

Enjoy the Fresh Side of Life™



Juiceman® Express

Juice extractor & Food Processor

Customer

1-6

01-

Acc

(U

Mexico
01- 800 714-2503

Accesorios/Partes
(€€.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica



MODEL/MODELO

○ JM2000S

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, or 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, or touch hot surfaces.
- 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 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.
- Do not operate without the pulp container in place.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

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 is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) 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.

GETTING TO KNOW YOUR JUICEMAN® EXPRESS

Product may vary slightly from what is illustrated.



BASE

1. Motor base
2. Off button
3. Low button
4. High button
5. Perfect Prep™ button
6. Skid-resistant feet
7. Spatula/cleaning brush (not shown)

Note: For part assemblies, please refer to the specific section for the attachment you wish to use.

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information about your Juiceman® Express go to www.juiceman.com.
- Your appliance is partially assembled in the box. Take the appliance apart and wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual. This will remove any traces of dust or residue left from manufacturing and shipping.

Note: The blades are covered by 2 plastic sleeves. Do not discard; instead, save them to store the blade safely and help to retain its sharpness.

Important: Handle the blades and slicer/shredder disc very carefully. They are very sharp. We suggest handling the slicer/shredder disc by the edges and the blades by the center post.

- Select a level dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

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



† 1. Food pusher (Part # JM2000S-01)

2. Feed chute

† 3. Juice extractor lid (Part # JM2000S-02)

† 4. Stainless steel mesh filter (not shown) (Part # JM2000S-03)

5. Safety lock latch

† 6. Juice extractor base (Part # JM2000S-15)

7. Juice spout

† 8. Pulp container (Part # JM2000S-04)

9. Pulp spout

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

CONTROL BUTTONS FOR THE JUICE EXTRACTOR

The control buttons are located on the front of the base. Press Low or High to select your desired speed. Refer to the SPEED CHART to help select the right speed for your produce.

Note: The Perfect Prep™ button is not recommended for use with the juice extractor.



Low

Use Low speed for softer produce like berries, citrus fruits, leafy vegetables and soft-skinned produce such as peaches, plums and cucumbers.

High

Use High speed for harder produce like rind-on melons and pineapple, beets and ginger.

Off

The juice extractor will run continuously until the Off button is pressed. The appliance should be stored in Off position and unplugged when not in use.

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 two until ready to use.
- Store perishable vegetables in the refrigerator until ready to use.

PREPARING FRUITS AND VEGETABLES

- Wash fruits and vegetables thoroughly just before using in the juice extractor, using a natural bristle brush. We suggest using a biodegradable cleaner, such as Fit® Fruit and Vegetable Wash to help remove pesticide residue.

- If desired, remove the skin. The skin can 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, 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 and carrots. If necessary, cut into large pieces before inserting into feed tube.
- Be sure all parts of the juice extractor are clean and dry. See CLEANING instructions on page 13.

ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR



A

1. Place the juice extractor base over the motor base with the arrow on the juice extractor base directly above the unlock  symbol on the motor base. Turn the juice extractor base counterclockwise until it locks into position (**A**). The arrow will now be above the lock  symbol on the motor base.



B

2. With both hands, hold the stainless steel mesh filter by the rim and center it over the drive shaft. Lower the filter into the juice extractor base, rotating it clockwise until it drops into place. You will hear it snap when it is engaged (**B**).

Important: The cutting blades at the bottom of the filter are very sharp. Always handle the filter by the rim.

Note: When properly assembled, the filter will spin freely inside the juice extractor base. This can be checked by spinning the filter by the rim.



C

3. Place the lid on the juice extractor base so that the safety lock tab is to the right of the safety lock latch. Rotate the lid counterclockwise until the bar snaps into the latch (**C**).



D

4. Tilt the pulp container slightly and place it directly under the pulp spout. Push the bottom of the pulp container so it rests against the side of the motor base (**D**).

Hint: To make cleanup more convenient, line the pulp container with a small plastic bag to collect the pulp.



