

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes, tips, and to register your product online!

Consultez hamiltonbeach.ca pour de délicieuses recettes, des conseils pratiques et pour enregistrer votre produit !

¡Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

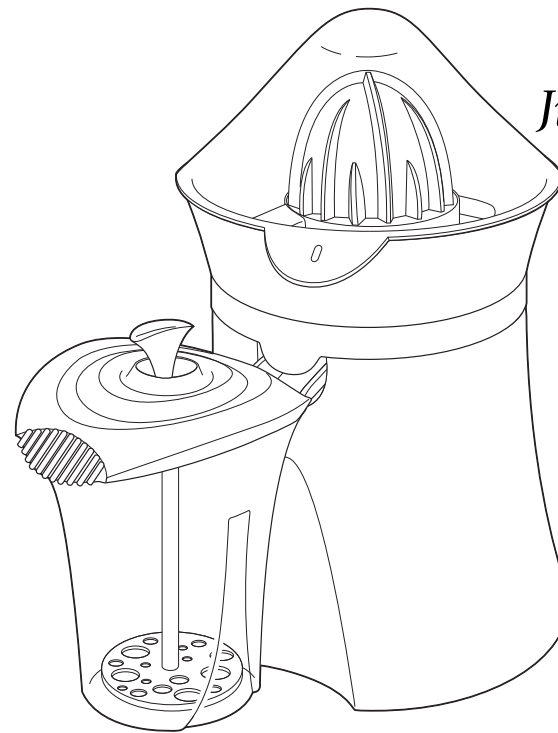
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



**Hamilton
Beach®**

FreshMix™ Citrus Juicer
Presse-agrumes FreshMix™
Juguera de Citricos FreshMix™

English	2
Français	10
Español	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE**, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

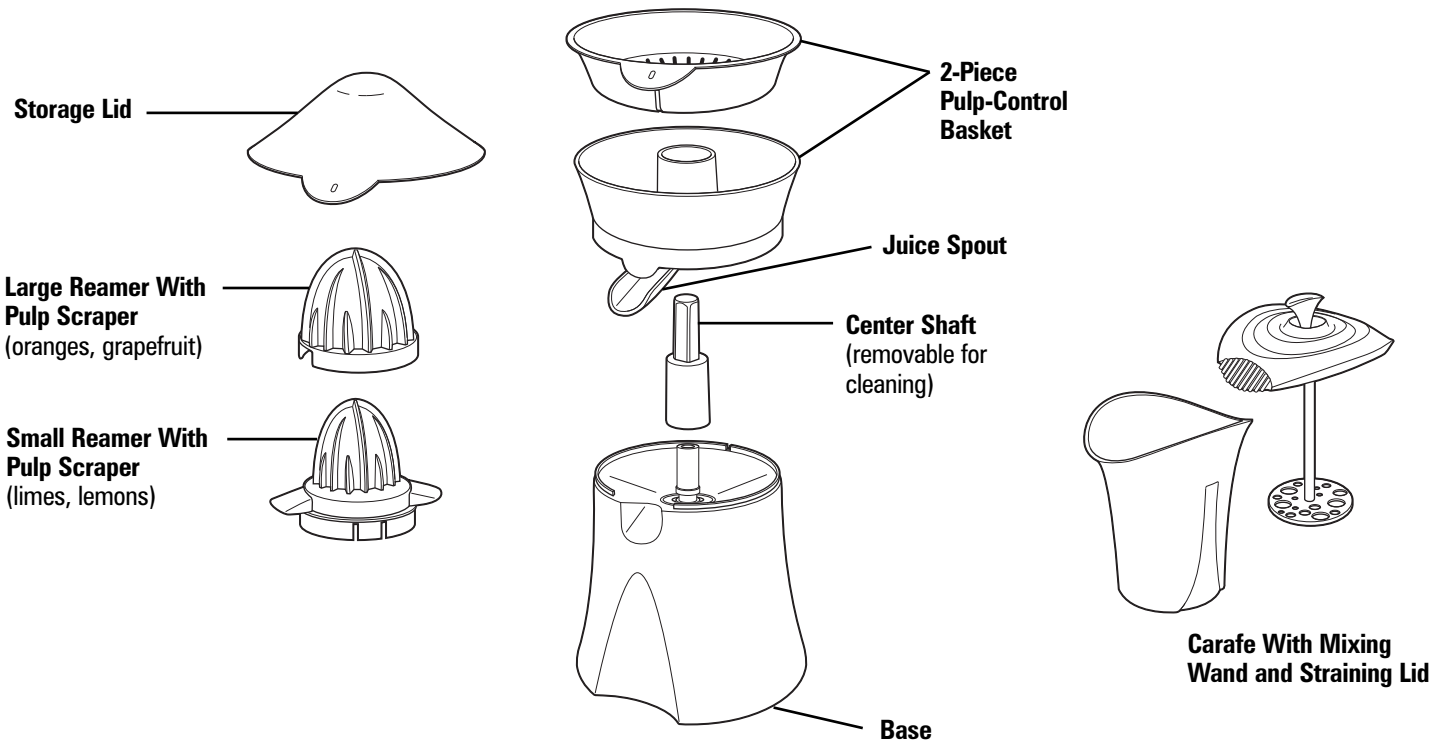
This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

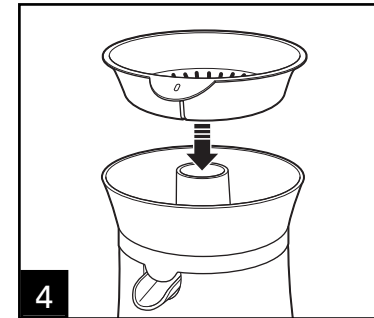
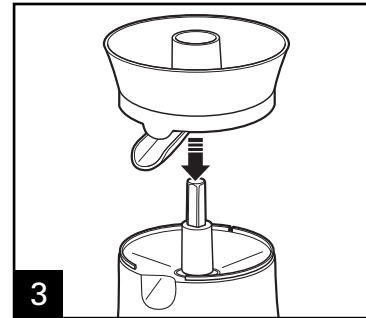
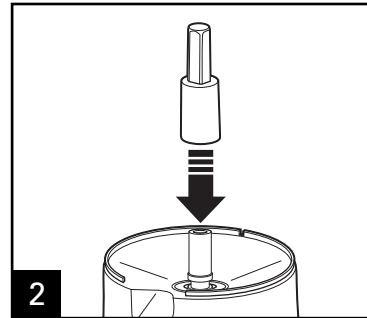
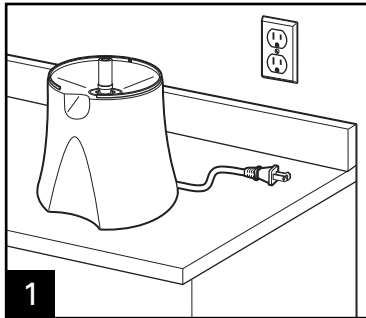
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

