

Juiceman®

Enjoy the Fresh Side of Life™



All-in-One Juice
Extractor & Citrus Juicer
Extractor de jugo
y exprimidor de cítricos
todo en uno



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-800 714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For online
customer service
and to register
your product, go to

www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODELO

○ JM480S

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- Be sure to turn switch to OFF (0) position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove remaining food.
- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Note: The maximum wattage is obtained with the centrifugal juicer attachment. Other recommended attachments draw significantly less power.

GETTING TO KNOW YOUR JUICE EXTRACTOR & CITRUS JUICER



- † 1. Small food pusher
(Part # JM480S-01)
 - † 2. Large food pusher
(Part # JM480S-02)
 - 3. Feed chute
 - † 4. Lid (Part # JM480S-03)
 - † 5. Stainless steel filter
(Part # JM480S-04)
 - † 6. Integrated pulp container
(Part # JM480S-05)
 - 7. Locking latches (both sides)
 - 8. Speed control switch
 - 9. Base
 - 10. Cord wrap (under base)
 - 11. Snap up juice spout
 - † 12. Juice pitcher (Part # JM480S-06)
 - † 13. Citrus juicer drive shaft
(Part # JM480S-07)
 - † 14. Citrus juicer attachment
(Part # JM480S-08)
 - † 15. Small juicing cone
(Part # JM480S-09)
 - † 16. Large juicing cone
(Part # JM480S-10)
 - † 17. Cleaning brush
(Part # JM480S-11)
- Note:** † indicates consumer replaceable/
removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product. Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty. For additional information and recipes for your product go to www.juiceman.com.
- Take the appliance apart following instructions in DISASSEMBLING THE CITRUS JUICER and wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. This will remove any traces of dust or residue left from manufacturing and shipping.

Important: Do not rinse or immerse base in water or any other liquid.

- Place base on a dry, level counter to prepare and assemble, following instructions in ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR.
- Once assembled place the appliance on a level dry space, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

PREPARATION

How to prepare fruits and vegetables for juicing.

Purchasing and Storing Ingredients:

- Always use fresh fully ripened fruits and vegetables.
- When purchasing consider selecting fruits and vegetables in season for best freshness and flavor.
- Choose fruits that are plump, tender and have bright color. Fruits should be heavy for their size without bruises, cuts or blemishes.
- To ripen fruit, place in a small clean paper bag. Close the bag loosely and let stand at room temperature. (To speed ripening, add a ripe apple or banana to the bag.) Once ripened, store in the refrigerator for a day or 2 until ready to use.
- Store perishable vegetables in the refrigerator until ready to use.

Preparing Fruits and Vegetables for the Juice Extractor:

- Wash fruits and vegetables thoroughly just before using in the juice extractor using a natural bristle brush and a biodegradable cleaner to help remove pesticide residue.

- If desired, remove the skin. The skin may be left on all produce with the exception of:
 - o All citrus fruits, including
 - Oranges
 - Grapefruit
 - Lemons
 - Limes
 - Tangerines

Note: The oil in the skin of these fruits tastes bitter and is difficult to digest.

Hint: Although the skin may be left on melons and pineapple, you may choose to remove them to maximize the fruit flavor in the finished drink.

- All pits and large seeds should be removed from fruits, including:
 - o Apricots
 - o Cherries
 - o Nectarines
 - o Mangoes
 - o Peaches
 - o Plums
 - o Melons
- Remove and discard outer leaves of non-organic produce. Peel away any wax coatings.
- Trim any bruised or discolored sections of fruits and vegetables.
- The design of the feed chute accommodates larger produce. It will easily accommodate most whole fruits and vegetables, such as, apples, beets, carrots and celery. If necessary, cut into large pieces before inserting into feed chute.
- Be sure all parts of the juice extractor are clean and dry. See the CARE AND CLEANING instructions section of the manual on page 12.



DISASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

1. Pull open at the bottom of each locking latch to disengage from the tab on the cover **(B)**. The locking latches will raise up, so you can release them from the lid.
2. To remove the lid, take out the food pusher, grasp the feed chute and pull up.



3. To remove the integrated pulp container, grip the snap up juice spout with one hand and the back edge of the pulp container with the other. Pull up with the stainless steel filter in place **(C)**.



4. To remove the stainless steel filter, hold the juice spout and grasp the stainless steel filter by the rim to pull it out **(D)**.

Caution: The stainless steel filter cutting teeth are very sharp. Handle it carefully.

ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR



1. Place integrated pulp container on the base with the juice spout facing you.

2. Insert the stainless steel filter in the center of the integrated pulp container and press down until it snaps into place **(E)**.

3. Place the lid on top of the integrated pulp container.

4. Insert the desired food pusher into the feed chute (see USING THE SMALL AND LARGE FOOD PUSHERS). Place the food pusher into the feed chute, matching the indentations on the food pusher to the projections on the feed chute.



5. Lock the locking latches by holding down the cover as you fit the locking mechanism at the top of each latch over the tab on each side of the lid **(F)**. Press the bottom of each latch until you hear it click into place.

Important: The appliance will not operate until the locking latches are locked.



6. Tilt the juice spout down into the open (☹) position **(G)**.

7. Place the juice pitcher under the juice spout.

USING YOUR JUICE EXTRACTOR

Note: To begin, assemble the fruits and or vegetables to be used on the counter or in a bowl next to the extractor, following the tips in PREPARATION.

Important: The integrated pulp container holds about 3½ cups of pulp. Do not allow the integrated pulp container to overfill. This may cause the appliance to stall.

1. Plug appliance into a standard electrical outlet. Press the speed control switch to the low setting (1) and allow it to run 10 seconds before placing any food into the feed chute.
2. Place food in the feed chute and press lightly with food pusher.
3. Use the food pusher as a guide to gently direct the produce through the feed chute. To get the most juice from the fruits and vegetables, do not force or rush the food through the appliance.
4. When the pulp container or juice pitcher is almost full (the pulp container holds about 3½ cups of pulp and the juice pitcher holds about 4 cups of juice) turn off (0). Allow the motor to come to a complete stop before emptying either part.
5. Follow the instructions in DISASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR to remove the pulp container, then replace following instructions in ASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR. Be sure to replace the containers before resuming extraction.

