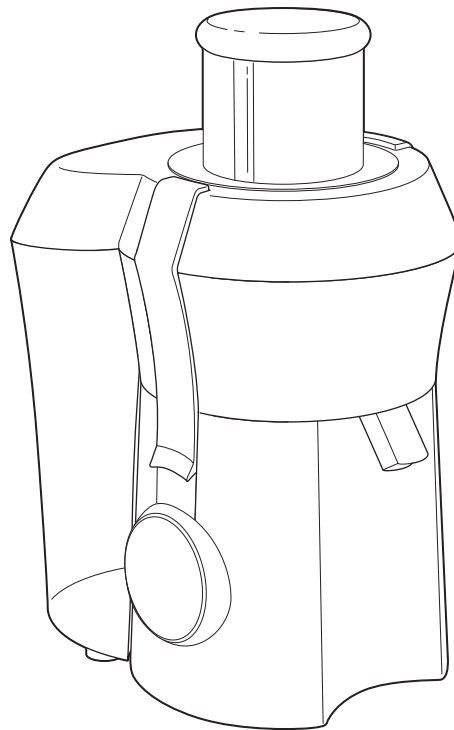


Big Mouth™ Juice Extractor

Centrifugeuse Big Mouth™

Extractor de jugo Big Mouth™



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	18
Canada : 1-800-267-2826	
Español	34
México: 01 800 71 16 100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be observed, including the following:

1. Read all instructions before operating.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children. Close supervision is necessary when this appliance is used near children. Do not allow children to use this appliance.
4. Always turn appliance OFF and unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed chute.
6. Never feed food by hand – always use the food pusher.
7. 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.
8. Never operate without pulp container in place.
9. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
10. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher to push it down. When this method is not possible, turn the motor off, unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
12. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
15. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
16. Blades are sharp; handle carefully. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel strainer basket.
17. 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.
18. Do not use the appliance if the rotating strainer basket is damaged.
19. Always use the juice extractor on a dry, level surface.
20. Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized service center.
21. To reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented or otherwise damaged strainer basket.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

	<p>! WARNING</p> <p>Extra-wide feed chute. Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.</p> <p>Failure to follow this instruction can result in serious personal injury</p>
---	--

This appliance is intended for household use only.

CAUTION: This appliance is not intended for use by children.

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, only 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 juice extractor. 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.

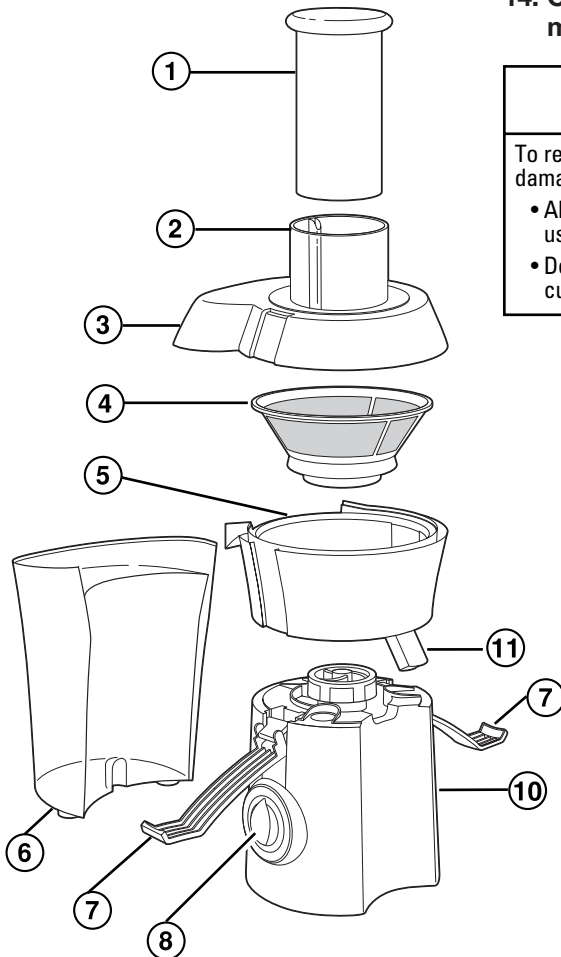
The strainer basket is a delicate screen. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call our toll-free customer service number to order a new basket. Replace basket when it shows signs of wear.

Before First Use

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

Parts and Features

1. **Food Pusher** for pushing whole fruits and vegetables down the extra-wide Feed Chute.
2. **Extra-Wide Feed Chute** fits whole apples, carrots, tomatoes, and peeled oranges. Makes juicing fruits and vegetables easy and fast.
3. **Juicer Cover**
4. **Stainless Steel Micro Mesh Strainer Basket**
5. **Strainer Bowl**
6. **Large Pulp Container**
7. **Locking Latches** – Juicer will not operate without Juicer Cover in place and Latches locked in place in the vertical operating position. (See illustration 4 on page 5.)
8. **On/Off Switch**
9. **Juice Cup (with select models)**
10. **Motor Base**
11. **Juice Spout**
12. **Cleaning Brush**
13. **Cord (located on back of unit)**
14. **Cleaning Brush (with select models)**

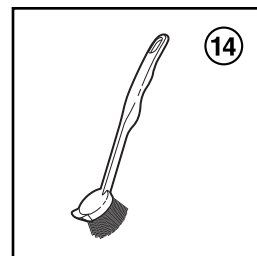
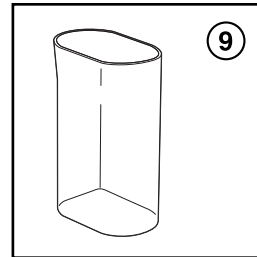


! WARNING

To reduce the risk of personal injury and/or damage to your juice extractor:

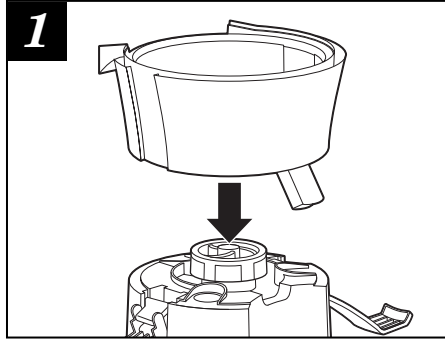
- Always inspect cutter/strainer before each use.
- Do not use a cracked, bent or damaged cutter/strainer.

Optional Accessories

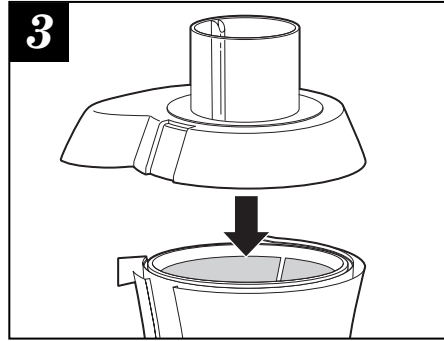


How to Assemble

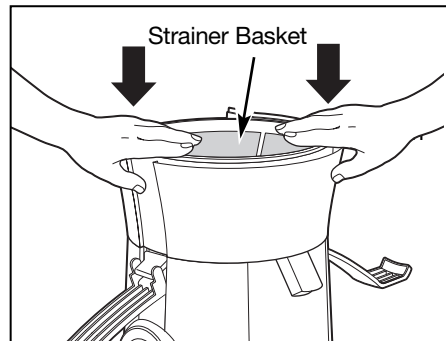
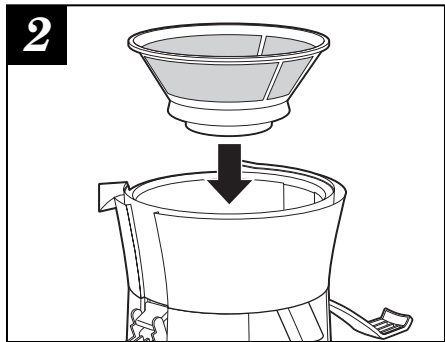
Read and follow instructions in "Before First Use."



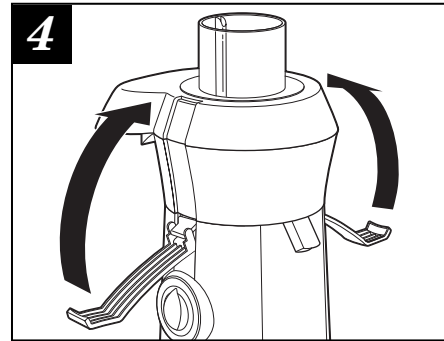
1 Place Strainer Bowl on top of the Motor Base.



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



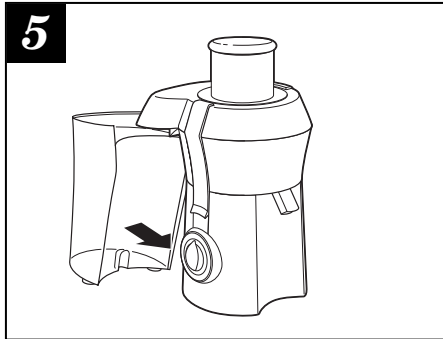
Place the Stainless Steel Strainer Basket inside the Strainer Bowl. With hands on outer edge, press Strainer Basket down firmly to latch into position.



4 Raise the Locking Latches up to lock into place.

(continued on next page)

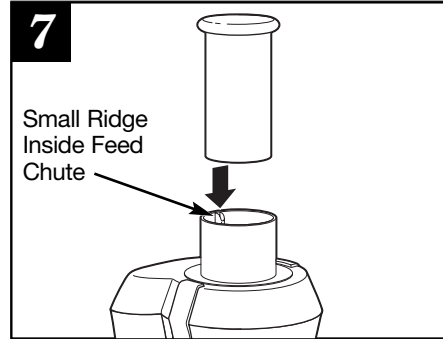
How to Assemble (cont.)