E

5. Place a glass or a measuring cup under the juice spout to collect the juice (**E**).
6. Place the food pusher into the feed chute.

Important: For your protection, this appliance has an interlock system. The juice extractor will not operate unless the lid is properly locked in place.

HOW TO USE JUICE EXTRACTOR

- 1. Follow the instructions on pages 8 and 9 to assemble the juice extractor.
- 2. Assemble the prepared fruits and/or vegetables to be used on the counter or in a bowl next to the juice extractor.



- 3. Place a clean glass for your juice under the juice spout **(F)**.
- 4. Be sure the pulp container is in place.
- 5. Plug appliance into standard electrical outlet.
- 6. Turn the power to the Low setting and allow to run 10 seconds before placing any food into the feed chute.
- 7. To use High, allow the appliance to run 10 seconds on Low, then select High and place the food in the feed chute.

Note: Use the RECOMMENDED SPEEDS guide to help determine your speed setting.



- 8. 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 rush the food through the appliance **(G)**.
- Note:** When using the appliance, do not allow the pulp container to overfill. This may cause the appliance to stall.
- 9. To empty the pulp container or the juice glass during use, simply turn the appliance Off. Allow the motor to come to a complete stop and for all juices to finish dripping from the spout before emptying. Be sure to replace pulp container and juice glass before resuming extraction.

- 10. Unplug the appliance when not in use.
- Important: Never place fingers or hands into the feed chute.**

RECOMMENDED SPEEDS FOR JUICE EXTRACTION

FRUITS	RECOMMENDED SPEED
Apricots	Low
Blueberries	Low
Blackberries	Low
Cherries	Low
Citrus Fruits	Low

Grapes	Low
Kiwi	Low
Mangoes	Low
Melons (skin removed)	Low
Peaches	Low
Plums	Low
Raspberries	Low
Strawberries	Low
Apples	High
Cranberries	High
Melons (skin on)	High
Pineapple (skin on)	High
Papaya (skin on)	High

VEGETABLES	RECOMMENDED SPEED
Cucumber	Low
Kale	Low
Parsley	Low
Spinach	Low
Tomatoes	Low
Asparagus	High
Beets	High
Broccoli	High
Cabbage	High
Carrots	High
Celery	High
Fennel	High
Ginger	High
Potatoes	High
Sweet Potatoes	High

HINTS AND TIPS FOR YOUR JUICE EXTRACTOR

- Do not put food into the juice 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 pulp container or juice glass overfill while using the machine. Turn the appliance off, wait for the motor to stop running and any juice to stop flowing. Empty the juice glass and/or pulp container. Be sure they are properly replaced before resuming operation of the extractor.
- When processing different fruits and vegetables, process the soft foods on Low speed first; follow with the fruits and vegetables that use the High speed.
- When processing leafy vegetables, such as parsley and herbs, add the herbs between the harder foods.
- For easy clean up, place a plastic bag inside the pulp container before using the appliance.
- When processing small fruits, like grapes, add them in handfuls.
- Beets and pomegranates stain easily; process them last and wash all parts before making another juice drink.
- 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.
- To make delicious citrus juice, peel the fruit, removing all the white pith. Refrigerate till cold and process the fruit through the extractor for a great drink.
- For maximum nutritional benefits drink your processed juice right away.

Tip for optimum juicing: Avoid excessive build up of pulp on the underside of the lid.

USES FOR THE PULP

Tip: 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. Use it for compost.

Care and Cleaning

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

Important: Always unplug your appliance from the outlet before cleaning.

CLEANING

1. Unplug your Juiceman® Express and disassemble.
 2. Using a sponge or damp cloth, clean the base, rubber feet and underside of the motor base. If necessary, you may use a damp toothbrush or cloth to clean juice from the inside of the drive 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 filter, use cleaning brush provided to make sure the tiny holes in the mesh filter are not clogged. This can be accomplished by holding filter under a running faucet while brushing the mesh screen from both the inside and outside of the filter.

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

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 the motor base, as this could cause cord to fray and break.