Caution: The stainless steel filter cutting teeth are very sharp. Handle the filter carefully.

6. When juicing is complete, lift the snap up juice spout into the closed position (A).
7. Turn off and unplug from outlet.

Note: Never place fingers or hand into the feed chute.

USING THE SMALL AND LARGE FOOD PUSHERS

Note: The food pusher has 2 parts; the smaller clear inner section locks into the larger outer section.



1. To remove the small food pusher, hold the large food pusher with one hand and twist counterclockwise until the lock of the inner section is disengaged; lift the small food pusher straight up (H).
2. Place the large food pusher into the feed chute, matching the indentations on the food pusher to the projections on the feed chute.

Note: Use the smaller opening for small fruits and vegetables. Use the small food pusher to help guide

the fruits and vegetables through the opening in the large food pusher.



3. When using larger pieces of fruits and vegetables, replace the small food pusher into the large food pusher and use the assembled piece to help guide the larger fruits and vegetables through the feed chute. Match the notches to the opening. The clear center will drop into the slot; turn the top clockwise until the small pusher is locked in place **(J)**.

JUICE EXTRACTOR TIPS

- Do not put food into the extractor before turning the appliance on.
- Let the appliance run for at least 10 seconds before placing any food into the feed chute.
- Do not let the juice or pulp container overflow while using the machine. Turn the appliance off (0), wait for the motor to stop running and any juice to stop flowing. Empty the juice and/or pulp container. Be sure they are properly replaced before resuming operation of the extractor.
- Do not process bananas, avocados or coconut. They have no juice and will clog the appliance.
- Be sure to remove all pits and large seeds from fruits.
- For maximum nutritional benefits, drink your processed juice right a way.

FOR OPTIMUM JUICING

- Avoid excessive build up of pulp on the underside of the lid.
- Remove rind of melons; because they are so thick, they water down drinks.
- Refrigerate washed ripe fruits and vegetables until ready to use.

USES FOR THE PULP

The pulp from the fruits and vegetables is high in nutritional value. Use it to add fiber and flavor to muffins and quick breads. Use it to thicken soups, casseroles and sauces. Use fruit pulp to add nutrition and flavor to desserts, such as, puddings and cakes. Be sure to use it the same day you extract the juice.

Pulp is also food for your garden. You can use it as compost.

DISASSEMBLING THE CITRUS JUICER

1. Lift the juice spout into the closed (☒) position.
2. Remove the juice pitcher from under the spout.
3. To unlock the locking latches, pull open at the bottom of each latch to disengage from the tabs on the cover. The latches will raise and be released from the cover (see M).
4. Lift the juicing cone assembly from the citrus juicer attachment.
5. Lift the citrus juicer attachment from the integrated pulp container.
6. Lift the pulp container and the drive shaft from the base.



ASSEMBLING THE CITRUS JUICER

1. Place the integrated pulp container on the motor base.
2. Place the citrus juicer drive shaft into the center of the integrated pulp container and press down to make sure it is seated securely on the base (K).
3. Place the citrus juicer attachment on top of the integrated pulp container so that the two small lock tabs are to the right and left (L).
4. Lock the locking latches by holding down the cover as you fit the locking mechanism at the top of each latch over the tab on each side of the attachment (M). Press the bottom of each latch until you hear it click into place.



Important: The appliance will not operate until the locking latches are locked.

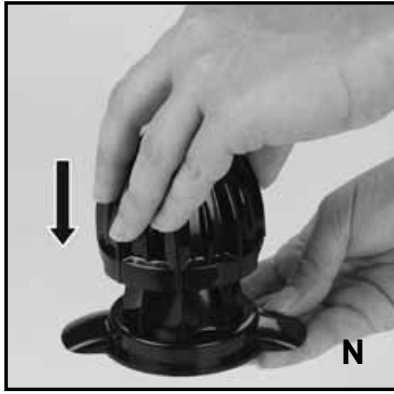
5. Place the juice pitcher under the juice spout.
6. Tilt the juice spout into the open (☑) position (see G on page 7).
7. Choose your desired citrus cone and place on the drive shaft (see USING THE JUICING CONES).



USING THE JUICING CONES

Note: The small cone is recommended for small fruits, such as lemons and limes and the large cone for larger fruits, such as oranges and grapefruit.

1. Hold the small juicing cone in one hand by the 2 prongs. Place the thumb and forefinger of the other hand on the large juicing cone directly above the prongs. Press lightly and lift the cone completely off. The small juicing cone will be revealed.



2. To replace the large juicing cone, simply place the large juicing cone with the openings on either side directly above the prongs on the small juicing cone and press down **(N)**.

USING THE CITRUS JUICER

1. Assemble the citrus juicer as instructed in the ASSEMBLING THE CITRUS JUICER.
2. Unwrap the cord from the base and plug the cord into a standard electrical outlet.
3. Cut citrus fruit in half.
4. Place the cut-side of the fruit on top of the selected cone.
5. Press the speed control switch to low (1).
6. Using firm-to-moderate pressure, press down on the fruit to start the juicing action
7. When done juicing, press the speed control switch to off (0) to stop rotation of juicer and remove the fruit from the cone.
8. Lift the spout into the closed position (N).
9. Unplug the cord from the outlet.

CITRUS JUICER TIPS

- Before juicing a citrus fruit, roll the fruit under your hands on the countertop exerting slight pressure. This helps to release the juice.
- Drop rind into disposal in your sink to clear out lingering odors from other foods.
- Add the zest of a lemon, lime or orange to simple syrup to add a fresh taste to iced or hot teas
- Process 1 cup sugar with the zest of 1 lime or lemon and store in closed container in your refrigerator. Use to decorate cookies, muffins and doughnuts.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Important: Always unplug your juice extractor from the outlet before cleaning.

CLEANING

1. Disassemble the appliance following the instructions for disassembly.

Tip: Pulp from integrated pulp container can be used in many different ways: making breads, muffins, cakes, soup stocks, compressed facial packs and garden compost material. See USES FOR THE PULP.

2. Using a sponge or damp cloth, clean the base, feet and underside of the appliance. If necessary, you may use a damp toothbrush or cloth to clean juice from the inside the motor shaft (on top of motor base).

Important: Do not immerse the base in water or spray with water. Clean only by wiping with a damp sponge, cloth or paper towel.