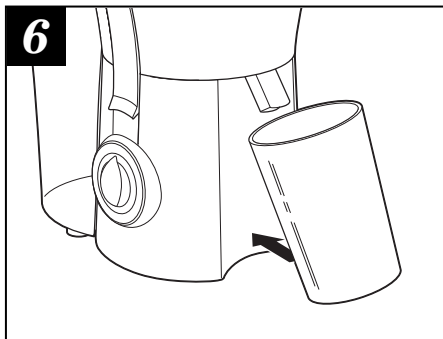
5 Place the Pulp Container into position by tilting the Container slightly.

Hint!

To minimize clean-up, place a plastic grocery bag in the Pulp Container to collect the pulp. (See page 7 for more information.)



7 Slide the Food Pusher down the Feed Chute by aligning the groove in the Food Pusher with the small ridge on the inside of the top of the Feed Tube.



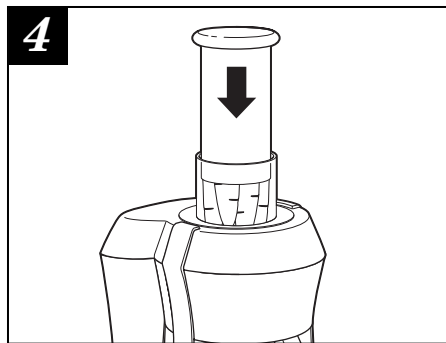
6 Place a glass or other container under the Juice Spout.

How to Use

1 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 the Feed Chute whole. 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.

2 Ensure that the juice extractor is correctly assembled (see pages 5 and 6) and place a glass or container under the spout.

3 Plug cord into 120 volt AC outlet. Turn the ON/OFF Switch to ON.



With the motor running, place food down the Feed Chute. Using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. **To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.**

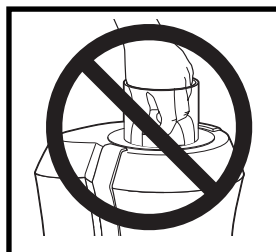
5 Juice will flow into the glass and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container.

NOTE: The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the juice extractor OFF and then carefully removing the Pulp Container. (Replace empty Pulp Container before continuing to juice.)



To minimize clean-up, place a plastic grocery bag in the Pulp Container to collect the pulp. When juicing is completed, simply remove the grocery bag containing the pulp.

NOTE: Do not allow Pulp Container to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.



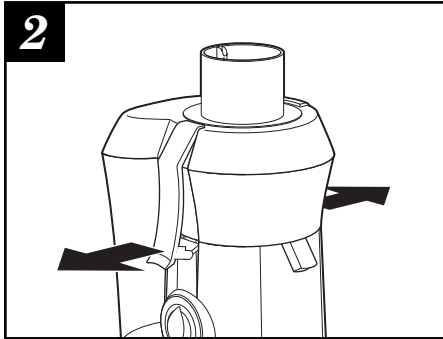
⚠ WARNING

Never use fingers to push food down the Feed Chute or to clear the Feed Chute. Always use the Food Pusher provided.

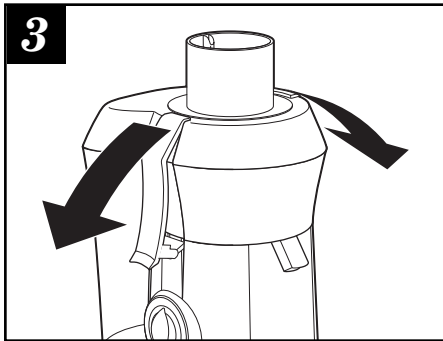
Failure to follow this instruction can result in serious personal injury

How to Disassemble

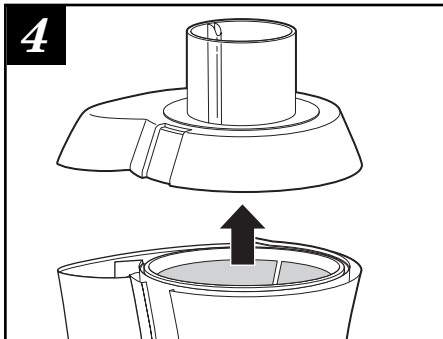
- 1** Turn juice extractor OFF and unplug. Allow Strainer Basket to stop turning.



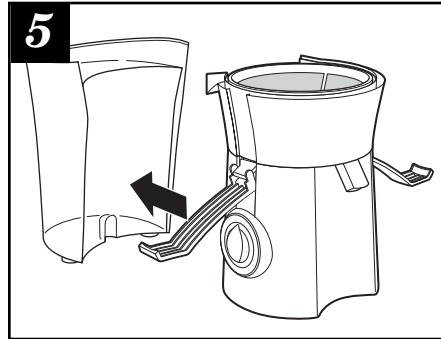
Release Locking Latches.



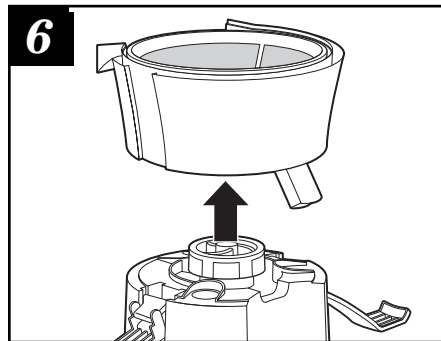
Move the Locking Latches down.



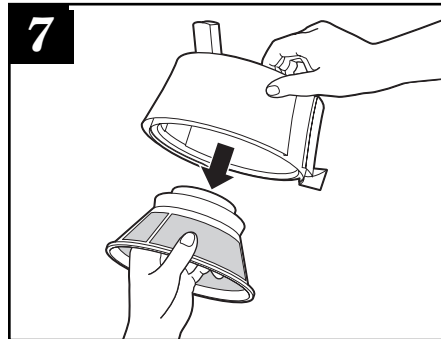
Lift off the Cover.



Remove the Pulp Container by sliding away from Motor Base.



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



To remove the Strainer Basket, turn the Strainer Bowl upside down and carefully remove the Strainer Basket. (It is recommended to remove the Strainer Basket over a sink.)

Care and Cleaning

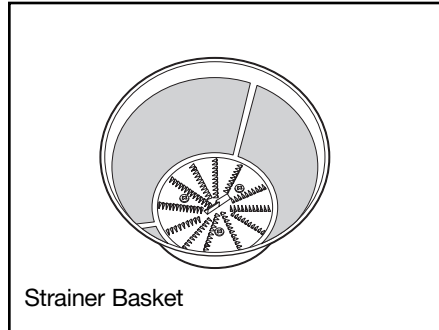
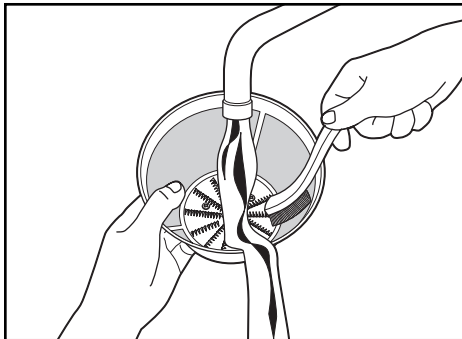
- After disassembling the unit (see page 8) all removable parts may be washed in hot, soapy water.
- All plastic parts of the juice extractor can be placed in the bottom or top rack of the dishwasher. **Do not** the Motor Base in the dishwasher. Some part distortion may occur if your household dishwasher's temperature is higher than normal or if the parts are placed too close to the heating element.
- Wipe the Motor Base with a damp cloth.
- Discoloration of the plastic may occur with some fruit and vegetables. To help prevent this, wash all parts immediately after use.

NOTE:

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

⚠ WARNING

To reduce the risk of electric shock do not immerse Motor Base in water or any other liquid.



CAUTION: 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.

- The cleaning brush included with the unit is the most effective way to clean the Strainer Basket. Using the brush, hold the Strainer Basket under running water and brush inside and outside of the basket. Always treat the StrainerBasket with care; it can be easily damaged.

Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when switched "ON."	The Locking Latches may not be correctly engaged. Check to see if the Locking Latches are properly positioned in the two grooves on either side of the Juice Cover. Refer to pages 5 and 6, Steps 4 and 5.
Motor appears to stall when juicing.	<p>The juicing action may be too vigorous. Try slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. Refer to page 7, Step 4.</p> <p>Wet pulp can build up under the Juicer Cover or Pulp Container. Turn unit OFF and unplug. Empty the Pulp Bin then clean Juice Cover, Strainer Basket.</p>
Excess pulp building up in the Micro Mesh strainer basket.	Turn OFF and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber build-up which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 7 and 9.
Pulp is too wet and insufficient juice is produced.	<p>Try a slower juicing action.</p> <p>Turn OFF and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber build-up which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 7 and 9.</p>
Juice sprays out of spout.	Try a slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. Refer to page 7, Step 4.
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.	Build up of pulp in mesh of strainer basket. Turn unit OFF and unplug. Clean strainer basket. Refer to page 10. After cleaning, if machine vibration continues this could be a sign of a damaged Strainer Basket. Call our toll-free Customer Service number to order a new Strainer Basket.

Juicing Tips and Techniques

Purchasing and Storing Fruits & 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. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

Preparing Fruits & 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.