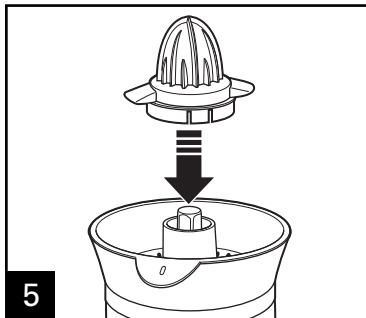


How to Use

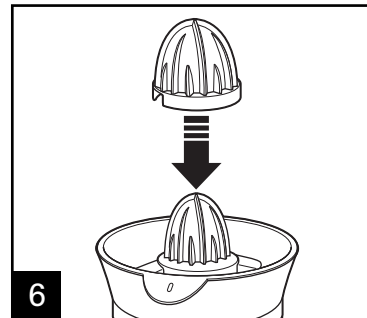
NOTE: This juicer is designed with an auto-reverse feature. It automatically reverses direction, from time to time, to make juicing easier.



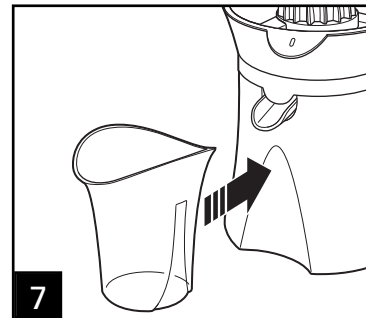
Place onto center shaft of juicer, aligning the juicing spout with the cut-out notch on the base of the unit.



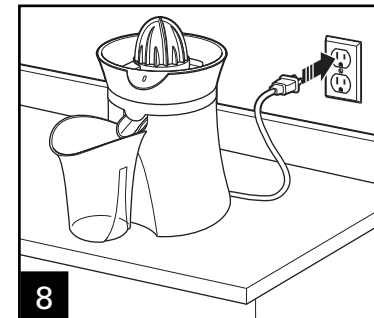
Snap small reamer onto pulp-control basket.



If juicing large fruit (oranges, grapefruit), fit the large reamer directly on top of the small reamer.
NOTE: Always select size of reamer based on size of fruit to be juiced.



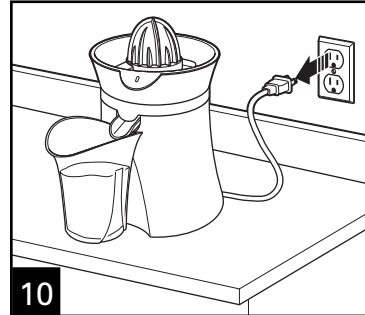
Ensure the juice cup with mixing wand is placed underneath the juicing spout; otherwise, juice will flow onto your countertop.



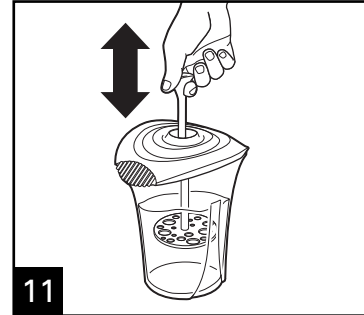
How to Use (cont.)



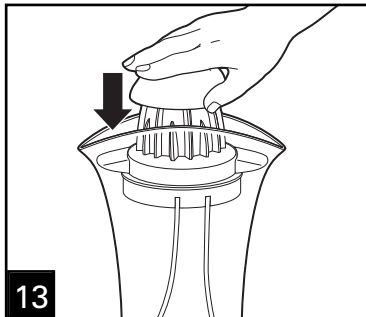
9 Push down on reamer with halved fruit to start the juicing action. Lift the fruit up off the reamer and the juicer stops. **NOTE:** Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. If this occurs, push down on fruit with less pressure.



10 When finished juicing, unplug from outlet. **NOTE:** Flip the juice spout upwards to the closed position to keep juice from dripping onto the countertop, or to stop the flow of juice into the carafe.



12 Liquid mixture may be poured or strained from the carafe.



As an alternative, the small reamer can be placed on top of the juice carafe and snapped into place. Place the fruit on top of the reamer and twist to juice. For larger fruit, place the bigger reamer on TOP of the smaller reamer.

Tips for Best Results

- This juicer is designed to juice citrus fruit, such as oranges, lemons, limes, and grapefruits.
- For maximum juice, fruit should be room temperature.
- Before juicing, roll fruit between countertop and palm of your hand. Slice fruit in half, cutting across sections.
- If juice does not pour, either the juice spout is in the closed position or pulp is blocking the flow to the spout.
- Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. Push down on fruit using less pressure.

Marinade and Dressing Tips

- A typical marinade consists of an acid ingredient plus an oil, then mixed with flavorful spices. Fruit juice, wine, vinegar, and yogurt are all acid components that soften foods and make them tender.
- Many oils can be used to give a marinade or dressing a distinct flavor, such as olive, canola, sesame, or safflower oil. The oil and acid ingredient must be mixed well in order to ensure they blend completely, or "emulsify."
- Marinades with acidic ingredients work quickly, usually in about 30 minutes. Avoid leaving food in marinade for long periods of time since the acid will begin to "cook" the food.
- Glass containers are best for storing marinades and dressings. Some materials will react with acidic ingredients, such as certain plastics and aluminum. Salad dressing and unused marinade may be stored in the refrigerator for up to 7 days.
- It is never safe to reuse a marinade—always discard after it contacts raw meat.
- Poultry, veal, and pork generally take less time to marinate than beef or "game" meats. Smaller pieces of meat marinate faster than larger ones.

Recipes

Lemonade/Limeade

4 medium/large lemons
(or 5 medium/large limes)
3/4 cup sugar
4 cups cold water
ice

DIRECTIONS:

Juice lemons or limes into juice carafe. Add sugar; replace lid and stir well with mixing wand. Pour sweetened juice into a pitcher and add cold water. Stir to combine and serve over ice.

Citrus Vinaigrette

2 medium oranges (1 cup juice)
1 medium lime (1/4 cup juice)
2 1/2 Tbsp honey
3 Tbsp soy sauce
2 1/2 Tbsp olive oil

DIRECTIONS:

Juice oranges and limes into carafe. Add honey, soy sauce, and olive oil; then mix well to combine. Pour over salads or other vegetables.

Citrus Marinade

2 oranges (1 cup)
1 lemon (1/3 cup)
1/4 cup olive oil
3 Tbsp dijon mustard
3 cloves garlic, minced
2 Tbsp fresh rosemary
1/2 tsp salt
1 tsp black pepper

DIRECTIONS:

Juice oranges and lemon into carafe. Add olive oil, dijon mustard, minced garlic, rosemary, salt and pepper. Mix well to combine. Marinate meat for 30 minutes; then cook.

