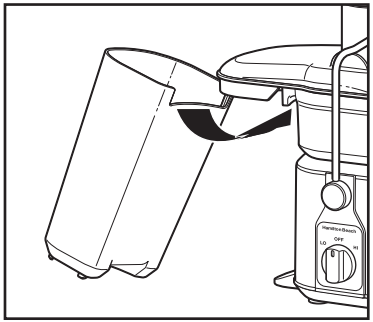
2. Avec les mains sur le bord extérieur, appuyer fermement sur le panier-filtre vers le bas, afin de le verrouiller en position.



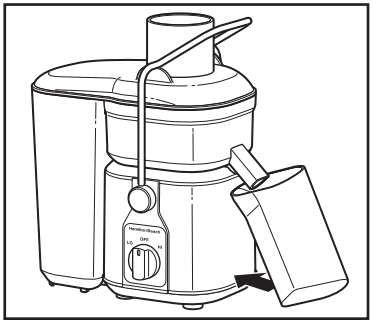


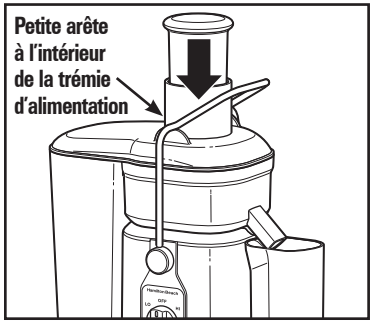
3. Placer le couvercle de la centrifugeuse sur le bol de centrifugeuse, en plaçant lla trémie d'alimentation sur le panier-filtre et abaisser en position.

4. Soulever le bras de de verrouillage pour le verrouiller en place.



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





6. Mettre le récipient de jus sous le distributeur de jus. Faire descendre le pousseur d'aliments dans la trémie d'alimentation en alignant la rainure du pousseur d'aliments à la petite arête située à l'intérieur du sommet du dispositif d'alimentation.

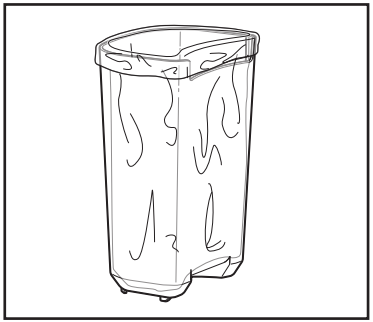
REMARQUE : Lorsque l'appareil est adéquatement assemblé, son panneau de commande s'illumine une fois qu'il est branché.

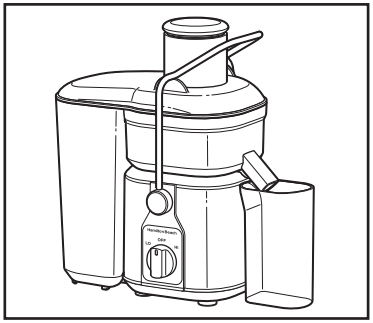
CONSEIL : Pour minimiser le nettoyage, placer un sac d'épicerie dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. (Voir page 18 pour davantage de renseignements.)

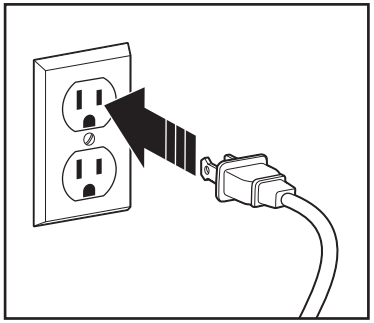
Utilisation

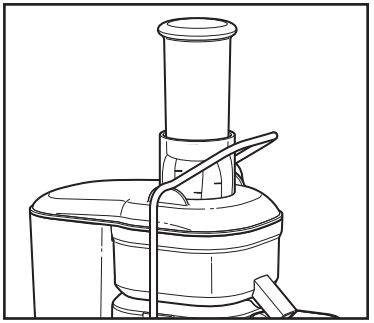
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.**
Ne jamais utiliser les doigts pour pousser les aliments dans la trémie d'alimentation ou pour la nettoyer. Toujours utiliser le pousseur d'aliments fourni.

Laver les fruits et les légumes. **REMARQUE :** 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 la trémied'alimentation. On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus.









1. Veuillez vous assurer que l'appareil est assemblé correctement (voir la page 17) et de mettre le récipient de jus sous le distributeur.

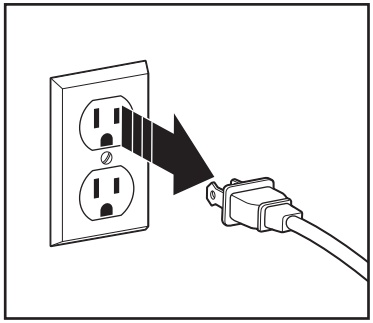
2. S'assurer que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (O/arrêt). Brancher dans la prise. Le panneau de commande s'illuminera. Placer le cadran en position LO (faible) ou HI (élevée). **REMARQUE :** Voir le tableau d'extraction et les conseils aux pages 20 et 21.

3. **Avec le moteur en marche, mettre les aliments dans la trémied'alimentation.** À l'aide du pousseur d'aliments, faites doucement descendre les aliments dans la trémie d'alimentation. **Pour extraire une quantité maximum de jus, pousser toujours doucement vers le bas le pousseur d'aliments.** Le jus s'écoulera dans le récipient de jus et la pulpe s'accumulera séparément dans le récipient à pulpe.
REMARQUE : 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.

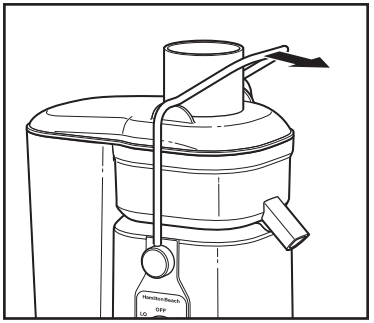
4. Pour minimiser les nettoyages, placer un sac d'épicerie en matière plastique dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. Quand la centrifugeuse a terminé d'extraire le jus, enlever simplement le sac d'épicerie qui contient la pulpe.
REMARQUE : Ne jamais permettre au récipient à pulpe de trop se remplir, car cela peut empêcher un bon fonctionnement ou endommager la centrifugeuse.