Hint!

Your juice extractor makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. For best results, refrigerate oranges before juicing.

Juicing Techniques

- When juicing a variety of different ingredients of varying textures, best results are gained by alternating harder ingredients with softer ones. For example, when juicing two hard vegetables such as carrots and parsnips and a softer type, such as tomatoes, start with the parsnips, then the tomato, finishing with the carrots. Alternating between soft and hard vegetables in this manner assists by cleaning the Strainer Basket between the vegetables. This enables the Juicer to extract the maximum amount of juice from each vegetable.
- All fruits and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group, i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, and juicing is not a science, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular drink recipe. Specific amounts are important in other recipes, such as baked goods or jellies.
- The juice extractor is designed for large quantities of food (1 lb.) so fill chute to reduce vibration

The Right Blend

- It is not difficult to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredients are all personal preferences. Just think of some of your favorite flavors and foods; would they work well together or would they clash? Some strong flavors could overpower the more subtle flavors of others. It is, however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.
- Experiment! Any fruit or vegetable that you enjoy can go into your next drink. You may choose to use one fruit to give a predominant flavor and accent it with a hint of another flavor. The choices are limited only by your imagination.

Using The Pulp

- The remaining pulp left after juicing fruits or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the 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

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

NOTES:

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

Recipes

Juice Drinks

The following drink recipes yield a single serving of 6 to 10 ounces. If sugar or honey is listed, add to juice after juicing.

Two Can Mango

¼-inch slice fresh ginger
½ mango
¼ fresh pineapple, peeled

An Antioxidant a Day...

½ cup cranberries
½ cup raspberries
½ cup strawberries
½ cup white grapes
1 teaspoon honey

Mr. Bone's

¼ small head cabbage
1 celery stalk
1 apple

Vitamin C Zing

3 oranges, peeled
⅛-inch slice fresh ginger

Calcium Builder

¼ small head cabbage
1-2 fresh basil leaves
1 stalk broccoli (3-4 flowerets with stalk)
1 celery stalk
1 apple

Teacher's Pet

1 apple
1 tangerine, peeled

Healthy Women

2 broccoli flowerets with stalk
¼ green pepper
1 carrot
1 celery stalk
1 tomato
Tabasco sauce to taste

Y Zone

8 medium tomatoes
1 lemon, peeled
1 stalk celery
1 medium carrot
1 slice of onion
1 teaspoon Worcestershire
½ teaspoon salt

Eye Opener

2 carrots
1 apple
1 tangerine, peeled

Winter Blue Zing

2 apples
¼ cup blueberries
1 orange, peeled

Good Morning!

½ ruby red grapefruit, peeled
1 pear
1 banana, peeled
1 cup white grapes

Liquid Fire

1 medium tomato
½ jalapeno pepper
1 handful parsley
½ cucumber

For Your Eyes Only

2 carrots
½ yellow squash
1 pear

Healthy Men

1 medium tomato
3 sprigs of asparagus
1 stalk of celery
½ yellow squash

X Zone

1 handful romaine lettuce
1 handful alfalfa sprouts
1 carrot
2 handfuls spinach
1 stalk celery

vitAmin

1 tomato
½ cucumber
½ bunch parsley
1 carrot

Orchard Blend

2 apples
2 pears

Vineyard Hop

1 cup grapes
1 pear

The Health Club

½ of a 6-ounce bag spinach
3 carrots

Passion Potion

1 pear
2 apples
Small piece gingerroot

Sour Grapes

1 lime, peeled
2 cups red grapes

The Fiber Press

2 apples
½ lemon, peeled

More Than Juice

Tropical Cloud

1 orange, peeled
¼ pineapple, peeled and cored
1 cup low-fat yogurt
6 ice cubes

Juice orange and pineapple. Discard pulp. Place orange and pineapple juice and remaining ingredients into blender and blend until smooth.

Rainbow Freeze

¼ fresh pineapple, peeled
½ cup strawberries
3 scoops raspberry sherbet

Juice pineapple and strawberries. Place pineapple and strawberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Orange Twist

¼ fresh pineapple, peeled
½ cup blackberries
3 scoops orange sherbet

Juice pineapple and blackberries. Place pineapple and blackberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Berry Twist

1 lemon, peeled
½ cup blackberries
½ cup blueberries
3 scoops raspberry sherbet

Juice lemon, blackberries and blueberries. Place lemon, blackberry and blueberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Lemonade Syrup

6 lemons, peeled
1½ cups sugar

Juice lemons. Stir in sugar until dissolved. To serve combine ¼ cup syrup with ¾ cup water. **Makes 2 cups syrup.**

Recipes Using Pulp & More

Carrot Cake

5 to 8 carrots, or enough to produce
 1½ cups carrot pulp and ½ cup
 carrot juice
 1 cup flour
 1½ teaspoons baking powder
 ½ teaspoon cinnamon
 ½ teaspoon salt
 2 eggs
 1 cup granulated sugar
 ¾ cup salad oil
 2 teaspoons vanilla
 ½ cup chopped nuts
 Confectioner's sugar

Preheat oven to 350°F. Process carrots in juice extractor. Measure and set aside 1½ cups pulp and ½ cup juice. Mix flour, baking powder, cinnamon and salt together, set aside. Combine eggs, sugar and salad oil in medium size bowl. Add flour mixture alternately with pulp and carrot juice. Add vanilla and chopped nuts; stir to combine. Pour into well greased 9-inch baking pan; bake 35 to 40 minutes. After cake cools sprinkle with confectioner's sugar.

Orange Muffins

2¼ cups flour
 1 cup sugar
 ¾ teaspoon baking powder
 ½ teaspoon baking soda
 ½ teaspoon salt
 ½ cup butter
 1 8-ounce plain yogurt
 3 egg whites
 Pulp of 2 oranges
 2 tablespoons plus 1 teaspoon
 orange juice

Mix flour, sugar, baking powder, baking soda and salt into a bowl. Cut in butter until coarse. Stir in yogurt, egg whites, orange pulp and orange juice until moist. Pour into greased or paper-lined muffin tins and bake at 350°F for 20 to 25 minutes.

16

Cheese Soup

½ cup butter
 3 tablespoons finely minced onion
 ¾ cup flour
 2½ cups chicken stock
 1 teaspoon Dijon mustard
 Pulp of 1 carrot
 4½ cups milk, heated
 1 pound American cheese, sliced
 ½ cup water
 Salt and pepper to taste

Melt butter in 2½-quart saucepan over medium heat. Add onions and cook and stir until onion is soft, about three minutes. Add flour and cook and stir for 3 minutes on low heat. Do not brown. Slowly stir in chicken stock. Add mustard and carrot pulp and hot milk. Bring to a boil, then reduce heat and simmer 5 minutes. Remove from heat and add sliced cheese. Stir until cheese is melted.

Makes about 2 quarts.

Strawberry Jelly

4 cups strawberry juice (approximately
 3 quarts berries)
 6 cups granulated sugar
 1 bottle liquid pectin

Process strawberries in juice extractor. Combine juice and sugar in 4 quart utensil. Place on high heat and, stirring constantly, bring to a full rolling boil that cannot be stirred down. Add pectin and heat again to a full rolling boil; boil for 1 minute. Remove from heat, skim off foam quickly. Ladle syrup into hot, sterilized jars. Cover at once with 1/8 inch layer hot paraffin. Makes 8 to 9 eight-ounce jars of jelly.

Customer Service

If you have a question about your juice extractor, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your juice extractor. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation par d'enfants. Une bonne surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
4. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
6. Ne jamais introduire d'aliments à la main – se servir toujours du poussoir.
7. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le bras de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
8. Ne jamais utiliser l'appareil sans bac à pulpe.
9. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (arrêt) après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
10. Ne mettre ni les doigts ni aucun objet dans la trémie de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, se servir du poussoir pour les enfoncer. Lorsque cela n'est pas possible, éteindre le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
11. Ne faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour obtenir des renseignements, des réparations ou un réglage électrique ou mécanique.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
13. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
14. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
15. Ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
16. 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.
17. 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.

18. Ne jamais utiliser la centrifugeuse si le panier-filtre tournant est endommagé.
19. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
20. Tout entretien autre que le nettoyage devrait être effectué par un centre de service autorisé.
21. 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs



⚠ AVERTISSEMENT

Trémie extra-large. Ne pas introduire les mains ou autres objets dans la trémie. Toujours utiliser le poussoir.
Tout non respect de cette instruction peut occasionner des blessures corporelles sérieuses.