3. All parts – except the base – are dishwasher-safe (top-rack only) or you may wash in warm, soapy water, using any mild liquid dishwashing detergent. Do not use any products containing ammonia or scouring powders, as these can dull, scratch or mar the surface. Use the cleaning brush provided to remove pulp left on any of the removable parts. Do not use metal brushes or pads.

4. To clean the food pusher properly, twist to unlock and remove the small food pusher from the large food pusher. Clean with other removable parts; once parts are dry, put back together.

5. To clean the filter, use cleaning brush provided to make sure tiny holes in mesh filter are not clogged. This can be accomplished by holding filter under a running faucet while brushing the mesh filter screen from both the inside and outside of the filter mesh with the cleaning brush.

REMOVING TOUGH STAINS

1. Due to powerful staining properties of carotenoids found in many vegetables, particularly carrots, we suggest soaking any stained parts overnight in one of the following solutions:

- Biodegradable soap in enough warm water to cover juice extractor parts
- ¼ cup bleach added to a sink full of warm water
- 1 part warm water to 1 part cider vinegar
- ½ small box of baking soda in enough warm water to cover juicer parts.

Important: Never use ammonia or abrasive cleansers!

2. After soaking overnight, lightly scrub with soft bristle brush and liquid detergent.

STORAGE

Store your appliance in a clean, dry place. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on cord where it enters juicer, as this could cause cord to fray and break.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Appliance will not start when speed switch is pressed.	The appliance may not be assembled correctly.	Check the ASSEMBLING directions found on page 7 or page 10.
The motor of the appliance seems to be struggling.	<ul style="list-style-type: none"> • Pulp container may be full. • Pulp may have collected under the cover. • The speed selected may not be correct for the type of produce you are juicing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the appliance off and empty the pulp container. Remember, the pulp container holds about 3½ cups of pulp; do not allow to get too full. • Turn off and unplug. Follow the directions for disassembly to take the lid off. Wash lid thoroughly and return to appliance following the assembly directions • Hard fruits and vegetables require speed 2; softer fruits and vegetables use speed 1.
The juice extractor has stopped producing juice.	<ul style="list-style-type: none"> • The juice spout may be in the closed position. • The integrated pulp container or the stainless steel filter may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see if the spout is closed (☒) or open (☑). • Turn appliance off and unplug. Follow the directions for disassembly. Wash all parts thoroughly and return to appliance following the assembly directions.
The juice extractor is not producing as much juice as expected.	High fiber fruits and vegetables may be clogging the stainless steel filter.	Turn off and unplug the appliance. Follow the directions for disassembly. Wash all parts thoroughly and return to appliance following the assembly directions.
Appliance stops running	Motor may be overheating	Unplug appliance and allow it to cool approximately 5 minutes before continuing use.

RECIPES

DRINK YOUR VEGGIES

4 medium carrots

1 large apple

2-inch piece cucumber

1-inch piece fresh ginger

Process vegetables and fruit through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

To serve, garnish with lemon wedges.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

ENERGY ON THE RUN

1 small wedge of cabbage (about 4 oz.)

2 medium stalks celery

1 medium carrot

½ large beet

½ large red pepper

½ lemon, peel and white pith removed

Process vegetables and fruit through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

To serve, garnish with a small celery stalk.

Makes about 1¾ cups (2 to 3 servings).

CINCO DE MAYO

2 tomatoes

⅛ small onion

½ red bell pepper

¼ cup firmly packed cilantro

½ lemon, trimmed of peel and pith

Process vegetables and fruit through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

GREEN BOOST

1 medium stock (6 oz.) broccoli

1 (3 oz.) small yellow squash

1 medium celery stalk

½ small green bell pepper

½ inch slice cucumber

Process vegetables through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

To serve, garnish with slice of cucumber on the glass.

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

DRINK YOUR FIRST COURSE

5 medium carrots

2 large stalks of celery

1 medium apple, halved

1 sprig parsley

Process vegetables and fruit through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

To serve, garnish with lemon wedges.

Makes about 1¾ cups (about 2 servings).

MANGO TANGO PUNCH

1 red apple

2 plums, pitted

1 mango, seed removed

¼ (9 oz.) cantaloupe

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

To serve, garnish with several grapes on a skewer.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

MORNING DEW

1 green apple

¼ (16 oz.) honey dew melon

8 strawberries

1 cup green grapes

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into tall glasses.

If desired, add a splash of club soda.

To serve, garnish with a fresh strawberry on the glass.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

PEACHY BLUES

2 pears

1 peach, pit removed

1 cup blueberries

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into footed juice glasses.

To serve, garnish with a wedge of fresh peach on the glass.

Makes about 1½ cups (about 2 servings).

RED BLISS

½ large beet

5 oz. (about ⅙ of the head) red cabbage

½ red bell pepper

2 stalks celery

1 carrot

½ lemon, trimmed of peel and pith

Process vegetables and fruit through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

If desired, garnish with a wedge of lemon or lime.

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

SWEET AND TANGY TWIST

2 cups (9 oz.) red grapes

1 red apple

3 plums, pit removed

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

If desired, garnish with a wedge of lemon or lime.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

SWEET PEA

1 cup sugar snap peas

1 stalk celery

1 pear

Process vegetables and fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into short cocktail glasses.

If desired, garnish with a wedge of orange or lime.

Makes about 1½ cups (1 to 2 servings).

TROPICAL TRIO

1 mango

1 wedge of pineapple (about 7 oz.)

½ (17 oz.) papaya

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into tall glasses.

If desired, add a splash of club soda.

To serve, garnish with a fresh strawberry on the glass.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

MANGO LEMON COOLER

1 ripe mango, seed removed

½ lemon, peel and pith removed

Sparkling mineral water

Ice

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into tall glass.

Add mineral water and ice.

Makes 1 serving.

THE 5 "P'S"

¼ fresh pineapple

1 peach, stone removed

1 pear, halved.

1 pluot, stone removed*

1 plum, stone removed

Process fruits through juice extractor into juice pitcher. Stir to blend flavors. Pour into tall glass.

Makes 1 serving.

*A pluot is a cross between a plum and an apricot. If not available, add another peach.