REMARQUE : Pour extraire une grande quantité de jus en une seule fois, il est recommandé de nettoyer occasionnellement le panier-filtre pour éliminer l'accumulation de fibres. Consulter la section Entretien et nettoyage à la page 20.

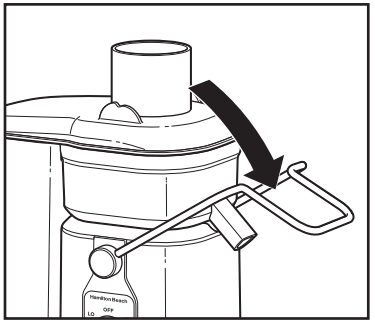
Désassemblage



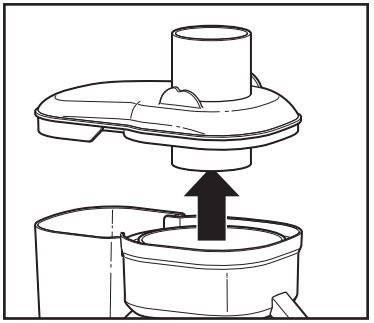
1. Mettre la centrifugeuse en position arrêt (OFF/O). Débrancher. Laisser le panier-filtre s'arrêter de tourner.



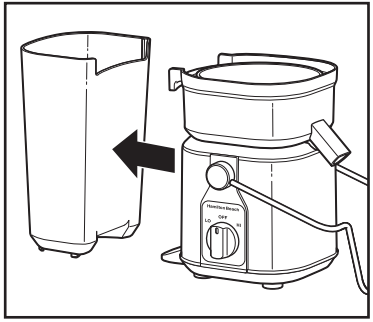
2. Relâcher le bras de verrouillage.



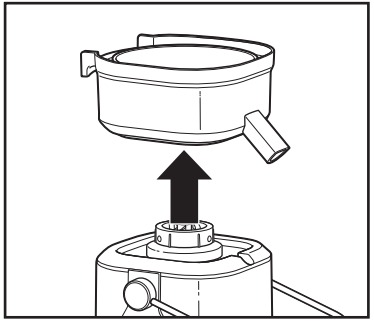
3. Abaisser le bras de verrouillage.



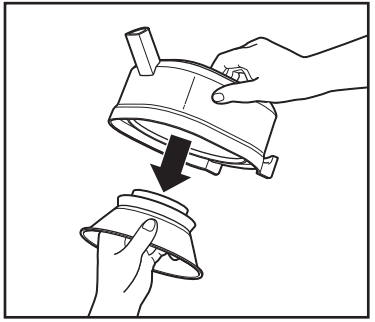
4. Soulever le couvercle.



5. Enlever le récipient à pulpe en le faisant glisser de la base de moteur.



6. Soulever le bol de centrifugeuse avec le panier-filtre toujours en place.



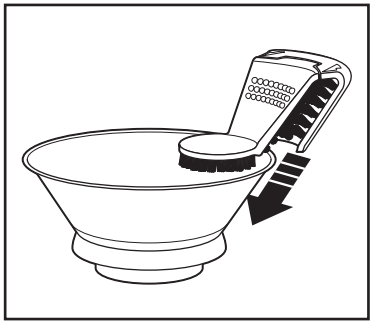
7. Pour enlever le panier-filtre, renverser le bol de centrifugeuse et enlever soigneusement le panier-filtre. **REMARQUE** : On recommande d'enlever le panier-filtre au-dessus d'un évier.

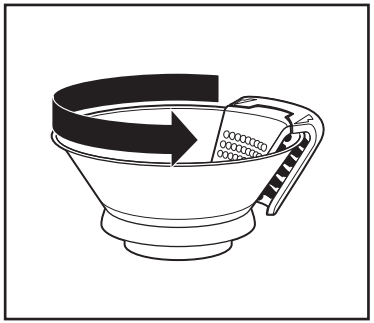
Entretien et nettoyage

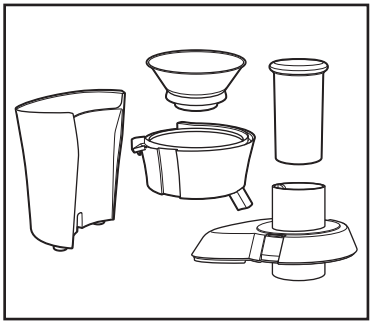
REMARQUE : Les fruits et les légumes peuvent entraîner une décoloration des pièces. Pour éviter ceci, laver les pièces immédiatement après utilisation.

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

⚠ MISE EN GARDE **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.







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.

1. Débrancher.
2. Essuyer la base de la centrifugeuse à l'aide d'un chiffon doux et humide et sécher.
3. L'outil de nettoyage Easy Sweep^{MC} (sur certains modèles) 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.
4. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre 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.

Tableau d'extraction

Fruits ou légumes	Exemples	Vitesse
Fruits et légumes fermes	Pommes, oranges pelées, carottes, betteraves, concombres, gingembre	HI (élevée)
Fruits et légumes tendres	Fraises, pêches dénoyautées, melons, raisins, tomates	LO (basse)
Légumes-feuilles	Chou frisé, épinard, feuilles de betterave	LO (basse)

Conseils et technique d'extraction

L'extraction du jus est une manière pratique d'ajouter plus de vitamines et d'éléments nutritifs à votre alimentation. Comme l'extraction élimine les fibres ou les parties solides des fruits et légumes, il est possible d'en consommer un plus grand volume en buvant du jus qu'en mangeant les aliments entiers.

Achat et entreposage des fruits et légumes :

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

Préparation des fruits et légumes :

- On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus.
- Tous les fruits à noyau ou à grosse graine comme les nectarines, les pèches, les abricots, les prunes et les cerises DOIVENT être dénoyautés avant d'être centrifugés.
- Pour utiliser de petites quantités de gingembre, le placer entre des morceaux de fruits ou de légumes pour obtenir de meilleurs résultats.