Orange Balsamic Vinaigrette

1 cup fresh orange juice
1/2 cup balsamic vinaigrette
2 Tbsp extra virgin olive oil
2 Tbsp onions, finely minced
1 Tbsp fresh parsley
2 tsp fresh basil
1 Tbsp orange zest
1/4 tsp kosher salt
1/2 tsp pepper, freshly ground

Chile Lime Marinade

1/3 cup fresh lime juice
1/2 cup extra virgin olive oil
4 cloves garlic, chopped
1 Tbsp ground cumin
1 tsp dried oregano
1 tsp salt
1/2 tsp ground black pepper
1/4–1/2 tsp ancho chile seasoning
(use lesser amount for less heat)
1/4 cup fresh chopped cilantro
2 Tbsp brown sugar
1 4.5-oz can chopped green chiles

DIRECTIONS:

Juice orange juice into carafe. Add balsamic vinaigrette, olive oil, onion, spices, salt, and pepper. Combine well with mixing wand and use to dress salads, vegetables, or other side dishes.

TEST KITCHEN TIP:

Mincing the onions extra finely will help this dressing mix better. Try adding some fresh chopped mint for a refreshing twist or summertime salad dressing.

DIRECTIONS:

Juice limes into juice carafe. Add extra virgin olive oil, garlic, all the spices, cilantro, and brown sugar. Mix well. Add can of green chiles (do not drain) and stir to combine. Marinate meat for approximately 30 minutes; then cook.

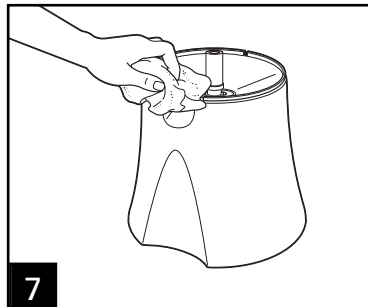
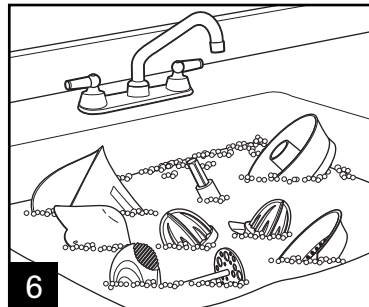
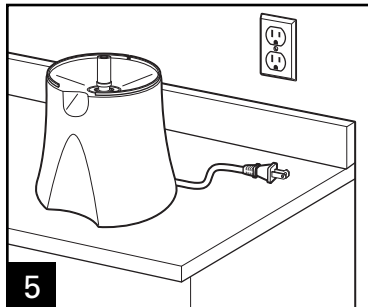
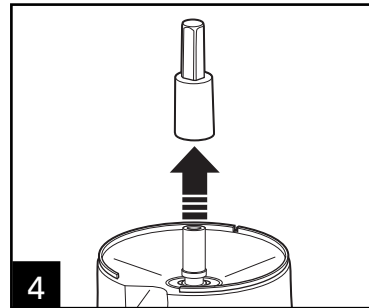
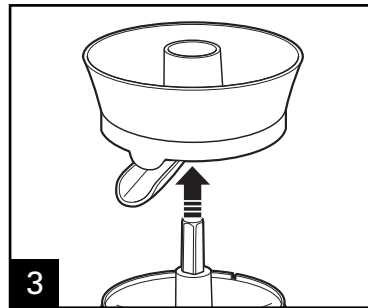
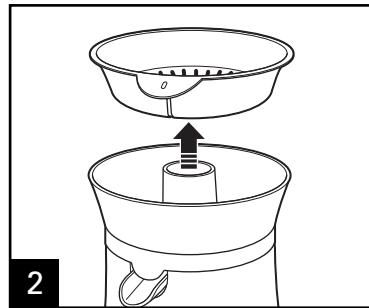
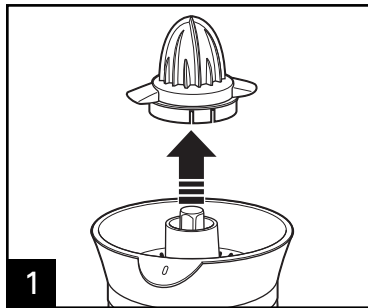
TEST KITCHEN TIP:

This marinade is great for chicken, pork, or beef. Thinner cuts of meat will absorb more flavor. Try using tenderloins or cutlets vs. thicker cuts of meat.

How to Clean

⚠ WARNING

Shock Hazard. Do not immerse motor base, cord, or plug in water or any other liquid.



Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon, ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
4. **DÉBRANCHER LE PRESSE-AGRUMES DE LA PRISE DE COURANT LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS**, avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

AUTRES INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : 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 nuisez 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.

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.

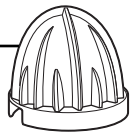
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que le presse-agrumes.

Pièces et caractéristiques

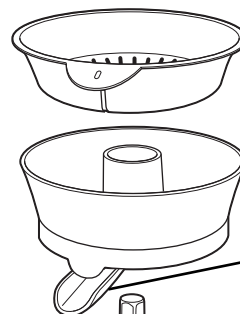
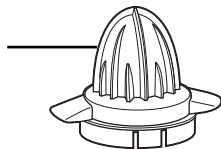
Couvercle
de remisage



Grand alésoir avec
grattoir à pulpe
(oranges, pamplemousses)



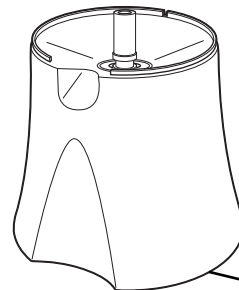
Petit alésoir avec
grattoir à pulpe
(limes, citrons)



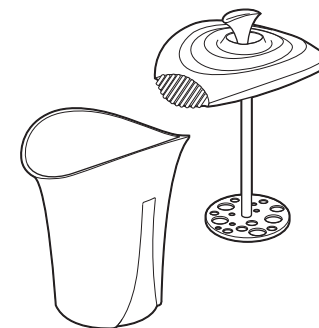
Panier de contrôle de
la pulpe en 2 pièces

Bec verseur de jus

Arbre central
(amovible pour
le nettoyage)



