

Hamilton Beach®



*Juice Extractor
Centrifugeuse
Extractor de jugo*

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

English 2

USA:

For questions and other information: hamiltonbeach.com

Français..... 10

Canada :

Pour des questions et d'autres informations : hamiltonbeach.ca

Español 18

México:

Para preguntas y otra información: hamiltonbeach.com.mx

Product color may vary.

La couleur du produit peut varier.

El color del producto puede variar

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 electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no coloque el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otro líquido.
7. APAGUE (OFF/○) el electrodoméstico y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. No intente interferir con ningún mecanismo de bloqueo de seguridad. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
9. Nunca introduzca los alimentos con las manos: siempre utilice el empujador de alimentos.
10. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo 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. Nunca utilice el aparato sin el contenedor de pulpa en su lugar.
12. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (○/apagado) después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
13. 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 (○/apagado) el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
14. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
15. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato para usar puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
16. No use en aire libre.
17. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
18. No deje la juguera sin atención mientras está en funcionamiento.
19. Las cuchillas son filosas; manéjelas con cuidado. No toque las cuchillas de corte pequeñas ubicadas en la base del cortador/escurridor de acero inoxidable.

20. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la entrada de alimentos durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al aparato.
21. No utilice el aparato si la canasta del colador giratorio o la cubierta del jugo están dañadas o tienen grietas visibles.
22. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
23. Cualquier clase de mantenimiento que no sea la limpieza debe ser llevada a cabo por un centro autorizado de servicio.
24. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato, no utilice el cortador/escurreedor si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.
25. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
26. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
27. Verifique que el aparato esté OFF (○/ apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (○ /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
28. **¡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 active y desactive.

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.

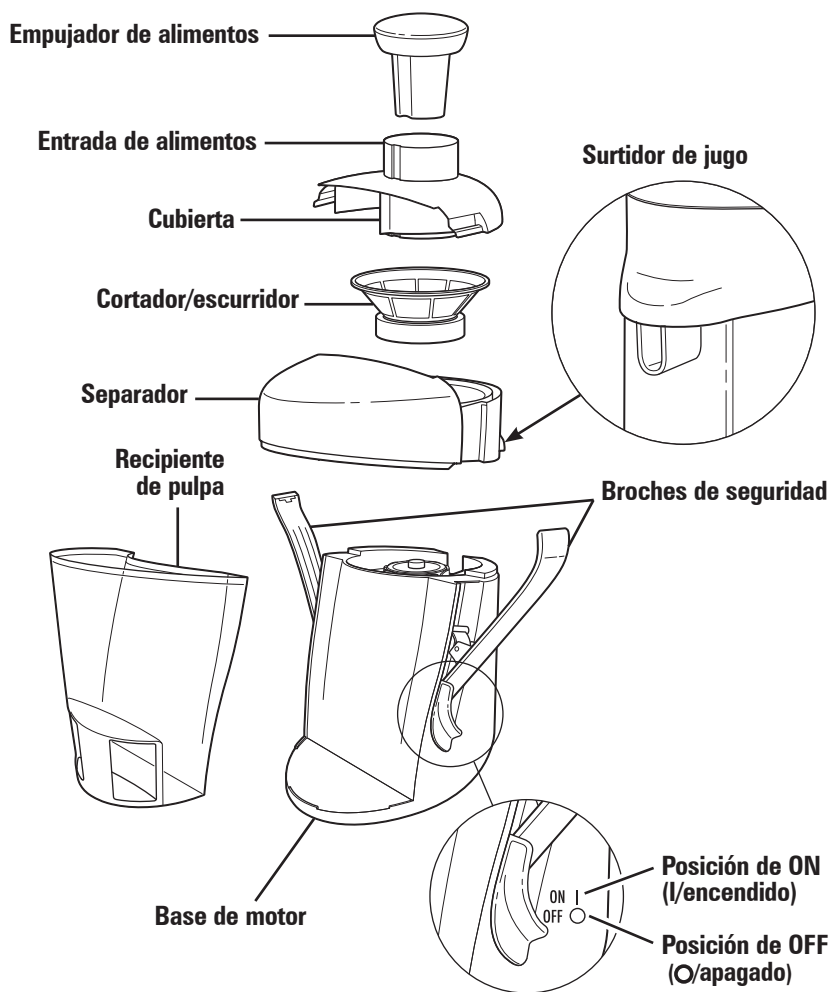
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo,

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.