NECTARINE BREAD PUDDING

2 nectarines

Milk

4 eggs, beaten

½ cup sugar

¼ tsp. grated nutmeg

1 tsp. almond extract

4 cups dried cubed egg bread*

¾ cup heavy cream

2 tbsp. sugar

¼ tsp. almond extract

Process nectarines through juice extractor. Set aside the pulp.

Add enough milk to the nectarine juice to make 2¼ cups. Combine with egg, sugar, nutmeg and 1 tsp. almond extract; whisk to blend. Stir in reserved pulp.

Arrange bread cubes in an ungreased 2-quart shallow baking dish. Pour nectarine mixture evenly over bread cubes. Press lightly to moisten bread.

Bake in a preheated oven at 350°F for 40 minutes or until pudding is puffed and golden. (A knife inserted into the center of the pudding should come out clean.)

Cool on a wire rack for several minutes. Meanwhile, combine heavy cream, sugar and remaining ¼ tsp. of almond extract. Whip to soft peaks. Serve on top of warm pudding.

Makes 6 to 8 servings.

Note: If desired, substitute peaches for nectarines.

* Toast bread cubes at 350°F for about 10 minutes, stirring several times. French bread may be substituted for egg bread.

VITAMIN RICH CORNBREAD

1 cup loosely packed spinach leaves

3 green onions, trimmed

¼ medium red pepper

1 jalapeño, seeded

1¼ cups unsifted all-purpose flour

¾ cup yellow cornmeal

¼ cup sugar

2 tsp. baking powder

½ tsp. salt

Skim milk

¼ cup vegetable oil

2 egg whites, beaten

Process spinach, green onions, red pepper and jalapeño through juice extractor. Set aside juice and pulp.

In a large bowl, combine flour, cornmeal, sugar, baking powder and salt. Combine reserved vegetable juice with skim milk to make 1 cup. Add to dry ingredients with oil, egg whites and reserved pulp.

Stir until all dry ingredients are moistened. Spoon into a greased 8" or 9" square baking pan. Bake in a preheated oven at 400°F until lightly browned and toothpick inserted into the center comes out clean.

Serve warm.

Makes about 9 servings.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Asegúrese que la tapa del exprimidor de jugo esté bien asegurada antes de encender el motor. No desenganche las aldabas mientras el exprimidor está en funcionamiento.
- Después de usar el exprimidor, siempre asegúrese de ajustar el interruptor a la posición de apagado (0). Asegúrese que el motor pare del todo antes de desmontar el aparato.
- Mientras el exprimidor está en funcionamiento, no introduzca los dedos ni otros objetos en las aperturas del aparato. Si un alimento se llegara a trabar en la apertura, use el empujador o un pedazo de fruta o vegetal para empujarlo. Si este método no funciona, apague el motor y desmonte el exprimidor para retirar el alimento trabado.
- No use el aparato si el tamiz giratorio está dañado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Nota: El voltaje máximo se obtiene al usar el accesorio centrífugo del exprimidor de jugo. Otros accesorios recomendados utilizan considerablemente menos potencia.

CONOZCA SU EXTRACTOR DE JUGO Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



- † 1. Accesorio pequeño para empujar los alimentos (Pieza No JM480S-01)
 - † 2. Accesorio grande para empujar los alimentos (Pieza No JM480S-02)
 - 3. Conducto de alimentación
 - † 4. Tapa (Pieza No JM480S-03)
 - † 5. Filtro de acero inoxidable (Pieza No JM480S-04)
 - † 6. Recipiente para pulpa incorporado (Pieza No JM480S-05)
 - 7. Cierres con seguro (a ambos lados)
 - 8. Interruptor de control de velocidad
 - 9. Base
 - 10. Guardacable (debajo de la base)
 - 11. Pico para jugo
 - †12. Jarra para jugo (Pieza No JM480S-06)
 - †13. Eje motor del exprimidor de jugo (Pieza No JM480S-07)
 - †14. Accesorio exprimidor de jugo (Pieza No JM480S-08)
 - †15. Cono exprimidor pequeño (Pieza No JM480S-09)
 - †16. Cono exprimidor grande (Pieza No JM480S-10)
 - †17. Cepillo limpiador (Pieza No JM480S-11)
- Nota: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor

Cómo usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PARA COMENZAR

- Retire todo el material de empaque y cualquier calcomanía del producto. Retire y guarde el material de lectura.
- Por favor ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía. Para información adicional y recetas adicionales acerca de su nuevo extractor de jugo, vaya a www.juiceman.com.
- Desarme el aparato según las instrucciones en la sección PARA DESARMAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS y lave todas las piezas removibles como se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Esto eliminará cualquier rasgo de polvo o residuo del proceso de fabricación y envío.

Importante: No enjuague ni sumerja la base en agua o en ningun otro líquido.

- Coloque la base sobre un mostrador seco, nivelado, siguiendo las instrucciones PARA ARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO.
- Una vez que lo arme, coloque el aparato sobre un espacio seco, nivelado, permitiendo suficiente espacio a todo su alrededor para que el motor se ventile de forma adecuada.

PREPARACIÓN

Cómo preparar las frutas y vegetales para hacer jugo.

Compra y almacenamiento de los ingredientes:

- Utilice siempre frutas y vegetales frescos que estén completamente maduros.
- Al comprar, considere seleccionar frutas que estén en estación para mayor frescura y sabor.
- Elija frutas que estén saludables, tiernas y que tengan buen color. Las frutas deben sentirse pesadas para su tamaño, no deben tener golpes, cortes, ni manchas.
- Para madurar la fruta, colóquela en una pequeña bolsa de papel limpia. Cierre la bolsa y déjela reposar a temperatura ambiente. Para agilizar el proceso de maduración, añada una manzana o banana madura a la bolsa. Una vez que se madure, guárdela en el refrigerador por uno o 2 días hasta que usted vaya a usarlos.
- Guarde los vegetales perecederos en el refrigerador hasta que vaya a usarlos.

Cómo preparar las frutas y vegetales para el extractor de jugo:

- Para ayudar a retirar cualquier residuo de pesticida de las frutas y vegetales, lávelas bien con un cepillo de cerda natural y un limpiador biodegradable justo antes de utilizar el extractor de jugo.
- Si lo desea, pele las frutas y vegetales. A algunos puede dejarle la cáscara con excepción de todos los cítricos, incluyendo:
 - Naranjas
 - Toronjas
 - Limones
 - Limas
 - Mandarinas

Nota: El aceite de la cáscara de estas frutas sabe amargo y es difícil de digerir.