Autres conseils pratiques :

- Consommer le jus immédiatement après son extraction pour une saveur et une valeur nutritive optimales. Pour conserver le jus, le couvrir hermétiquement et le réfrigérer.
- L'extraction du jus des légumes feuilles et des fines herbes est optimale lorsqu'ils sont roulés en boule compacte et extraits entre différents ingrédients.
- Les oranges épluchées permettent d'obtenir un jus d'orange mousseux et vivifiant. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer les oranges avant d'en extraire le jus.

Utilisation de la pulpe :

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

Lait de soya, lait d'amandes et lait de riz :

Votre centrifugeuse peut être utilisée pour faire du lait de soya, du lait d'amandes et du lait de riz. Il faut laisser tremper pendant 24 à 48 heures 250 L (1 tasse) de fèves de soya, d'amandes ou de riz dans 946 mL (4 tasses) d'eau au réfrigérateur. Verser lentement le mélange tasse par tasse dans la trémie d'alimentation. Le liquide extrait par centrifugation du mélange est le "lait".

REMARQUES :

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

Recettes

Les recettes de boissons suivantes donnent une portion individuelle de 170 à 300 mL (6 à 10 onces). Ajouter les ingrédients selon l'ordre dans lequel ils apparaissent dans la recette.

Réveil-matin

2 carottes
1 pomme
1 tangerine épluchée

Chasse-grisaille hivernale

2 pommes
48 g (1/4 tasse) de bleuets
1 orange épluchée

Coup de fouet aux baies

570 g (3 tasses) de bleuets
302 g (2 tasses) de raisins rouges
140 g (1 tasse) de mûres
120 g (1 tasse) de framboises
1 orange moyenne épluchée

Jus vert purifiant

1/4 de petit chou
3 ou 4 fleurons de brocoli avec les tiges
2 feuilles de basilic
1 grosse tige de céleri
1 grosse pomme Granny Smith

Baies matinales

3 pommes rouges moyennes
1 tasse de framboises
10 grosses fraises

Feu liquide

1 tomate moyenne
1/2 piment jalapeno
1 poignée de persil
1/2 concombre

Jus à la grenade, aux baies et à la menthe

305 g (1 3/4 tasse) de grains de grenade
8 feuilles de menthe
380 g (2 tasses) de bleuets
8 grosses fraises sans les queues

Tonique aux carottes et au curcuma

1 petite pomme Golden Delicious
1 morceau de curcuma de 5 cm (environ 2 po)
1/2 citron épluché
4 grosses carottes
1 gros concombre

Jus de chou frisé et compagnie

4 grosses feuilles de chou frisé
1 lime moyenne épluchée
1 morceau de gingembre non pelé de 2,5 cm (environ 1 po)
3 grosses tiges de céleri
1 grosse pomme Granny Smith
225 g (1 tasse) de morceaux d'ananas

Délice du vignoble

151 g (1 tasse) de raisins
1 poire

Club de santé

1/2 sac d'épinards de 170 g (6 oz)
3 carottes

Boisson rafraîchissante au melon d'eau

608 g (environ 4 tasses) de morceaux de melon d'eau
1 grosse poignée de feuilles de menthe (environ 2 g [1/2 oz])
1 lime épluchée
1/2 gros concombre

Jus d'orange au gingembre

2 oranges moyennes épluchées
450 g (2 tasses) de morceaux d'ananas
1 morceau de gingembre non pelé de 2 cm (environ 3/4 po)
2 pommes Granny Smith moyennes

Plus qu'un jus d'orange

4 grosses carottes
1 morceau de gingembre non pelé de 1,27 cm (environ 1/2 po)
2 oranges moyennes épluchées
2 pommes rouges moyennes

Raisins acidulés

1 lime épluchée
302 g (2 tasses) de raisins rouges

Betterave rose

4 betteraves moyennes épluchées
3 pommes rouges moyennes
450 g (2 tasses) de morceaux d'ananas
1 morceau de gingembre pelé de 2,5 cm (environ 1 po)

Jus vert à la fraise

454 g (16 oz) de fraises sans les queues
1 grosse poignée de feuilles de menthe (environ 2 g [1/2 oz])
85 g (3 oz) de roquette
43 g (1 1/2 oz) de chou frisé
28 g (environ 1 oz) de persil
1 pomme Granny Smith

Jus de 8 légumes

1 grosse tomate
1 grosse poignée d'épinards
4 grosses feuilles de chou frisé
2 grosses carottes
2 grosses tiges de céleri
1 gros piment jalapeno
1 poignée de coriandre
1 grosse lime épluchée

Recettes utilisant la pulpe

Agencez la saveur de la pulpe aux ingrédients de la recette. Pour les recettes de pâtisseries, la quantité de liquide devrait être ajustée en fonction du taux d'humidité de la pulpe.

Muffins à l'orange et au gingembre (12 muffins)

Ingrédients :

236 g (environ 1 tasse) de pulpe provenant de la recette Plus qu'un jus d'orange (ou d'un jus semblable)
120 g (1/2 tasse) de lait
57 g (1/4 tasse) d'huile végétale
1 gros œuf
67 g (1/3 tasse) de sucre granulé
1 c. à thé d'extrait de vanille
180 g (1 1/2 tasses) de farine tout usage
1 c. à soupe de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel

Instructions :

1. Préchauffer le four à 204 °C (400 °F).
2. Dans un grand bol à mélanger, combiner la pulpe, le lait, l'huile, l'œuf et l'extrait de vanille au batteur à main à vitesse moyenne jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Ajouter graduellement la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
4. Déposer uniformément le mélange à la cuillère dans les 12 moules à muffins. Cuire les muffins de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Chili végétarien nourrissant (de 8 à 10 portions)

Ingrédients :

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon coupé
2 grosses gousses d'ail hachées
1 poivron vert moyen grossièrement coupé
1 grosse carotte râpée
1 courgette moyenne râpée
1 grosse tige de céleri coupée
1 boîte (794 g [28 oz]) de tomates entières défaites
2 boîtes (113 g [4 oz] chacune) de piments verts égouttés
1 boîte (432 g [15 oz]) de haricots noirs égouttés
1 boîte (439 g [15,5 oz]) de haricots cannellinis égouttés
354 g (environ 1/2 tasse) de pulpe provenant de la recette Jus de 8 légumes (ou d'un jus semblable)
1 c. à thé de basilic séché
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poudre de piment ancho

Instructions :

1. Faire chauffer l'huile dans un faitout à chaleur moyenne élevée.
2. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire 2 minutes.
3. Ajouter le poivron vert, les carottes, la courgette et le céleri et cuire 5 minutes.
4. Ajouter les ingrédients restants en remuant et cuire à feu doux 40 minutes.