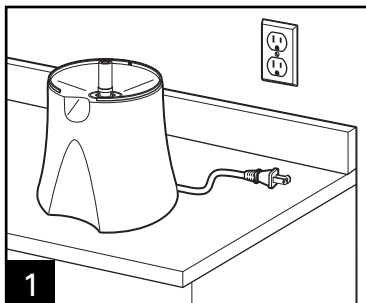
Base



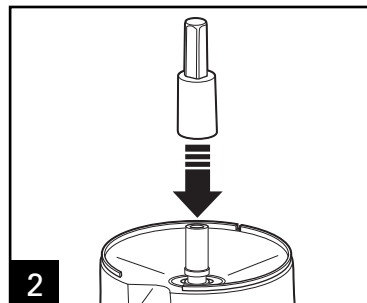
Verseuse avec mélangeur
et couvercle filtrant

Utilisation

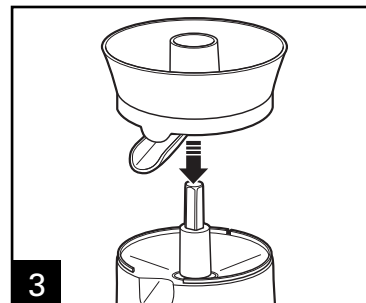
NOTE : Ce presse-agrumes est conçu avec une fonction d'inversion de marche automatique. Elle inverse automatiquement le sens de fonctionnement de temps en temps, facilitant l'extraction du jus.



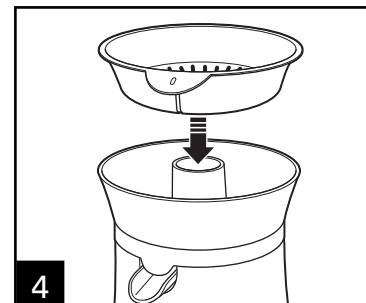
1



2

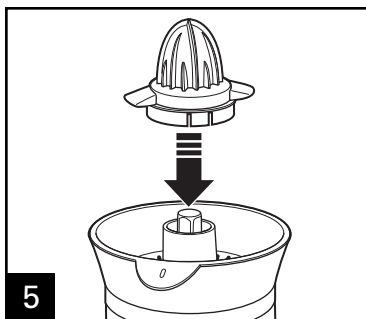


3



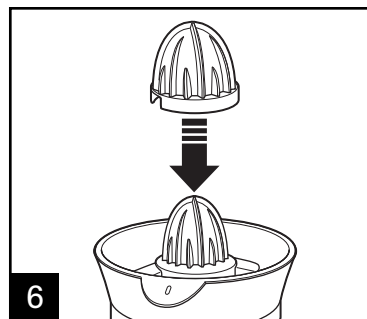
4

Placez sur l'arbre central du presse-agrumes, en alignant le bec verseur de jus de fruit sur l'encoche découpée sur la base de l'appareil.



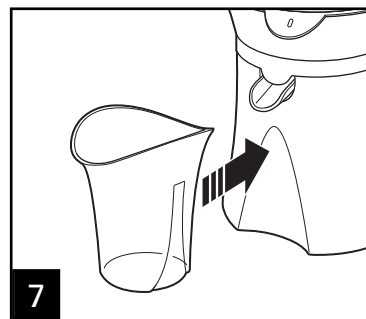
5

Mettez le petit alésoir dans le panier de contrôle de la pulpe.



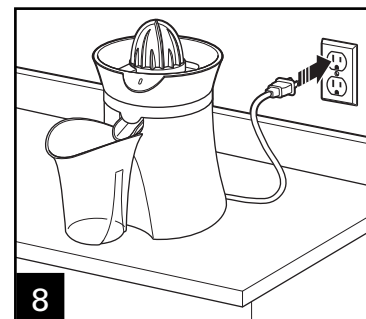
6

Pour presser de gros fruits (oranges, pamplemousses), mettez le grand alésoir directement sur le petit alésoir. **NOTE:** Toujours choisir la taille de l'alésoir en se basant sur la taille du fruit à presser.



7

Assurez-vous que la verseuse de jus avec le mélangeur est positionnée sous le bec verseur de jus, sinon le jus coulera sur le comptoir.

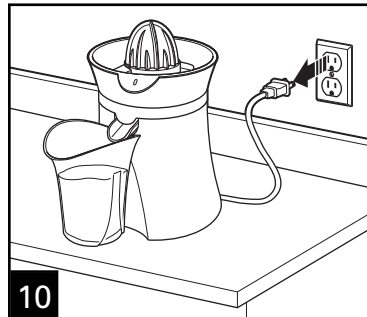


8

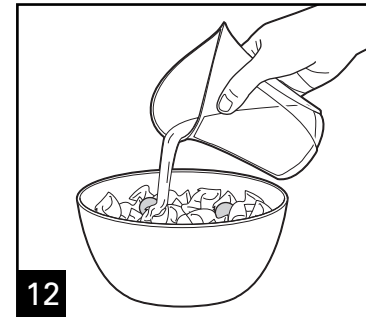
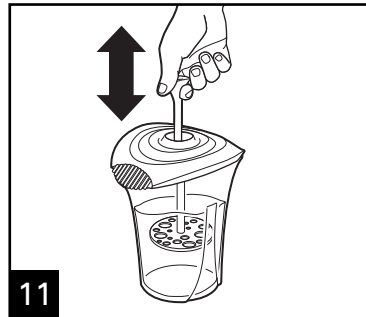
Utilisation (suite)



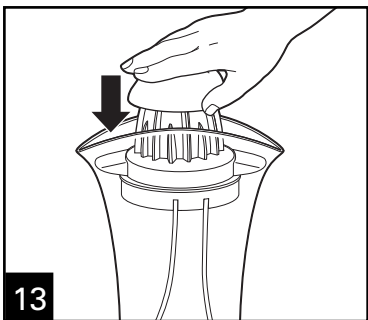
9 Pousser vers le bas l'alésoir avec la moitié de fruit pour commencer à extraire le jus. Soulever le fruit de l'alésoir et le presse-agrumes s'arrête. **NOTE** : Appuyer trop fort sur le fruit pendant l'extraction du jus peut faire légèrement bouger l'appareil sur le comptoir ou le remuer. Dans ce cas, appuyez moins fort sur le fruit.



10 A la fin de l'extraction du jus, débranchez l'appareil de la prise murale. **NOTE** : Relevez le bec verseur de jus sur la position fermée pour empêcher le jus de goutter sur le comptoir ou pour arrêter l'écoulement de jus dans la verseuse.



12 Le mélange liquide peut être versé ou filtré de la verseuse.



13 Ou bien, le petit cône peut être placé sur le dessus de la verseuse et emboîté en place. Placez le fruit sur le dessus du cône et tournez pour extraire le jus. Pour les fruits plus gros, placez le cône plus gros SUR le cône plus petit.