El cortador/colador es un filtro delicado. Si se dobla o se daña, no lo use, ya que puede romperse en pedazos y causar lesiones personales y/o daños en el aparato. Llame a nuestro servicio a clientes lada sin costo para ordenar un nuevo cortador/ escurridor. Reemplace el cortador/escurreedor cuando muestre signos de desgaste.

Piezas y características

Para ordenar partes:
hamiltonbeach.com/parts



Cómo ensamblar

Antes de su primer uso: Después de desempacar el extractor de jugos, lave todo excepto la base en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque inmediatamente. Nunca sumerja la base en agua; límpiela con una esponja húmeda.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Corte. El cortador/escurridor puede salir volando durante su uso si está dañado, resultando en un riesgo de cortes y contusiones. Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- Nunca lave el cortador/escurridor en un lavavajillas.
 - Siempre inspeccione el cortador/escurridor antes de cada uso.
 - Nunca use un cortador/escurridor rajado, doblado o dañado.
1. Coloque el separador en la parte superior de la base de motor como se muestra en la sección de "Piezas y características".
 2. Coloque el cortador/escurridor en el separador y suavemente empuje hasta colocarlo en su lugar firmemente. Una vez en su lugar, el cortador/ escurridor deberá girar fácilmente.
 3. Coloque la cubierta en la parte superior del separador y del cortador/escurridor.
 4. Coloque la parte superior de ambos broches de seguridad en su lugar, luego empuje hacia adentro en la parte inferior para bloquear. Bloquee ambos lados. **NO OPERE HASTA QUE LOS BROCHES DE SEGURIDAD ESTÉN BLOQUEADOS.**
 5. Coloque el recipiente de pulpa en su lugar. Deslice la parte superior primero, luego la parte inferior y luego cierre a presión.
 6. Coloque un contenedor en posición debajo del surtidor de jugo.
NOTA: Revise el recipiente de pulpa frecuentemente. Es importante vaciar el recipiente de pulpa cuando se llene y limpiar el separador.
 7. **Para desensamblar:** Desconecte el cable de la toma. Desbloquee ambos broches de seguridad jalando la parte superior del broche. Remueva la cubierta, luego levante el separador con el cortador/ escurridor.

Cómo usar

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Laceración. Nunca use los dedos ni utensilios que no sean el empujador de alimentos para presionar la comida en la entrada de alimentos. La comida debe ser colocada en la entrada de alimentos sólo cuando la unidad esté en funcionamiento. Se puede colocar continuamente comida en la entrada de alimentos sin tener que apagar la unidad.

1. Para más información, vea "Consejos y técnicas para hacer jugo."
2. Corte la fruta en pedazos para que puedan entrar por la entrada de alimentos.
3. Conecte el cable a una toma.
4. Asegúrese que el contenedor de jugo y el recipiente de pulpa estén en su lugar.
5. Empuje el interruptor hacia arriba para encender ON (I/encendido). La unidad no se encenderá hasta que los broches de seguridad hayan sido cerrados.
6. Coloque alimento en la entrada de alimentos y presione suavemente y lentamente con empujador de alimentos.
7. Cuando se llene el recipiente de pulpa, apague OFF (O/apagado) la unidad. Es importante vaciar el recipiente de pulpa cuando se llene. Para un mejor desempeño, vacíe el recipiente de pulpa y limpie el cortador/escurridor y separador frecuentemente.
8. Cuando termine de hacer jugo, o cuando el recipiente de pulpa o contenedor de jugo necesiten ser vaciados, apague OFF (O/apagado) la unidad y desconéctelo de la toma. Lave inmediatamente el cortador/ escurridor de acuerdo a las instrucciones.

Información importante

- El extractor de jugo es fabricado para USO DOMÉSTICO NORMAL. Si tiene grandes cantidades, tales como 10 libras (5 kg) o más, procese en

pequeños lotes, permitiendo que el motor se enfríe completamente entre usos.

- **NO SOBRECARGUE** la entrada DE ALIMENTOS. Para mejores resultados, simplemente deje caer pedazos de comida, una a la vez, en la entrada. Suave y lentamente presione con el empujador de alimentos. Esto extraerá la mayor cantidad de jugo.
- Si el extracturo de jugo APARENTEMENTE BATALLA o se para, APAGUE OFF (●/apagado) la unidad y desconéctela. Lave a fondo el cortador/escurridor y el separador de acuerdo con las instrucciones. Vuelva a ensamblar y continúe haciendo jugo.

Consejos y técnicas para hacer jugo

Lave frutas y verduras a fondo. Remueva los fosos, piedras, y semillas grandes de albaricoque, cerezas, duraznos, ciruelas, etc. Quite cáscara de las frutas y verduras de piel dura tales como naranjas, limones, toronjas, mandarinas, sandías, piñas y calabazas.