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation par d'enfants.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

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

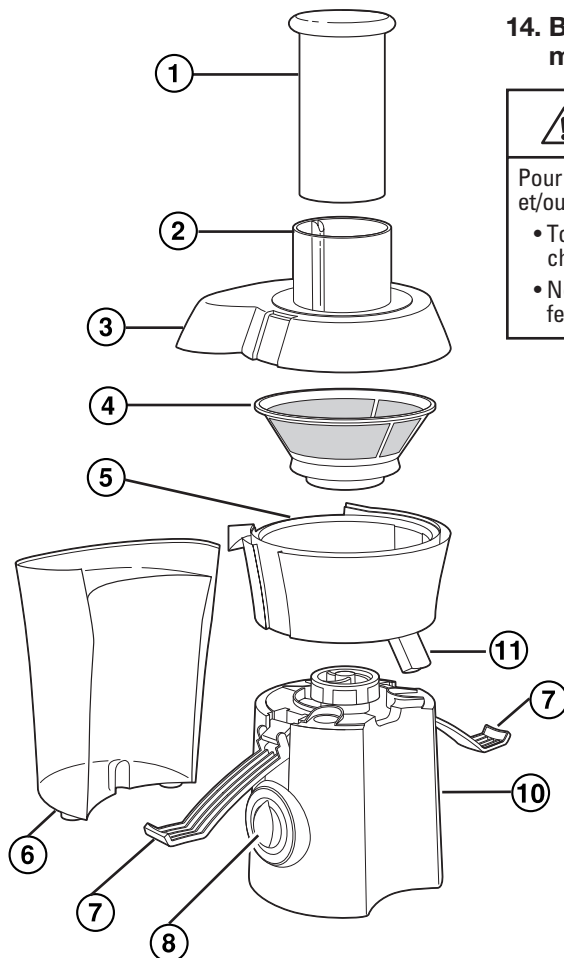
Le panier-filtre est délicat. Ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne pas l'utiliser si l'est tordu ou endommagé, car il pourrait se briser en petits morceaux et occasionner des blessures ou endommager l'appareil. Composer notre numéro d'appel sans frais de service aux clients afin de commander un nouveau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

Avant la première utilisation

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

Pièces et caractéristiques

1. **Pousseur d'aliments** pour pousser des fruits et des légumes entiers par le dispositif d'alimentation extra-large.
2. **Dispositif d'alimentation extra-large** permet de mettre des pommes, des carottes, des tomates et des oranges épluchées entières. Permet de faire rapidement et facilement des jus de fruits et de légumes.
3. **Couvercle de la centrifugeuse**
4. **Panier-filtre micro en acier inoxydable**
5. **Bol de centrifugeuse**
6. **Grand récipient à pulpe**
7. **Mécanismes de verrouillage** – La centrifugeuse ne fonctionne pas sans son couvercle et ses verrous en place en position de fonctionnement vertical. (Voir l'illustration 4 à la page 21.)
8. **Commutateur On/Off (marche/arrêt)**
9. **Récipient de jus (sur certains modèles)**
10. **Base de moteur**
11. **Distributeur de jus**
12. **Brosse de nettoyage**
13. **Cordon d'alimentation (situé à l'arrière de l'appareil)**
14. **Brosse de nettoyage (sur certains modèles)**

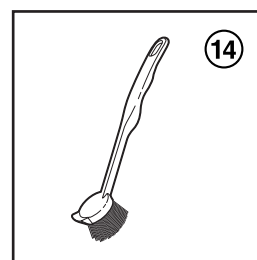
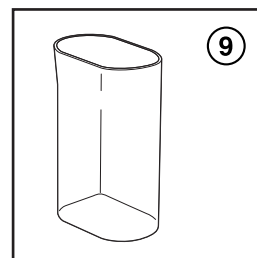


AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure corporelle et/ou de dommage à votre centrifugeuse :

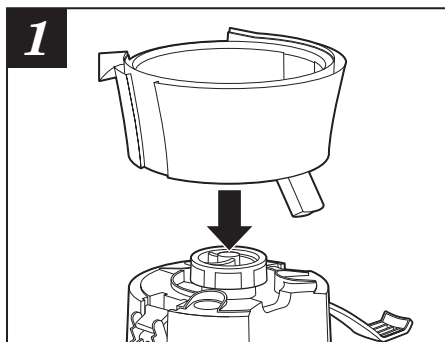
- Toujours inspecter les lames/le filtre avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser des lames/un filtre fendus, tordus ou endommagés.

Accessoires en option

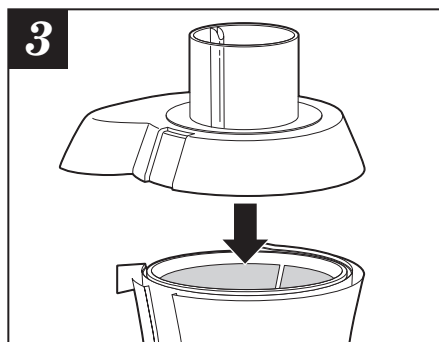


Assemblage

Lire et suivre les instructions continues dans "Avant la première utilisation".



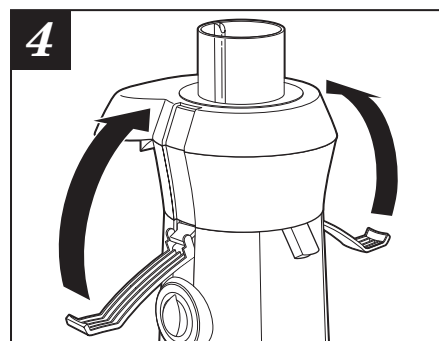
1 Placer le bol de la centrifugeuse au-dessus de la base du moteur.



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

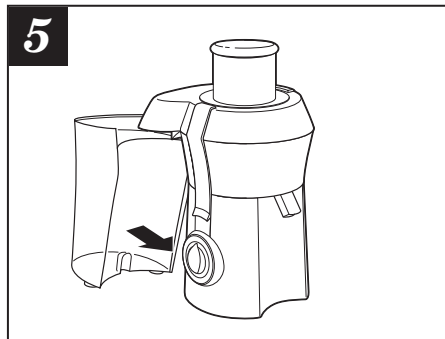


2 Placer le panier-filtre en acier inoxydable dans le bol de la centrifugeuse. Avec les mains sur le bord extérieur, appuyer fermement sur le panier-filtre vers le bas, afin de le verrouiller en position.



4 Soulever les mécanismes de verrouillage afin de les verrouiller en place.

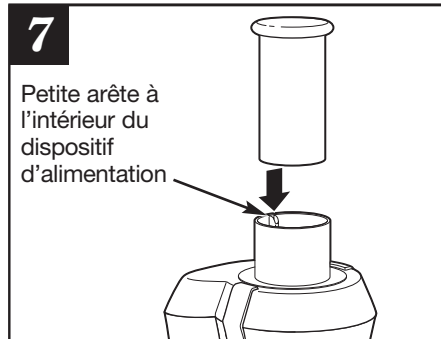
Assemblage (suite)



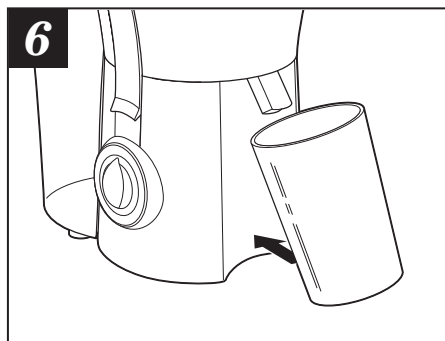
5 Placer le récipient à pulpe en position en faisant légèrement basculer ce récipient.

Renseignement pratique!

Pour minimiser le nettoyage, placer un sac d'épicerie dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. (voir page 23 d'avantage de renseignements).



7 Faire descendre le poussoir d'aliments dans le dispositif d'alimentation en alignant la rainure du poussoir d'aliments à la petite arête située à l'intérieur du sommet du dispositif d'alimentation.



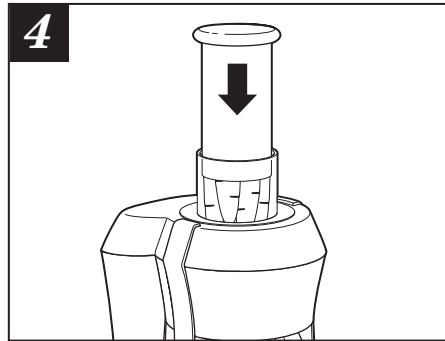
6 Placer un verre ou un autre récipient sous le distributeur de jus.

Utilisation

1 Laver les fruits et les légumes.
NOTE : Il est inutile de couper la plupart des fruits et des légumes, comme les pommes, les carottes et les concombres, car ils entrent entiers dans le dispositif d'alimentation. 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.

2 S'assurer que la centrifugeuse est bien assemblée (voir les pages 21 et 22) et placer un verre ou un récipient sous le distributeur de jus.

3 Brancher le cordon dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Mettre le commutateur ON/OFF en position ON (marche).



Avec le moteur en marche, mettez les aliments dans le dispositif d'alimentation. À l'aide du pousseur d'aliments, faites doucement descendre les aliments dans le dispositif d'alimentation. Pour extraire une quantité maximum de jus, pousser toujours doucement vers le bas le pousseur d'aliments.

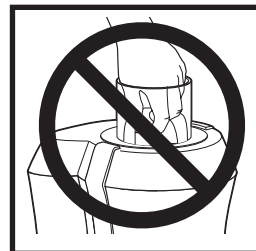
5 Le jus coulera dans le verre et la pulpe séparée s'accumule dans le récipient à pulpe.

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



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.

NOTE : Ne jamais permettre au récipient à pulpe de trop se remplir, car cela peut empêcher un bon fonctionnement et endommager la centrifugeuse.



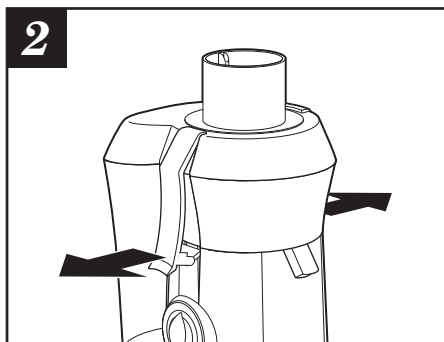
⚠ AVERTISSEMENT

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

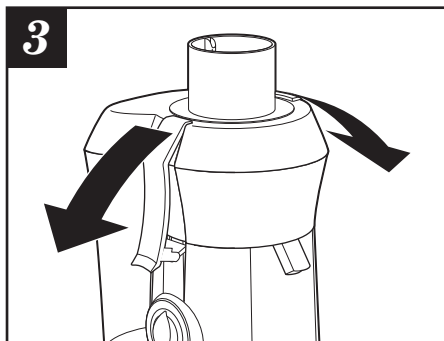
Tout non respect de cette instruction peut occasionner des blessures corporelles sérieuses.