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats

- Ce presse-agrumes est conçu pour extraire le jus de fruits tels que les oranges, les citrons, les limes et les pamplemousses.
- Pour obtenir le maximum de jus, le fruit doit être à la température ambiante.
- Avant de commencer l'extraction, rouler le fruit sur le comptoir avec la paume de la main. Couper le fruit en deux, de manière à trancher les quartiers.
- Si le jus ne coule pas, le bec verseur de jus est dans la position fermée ou de la pulpe bloque le passage du jus vers le bec.
- Appuyer trop fort sur un petit fruit pendant l'extraction du jus peut faire légèrement bouger l'appareil sur le comptoir ou le remuer. Appuyez moins fort sur le fruit.

Conseils de marinade et de sauces et assaisonnements

- Une marinade typique est composée d'un ingrédient acide et d'une huile, puis mélangée à des épices parfumées. Le jus de fruit, le vin, le vinaigre et le yaourt sont tous des ingrédients acides qui ramollissent les aliments et les rendent plus tendres.
- De nombreuses huiles permettent de donner un arôme particulier à une marinade ou à une sauce ou à un assaisonnement, comme l'huile d'olive, de colza, de sésame ou de carthame. L'ingrédient acide et l'huile doivent être bien mélangés pour assurer un mélange homogène ou une « émulsification ».
- Les marinades à ingrédients acides agissent rapidement, généralement en environ 30 minutes. Évitez de laisser des aliments mariner pendant de longues périodes car l'acide commencera à « cuire » les aliments.
- Les récipients en verre sont préférables pour remiser les marinades, sauces et assaisonnements. Certains matériaux réagissent aux ingrédients acides, en particulier certains plastiques et l'aluminium. Les sauces à salade et marinades inutilisées peuvent être réfrigérées pendant 7 jours.
- Il n'est jamais sans danger de réutiliser une marinade jetée — la toujours après son contact avec la viande crue.
- La volaille, le veau et le porc prennent généralement moins de temps à mariner que le bœuf ou le gibier. Les morceaux plus petits de viande marinent plus vite que les plus gros.

Recettes

Citronnade de citrons/limes

4 citrons moyens ou gros
(5 limes moyens ou gros)
175 ml (3/4 tasse) de sucre
1 L (4 tasses) d'eau froide
glaçons

INSTRUCTIONS :

Pressez les citrons ou les limes dans une verseuse de jus. Ajoutez du sucre, remettez le couvercle en place et mélangez bien avec le mélangeur. Versez le jus sucré dans une carafe et ajoutez de l'eau froide. Mélangez soigneusement et servez sur des glaçons.

Vinaigrette aux agrumes

2 oranges moyennes
(250 ml [1 tasse] de jus)
1 lime moyen
(60 ml [1/4 tasse] de jus)
38 ml (2 1/2 cuillers à soupe) de miel
45 ml (3 cuillers à soupe) de sauce de soja
38 ml (2 1/2 cuillers à soupe) d'huile d'olive

INSTRUCTIONS :

Pressez les oranges et les limes dans la verseuse. Ajoutez le miel, la sauce de soja et l'huile d'olive ; mélangez soigneusement. Versez le mélange sur des salades ou des légumes.

Marinade aux agrumes

2 oranges (250 ml [1 tasse])
1 citron (85 ml [1/3 tasse])
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
45 ml (3 cuillers à soupe) de moutarde de Dijon
3 gousses d'ail, hachées fin
30 ml (2 cuillers à soupe) de romarin frais
2,5 ml (1/2 cuiller à café) de sel
5 ml (1 cuiller à café) de poivre noir

INSTRUCTIONS :

Pressez les oranges et le citron dans la verseuse. Ajoutez l'huile d'olive, la moutarde de Dijon, l'ail haché fin, le romarin, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement. Faites mariner la viande pendant 30 minutes, puis faites-la cuire.

Vinaigrette balsamique à l'orange

250 ml (1 tasse) de jus d'orange frais
125 ml (1/2 tasse) de vinaigrette balsamique
30 ml (2 cuillers à soupe) d'huile d'olive extra vierge
30 ml (2 cuillers à soupe) d'oignons, finement hachés
15 ml (1 cuiller à soupe) de persil frais
10 ml (2 cuillers à café) de basilic frais
15 ml (1 cuiller à soupe) de zeste d'orange
1,3 ml (1/4 cuiller à café) de sel cachet
2,5 ml (1/2 cuiller à café) de poivre, fraîchement moulu

Marinade aux limes et au chili

85 ml (1/3 tasse) de jus de lime frais
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge
4 gousses d'ail, hachées fin
15 ml (1 cuiller à soupe) de cumin en poudre
5 ml (1 cuiller à café) de marjolaine séchée
5 ml (1 cuiller à café) de sel
2,5 ml (1/2 cuiller à café) de poivre noir moulu
1,3 à 2,5 ml (1/4 à 1/2 cuiller à café) de piments ancho séchés (utilisez-en moins pour une marinade moins épicée)
60 ml (1/4 tasse) de coriandre frais haché

INSTRUCTIONS :

Pressez les oranges dans la verseuse. Ajoutez la vinaigrette balsamique, l'huile d'olive, les oignons, les épices, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement avec le mélangeur et versez le mélange sur des salades, légumes ou autres plats d'accompagnement.

ASTUCE CUISINE D'ESSAI :

Hacher les oignons extra fin assure un meilleur mélange de cette vinaigrette. Essayez d'ajouter de la menthe fraîchement hachée pour un arôme rafraîchissant ou une sauce à salade d'été.

30 ml (2 cuillers à soupe) de sucre brun
1 boîte de 128 g (4,5 oz) de piments vers hachés

INSTRUCTIONS :