Carrés au chocolat et aux baies (16 carrés)

Ingrédients :

113 g (1/2 tasse) de beurre
170 g (1 tasse) de grains de chocolat mi-sucré
200 g (1 tasse) de sucre granulé
236 g (environ 1 tasse) de pulpe provenant de la recette Baies matinales (ou d'un jus semblable)
3 gros œufs
1 c. à soupe d'extrait de vanille
150 g (1 1/4 tasses) de farine tout usage
40 g (1/2 tasse) de cacao à cuisson
1 c. à thé de sel

Instructions :

1. Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Recouvrir une plaque de cuisson de 33 cm sur 48 cm (13 po sur 19 po) de papier d'aluminium antiadhésif, ou vaporiser une plaque de cuisson doublée de papier d'aluminium avec un enduit à cuisson antiadhésif.
2. Déposer le beurre et les grains de chocolat dans un grand bol allant au micro-ondes et les faire chauffer au micro-ondes à puissance moyenne 2 minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que les grains de chocolat soient lustrés.
3. Avec un batteur à main, mélanger le beurre et le chocolat à vitesse moyenne environ 1 minute jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
4. Ajouter le sucre et la pulpe. Battre le mélange à vitesse élevée jusqu'à ce qu'il devienne plus pâle.
5. Ajouter les œufs et la vanille. Continuer de battre à puissance moyenne environ 2 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
6. Passer à faible vitesse, ajouter la farine, le cacao à cuisson et le sel, et battre environ 1 ou 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
7. Étendre le mélange uniformément sur la plaque de cuisson préparée.
8. Cuire de 26 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Dépannage

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

- Le bras de verrouillage n'est peut-être pas correctement engagé. S'assurer que le bras est bien positionné dans les deux rainures de chaque côté du couvercle de l'extracteur. Consulter le page 17, étapes 3 et 4.
- 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 après 15 minutes 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 pousseur d'aliments. Consulter la page 18, étape 3.
- De la pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle de la centrifugeuse ou sous le récipient à pulpe. Mettre la centrifugeuse en position arrêt (OFF/O) 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 arrêt (OFF/O) et débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaire qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter les pages 19 et 20.

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

- Essayer une vitesse d'extraction plus lente en abaissant le pousseur d'aliments plus lentement. Consulter la page 18, étape 3.
- Mettre la centrifugeuse en position arrêt (OFF/O) et débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaire qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter les pages 19 et 20.

Le jus se vaporise en dehors du distributeur de jus.

- Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le pousseur d'aliments. Consulter la page 18, étape 3.

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

- Le moteur en marche, soulever et abaisser le pousseur d'aliments plusieurs fois dans la trémie d'alimentation. Cette action pousse la pulpe et le jus restants en dehors du bol de centrifugeuse.

La centrifugeuse vibre trop.

- Accumulation de pulpe dans le panier-filtre. Mettre la centrifugeuse en position arrêt (OFF/O) et la débrancher de sa prise. Nettoyer le panier-filtre. Consulter la page 20. Après avoir nettoyé, si la centrifugeuse continue à vibrer, cela signifie que le panier-filtre est peut-être endommagé. Visitez hamiltonbeach.ca/parts pour commander un nouveau panier-filtre.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date originale de livraison au Canada et trois (3) ans à compter de la date originale de livraison aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico OFF (O/apagado) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga los dedos fuerande la tolva de alimentación.
9. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
10. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo se encuentre ensamblado completa y adecuadamente antes de encender el motor. La unidad no se ENCENDERÁ a menos que esté ensamblada como corresponde. No libere el brazo de bloqueo de seguridad mientras el extractor de jugo está en funcionamiento.
11. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (O/apagado) después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
12. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, OFF (O/apagado) el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
13. No utilice el aparato si la canasta coladora giratorio o la cubierta del jugo están dañadas o tienen grietas visibles.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato, no utilice la canasta coladora si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.
15. No lo utilice sin el recipiente para pulpa en su lugar.
16. Las cuchillas son filosas; manéjelas con cuidado. No toque las cuchillas de corte pequeñas ubicadas en la base de la canasta coladora de acero inoxidable.
17. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al aparato.
18. No deje el extractor de jugo sin atención mientras está en funcionamiento.
19. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
20. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
21. No lo use en exteriores.
22. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.

23. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
24. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
25. Verifique que el aparato esté OFF (O/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
26. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
27. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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.

La clasificación eléctrica de este aparato se encuentra en el panel inferior de la unidad.

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 aparato. Comuníquese con Servicio 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 Riesgo de corte o aplastamiento.

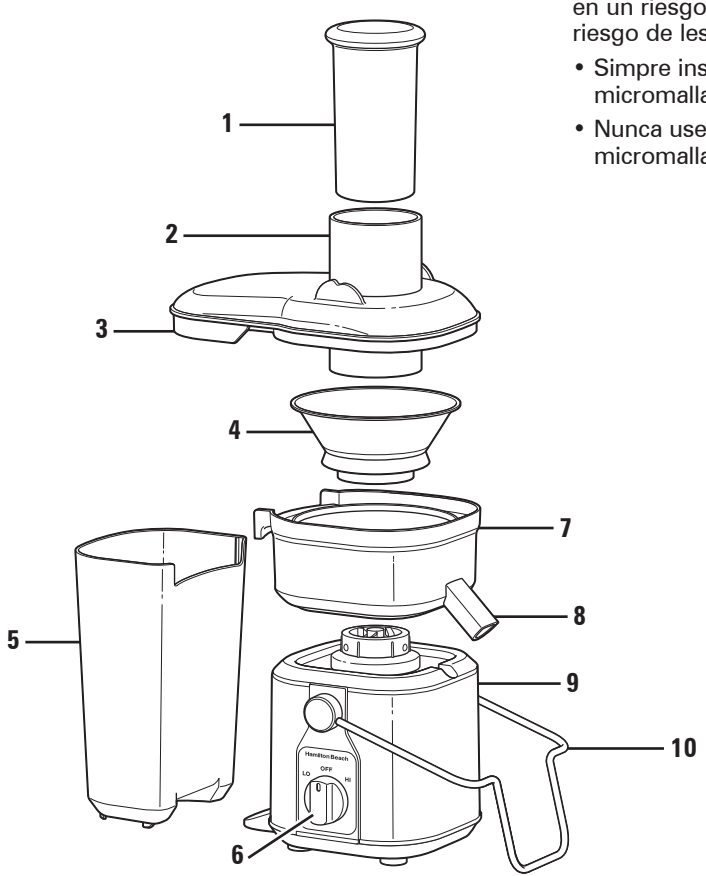
Tolva de alimentación extra ancha. No coloque las manos o dedos dentro de la tolva de alimentación. Siempre utilice el empujador de alimentos.