Sugerencia: Aunque al melón y a la piña se le pueden dejar la cáscara, usted puede optar por quitársela para maximizar el sabor de la fruta y de el jugo que prepare.

- Le debe quitar todos los huesos y semillas a las siguientes frutas:
 - o Albaricoques
 - o Cerezas
 - o Nectarinas
 - o Mangos
 - o Duraznos
 - o Ciruelas
 - o Melones
- Retire y deseche las hojas de afuera de los vegetales que no sean orgánicos. También pele cualquier capa de cera.
- Recorte cualquier sección de las frutas y vegetales que esté golpeada o decolorada.
- El diseño del conducto de alimentación acomoda frutas y vegetales de tamaño grande. Puede fácilmente acomodar frutas y vegetales enteros, cómo manzanas, remolachas, zanahorias y apio. Si es necesario, cortelos en pedazos grandes antes de colocarlos dentro del conducto de alimentación.
- Asegúrese de que todas las piezas del extractor de jugo estén limpias y secas. Ver la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual en la página 30.



PARA DESARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO

1. Hale hacia afuera por la parte de abajo de cada cierre para separarlos de la tapa **(B)**. Los cierres con seguro se levantarán para que usted pueda desengancharlos de la tapa.
2. Para retirar la tapa, saque el accesorio pequeño para empujar alimentos, agarre el conducto de alimentación y hale hacia arriba.



3. Para retirar el recipiente para pulpa incorporado, agarre el pico para jugo con una mano y el borde trasero del recipiente para pulpa con la otra. Hale hacia arriba dejando el filtro de acero inoxidable en su lugar. **(C)**.



4. Para retirar el filtro de acero inoxidable, sostenga el pico para jugo y agarre el filtro por el borde para sacarlo hacia afuera. **(D)**.

Precaución: El filtro de acero inoxidable tiene dientes muy afilados. Manéjelo cuidadosamente.



PARA ARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO

1. Coloque el recipiente para pulpa incorporado sobre la base, con el pico para jugo hacia usted.
2. Inserte el filtro de acero inoxidable en el centro del recipiente para pulpa incorporado y presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar. **(E)**.
3. Colóquelo la tapa al recipiente para pulpa incorporado.



4. Inserte el accesorio para empujar alimentos que desee utilizar dentro del conducto de alimentación (ver USO DE LOS ACCESORIOS PARA EMPUJAR ALIMENTOS). Coloque el accesorio para empujar alimentos dentro del conducto de alimentación, de forma que las ranuras en el accesorio correspondan con las partes sobresalientes del conducto.

5. Trabe los cierres con seguro sosteniendo la cubierta mientras encaja el mecanismo de cierre en la parte de arriba de cada lengüeta a cada lado de la tapa **(F)**. Presione la parte de abajo de cada cierre hasta que usted escuche que encaja en su lugar.

Importante: El aparato no funcionará hasta que los seguros estén bien cerrados.



6. Inclíne el pico para jugo hacia abajo en la posición abierta (●) (G).
7. Coloque la jarra de jugo debajo del pico para jugo.

USO DE SU EXTRACTOR DE JUGO

Nota: Para comenzar, coloque todos los vegetales y frutas que va a utilizar sobre el mostrador o en un recipiente al lado del extractor, siguiendo los consejos en la sección de PREPARACIÓN.

Importante: El recipiente para pulpa incorporado tiene capacidad para alrededor de 3½ tazas de pulpa. No permita que el recipiente para pulpa se sobrellene. Esto puede causar que el aparato se pare.

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente estándar. Oprima el interruptor de control de velocidad al nivel bajo (1) y permita que ande por 10 segundos antes de colocar cualquier tipo de alimento dentro del tubo de alimentación.
2. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación y presione ligeramente con el accesorio para empujar.
3. Use el accesorio para empujar alimentos para guiar las verduras y frutas a través del conducto de alimentación. Para obtener la máxima cantidad ligeramente de jugo de las frutas y vegetales, no fuerce ni apure los alimentos a través del aparato.
4. Cuando el recipiente para pulpa o la jarra de jugo esté casi llena (el recipiente para pulpa tiene capacidad para 3½ tazas de pulpa y la jarra de jugo tiene capacidad para 4 tazas de jugo) apague (0) la unidad. Permita que el motor se detenga por completo antes de vaciar alguna de las dos piezas.
5. Siga las instrucciones PARA DESARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO para retirar el recipiente de pulpa, luego devuélvalo a su lugar siguiendo las instrucciones PARA ARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO. Asegúrese de colocar ambos recipientes nuevamente en su lugar antes de continuar la extracción.

Precaución: El filtro de acero inoxidable tiene dientes muy afilados. Manéjelo cuidadosamente.

6. Cuando la extracción termine, levante el pico para jugo a la posición cerrada.
7. Apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente.

Nota: Nunca coloque los dedos, ni la mano dentro del conducto de alimentación.

USO DE LOS ACCESORIOS PARA EMPUJAR ALIMENTOS

Nota: El accesorio para empujar los alimentos tiene 2 partes; la sección interior transparente más pequeña encaja dentro de la sección exterior opaca.



1. Para retirar el accesorio pequeño para empujar alimentos, sostenga con una mano el accesorio grande para empujar alimentos y déle vueltas en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que el cierre de la sección interior se destrabe; levante el accesorio pequeño para empujar alimentos directamente hacia arriba **(H)**.
2. Coloque el accesorio grande para empujar alimentos dentro del conducto de alimentación, de forma que las ranuras en el accesorio correspondan con las partes sobresalientes del conducto.

Nota: Use la apertura más pequeña para las frutas y vegetales pequeños. Use el accesorio pequeño para empujar alimentos para guiar las frutas y vegetales a través de la apertura en el accesorio grande.