- El hacer jugos de aguacate y plátanos produce un puré más que un jugo.
- Forme bolas o rollos compactos con vegetales de hoja antes de insertar en la entrada de alimento.
- Una libra (0.45 kg) de verdura cruda usualmente rinde una taza (237 ml) de jugo.
- Cuando trabaje con grandes cantidades de frutas y vegetales, asegúrese de detener la unidad para vaciar el recipiente de pulpa al empezar a llenarse. El cortador/ escurridor también debe ser limpiado, ya que la extracción disminuirá considerablemente.
- Si desea un jugo claro, filtre el jugo a través de capas de tela o gasa o con un filtro para café. Esto también removerá cualquier espuma que resulte mientras se hace jugo.
- Para evitar que los jugos pierdan color durante el almacenaje, agregue unas cuantas cucharaditas de jugo de limón.
- Sirva el jugo inmediatamente, ya que el sabor y el contenido de nutrientes disminuye rápidamente cuando está almacenado. Si es necesario hacer el jugo de frutas y verduras algo de tiempo antes de servirlos, cubra el contenedor herméticamente y refrigere.
- No almacene más de 24 horas.
- El sabor, color, y consistencia de frutas recién hechas jugo será diferente que el de jugos enlatados.
- Sustituya jugos de frutas o verduras para almacenaje por agua al cocinar.
- Es normal que algo de pulpa permanezca en el jugo. Incrementa el sabor a jugo y su valor nutricional.
- El jugo de papa puede ser usado en lugar de maicena o harina como agente espesor en gravies y sopas.
- El jugo de verdura mezclado con jugo de zanahoria producirá un sabor vegetal más dulce.
- Congele la pulpa de verdura para usarla en sopas.
- Entre más suave sea la textura de una fruta o verdura, más espeso será el jugo producido. Los albaricoques, duraznos, peras, melones y fresas son frutas de textura suave. El jugo que se extrae de estas frutas es muy espeso y se conoce como néctar. Es mejor combinar estos jugos con jugos menos espesos, tales como zanahoria, manzana, etc. Acelgas, perejil, espinaca y berro rinden jugos muy ricos y espesos. Tienen un sabor muy fuerte y saben mejor cuando se combinan con otras frutas y verduras.

Cuidado y limpieza

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

Para prolongar la vida de un extractor de jugo, es recomendado que todas las partes lavables sean lavadas inmediatamente después de cada uso.

El cortador/escurridor es una pantalla muy delicada sujeta a desgaste, y por lo tanto no está cubierto bajo la garantía. No lave en un lavavajillas automático. Si se dobla o se daña, no lo use, ya que puede romperse en pedazos y causar lesiones personales y/o daños en el aparato. Llame al número de servicio a clientes para ordenar un nuevo cortador/escurridor. Reemplace el cortador/ escurridor cuando muestre signos de desgaste.

1. Apáguelo OFF (O/apagado) y desconéctelo de la toma eléctrica.
2. Vacíe el recipiente de pulpa y el contenedor de jugo.
3. Desbloquee los broches de seguridad. Remueva la cubierta. Remueva el separador con cortador/ escurridor inmediatamente después de uso. No deje que el alimento se seque y endurezca en el cortador/ escurridor. Para partículas difíciles de remover, use una brocha de cerdas de plástico o un cepillo para dientes.
4. Lave el empujador de alimento, cubierta, separador, recipiente de pulpa y contenedor de jugo en agua jabonosa caliente. Enjuague, seque y reensamble para su almacenaje. Estas partes pueden también ser lavados en el lavavajillas.
5. NO LAVE el cortador/escurridor en el lavavajillas. Los dientes del cortador/ escurridor están afilados. Manéjelo con cuidado. Lave el cortador/escurridor en agua jabonosa caliente. Enjuague y luego deje secar.
6. Algunos alimentos pueden manchar las partes de plástico. Haga una pasta con bicarbonato de sodio y agua y talle en el área manchada con un trapo húmedo. Enjuague y seque.
NOTA: Las zanahorias mancharán la unidad permanentemente.
7. Limpie el exterior de la base con un trapo húmedo. Nunca sumerja la base en agua.

Recetas

Las siguientes recetas de bebidas rinde una ración sencilla de 6 a 10 onzas (180 a 300 ml).