No seguir estas instrucciones puede provocar graves lesiones personales.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Empujador de alimentos
2	Tolva de alimentación extra ancha
3	Cubierta del extractor
4	Canasta coladora con micromalla de acero inoxidable
5	Recipiente grande para pulpa
6	Perilla de control de velocidad
7	Recipiente colador
8	Pico para jugo
9	Base del motor
10	Brazo de bloqueo
11	Taza de jugo (con algunos modelos)
12	Herramienta de limpieza Easy Sweep™

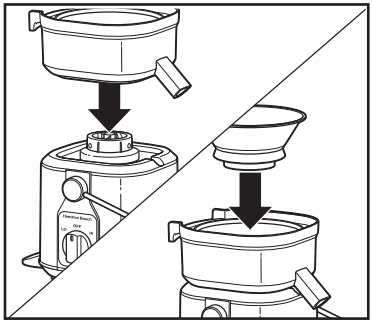


⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.
La canasta coladora con micromalla puede salir volando durante el uso si es dañada, resultando en un riesgo de cortes o lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones personales:

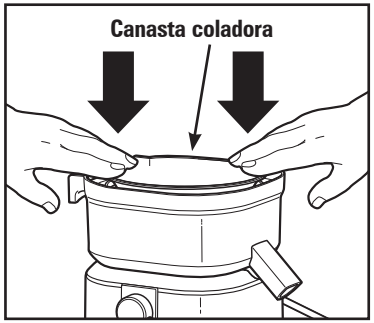
- Simpre inspeccione la canasta coladora con micromalla antes de cada uso.
- Nunca use una canasta coladora con micromalla rajada, doblada o dañada.

Cómo ensamblar

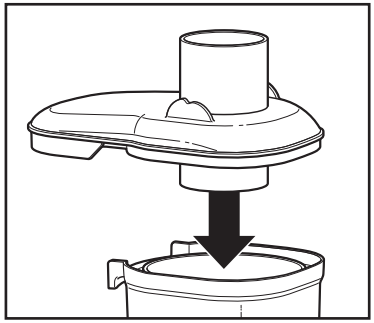
Antes del primer uso: Después de desempacar el extractor de jugos, retire el cartón de la canasta coladora y lave todo con agua tibia con jabón, excepto la base del motor. Enjuague y seque de inmediato. Nunca sumerja la base en agua u otro líquido; límpiela con una esponja húmeda.



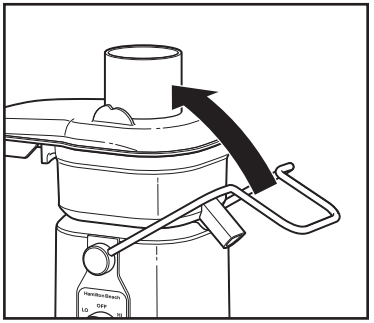
1. Coloque el recipiente colador sobre la base del motor. Coloque la canasta coladora de acero inoxidable dentro del recipiente colador.



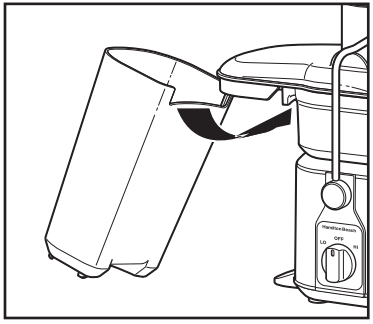
2. Con las manos sobre el lado exterior, presione la canasta coladora con firmeza hacia abajo para que se ajuste en su posición.



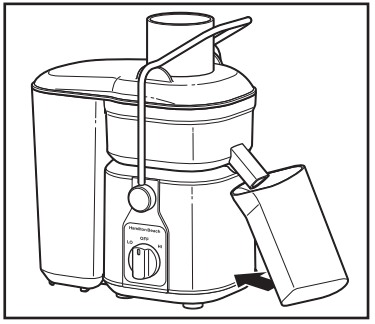
3. Coloque la cubierta del extractor sobre el recipiente colador, ubicando la tolva de alimentación sobre la canasta coladora y baje hasta su posición.



4. Eleve el brazo de bloqueo hasta que enganchen en su lugar.



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





6. Coloque la taza de jugo bajo la boca de jugo. Deslice el empujador de alimentos dentro de la tolva de alimentación alineando la ranura del empujador con el pequeño reborde ubicado dentro de la parte interna del tubo de alimentación.

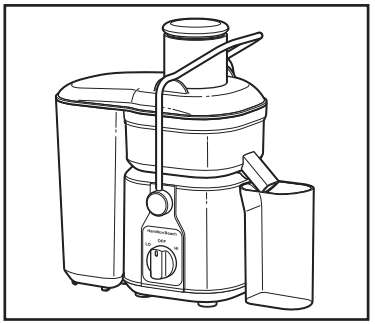
NOTA: Cuando la unidad esté correctamente montada, el panel de control se iluminará al enchufarla.

CONSEJO: Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico en el recipiente para pulpa con el propósito de poder recogerla. (Ver página 30 para más información.)