TROUBLESHOOTING FOR THE JUICE EXTRACTOR

NOTES

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Juice extractor will not start when speed button is depressed.	The juice extractor portion of the appliance may not be assembled correctly.	Check the ASSEMBLY instructions found on pages 8 and 9.
The motor of the juice extractor seems to be struggling.	• Pulp container may be full. • Pulp may have collected under the lid. • The speed selected may not be correct	• Turn off the appliance. Empty the pulp container. Do not allow the pulp container to get too full. • Turn off and unplug the appliance. Disassemble the appliance and take off the lid. Wash thoroughly and return to appliance following the assembly instructions. • Check the RECOMMENDED SPEED guide on pages 10 and 11.
The juice extractor has stopped producing juice.	The filter basket may be blocked.	Turn off and unplug the appliance. Disassemble the appliance and take off the lid. Wash thoroughly and return to appliance following the assembly instructions.
The juice extractor is not producing as much juice as expected.	High fiber fruits and vegetables may be clogging the filter.	Turn off and unplug the appliance. Disassemble the appliance and take off the lid. Wash thoroughly and return to appliance following the assembly instructions.
Appliance stops running.	Motor may be overheating.	Unplug appliance and allow it to cool approximately 5 minutes before continuing use.

OVERHEAT PROTECTION SYSTEM

Important: This appliance contains a PTC overheat protection system. When the appliance is being operated for too long or with too much load, the PTC protector will shut down the power of the appliance to protect the unit. If the power shuts down, unplug for 20 minutes and plug in for normal operation.

How to Use

CONTROL BUTTONS FOR THE SLICER/SHREDDER

The control buttons are located on the front of the base. Press Low or High to select your desired speed.

Note: The Perfect Prep™ button is not recommended for use with the slicer/shredder.



Off

The appliance should be stored in Off position and unplugged when not in use.

High/Low Speed Control

- When either speed is selected, the processor will run continuously until the Off button is pressed.
- On the first use for a particular ingredient, use the High speed first, then turn down to Low as needed.

ASSEMBLING THE SLICER/SHREDDER

1. Place the slicer/shredder base on the motor base of the appliance with the arrow on the slicer/shredder base placed directly over the unlock symbol on the motor base.



2. Hold slicer/shredder base and rotate counterclockwise toward the lock symbol until it clicks firmly into place (H).



- † 1. Small food pusher / Measuring cup (Part # JM2000S-05)
- † 2. Large food pusher (Part # JM2000S-06)
- 3. Large feed chute (remove small food pusher for small feed chute)
- † 4. Slicer/shredder lid (Part # JM2000S-07)
- † 5. Slicer/shredder disc (Part # JM2000S-08)
- † 6. Continuous flow disc (Part # JM2000S-09)
- 7. Safety lock latch
- † 8. Slicer/shredder base (Part # JM2000S-10)
- 9. Continuous flow chute

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



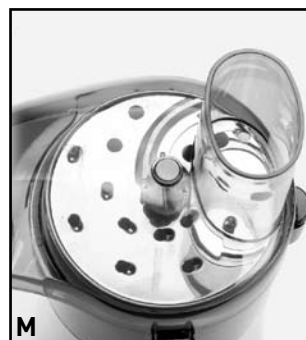
3. Hold continuous flow disc with the smooth side up and place the disc with the hole directly over the center post. Match the opening in the center of the continuous flow disc with the notches on the center post. If necessary, rotate the disc counterclockwise until it drops in place just above the rim of the slicer/shredder base (J).

4. Select which side of the slicer/shredder disc you would like to use. For slicing, the slicing blade is facing up. For shredding, the shredding holes are facing up (K).

Important: The slicer/shredder disc is very sharp. Use caution when handling and storing.



5. Holding the slicer/shredder disc with both hands by the outside edges to avoid the sharp blades, place the center opening directly over the center post of the slicer/shredder base. Rotate it clockwise until it locks into place just above the continuous flow disc (L).