3. Cuando utilice pedazos de frutas y vegetales más grandes, devuelva el accesorio pequeño para empujar los alimentos adentro del accesorio grande y use la pieza armada para ayudar a guiarlos a través del aparato. Coloque la muesca de forma que coincida con la apertura. El centro transparente caerá en la ranura; déle vuelta a la parte de arriba en sentido de las manecillas del reloj hasta que el accesorio pequeño encaje en su lugar **(J)**.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- No coloque alimentos dentro del extractor antes de encenderlo.
- Permita que el aparato ande durante por lo menos 10 segundos antes de colocar ningún alimento dentro del conducto de alimentación.
- No permita que los recipientes para jugo y pulpa se sobrellenen mientras utiliza la máquina. Apague el aparato, espere a que el motor se detenga por completo y que deje de salir jugo. Vacíe el recipiente de jugo y/o pulpa. Asegúrese de colocarlos de nuevo en su lugar antes de continuar usando el extractor.
- No procese bananas, aguacates o coco. No tienen jugo y tupirán el aparato.
- Asegúrese de quitarle todos los huesos y semillas grandes a las frutas.
- Para máximos beneficios nutritivos, beba su jugo procesado acabado de hacer.

PARA OPTIMIZAR CADA JUGO

- Evite la acumulación excesiva de pulpa en la parte de abajo de la tapa.
- Quítele la cáscara a los melones; ya que al ser tan gruesas tienden a aguar las bebidas.
- Refrigere las frutas y vegetales maduros y lavados hasta que estén listos para usar.

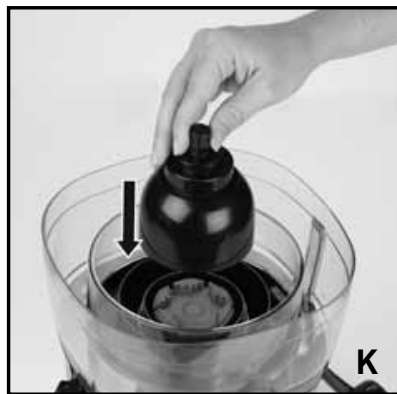
USOS PARA LA PULPA

La pulpa de las frutas y vegetales tienen alto valor nutritivo. Úsela para añadir fibra y sabor a sus panecillos dulces y panes rápidos. Úsela para espesar sopas, cacerolas y salsas. Use pulpa de fruta para añadirle nutrición y sabor a sus postres, como el pudín y los pasteles. Asegúrese de usarla el mismo día que extraiga el jugo.

La pulpa también sirve de alimento para su jardín. La puede utilizar de abono.

PARA DESARMAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

1. Levante el pico de jugo a la posición cerrada (**N**).
2. Retire la jarra para jugo de abajo del pico.
3. Para abrir los cierres con seguro, hale por la parte de abajo de cada uno para soltarlos de las lengüetas en la cubierta (**ver M**).
4. Levante el cono exprimidor y sepárelo del accesorio exprimidor de cítricos.
5. Levante el accesorio exprimidor de cítricos del recipiente para pulpa incorporado.
6. Levante recipiente para pulpa incorporado y el eje motor de la base.



PARA ARMAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS


1. Coloque el recipiente de pulpa incorporado sobre la base del motor.
2. Coloque el eje motor del exprimidor de cítricos centrado dentro del recipiente para pulpa incorporado y presione hacia abajo para asegurar que está asentado de forma segura sobre la base (**K**).
3. Coloque el accesorio exprimidor de cítricos encima del recipiente para pulpa incorporado, de forma que las dos lengüetas pequeñas queden a la derecha y a la izquierda (**L**).





4. Cierre las lengüetas con seguro sosteniendo la cubierta hacia abajo, mientras encaja el mecanismo de cierre en la parte de arriba de cada seguro sobre la lengüeta a cada lado del accesorio **(M)**. Presione la parte de abajo de cada cierre hasta que usted escuche que encaja en su lugar.

Importante: El aparato no funcionará hasta que los seguros estén bien cerrados.

5. Coloque la jarra de jugo debajo del pico para jugo.
6. Incline el pico a la posición abierta () **(ver G)**.
7. Elija el cono exprimidor de cítricos que desee y colóquelo sobre el eje motor.


USO DE LOS CONOS EXPRIMIDORES

Nota: El cono pequeño se recomienda para las frutas pequeñas, cómo el limón y la lima y el cono grande para las frutas más grandes cómo la naranja y la toronja.



1. Sostenga el cono exprimidor pequeño por los 2 dientes. Coloque el pulgar y el dedo índice de la otra mano sobre el cono exprimidor grande, directamente encima de los dientes. Presione ligeramente y levante el cono completamente. Debajo verá el cono exprimidor pequeño **(N)**.
2. Para situar el cono exprimidor grande nuevamente, simplemente colóquelo con las aperturas a cada lado directamente sobre los dientes del cono exprimidor pequeño y presione hacia abajo.

USO DEL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

1. Arme el exprimidor de jugo de acuerdo a las instrucciones PARA ARMAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS.
2. Desenrolle el cable de la base y enchúfelo a un tomacorriente estándar.
3. Corte el cítrico a la mitad.
4. Coloque el lado con el corte sobre el cono seleccionado.
5. Oprima el interruptor de control de velocidad al nivel bajo (1).
6. Usando presión firme moderada, presione sobre la fruta para comenzar la extracción.
7. Al terminar de exprimir, apague (0) el interruptor de control de velocidad para detener la rotación del exprimidor y retirar la fruta del cono.
8. Levante el pico a la posición cerrada ()
9. Desenchufe el cable del tomacorriente.

CONSEJOS PARA USO DEL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Antes de extraer el jugo, ruede la fruta con sus manos sobre el mostrador ejerciendo presión ligera. Esto ayuda a sacarle el jugo.
- Tire la corteza en su fregadero para eliminar malos olores que queden de otros alimentos.
- Añada una cascarilla de limón, lima o naranja al sirope simple para añadirle un gusto fresco al té frío o caliente
- Procese 1 taza de azúcar con el zumo de 1 lima o limón y guárdela en un recipiente cerrado en su refrigerador. Use para decorar galletitas dulces, panques o roscas dulces.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Para cualquier servicio, consulte con personal de servicio calificado.

Importante: Siempre desenchufe su extractor de jugo del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

1. Desarme su extractor de jugo o exprimidor de cítricos de acuerdo a las instrucciones.
2. Utilizando una esponja o paño húmedo, limpie la base, los pies de goma y la parte de abajo del aparato. Si es necesario, puede usar un cepillo de dientes o un paño húmedo para limpiar el jugo en el interior del árbol motor (encima de la base del motor).