Désassemblage

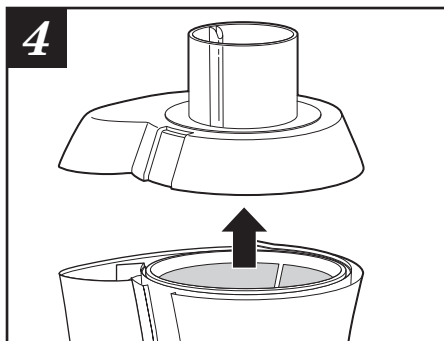
1 Mettre la centrifugeuse en position OFF (arrêt) et débrancher le cordon de la prise. Laisser le panier-filtre s'arrêter de tourner.



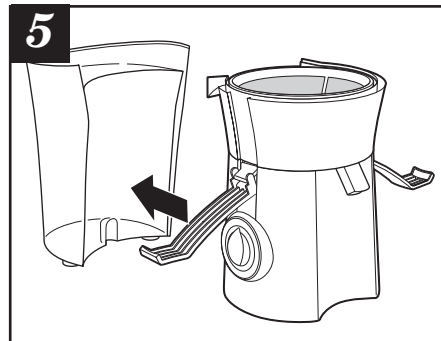
Défaire les verrous.



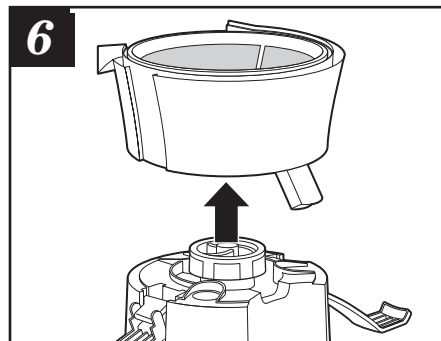
Amener vers le bas le mécanisme de verrouillage.



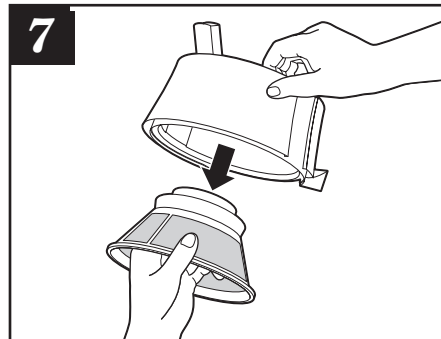
Soulever le couvercle.



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



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



Pour enlever le panier-filtre, renverser le bol de centrifugeuse et enlever soigneusement le panier-filtre (on recommande d'enlever le panier-filtre au-dessus d'un évier).

Soins et nettoyage

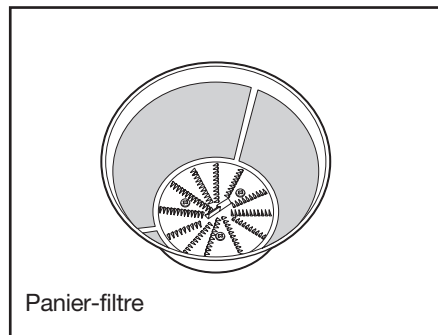
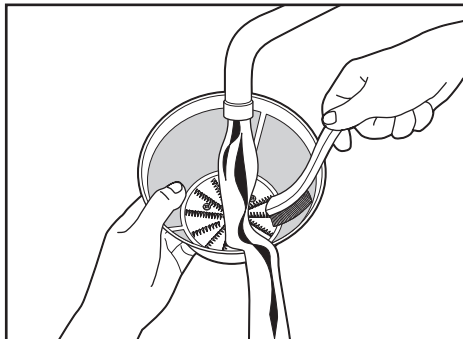
- Après avoir désassemblé la centrifugeuse (voir page 24), toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans de l'eau savonneuse chaude.
- Toutes les pièces en matière plastique de la centrifugeuse peuvent être placées en bas ou en haut du lave-vaisselle. **Ne jamais** mettre la base de moteur dans 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.
- Essuyer la base de moteur avec un linge humide.
- Il peut se produire une décoloration de la matière plastique avec certains fruits et légumes. Pour aider à prévenir cette décoloration, laver toutes les pièces immédiatement après usage.

NOTE :

- 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.

! AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de secousse électrique, ne jamais immerger la base de moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.



ATTENTION : 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.**

- La brosse de nettoyage livrée avec la centrifugeuse constitue le moyen le plus efficace pour nettoyer le panier-filtre. Pour utiliser la brosse, tenir le panier-filtre sous l'eau courante et brosser à l'intérieur et à l'extérieur du panier. Faire toujours attention pour nettoyer le panier. Il peut être facilement endommagé.

Dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La centrifugeuse ne fonctionne pas quand elle est en position ON (marche).	Le mécanisme de verrouillage est peut-être mal engagé. Vérifier que le mécanisme de verrouillage soit bien engagé dans les deux creux des deux côtés du couvercle de la centrifugeuse. Consulter les pages 21 et 22, étapes 4 et 5.
Le moteur semble s'arrêter quand il extrait le jus.	L'action centrifuge peut être trop vigoureuse. Ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement vers le bas le poussoir d'aliments. Consulter la page 23, étape 4. De la pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle de la centrifugeuse ou sous le récipient à pulpe. Mettre la centrifugeuse en position OFF (arrêt) et débrancher. Vider le récipient à pulpe puis nettoyer le couvercle de jus, le panier-filtre.
Il se concentre trop de pulpe dans le panier-filtre.	Mettre la centrifugeuse en position OFF (arrêt) et débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaires qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter les pages 23 et 25.
La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus extrait.	Essayer une action de centrifugation plus lente. Mettre la centrifugeuse en position OFF (arrêt) et la débrancher de sa prise. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre à l'aide d'une brosse fine. Cela enlève l'accumulation de fibres excédentaires qui peuvent empêcher la circulation de jus. Consulter les pages 23 et 25.
Le jus se vaporise en dehors du distributeur de jus.	Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le poussoir d'aliments. Consulter la page 23, étape 4.
Le jus continue à couler du distributeur immédiatement après l'extraction.	Le moteur en marche, soulever et abaisser le poussoir d'aliments plusieurs fois dans le mécanisme d'alimentation. Cette action pousse la pulpe et le jus restants en dehors du bol de centrifugeuse.
La centrifugeuse vibre trop.	Accumulation de pulpe dans le panier-filtre. Mettre la centrifugeuse en position OFF (arrêt) et la débrancher de sa prise. Nettoyer le panier-filtre. Consulter la page 25. Après avoir nettoyé, si la centrifugeuse continue à vibrer, cela signifie que le panier-filtre est peut-être endommagé. Appeler notre numéro gratuit de service à la clientèle pour commander un nouveau panier-filtre.

Conseils et techniques de préparation de jus

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 pêches, les abricots, les prunes et les cerises, **DOIVENT** être dénoyautés avant d'être centrifugés.

Conseil!

Votre centrifugeuse donne un jus d'orange mousseux et vivifiant. Il suffit de peler les oranges et de les passer dans la centrifugeuse. Pour obtenir les meilleurs résultats, réfrigérer les oranges avant la préparation de jus.

Juicing Techniques

- Lors de la préparation de jus à partir d'ingrédients de textures diverses, on obtient les meilleurs résultats en alternant entre les ingrédients durs et mous. Par exemple, lors de la production de jus de deux légumes durs tels que les carottes et les panais et d'un type plus mou tel que les tomates, commencer par les panais, puis la tomate et enfin les carottes. L'alternance entre les légumes mous et durs contribue à nettoyer le panier-filtre. La centrifugeuse est ainsi en mesure d'extraire la quantité maximale de jus de chaque légume.
- Tous les fruits et légumes produisent différentes quantités de liquides. Cette quantité peut varier dans le même groupe, c.-à-d. qu'un lot de tomates peut produire plus de jus qu'un autre lot. Étant donné que les recettes pour jus ne sont pas exactes et que la préparation de jus n'est pas une science, des quantités précises de chaque jus ne sont pas cruciales au succès d'une recette particulière. Des quantités précises sont importantes dans d'autres recettes telles que les aliments cuits ou les gelées.
- La centrifugeuse est conçue pour de grandes quantités d'aliments (1 lb.). Remplissez le mécanisme d'alimentation pour réduire les vibrations.

Le bon mélange

- Il n'est pas difficile de créer un jus délicieux. Si vous avez préparé vos propres jus de légumes et de fruits, vous savez à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons. Les préférences de goût, couleur, texture et d'ingrédients sont personnelles. Il suffit de penser à des saveurs et à des aliments préférés et de se demander s'ils conviennent très bien ensemble ou non. Certaines saveurs fortes risquent de masquer les saveurs plus délicates. Combiner des ingrédients féculents et pulpeux à des ingrédients à taux d'humidité élevée est une bonne règle empirique.
- Faites des expériences ! Tout fruit ou légume que vous aimez peut servir à préparer votre prochaine boisson. Vous pouvez utiliser un fruit pour donner une saveur prédominante et l'accentuer avec un soupçon d'une autre saveur. Les choix sont limités seulement par votre imagination.