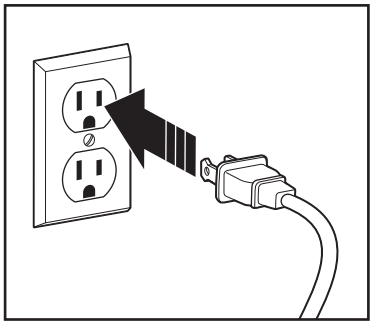
Cómo utilizar

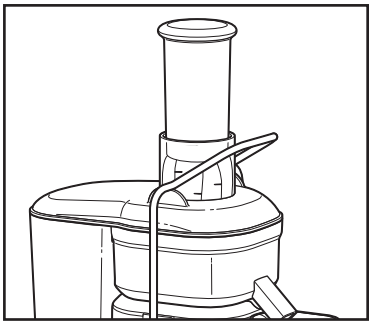
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.
Nunca use los dedos para ingresar alimentos en la tolva para alimentos o para despejarla. Siempre use el empujador de alimentos incluido.

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



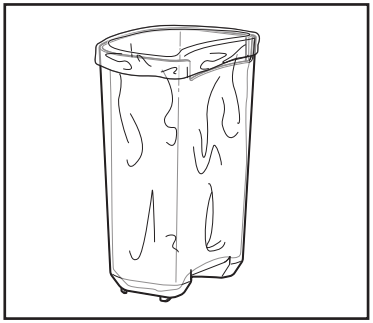
1. Asegúrese que la unidad este correctamente ensamblada (ver pagina 29) y coloque la taza de juego bajo la boca.





2. Asegúrese de que la perilla esté en la posición OFF (**O**/apagado). Conecte al tomacorriente. Control el panel de control se iluminará. Mueva la perilla a LO (baja) o HI (alta).
NOTA: Mire la Tabla para preparar jugos y consejos en las paginas 32 y 33.

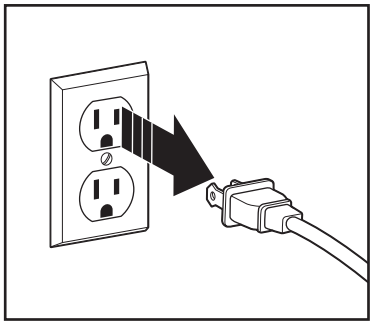
3. Con el motor encendido, coloque los alimentos dentro de la tolva de alimentación. Con cuidado use el empujador de alimentos para enviarlos hacia abajo por la tolva de alimentación. **Para extraer la mayor cantidad de jugo, siempre ejerza presión con el empujador de alimentos lentamente.** El jugo fluirá en la taza de jugo y la pulpa separada se acumulará en el contenedor de pulpas. **NOTA:** El recipiente para pulpa puede vaciarse durante el funcionamiento OFF (**O**/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.



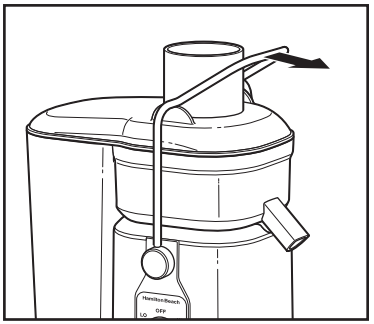
4. Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico dentro del recipiente para jugo con el propósito de recoger la pulpa. Cuando se finalice la extracción de jugo, simplemente retire la bolsa con la pulpa.
NOTA: No permita que el recipiente para pulpa se desborde, ya que esto puede provocar un mal funcionamiento o daños a la unidad.

NOTA: Cuando haga jugo en grandes cantidades en una sola sesión, se recomienda limpiar ocasionalmente la canasta coladora para eliminar el exceso de acumulación de fibra. Consulte la sección Cuidado y limpieza en la página 32.

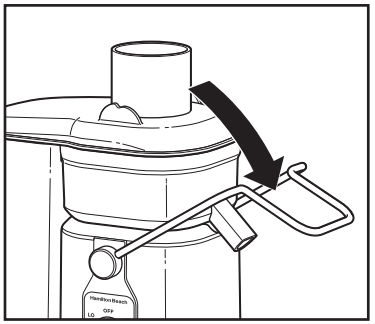
Cómo desensamblar



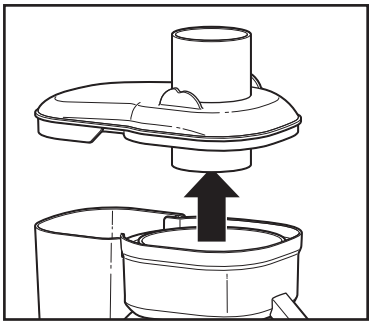
1. Coloque el interruptor en la posición OFF (O/apagado). Desenchufe. Permita que la canasta coladora deje de girar.



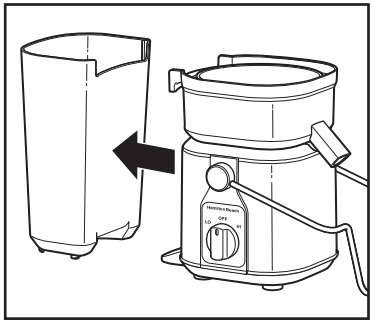
2. Suelte el brazo de bloqueo.



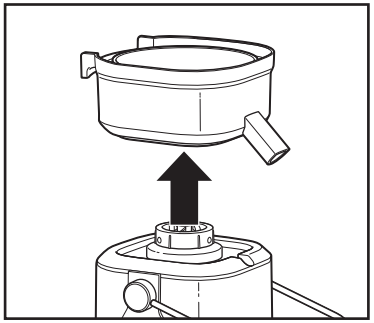
3. Mueva el brazo de bloqueo hacia abajo.



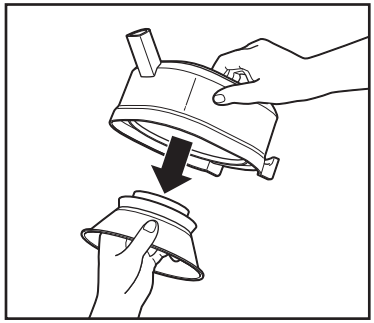
4. Quite la cubierta.