Importante: No sumerja la base en agua, ni la rocíe con agua. Para limpiarla, solamente frótelas con una esponja, paño o papel toalla húmedo.

3. Todas las piezas del extractor de jugo – excepto la base – son lavables en la máquinas lavaplatos (en el compartimiento de arriba) o tal vez usted prefiera lavarlos en agua tibia jabonada, utilizando cualquier detergente líquido de fregar que sea suave. No use ningún producto que contenga amoníaco ni polvos limpiadores, ya que estos pueden quitarle el brillo a la superficie, rayarla o estropearla. Use el cepillo de limpieza proporcionado para retirar la pulpa que queda en las piezas separables. No use cepillos ni almohadillas de metal.
4. Para limpiar el accesorio para empujar alimentos de forma correcta, déle vuelta para abrirlo y separar el accesorio pequeño del grande. Lave todas las piezas removibles; una vez que se sequen, ármelas nuevamente.
5. Para limpiar el filtro, use el cepillo limpiador que se proporciona para asegurar que los pequeños agujeros en el filtro de malla no estén tupidos. Para lograrlo, sostenga el filtro debajo de la llave y deje correr el agua mientras cepilla la pantalla de malla del filtro por dentro y por fuera.

Consejo: La pulpa de la cesta se puede utilizar de muchas maneras: al hacer panes, panecillos, pasteles, caldos de sopa, compresas faciales y material de abono para su jardín.

PARA SACAR LAS MANCHAS DIFÍCILES

1. Debido a las propiedades de los carotenoides que se encuentran en muchos vegetales, particularmente las zanahorias y suelen causar manchas, le sugerimos que deje las piezas manchadas en remojo de un día para otro en una de las siguientes soluciones:
 - Jabón biodegradable con suficiente agua para cubrir las piezas del extractor de jugo
 - ¼ taza de cloro en un fregadero lleno de agua tibia
 - 1 parte agua tibia y una parte vinagre de cidra
 - ½ cajita de bicarbonato de soda en suficiente agua para cubrir las piezas del extractor de jugo.

Importante: ¡Nunca use amoníaco, ni limpiadores abrasivos!

2. Luego de dejar las piezas en remojo de un día para otro, fríéguelas ligeramente con un cepillo de cerda suave y detergente líquido.

ALMACENAMIENTO

Guarde su extractor de jugo en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato de forma apretada. No aplique presión sobre el cable donde entra al extractor de jugo, ya que puede causar que el cable se deshilache y se rompa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El aparato no enciende al oprimir el interruptor de velocidad.	Puede que el aparato no esté armado correctamente.	Revise las instrucciones de ensamblaje ubicadas en la página 25 o página 28.
El motor del aparato parece que se traba.	<ul style="list-style-type: none"> • El recipiente de pulpa puede estar lleno. • Se puede haber acumulado pulpa debajo de la tapa. • La velocidad seleccionada puede no ser la correcta para el tipo de verdura/ fruta que esté procesando. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el aparato y vacíe el recipiente de pulpa. Recuerde que el recipiente tiene capacidad para alrededor de 3½ tazas de pulpa; no permita que se sobrellene. • Apague y desenchufe la unidad. Siga las instrucciones para desarmar para retirar la tapa. Lave bien la tapa y devuélvala a su lugar siguiendo las instrucciones de armar el aparato • Las frutas y los vegetales duros requieren la velocidad 2; las frutas y vegetales más suaves utilizan la velocidad 1.
El extractor de jugo ha parado de producir jugo.	<ul style="list-style-type: none"> • El pico para jugo puede estar cerrado. • El recipiente incorporado para pulpa o el filtro de acero inoxidable pueden estar bloqueados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise si el pico está cerrado (☞) o abierto (☛). • Apague el aparato y desenchúfelo. Para retirar la tapa, siga las instrucciones para desarmar. Lave bien la tapa y devuélvala a su lugar siguiendo las instrucciones para armar el aparato
El extractor de jugo no produce la cantidad de jugo que se espera.	Las frutas y vegetales altas en fibra pueden estar tупiendo el filtro de acero inoxidable.	Apague y desenchufe el aparato. Para retirar la tapa, siga las instrucciones para desarmar. Lave bien la tapa y devuélvala a su lugar siguiendo las instrucciones de armar el aparato

El aparato deja de andar	El motor puede haberse recalentado	Desenchufe el aparato y permita que se enfríe aproximadamente 5 minutos antes de continuar usándolo.
--------------------------	------------------------------------	--

RECETAS

BEBA SUS VEGETALES

4 zanahorias medianas

1 manzana grande

Pedazo de pepino de 2 pulgadas

Pedazo de jengibre fresco de 1 pulgada

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Para servir, adórnelo con lonjas de limón.

Rinde alrededor de 2 tazas (de 2 a 3 porciones).

ENERGÍA PORTATIL

1 lonja pequeña de repollo (alrededor de 4 oz.)

2 tallos de apio medianos

1 zanahoria mediana

½ remolacha grande

½ pimiento rojo grande

½ limón, sin cáscara ni corteza

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Para servir, adórnelo con un tallo de apio pequeño.

Rinde alrededor de 1¾ tazas (de 2 a 3 porciones).

CINCO DE MAYO

2 tomates

1/8 cebolla pequeña

½ pimiento rojo

¼ taza de cilantro bien llena

½ limón, sin cáscara ni corteza blanca

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Rinde alrededor de 1¼ tazas (de 1 a 2 porciones).

IMPULSO VERDE

1 cabeza de brócoli mediana (6 oz.)

1 calabacín amarillo pequeño (3 oz.)

1 tallo de apio mediano

½ pimiento verde pequeño

Rebanada de pepino de ½ pulgada

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Para servir, adórnelo con una rebanada de pepino en el vaso.

Rinde alrededor de 1¼ tazas (de 1 a 2 porciones).

BEBA SU PRIMERA COMIDA

5 zanahorias medianas

2 tallos de apio grandes

1 manzana mediana, a la mitad

1 ramito de perejil

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Para servir, adórnelo con lonjas de limón.

Rinde alrededor de 1¾ tazas (alrededor de 2 porciones).