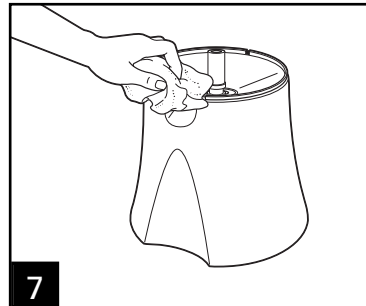
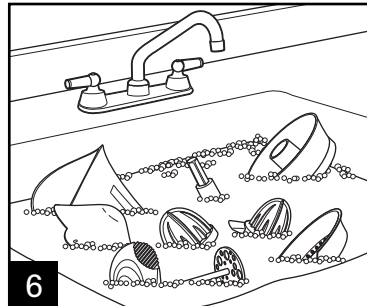
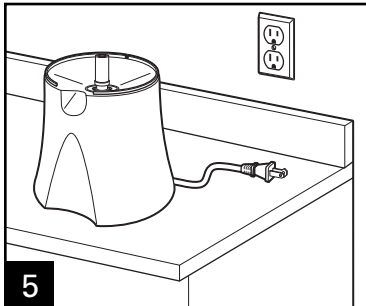
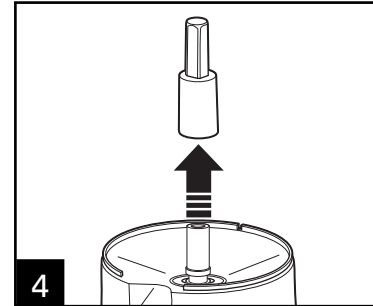
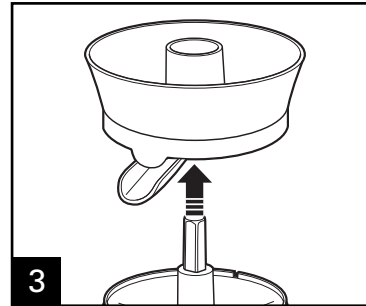
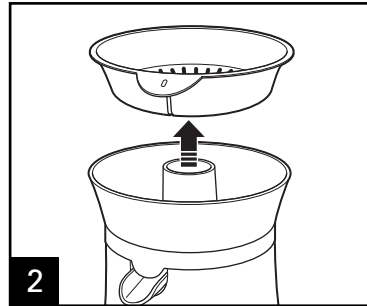
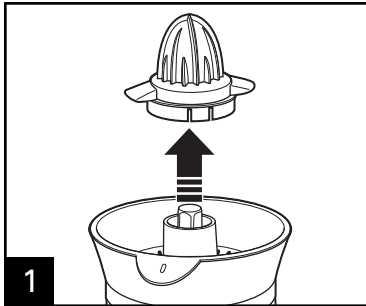
Pressez les limes dans la verseuse de jus. Ajoutez l'huile d'olive extra vierge, l'ail, toutes les épices, le coriandre et le sucre brun. Mélangez soigneusement. Ajoutez une boîte de piments verts (sans égoutter) et mélangez bien. Faites mariner la viande pendant 30 minutes, puis faites-la cuire.

ASTUCE CUISINE D'ESSAI :

Cette marinade est parfaite pour le poulet, le porc ou le bœuf. Les tranches de viande plus fines absorbent plus d'arôme. Essayez d'utiliser des côtelettes ou des filets plutôt que des morceaux plus épais.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. N'immergez pas la base du moteur, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.



Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se esté utilizando artefactos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse del riesgo de choque eléctrico, nunca sumerja la base, el cable o el enchufe en agua o en algún otro líquido.
4. Cuando los niños estén cerca de cualquier artefacto eléctrico o lo estén usando, es necesario una supervisión muy estricta.
5. **DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO LO ESTÉ USANDO**, antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con piezas en movimiento.
7. No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No lo utilice a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador, o que esté en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN ADICIONAL PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

ADVERTENCIA! Peligro de choque eléctrico: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección en el tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al modificar de alguna manera el enchufe, o con un adaptador. Si el enchufe no calza, intente invertirlo. Si aún no calza, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la juguera. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

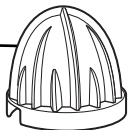
Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere otro aparato electrodoméstico de alto vataje en el mismo circuito con este aparato.

Partes y características

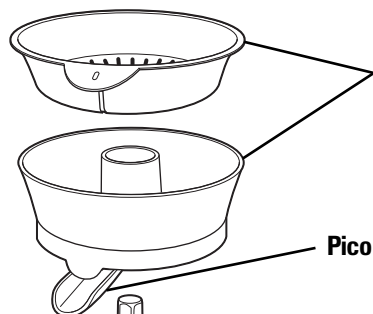
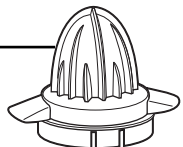
Tapa para almacenamiento



Exprimidor grande con raspador para pulpa (naranjas, toronjas)



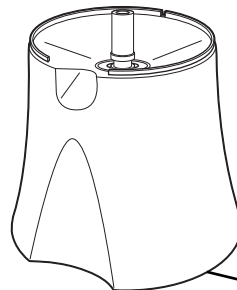
Exprimidor pequeño con raspador para pulpa (limas, limones)



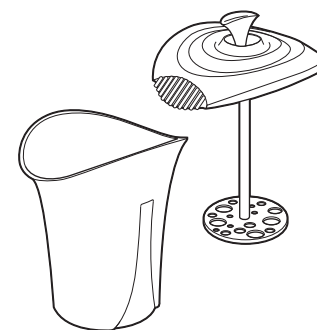
Canasta de control de pulpa de 2 piezas

Pico para jugo

Eje central (desmontable para la limpieza)



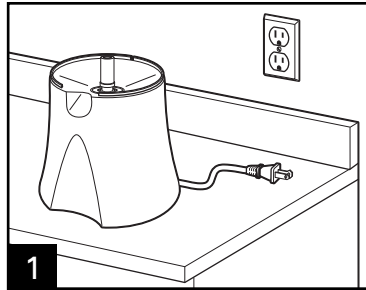
Base



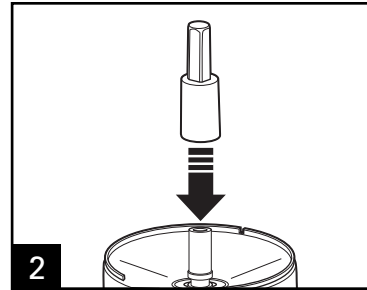
Jarra con varilla para mezclar y tapa coladora

Cómo usar

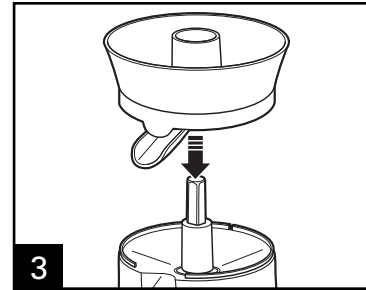
NOTA: Esta juguera cuenta con una característica de inversión automática. Invierte la dirección en forma automática, de vez en cuando, para facilitar la preparación del jugo.



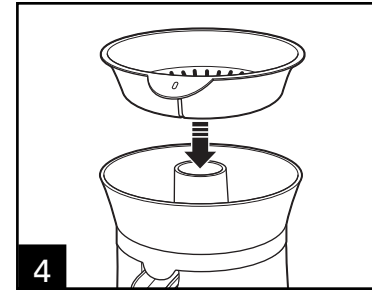
1



2

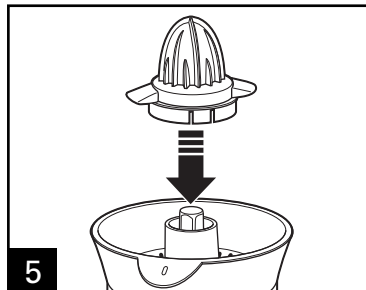


3



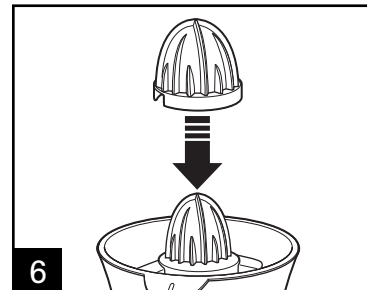
4

Coloque sobre el eje central de la juguera, alineando el pico para jugo con la ranura recortada de la base de la unidad.