5. Retire el recipiente para pulpa deslizándolo en sentido contrario a la base del motor.



6. Levante el recipiente colador con la canasta coladora todavía en su lugar.



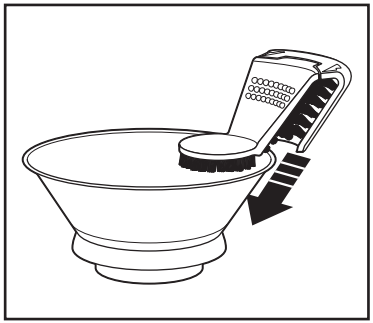
7. Para quitar la canasta coladora, gire el recipiente colador hacia abajo y con cuidado retire la canasta coladora. **NOTA**: Es recomendable quitar la canasta coladora sobre un lavabo.

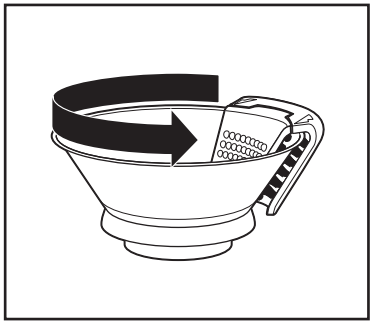
Cuidado y limpieza

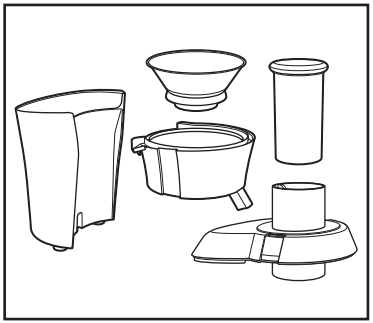
NOTA: Las frutas y vegetales pueden causar descoloración en las partes. Para prevenir esto, lave las partes inmediatamente después de cada uso.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.
No sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo 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.







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.

1. Desenchufe.
2. Limpie la base del extractor de jugo con una tela húmeda suave y seque.
3. La herramienta de limpieza Easy Sweep™ (con algunos modelos) 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.
4. Todas las piezas extraíbles son aptas para el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían 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.

Tabla para preparar jugos

Frutas o vegetales	Ejemplos	Velocidad
Frutas y vegetales firmes	Manzanas, naranjas peladas, zanahorias, remolachas, pepinos, genjibre	HI (alta)
Frutas y vegetales tiernos	Frutillas, duraznos sin carozo, sandías, uvas, tomates	LO (baja)
Vegetales de hoja	Col rizado, espinaca, hojas de remolacha	LO (baja)

Consejos y técnicas para hacer jugos

Los jugos son una forma cómoda de agregar más vitaminas y nutrientes a su dieta. Al eliminar la fibra o la masa, puede consumir un mayor volumen de fruta y verdura bebiendo jugo que comiendo el alimento entero.

Compra y almacenamiento de frutas y vegetales:

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

Preparación de frutas y vegetales:

- Se recomienda que las frutas y vegetales como naranjas, melones o mangos se pelen antes de colocarlos en el extractor de jugo para minimizar el impacto en el sabor del jugo.
- Todas las frutas de carozo y semillas grandes como pelones, duraznos, damascos, ciruelas y cerezas DEBEN descarozarse antes de la extracción.
- Cuando utilice pequeñas cantidades de jengibre, mézclelo con otras frutas o verduras para obtener mejores resultados.

Otros consejos útiles:

- Consuma el jugo inmediatamente para obtener el mejor sabor y nutrición. Si va a guardarlo, tápelo bien y refrigérelo.
- Las verduras verdes y las hierbas funcionan mejor si se enrollan en una bola apretada y después se exprimen en la juguera entre una combinación de ingredientes.
- Las naranjas peladas proporcionan un jugo de naranja vigorizante y espumoso. Para obtener mejores resultados, refrigere las naranjas antes de hacer el jugo.

Cómo usar la pulpa:

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

Leche de soya, leche de almendras y leche de arroz:

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

NOTAS:

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

Recetas

Las siguientes recetas de bebidas rinde una ración sencilla de 6 a 10 onzas (170 a 300 mL). Agregue los ingredientes en el orden indicado en la receta.

Para abrir los ojos

2 zanahorias
1 manzana
1 mandarina pelada

Zing azul de invierno

2 manzanas
1/4 taza (48 g) de arándanos
1 naranja pelada

Explosión de moras

3 tazas (570 g) de arándanos
2 tazas (302 g) de uvas rojas
1 taza (140 g) de zarzamoras
1 taza (120 g) de frambuesas
1 naranja mediana pelada

Jugo verde desintoxicante

1/4 cabeza pequeña de repollo
3-4 ramilletes de brócoli con tallos
2 hojas de albahaca
1 tallo de apio grande
1 manzana Granny Smith grande

Amanecer de moras

3 manzanas rojas medianas
1 taza de frambuesas
10 fresas grandes

Fuego líquido

1 tomate mediano
1/2 chile jalapeño
1 puño de perejil
1/2 pepino

Menta, granada y moras

1 3/4 taza (305 g) de granos de granada
8 hojas de menta
2 tazas (380 g) de arándanos
8 fresas grandes sin tallo

Tónico de cúrcuma y zanahoria

1 manzana pequeña Golden Delicious
1 trozo de 2 pulgadas (5 cm) de cúrcuma
1/2 limón (pelado)
4 zanahorias grandes
1 pepino grande

Jugo de col rizada plus

4 hojas grandes de kale
1 lima mediana, pelada
1 pulgada (2.5 cm) de jengibre sin pelar
3 tallos de apio grandes
1 manzana grande Granny Smith
1 taza (225 g) de trozos de piña

Pop de viña

1 taza (151 g) de uvas
1 pera

El club de la salud

1/2 bolsa de 170 gr (6 oz) de espinacas
3 zanahorias

Refresco de sandía

4 tazas (aprox 608 g) de trozos de sandía
1 puño grande de hojas de menta (aproximadamente 1/2 oz/2 g)
1 lima pelada
1/2 pepino grande

Jugo de cítricos con jengibre

2 naranjas medianas, peladas
2 tazas (450 g) de piña en trozos
3/4 de pulgada (aprox 2 cm) de jengibre, sin pelar
2 manzanas medianas Granny Smith

Más que un jugo de naranja

4 zanahorias grandes
1/2 pulgada (aproximadamente 1.27 cm) de jengibre sin pelar
2 naranjas medianas peladas
2 manzanas rojas medianas