MANGO TANGO

1 manzana roja

2 ciruelas, sin semilla

1 mango, sin semilla

¼ melón cantalupo (9 oz.)

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Para servir, adórnelo con varias uvas en un palillo.

Rinde alrededor de 2 tazas (de 2 a 3 porciones).

ROCÍO MAÑANERO

1 manzana verde

¼ melón dulce (16 oz.)

8 fresas

1 taza de uvas verdes

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos grandes.

Si lo desea, añada un chorrito de agua con gas.

Para servir, adórnelo con una fresa fresca en el vaso.

Rinde alrededor de 2 tazas (de 2 a 3 porciones).

BEBIDA DE MELOCOTÓN Y ARANDANOS

2 peras

1 melocotón, sin semilla

1 taza de arándanos

Procese las frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos grandes para jugo.

Para servir, adórnelo con una lonja de melocotón fresco en el vaso.

Rinde alrededor de 1½ tazas (alrededor de 2 porciones).

FELICIDAD COLOR ROJO

½ remolacha grande

5 oz. (alrededor de 1/6 de la cabeza) de repollo rojo

½ pimienta roja

2 tallos de apio

1 zanahoria

½ limón, sin cáscara ni corteza blanca.

Procese los vegetales y frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Si lo desea, adórnelo con una lonja de limón o lima.

Rinde alrededor de 1¼ tazas (de 1 a 2 porciones).

MEZCLA AGRIDULCE

2 tazas (9 oz.) uvas rojas

1 manzana roja

3 ciruelas, sin semilla

Procese las frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Si lo desea, adórnelo con una lonja de limón o lima.

Rinde alrededor de 2 tazas (de 2 a 3 porciones).

GUISANTE DULCE

1 taza de guisantes dulces

1 tallo de apio

1 pera

Procese las frutas y vegetales por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos de cóctel pequeños.

Si lo desea, adórnelo con una lonja de naranja o lima.

Rinde alrededor de 1½ tazas (de 1 a 2 porciones).

TRIO TROPICAL

1 mango

1 lonja de piña (alrededor de 7 oz.)

½ papaya (17 oz.)

Procese las frutas por el extractor de jugo adentro de la jarra para jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta en vasos grandes.

Si lo desea, añada un chorrito de agua con gas.

Para servir, adórnelo con una fresa fresca en el vaso.

Rinde alrededor de 2 tazas (de 2 a 3 porciones).

REFRESCANTE MANGO CON LIMÓN

1 mango

¼ limón (con cáscara)

Agua mineral espumante

Hielo molido

Procese las frutas por el extractor de jugo de forma que caigan dentro de la jarra de jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta dentro de un vaso de cóctel alto.

Agregue agua mineral espumante y hielo molido.

Rinde 1 porción.

BEBIDA DE 5 FRUTAS

¼ de piña

1 albaricoque, sin hueso

1 pera

1 híbrido de ciruela y durazno, sin hueso*

1 ciruela, sin hueso

Procese las frutas por el extractor de jugo de forma que caigan dentro de la jarra de jugo. Revuelva para mezclar los sabores. Vierta dentro de un vaso de cóctel alto.

Rinde alrededor de 12 onzas (1½ tazas).

*De no encontrar esta combinación de ciruela y durazno, use 1 durazno, sin el hueso.

PUDÍN DE PAN DE NECTARINA

2 nectarinas

leche

4 huevos, batidos

½ taza de azúcar

¼ cucharada de nuez moscada en polvo

1 cucharada de extracto de almendra

4 tazas de cubitos de pan de huevo seco*

¾ taza de crema doble

2 cucharadas de azúcar

¼ cucharadita de extracto de almendra

Procese las nectarinas por el extractor de jugo siguiendo las instrucciones de CÓMO USAR. Separe la pulpa.

Añada suficiente leche al jugo de nectarina para hacer 2¼ tazas. Combine con el huevo, el azúcar, la nuez moscada y la cucharada de extracto de almendra; bata para mezclar. Revuelva dentro la pulpa que separó.

Coloque los cubitos de pan en una bandeja para hornear de 2 cuartos. Eche por encima la mezcla de nectarina. Presione ligeramente para humedecer el pan.

Hornear, destapado a 350 °F por 40 minutos o hasta que el pudín se infle y se dore. (Al insertar un cuchillo en el centro del pudín, debe salir limpio).

Déjelo refrescar sobre la rejilla por varios minutos. Mientras tanto, combine la crema doble, el azúcar y el ¼ cucharadita de extracto de almendra restante.

Bata para suavizarlos. Sírvalos por encima del pudín tibio.

Rinde de 6 a 8 porciones.

Nota: Si lo desea, substituya los duraznos por nectarinas.

* Tueste los cubitos de pan a 350° F durante alrededor de 10 minutos, hasta que se doren, revolviendo varias veces. El pan francés puede substituir al pan de huevo.

PAN DE MAÍZ RICO EN VITAMINAS

1 taza de espinaca empacada
3 cebollinos, recortados
¼ pimiento rojo mediano
1 jalapeño, sin semillas
1¼ tazas de harina común sin cernir
¾ taza de harina de maíz amarilla
¼ taza de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
Leche descremada
¼ taza de aceite vegetal
2 claras de huevo, batidas

Procese la espinaca, cebollinos, pimiento rojo y jalapeño por el extractor de jugo siguiendo las direcciones del manual. Separe el jugo y la pulpa.

En un recipiente grande, combine la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Combine el jugo de vegetal que separó, con la leche descremada para hacer 1 taza. Añada aceite, las claras y la pulpa que separó por encima de los ingredientes secos.

Revuelva hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Con una cuchara, colóquelo en una bandeja para hornear cuadrada de 8 a 9 pulgadas que esté engrasada. Hornear a 400° F hasta que se dore ligeramente y que al insertar un palillo en el centro, salga limpio.

Sírvalo caliente.

Rinde alrededor de 9 porciones.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: [562] – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: [506] 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. [593] 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. [503] 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. [502] 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. [504] 235-6271

México

Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. [505] 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
[507] 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. [511] 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: [787] 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: [809] 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. [582] 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación
aArt. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

BLACK&DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.



© 2010-2012 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

R2 2012/5/11/56 E/S