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 une tasse de fèves de soya, d'amandes ou de riz dans quatre tasses d'eau au réfrigérateur. Verser lentement le mélange tasse par tasse dans le mécanisme d'alimentation.

Le liquide extrait par centrifugation du mélange est le lait.

NOTES :

- 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

Cocktails de fruits

Les recettes de boissons suivantes donnent une portion individuelle de 6 à 10 onces (175 à 300 ml).

Dancez-vous la mangue?

1 tranche de gingembre frais de ¼ po (6 mm)
½ mangue
¼ ananas frais

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, puis de la mangue, puis de l'ananas.

Un antioxydant par jour ...

½ tasse (125 ml) de canneberges
½ tasse (125 ml) de framboises
½ tasse (125 ml) de fraises
½ tasse (125 ml) de raisins blancs
1 cuillère à thé (5 ml) de miel

Extraire tout d'abord le jus des canneberges, puis des framboises, des fraises et des raisins. Ajouter le miel.

M. Os

¼ petit chou
1 branche de céleri
1 pomme

Extraire tout d'abord le jus du chou, puis du céleri et de la pomme.

Vitamine C Zing

3 oranges
1 tranche de gingembre frais de ½ po (3 mm)

Extraire le jus des oranges et du gingembre.

Bâtisseur de calcium

¼ petit chou
1 à 2 feuilles de basilic frais
1 branche de brocoli (3 à 4 fleurettes avec la tige)
1 branche de céleri
1 pomme

Extraire tout d'abord le jus du chou et du basilic, puis du brocoli, du céleri et de la pomme.

Le chouchou du professeur

1 pomme
1 tangerine

Extraire le jus de la pomme, puis de la tangerine.

Femme en bonne santé

2 fleurettes de brocoli avec la tige
¼ poivron vert
1 carotte
1 branche de céleri
1 tomate

Sauce Tabasco au goût

Extraire tout d'abord le jus du brocoli et du poivron vert, puis de la carotte, du céleri et de la tomate. Ajouter la sauce Tabasco.

Zone Y

8 tomates moyennes
1 citron, épluché
1 branche de céleri
1 carotte moyenne
1 tranche d'oignon
1 cuiller à thé de sauce Worcestershire
½ cuiller à thé de sel

Pour le réveil

2 carottes
1 pomme
1 tangerine, épluchée

Bleu d'hiver

2 pommes
¼ tasse de bleuets
1 orange, épluchée

Bonjour!

½ pamplemousse rouge, épluchée
1 poire
1 banane, sans peau
1 tasse de raisin blanc

Feu liquide

1 tomate moyenne
½ piment jalapeno
1 poignée de persil
½ concombre

Pour vos yeux seulement

2 carottes
½ potiron jaune
1 poire

Hommes en bonne santé

1 tomate moyenne
3 asperges
1 branche de céleri
½ potiron jaune

Zone X

1 poignée de laitue romaine
1 poignée de germes de luzerne
1 carotte
2 poignées d'épinards
1 branche de céleri

vitAmin

1 tomate
½ concombre
½ botte de persil
1 carotte

Mélange verger

2 pommes
2 poires

Saut du vignoble

1 tasse de raisin
1 poire

Le club de santé

½ sac d'épinards de 6 onces
3 carottes

Potion de la passion

1 poire
2 pommes
Petit morceau de racine de gingembre

Raisins aigres

1 lime, épluchée
2 tasses de raisin rouge

La presse à fibres

2 pommes
½ citron, épluché

Plus que des jus

Nuage tropical

1 orange, épluchée
¼ ananas, épluché et évidé
1 tasse de yogourt sans gras
6 glaçons

Faire un jus d'orange et d'ananas. Jeter la pulpe. Mettre le jus d'orange et d'ananas et les autres ingrédients dans le mélangeur et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Arc-en-ciel

¼ ananas frais, épluché
½ tasse de fraises
3 boules de sorbet aux framboises

Faire un jus d'ananas et de fraise. Mettre le jus d'ananas et de fraise et les autres ingrédients dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Torsade d'orange

¼ ananas frais, épluché
½ tasse de mûres
3 boules de sorbet à l'orange

Faire un jus d'ananas et de mûres. Mettre le jus d'ananas et de mûres et les autres ingrédients dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Torsade de baies

1 citron, épluché
½ tasse de mûres
½ tasse de bleuets
3 boules de sorbet aux mûres

Faire un jus de citron, de mûres et de bleuets. Mettre le jus de citron, de mûres et de bleuets dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Sirop de limonade

6 citrons, épluchés
1½ tasse de sucre

Faire un jus de citron. Mélanger le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien dissout. Pour servir, combiner ¼ cup tasse de sirop à ¾ tasse d'eau. **Fait 2 tasses de sirop.**

Recettes utilisant la pulpe, etc.

Gâteau aux carottes

5 à 8 carottes ou en quantité suffisante pour produire 1½ tasse (375 ml) de pulpe de carotte et ½ tasse (125 ml) de jus de carotte

1 tasse (250 ml) de farine
1½ cuillère à thé (22,5 ml) de poudre à lever
½ cuillère à thé (2,5 ml) de cannelle
½ cuillère à thé (2,5 ml) de sel
2 oeufs
1 tasse (250 ml) de sucre cristallisé
¾ tasse (175 ml) d'huile à salade
2 cuillères à thé (10 ml) de vanille
½ tasse (125 ml) de noix hachées
Sucre glace

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Passer les carottes dans la centrifugeuse. Mesurer et mettre de côté 1½ tasse (375 ml) de pulpe et ½ tasse (125 ml) de jus. Mélanger la farine, la poudre à lever, la cannelle et le sel, et mettre de côté. Mélanger les oeufs, le sucre et l'huile à salade dans un plat moyen. Ajouter le mélange de farine en alternance avec la pulpe et le jus de carotte. Ajouter la vanille et les noix hachées. Bien remuer pour mélanger. Verser dans une moule à gâteau bien graissée de 9 po (23 x 3 cm). Cuire au four pendant 35 à 40 minutes. Une fois que le gâteau est refroidi, le saupoudrer de sucre glace.

Muffins à l'orange

2¼ tasses de farine
1 tasse de sucre
¾ cuillère à thé de levure chimique
½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
½ cuillère à thé de sel
½ tasse de beurre
1 8-once de yaourt nature
3 blancs d'œufs
Pulpe de 2 oranges
2 cuillers à soupe plus 1 cuillère à thé de jus d'orange

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel dans un bol. Mélanger le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Verser le yaourt, les blancs d'œufs, la pulpe d'orange et le jus d'orange jusqu'à ce que la pâte soit humide. Verser dans une tôle à muffin graissée ou doublée de papier et cuire à 350°F de 20 à 25 minutes.

Soupe au fromage

½ tasse de beurre
3 cuillers à soupe d'oignon bien moulu
¾ tasse de farine
2½ tasses de mélange à soupe de poulet
1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
Pulpe d'1 carotte
4½ tasses de lait chaud
1 livre de fromage américain, en tranches
½ tasse d'eau
Sel et poivre au goût

Faire fondre le beurre dans une casserole de 2½-quart à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire et remuer les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent mous, pendant environ trois minutes. Ajouter la farine et faire cuire et remuer 3 minutes à feu doux. Verser doucement le mélange de poulet. Ajouter la moutarde et la pulpe de carotte et le lait chaud. Amener à ébullition, puis réduire la température et laisser mijoter 5 minutes. Enlever du feu et ajouter le fromage en tranches. Remuer jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Fait environ 2 quarts.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet de votre centrifugeuse, composer notre numéro d'appel sans frais de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent en dessous de la centrifugeuse. Ces renseignements nous aideront à répondre à votre question plus rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

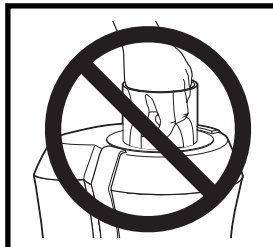
Cuando utilice artefactos electrodomésticos, debe seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no coloque el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por niños. Se requiere una supervisión estricta cuando este aparato se utiliza en la cercanía de niños. No permita que éstos hagan uso del electrodoméstico.
5. Siempre **APAGUE** el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
7. Nunca introduzca los alimentos con las manos: siempre utilice el empujador de alimentos.
8. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo se encuentra 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.
9. Nunca utilice el aparato sin el contenedor de pulpa en su lugar.
10. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
11. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, apague el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
12. No haga funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor -Silex, Inc. puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
14. No lo utilice al aire libre.
15. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la cocina.
16. No deje la juguera sin atención mientras está en funcionamiento.
17. 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.

18. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al artefacto.
19. No utilice el aparato si la canasta coladora giratoria está dañada.
20. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
21. Cualquier clase de mantenimiento que no sea la limpieza debe ser llevada a cabo por un centro autorizado de servicio.
22. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al artefacto, no utilice la canasta coladora si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para seguridad del consumidor



⚠️ ADVERTENCIA

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.

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

PRECAUCIÓN: Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por niños.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo deberá utilizarse un cable de extensión apropiado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor a la del extractor de jugo. Debe tenerse cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada donde los niños pueden tirar de él o tropezarse accidentalmente.