Tango Rojo

1/2 taza (100 g) de arándanos
2 mandarinas
1/2 cucharadita (2 g) de azúcar
Haga jugo los arándanos, luego las mandarinas. Agregue azúcar al jugo.

Zing de Arándano Dulce

Rebanada de jengibre fresco de 1/4 de pulgada (6 mm)
1/2 taza (100 g) de arándanos
1 1/2 tazas (138 g) de uva blanca
Azúcar al gusto
Haga jugo el jengibre primero, luego los arándanos, luego las uvas. Agregue azúcar al jugo si es necesario.

Zing de Otoño

Rebanada de jengibre fresco de 1/8 de pulgada (3 mm)
2 zanahorias completas
1/2 manzana
Haga jugo el jengibre primero, luego las zanahorias, luego la manzana.

Mañana Tropical

2 naranjas
1/4 de piña fresca
Haga jugo las naranjas y la piña.

Zing de Mango Piña

Rebanada de jengibre fresco de 1/4 de pulgada (6 mm)
1/2 mango
1/4 de piña fresca
Haga jugo el jengibre primero, luego el mango y luego la piña.

Recetas (cont.)

Brisa de Arándanos

1/2 taza (100 g) de arándanos

1 manzana

1 taza (92 g) de uva blanca

Haga jugo los arándanos primero, luego la manzana y luego las uvas.

Sorpresa de Kiwi

1 kiwi sin pelar

1/4 de limón

1 1/8 tazas (104 g) de uva blanca

Azúcar al gusto

Haga jugo el kiwi primero, luego el limón y las uvas. Agregue azúcar al jugo si es necesario.

Delicia del Amanecer

1/2 remolacha

1 tallo de apio

1 manzana

Haga jugo la remolacha primero, luego el apio y manzana.

Amanecer en el Paraíso

1/2 mango

1 taza (166 g) de fresas

1/2 taza (46 g) de uva verde

Haga jugo el mango primero, luego las fresas y uvas.

Delicia de Melón

1/8 de melón dulce

1/4 melón

1/4 de taza (23 g) de uva blanca

Haga jugo el melón dulce primero, luego el melón y uvas.

Delicia de Plátano Dulce

1/2 plátano

1 1/2 manzanas

1 cucharadita (5 ml) de miel

Haga jugo los plátanos primero, luego la manzana. Agregue miel al jugo.

Berry Blitz

1/2 taza (100 g) de arándanos

1/2 taza (63 g) de frambuesas

1/2 taza (83 g) de fresas

1/2 taza (46 g) de uva verde

1 cucharadita (5 ml) de miel

Haga jugo los arándanos, luego las frambuesas, fresas y uvas. Agregue miel al jugo.

Especial de Canela

2 manzanas

Canela

Rebane las manzanas. Rocíe generosamente con canela y empuje pedazos a través del extractor de jugo.

Sorpresa de Plátano Citrus

1/2 plátano

1 mandarina

1/2 taza (46 g) de uva verde

Haga jugo el plátano primero, luego la mandarina y uvas.

Remedio Vegetal

1/4 de cabeza de col pequeña

1 tallo de apio

1 manzana

Haga jugo la col primero, luego el apio y manzana.

Brió de Tomate

1/2 diente de ajo pequeño

1/4 de pimiento verde

1 tallo de apio

1 tomate grande

Haga jugo el ajo y el pimiento verde primero, luego el apio y tomate.

Zing de Naranja

3 naranjas

Rebanada de jengibre fresco de 1/8 de pulgada (3 mm)

Haga jugos las naranjas con una rebanada de jengibre.

Gloria del Jardín

1/4 de cabeza de col pequeña

1–2 hojas de albahaca fresca

1 tallo de brócoli (3–4 flores con tallo)

1 tallo de apio

1 manzana

Haga jugo la col y la albahaca primero, luego el brócoli, apio, y manzana.

Tang de Manzana

1 manzana

1 mandarina

Haga jugo de manzana luego la mandarina.

Recetas (cont.)

Delicia Vegetal Picante

2 flores de brócoli con tallo

1/4 de pimiento verde

1 zanahoria

1 tallo de apio

1 tomate

Salsa picante al gusto

Haga jugo el brócoli y la pimienta verde primero, luego la zanahoria, apio y el tomate. Agregue salsa picante.

Coctel de Verduras

8 tomates medianos

1 limón, pelado

1 tallo de apio

1 zanahoria mediana

1 rebanada de cebolla

1 cucharadita (5 ml) de Worcestershire

1/2 cucharadita (2,5 ml) de sal

Procese las frutas y verduras. Menee al condimentar. Hace 3 tazas (750 ml).