5

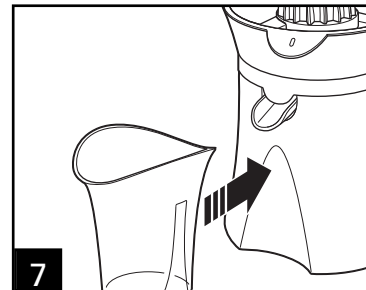
Ajuste el exprimidor pequeño sobre la canasta de control de pulpa.



6

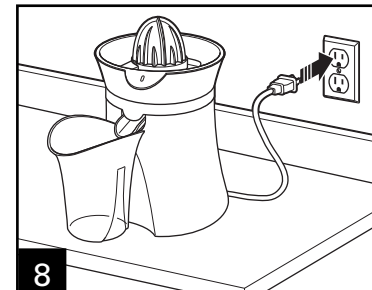
Si va a exprimir frutas grandes (naranjas, toronjas) coloque el exprimidor grande directamente sobre el pequeño.

NOTA: Siempre seleccione el tamaño del exprimidor en base al tamaño de la fruta que se utilizará.



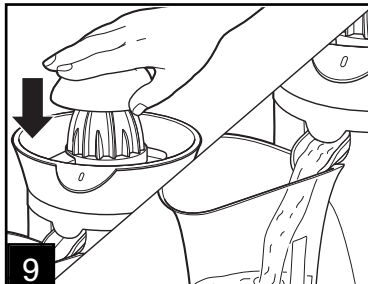
7

Asegúrese de que la jarra para jugo con varilla para mezclar se encuentre debajo del pico para jugo; de otro modo, el jugo caerá sobre el mostrador de encimera.

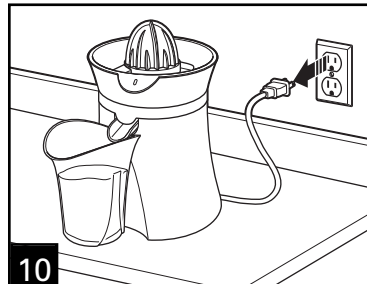


8

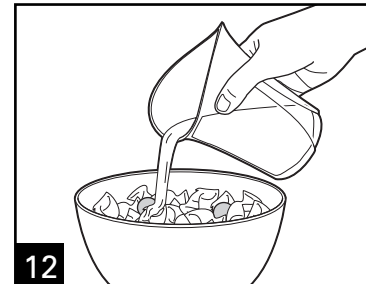
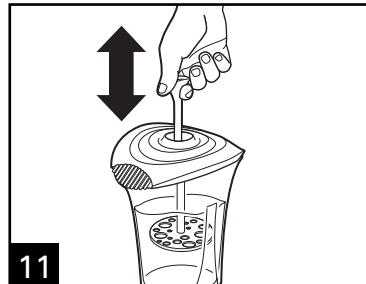
Cómo usar (cont.)



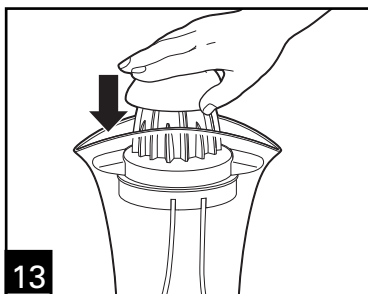
9 Presione hacia abajo sobre el exprimidor con la fruta cortada a la mitad para iniciar el funcionamiento. Cuando levante la fruta del exprimidor, la extracción de jugo se detendrá. **NOTA:** Presionar demasiado sobre la fruta mientras prepara el jugo puede hacer que la unidad se mueva o desplace ligeramente sobre el mostrador de encimera. Si esto ocurre, presione la fruta con menos fuerza.



10 Cuando haya terminado de preparar el jugo, desenchufe del tomacorriente. **NOTA:** Desplace el pico para jugo hacia arriba hasta la posición cerrada para que el jugo no gotee sobre el mostrador de encimera, o para detener el flujo de jugo dentro de la jarra.



12 La mezcla líquida puede vertirse o colarse desde la jarra.



13 Como una alternativa, el exprimidor pequeño puede colocarse sobre la jarra para jugo y trabarse en su lugar. Coloque la fruta sobre el exprimidor y gire para preparar jugo. Para frutas más grandes, coloque el exprimidor grande **SOBRE** el exprimidor pequeño.

Consejos para obtener los mejores resultados

- Este exprimidor fue diseñado para exprimir jugos de cítricos como naranjas, limones, limas y toronjas.
- Para obtener la mayor cantidad de jugo posible, la fruta debe estar a temperatura ambiente.
- Antes de exprimir, haga rodar la fruta entre la palma de su mano y la mesa. Corte la fruta a la mitad, atravesando los gajos.
- Si el jugo no cae, entonces el pico para jugo se encuentra en la posición cerrada o hay pulpa bloqueando el flujo hacia el pico.
- Presionar demasiado sobre la fruta mientras prepara el jugo puede hacer que la unidad se mueva o desplace ligeramente sobre el mostrador de encimera. Presione sobre la fruta con menos fuerza.

Consejos sobre adobos y aderezos

- Un adobo típico consta de un ingrediente ácido más un aceite, que luego se mezcla con especias aromáticas. El jugo de fruta, el vino, el vinagre y el yogurt son componentes ácidos que ablandan los alimentos y los hacen más tiernos.
- Muchos aceites pueden usarse para dar al adobo o al aderezo un sabor especial, como los aceites de oliva, canola, sésamo o cártamo. El aceite y el ingrediente ácido deben mezclarse bien para asegurar que se combinan por completo, o "emulsionan".
- Los adobos con ingredientes ácidos funcionan más rápido, usualmente en alrededor de 30 minutos. No deje alimentos en el adobo por períodos prolongados ya que el ácido comenzará a "cocinar" los alimentos.
- Los recipientes de vidrio son mejores para conservar adobos y aderezos. Algunos materiales reaccionan con ingredientes ácidos, tales como ciertos plásticos y el aluminio. Los aderezos para ensalada y los adobos sin usar pueden conservarse en el refrigerador hasta 7 días.
- Nunca es seguro volver a usar un adobo: siempre deséchelo después de que entre en contacto con carne cruda.
- Las carnes de ave, ternera y cerdo generalmente toman menos tiempo en marinarse que las carnes de res o de "caza". Los trozos de carne más pequeños se marinan más rápido que los de mayor tamaño.