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

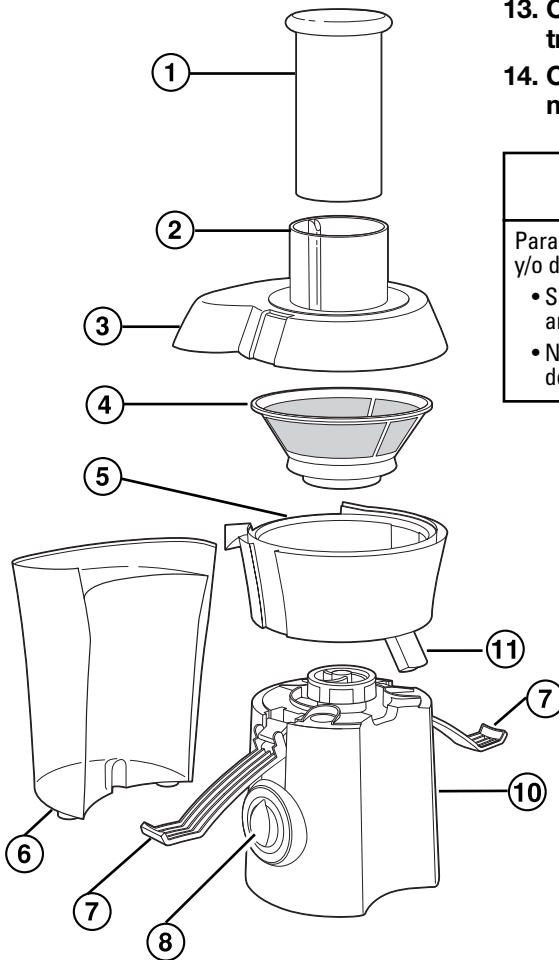
La canasta coladora es un filtro delicado. Si se dobla o daña, no la use, ya que podría romperse en pedacitos y provocar lesiones personales y/o daños al artefacto. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para solicitar una nueva canasta. Reemplace la canasta cuando dé señales de desgaste.

Antes del primer uso

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

Partes y características

1. **Empujador de alimentos** para empujar frutas y vegetales enteros a través de la tolva de alimentación extra ancha.
2. En la **tolva de alimentación extra ancha** caben manzanas, zanahorias, naranjas peladas y tomates sin cortar. Hace la extracción de jugos y vegetales fácil y rápida.
3. **Cubierta del extractor**
4. **Canasta coladora con micromalla de acero inoxidable**
5. **Recipiente colador**
6. **Recipiente grande para pulpa**
7. **Sujetadores de bloqueo:** El extractor no funciona sin la cubierta en su lugar y sin los sujetadores bloqueados en la posición de funcionamiento vertical. (Ver ilustración 4 en la página 37).
8. **Interruptor Encendido/Apagado**
9. **Taza de jugo (con algunos modelos)**
10. **Base del motor**
11. **Pico para jugo**
12. **Cepillo de limpieza**
13. **Cable (ubicado en la parte trasera de la unidad)**
14. **Cepillo de limpieza (con algunos modelos)**

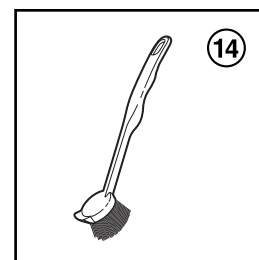
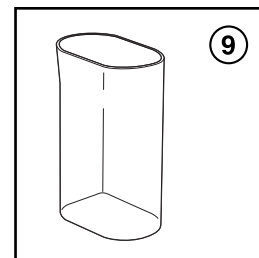


⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o de daños al extractor de jugo:

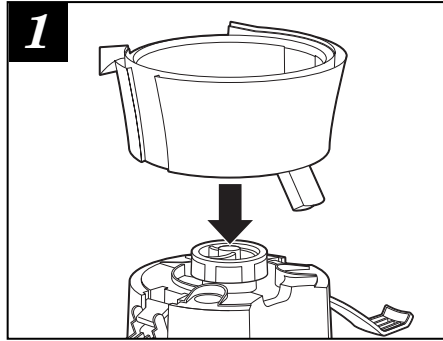
- Siempre inspeccione las cuchillas/colador antes de cada uso.
- No utilice cuchillas o colador trizados, doblados o dañados.

Accesorios opcional

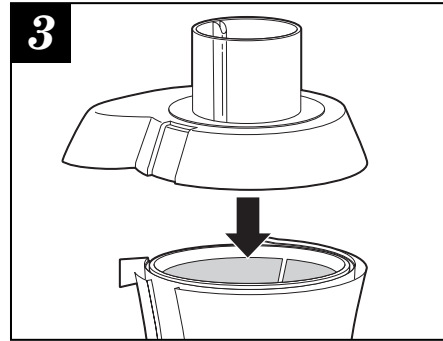


Cómo ensamblar

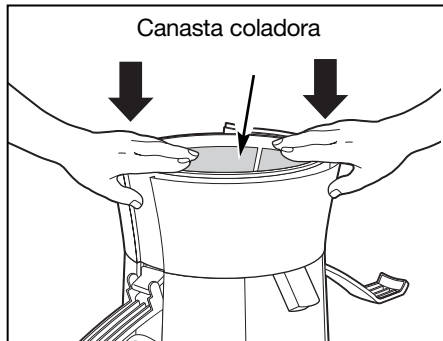
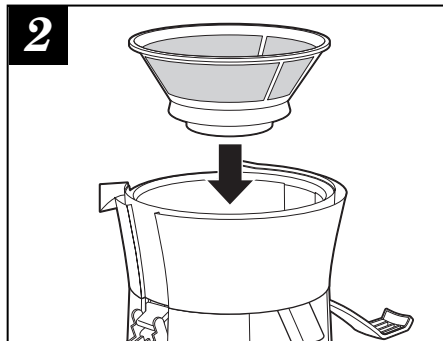
Lea y siga las instrucciones de "Antes del primer uso".



1 Coloque el recipiente colador sobre la base del motor.

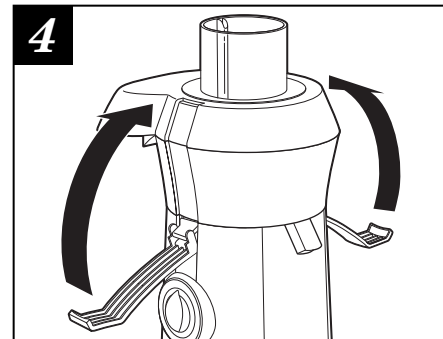


3 Coloque la cubierta del extractor sobre el recipiente colador, ubicando la tolva de alimentación sobre la canasta coladora y baje hasta su posición.



Canasta coladora

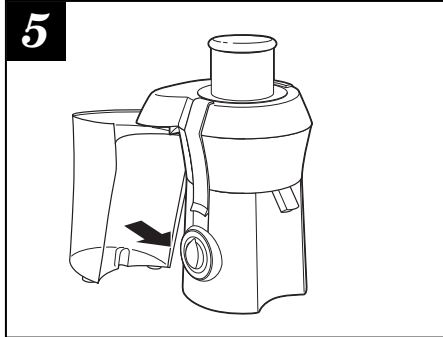
Coloque la canasta coladora de acero inoxidable dentro del recipiente colador. Con las manos sobre el lado exterior, presione la canasta coladora con firmeza hacia abajo para que se ajuste en su posición.



4 Eleve los sujetadores de bloqueo hasta que enganchen en su lugar.

(continuará en la página siguiente)

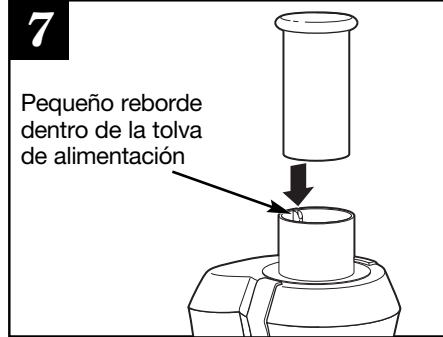
Cómo ensamblar (cont.)



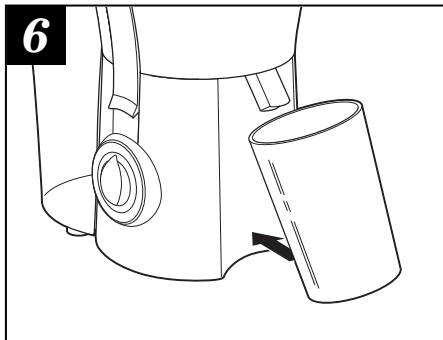
5 Coloque el recipiente para pulpa en su lugar inclinándolo un poco.

¡Consejo!

Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico en el recipiente para pulpa con el propósito de poder recogerla. (Ver página 39 para más información).



7 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.



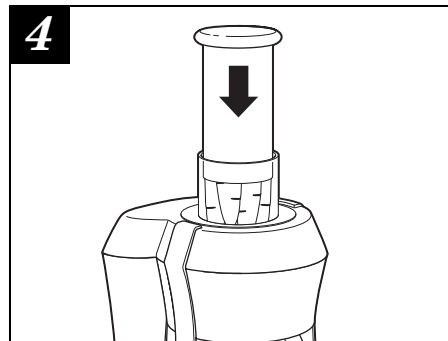
6 Coloque un vaso u otro recipiente bajo el pico para jugo.

Cómo utilizar

1 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.

2 Verifique que el extractor de jugo se encuentre ensamblado correctamente (ver páginas 37 y 38) y coloque un vaso o recipiente debajo del pico.

3 Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios. Gire el interruptor Encendido/Apagado a Encendido.



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.**

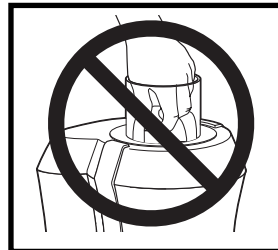
5 El jugo caerá dentro del vaso y la pulpa separada se acumulará en el recipiente para pulpa.