Uvas agrias

1 lima pelada
2 tazas (302 g) de uvas rojas

Betabel rosado

4 betabeles medianos cortados
3 manzanas rojas medianas
2 tazas (450 g) de piña en trozos
1 pulgada (2.5 cm) de jengibre pelado

Jugo verde de fresa

16 oz (454 g) fresas sin tallo
1 puño grande de hojas de menta (aproximadamente 1/2 oz/2 g)
85 g de arúgula
1 1/2 oz (43 g) de kale
1 oz (28 g) de perejil
1 manzana Granny Smith

Jugo de 8 verduras

1 tomate grande
1 puño grande de espinacas
4 hojas grandes de kale
2 zanahorias grandes
2 tallos de apio
1 chile jalapeño grande
1 puño de cilantro
1 lima grande, pelada

Recetas utilizando la pulpa

Adecúe el sabor de la pulpa a los ingredientes de la receta. Para los productos horneados, la cantidad de líquido debe ajustarse en función de la cantidad de humedad de la pulpa.

Muffins de jengibre y cítricos (12 muffins)

Ingredientes:

1 taza (aprox. 236 g) de pulpa reservada del jugo Más que un jugo de naranja (o un jugo similar)
1/2 taza (120 g) de leche
1/4 taza (57 g) de aceite vegetal
1 huevo grande
1/3 taza (67 g) de azúcar granulada
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 1/2 tazas (180 g) de harina para todo uso
1 cucharada de polvo para hornear
1/2 cucharadita de sal

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400°F (200°C).
2. En un tazón grande, mezcle la pulpa, la leche, el aceite, el huevo, el azúcar y el extracto de vainilla con una batidora de mano a velocidad media hasta que se incorporen.
3. Agregue poco a poco la harina, el polvo para hornear y la sal. Mezcle a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Reparta la mezcla uniformemente en 12 moldes para muffins. Hornear de 20 a 22 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

Chili vegetariano saludable (8-10 raciones)

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla grande picada
2 dientes de ajo grandes picados
1 pimiento verde mediano picado grueso
1 zanahoria grande rallada
1 calabaza mediana rallada
1 tallo de apio grande, rebanado
1 lata (28 oz/ 794 g) de tomates enteros partidos
2 latas (4 oz/113 g cada una) de chiles verdes escurridos
1 lata (15 oz/ 432 g) de frijoles negros, escurridos
1 lata (15.5 oz/ 439 g) de frijoles cannellini escurridos
1 1/2 tazas (aprox 354 gr) de pulpa reservada del Jugo de 8 verduras (o jugo similar)
1 cucharadita de albahaca seca
1 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de chile ancho en polvo

Instrucciones:

1. Caliente el aceite en la olla a fuego medio-alto.
2. Agregue las cebollas y el ajo y cocine durante 2 minutos.
3. Agregue el pimiento verde, las zanahorias, la calazaba y el apio y cocine durante 5 minutos.
4. Agregue y revuelva el resto de los ingredientes y cocine a fuego lento durante 40 minutos.

Brownies de chocolate y moras (para 16 brownies)

Ingredientes:

1/2 taza (113 g) de mantequilla
1 taza (170 g) de chips de chocolate semidulce
1 taza (200 g) de azúcar granulada
1 taza (aprox 236 g) de pulpa reservada del jugo Amancer con moras (o un jugo similar)
3 huevos grandes
1 cucharada de extracto de vainilla
1 1/4 tazas (150 g) de harina para todo uso
1/2 taza (40 g) de cacao para hornear
1 cucharadita de sal

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350°F (175°C). Forre un molde para hornear de 13 x 9 pulgadas con papel de aluminio antiadherente o rocie aceite en spray para cocinar sobre un molde forrado con papel de aluminio.
2. En un tazón grande para microondas, derrita la mantequilla y las chispas de chocolate a potencia media durante 2 minutos o hasta que la mantequilla se derrita y las chispas estén brillantes.
3. Con una batidora de mano, bata la mezcla de chocolate a potencia media hasta que se mezclen, por aproximadamente 1 minuto.
4. Agregue el azúcar y la pulpa. Bata a potencia alta hasta que la mezcla adquiera un color más claro.
5. Agregue los huevos y la vainilla. Continúe batiendo a velocidad media hasta que esté bien mezclado, por aproximadamente 2 minutos.
6. Reduzca la velocidad a baja, agregue la harina, el cacao para hornear y la sal y bata hasta obtener una mezcla homogénea, aproximadamente de 1 a 2 minutos.
7. Vierta la mezcla uniformemente en el molde preparado.
8. Hornee de 26 a 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

Resolviendo problemas

La máquina no funciona cuando se presiona el interruptor de encendido.

- Es posible que el brazo de bloqueo no esté correctamente encajado. Revise si el brazo está bien colocado en las dos ranuras situadas a ambos lados de la tapa del exprimidor. Ver página 29, pasos 3 y 4.
- 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 después de 15 minutos 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 30, paso 3.
- Puede acumularse pulpa húmeda bajo la cubierta de la juguera o el recipiente para pulpa. Apague (OFF/O) 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/O) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver páginas 31 y 32.

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

- Pruebe hacer el jugo más lentamente empujando el empujador de alimentos hacia abajo. Consulte la página 30, paso 3.
- Apague (OFF/O) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver páginas 31 y 32.

El jugo salpica fuera del pico.

- Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 30, paso 3.

El jugo chorrea fuera del pico inmediatamente después de la extracción.

- Con el motor ENCENDIDO, suba y baje el empujador de alimentos en la tolva de alimentos varias veces. Esta acción elimina la pulpa y el jugo restantes fuera del recipiente colador.

La máquina vibra de manera excesiva.

- Acumulación de pulpa en la malla de la canasta coladora. Apague (OFF/O) la unidad y desenchúfela. Limpie la canasta coladora. Ver página 32. Después de la limpieza, si la vibración continúa podría ser una señal de una canasta coladora dañada. Visite hamiltonbeach.com/parts para pedir una nueva canasta coladora.

Notas

Notas

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **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 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias 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.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

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

Modelo:	**Tipo:**	**Características eléctricas:**
67870	**CJ28**	**120 V~ 60 Hz 7.5 A - 800 W**

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".