Recetas

Limónada/Limada

4 mlimonos medianos/grandes
(o 5 limas medianas/grandes)
3/4 taza (175 ml) de azúcar
4 tazas (1 L) de agua fría
hielo

INSTRUCCIONES:

Prepare el jugo de los limones o las limas. Agregue el azúcar; vuelva a colocar la tapa y mezcle bien con la varilla para mezclar. Vierta el jugo endulzado dentro de una jarra y agregue agua fría. Mezcle bien y sirva sobre hielo.

Vinagreta con cítricos

2 naranjas medianas
(1 taza [250 ml] de jugo)
1 lima mediana
(1/4 taza [60 ml] de jugo)
2 1/2 cucharadas (38 ml) de miel
3 cucharadas (45 ml) de salsa de soya
2 1/2 cucharadas (38 ml) de aceite
de oliva

INSTRUCCIONES:

Prepare el jugo de las naranjas y las limas. Agregue la miel, la salsa de soya y el aceite de oliva; luego mezcle bien. Vierta sobre ensaladas y otros vegetales.

Adobo de cítricos

2 naranjas (1 taza [250 ml])
1 limón (1/3 taza [80 ml])
1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva
3 cucharadas (45 ml) de mostaza
de Dijon
3 dientes de ajo, picado
2 cucharadas (30 ml) de romero fresco
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra

INSTRUCCIONES:

Prepare el jugo de las naranjas y el limón. Agregue el aceite de oliva, la mostaza de Dijon, el ajo picado, el romero, sal y pimienta. Mezcle bien. Marine la carne durante 30 minutos; luego cocine.

Vinagreta balsámica de naranjas

1 taza (250 ml) de jugo de naranja
fresco
1/2 taza (125 ml) de vinagreta
balsámica
2 cucharadas (30 ml) de aceite de
oliva extra virgen
2 cucharadas (30 ml) de cebollas,
picadas bien finas
1 cucharada (15 ml) de perejil fresco
2 cucharadas (30 ml) de albahaca
fresca
1 cucharada (15 ml) de ralladura de
naranja
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal kosher
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta,
recién molida

Adobo de chiles y lima

1/3 taza (85 ml) de jugo fresco de lima
1/2 taza (125 ml) de aceite de oliva
extra virgen
4 dientes de ajo, picados
1 cucharada (15 ml) de comino
molido
1 cucharadita (5 ml) de orégano seco
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta
negra molida
1/4–1/2 cucharadita (1.3–2.5 ml) de
condimento de chiles anchos
(utilice menos para que sea menos
picante)
1/4 taza (60 ml) de cilantro fresco
picado

INSTRUCCIONES:

Prepare el jugo de naranja. Agregue la vinagreta balsámica, el aceite de oliva, la cebolla, las especias, sal y pimienta. Mezcle bien con la varilla para mezclar y use para adobar ensaladas, vegetales u otras guarniciones.

CONSEJO DE COCINA:

Si pica las cebollas muy finas, los aderezos se mezclarán mejor. Agregue menta fresca picada para dar un toque refrescante o un aderezo para ensalada de verano.

2 cucharadas (30 ml) de azúcar
moreno
1 lata de 4.5 onzas (128 g) de chiles
verdes picados

INSTRUCCIONES:

Prepare el jugo de limas. Agregue el aceite de oliva extra virgen, el ajo, todas las especias, el cilantro y el azúcar moreno. Mezcle bien. Agregue la lata de chiles verdes (no escurra) y mezcle.

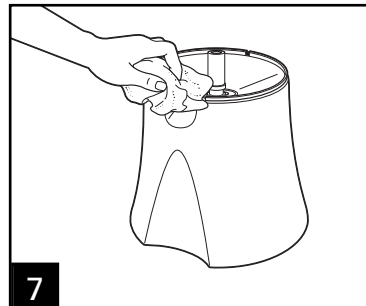
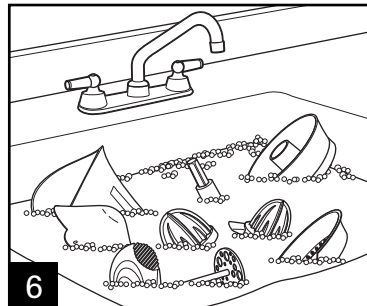
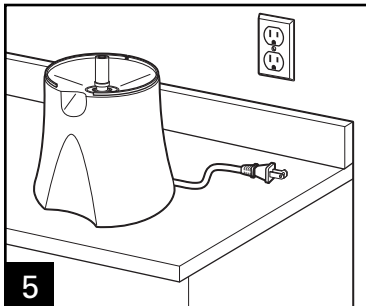
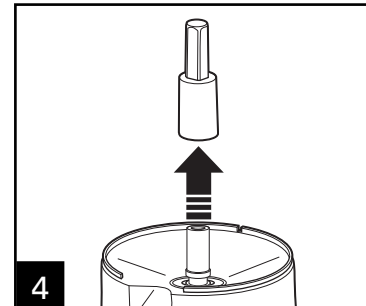
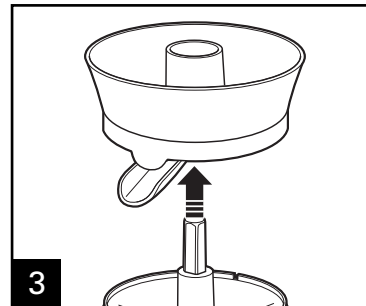
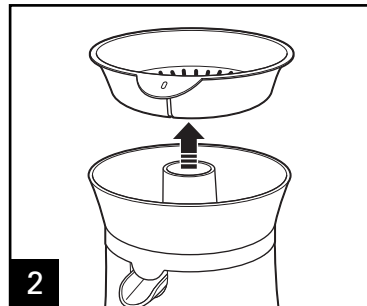
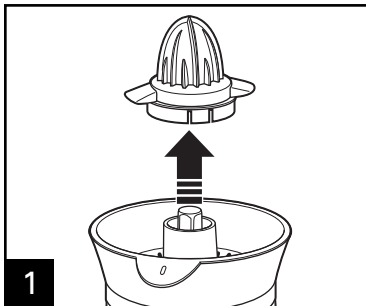
CONSEJO DE COCINA:

Este adobo es muy bueno para pollo, cerdo o carne de res. Los cortes de carne más delgados absorben más sabor. Trate de usar lomos o filetes en lugar de cortes gruesos de carne.

Cómo limpiar

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico. No sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.



Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100
 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles 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

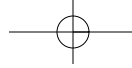
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 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

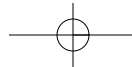
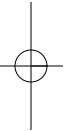
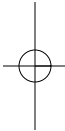


Modelo:
66333

Tipo:
J11

Características Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 30 W

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



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>