NOTA: el recipiente para pulpa puede vaciarse durante el funcionamiento apagando el extractor de jugo y luego retirando el recipiente para pulpa. (Vuelva a colocar el recipiente para jugo antes de continuar con la extracción).



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.



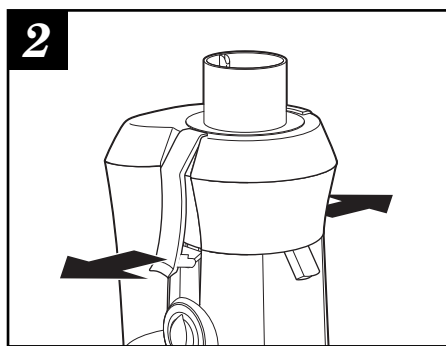
⚠ ADVERTENCIA

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

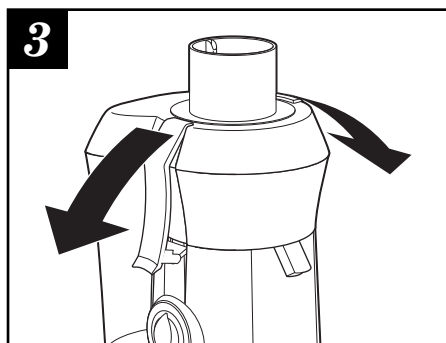
No seguir estas instrucciones puede provocar graves lesiones personales.

Cómo desensamblar

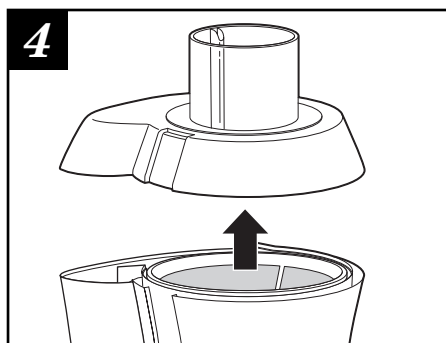
- 1** Coloque el interruptor en la posición Apagado y desenchufe la unidad. Permita que la canasta coladora deje de girar.



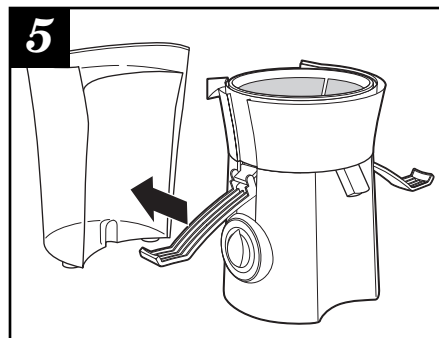
Libere los sujetadores de bloqueo.



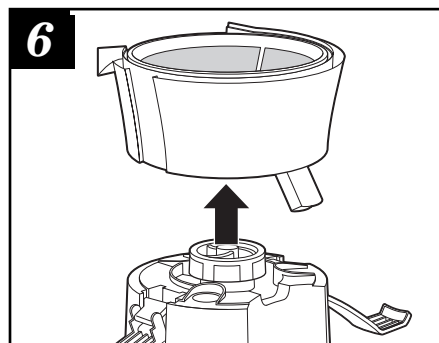
Mueva los sujetadores de bloqueo hacia abajo.



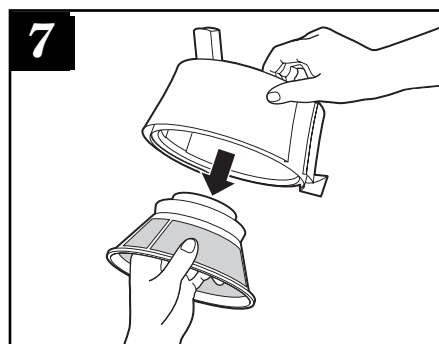
Quite la cubierta.



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



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



Para quitar la canasta coladora, gire el recipiente colador hacia abajo y con cuidado retire la canasta. (Es recomendable quitar la canasta coladora sobre un lavabo).

Cuidado y limpieza

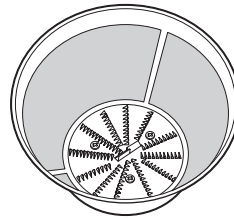
- Después de desarmar la unidad (ver página 40), todas las partes desmontables pueden lavarse en agua jabonosa caliente.
- Todas las partes plásticas del extractor de jugo pueden colocarse en la parte superior o inferior del lavavajillas. No coloque la base del motor en el lavavajillas. Las piezas pueden 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.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo.
- Algunas frutas y vegetales pueden provocar una decoloración del plástico. Para que esto no suceda, lave todas las partes inmediatamente después del uso.

NOTA:

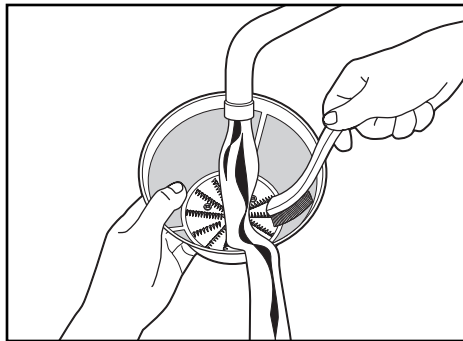
- Para facilitar el lavado, sumerja la canasta coladora en agua jabonosa caliente durante aproximadamente 10 minutos después de acubar la extracción de jugo. Si la pulpa se seca en la canasta, ésta puede taponar los pequeños poros de la malla de filtro y así se verá disminuida la eficacia del extractor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

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.



Canasta coladora



PRECAUCIÓN: 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.

- El cepillo de limpieza incluido con la unidad es la manera más efectiva de limpiar la canasta coladora. Utilizando el cepillo, sostenga la canasta coladora bajo agua corriente y cepille dentro y fuera de la canasta. Siempre maneje la canasta coladora con cuidado, ya que puede dañarse con mucha facilidad.

Solución de problemas

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La máquina no funciona cuando se presiona el interruptor de "Encendido".	Los sujetadores de bloqueo pueden estar mal enganchados. Verifique que se encuentren bien colocados en las dos ranuras sobre ambos lados de la cubierta de la juguera. Ver páginas 37 y 38, pasos 4 y 5.
El motor parece ahogarse cuando se está extrayendo jugo.	La extracción puede ser demasiado potente. Intente una extracción más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 39, paso 4. Puede acumularse pulpa húmeda bajo la cubierta de la juguera o el recipiente para pulpa. Apague 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 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 39 y 41.
La pulpa está muy húmeda y se produce muy poco jugo.	Intente una extracción de jugo más lenta. Apague 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 39 y 41.
El jugo salpica fuera del pico.	Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 39, paso 4.
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 la unidad y desenchúfela. Limpie la canasta coladora. Ver página 41. Después de la limpieza, si la vibración continúa podría ser una señal de una canasta coladora dañada. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para solicitar una nueva canasta coladora.

Consejos y técnicas

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 descaroarse antes de la extracción.

¡Consejo!

Su extractor prepara jugo de naranja vigorizante y espumoso. Sólo pele las naranjas y haga jugo. Para mejores resultados, refrigere las naranjas antes.

Técnicas de extracción

- Cuando extraiga el jugo de diferentes ingredientes con texturas distintas, se obtienen mejores resultados alternando ingredientes duros con blandos. Por ejemplo, cuando se extrae jugo de dos vegetales duros como zanahorias y pastinacas y un tipo más blando, como tomates, comience por las pastinacas, luego los tomates y finalice con las zanahorias. Alternar entre vegetales duros y blandos ayuda a limpiar la canasta coladora entre los vegetales. Esto permite que la juguera extraiga la cantidad máxima de jugo de cada vegetal.
- Todas las frutas y vegetales producen diferentes cantidades de líquidos. Esto varía dentro del mismo grupo, es decir, una tanda de tomates puede producir más jugo que otra. Ya que las recetas de jugo no son exactas, y la extracción de jugo no es una ciencia, las cantidades exactas de cualquier jugo no resultan cruciales para el éxito de la receta de una bebida determinada. Las cantidades específicas son importantes en otras recetas, tales como alimentos horneados o jaleas.
- El extractor de jugo está diseñado para grandes cantidades de alimentos (1 lb.), por eso se debe llenar la tolva para reducir la vibración.

La mezcla correcta

- No es difícil preparar jugos deliciosos. Si ha estado haciendo sus propios jugos de fruta y vegetales, entonces ya sabe lo simple que es inventar combinaciones nuevas. Sabores, colores, texturas e ingredientes son todas preferencias personales. Sólo piense en algunos de sus sabores y comidas preferidas. ¿Combinarían bien o mal? Algunos sabores fuertes podrían anular los sabores más sutiles. Sin embargo, resulta una buena regla general combinar ingredientes a base de féculas con elementos elevados en humedad.
- ¡Experimente! Cualquier fruta o vegetal que usted disfrute puede ser parte de su próxima bebida. Puede elegir una fruta para otorgar un sabor predominante y acentuarlo con un toque de otro sabor. Las opciones están sólo limitadas por su imaginación.

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 24-48 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 24-48 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.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • 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					
<ul style="list-style-type: none"> • 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 de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>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.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • 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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------	--	--

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

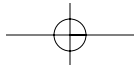
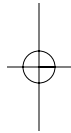
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

**REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.**
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030



Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
67600	CJ14	120 V~ 60 Hz 800 W
67650	CJ14	120 V~ 60 Hz 9,0 A

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0