Note: If using the slicing blade, rotate the slicer/shredder disc until the slicing blade is just below where the continuous flow chute will be, to allow the blade to have a full revolution before coming in contact with the food to be sliced (M).



6. Place the lid on the slicer/shredder base so that the safety lock tab is to the right of the safety lock latch. Twist the slicer/shredder lid counterclockwise until it locks into place (you will hear the click) (N).

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The slicer/shredder will not operate unless the lid is properly locked in place.



7. Insert the large food pusher into the feed chute. Insert the small food pusher into center of the large food pusher. Turn it clockwise until it locks into place (P).

USING THE SLICER/SHREDDER

1. Follow the directions on pages 17-19 to assemble the slicer/shredder.
2. Assemble the foods to be used on the counter next to the appliance.
3. Plug appliance into standard electrical outlet.
4. Fill feed chute with food; position food pusher over food and use it to guide the food through the feed chute **(Q)**.

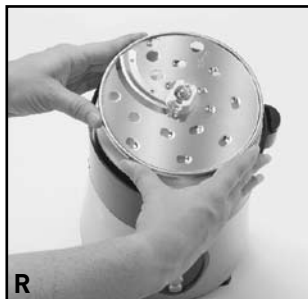
Note: For narrow foods like celery and carrots, the small food pusher can be removed from the large pusher; then you can simply feed the smaller items through a smaller feed chute.



5. Select Low or High speed; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the Juiceman® Express do the work.

6. When finished, press the Off button and allow disc to stop revolving before removing the lid. Unplug the appliance. Remove the lid by turning clockwise and invert it on countertop.



7. To remove the slicer/shredder disc, use one hand to hold the continuous flow disc while turning the slicing/shredding disc counterclockwise **(R)**. Place the disc on top of the inverted slicer/shredder lid.
8. Unplug the appliance when not in use.

HINTS AND TIPS FOR YOUR SLICER/SHREDDER

- Before slicing round fruits and vegetables through the slicer/shredder, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before slicing/shredding.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute; this will allow the pusher to engage the interlock mechanism on the processor. Stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled (not frozen) before shredding.
- After food has been sliced or shredded, remove the lid and invert on countertop.
- To take advantage of the speed of your Juiceman® Express, drop foods through the feed chute with the appliance running.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (like tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (such as onions and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- Do not use the slicer/shredder to slice warm meat and hard cooked eggs; chill them first.

Care and Cleaning

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

Important: Always unplug your appliance from the outlet before cleaning.

CLEANING

1. Unplug your Juiceman® Express and disassemble.
2. Using a sponge or damp cloth, clean the slicer/shredder base, rubber feet and the 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 motor base and the slicer/shredder 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.

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 slicer/shredder 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 slicer/shredder parts.

Important: Never use ammonia or abrasive cleansers!

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

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING FOR THE SLICER/SHREDDER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute was not well packed or uneven pressure was applied to the food pusher during slicing/shredding.	Cut pieces in even lengths just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain an even pressure on the food pusher as the food is being sliced or shredded.
Foods being sliced or shredded fill up on one side of the bowl.	This is normal.	Stop slicing/shredding occasionally and either even out the food in the workbowl or move it to another bowl. When food accumulates close to the disc, empty the workbowl before continuing.
Some pieces of food remain on top of the slicer/shredder disc.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.
Soft cheese collects on top of the slicer/shredder disc.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about ½-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.
Appliance stops running	Motor may be overheating.	Unplug appliance and allow it to cool approximately 5 minutes before continuing use.
The drive shaft on the slicer/shredder base appears to be loose.	The screw holding the drive shaft may not be fully fastened.	Tighten the screw on the top of the drive shaft to ensure it is fitted securely.

OVERHEAT PROTECTION SYSTEM

Important: This appliance contains a PTC overheat protection system. When the appliance is being operated for too long or with too much load, the PTC protector will shut down the power of the appliance to protect the unit. If the power shuts down, unplug for 20 minutes and plug in for normal operation.



- † 1. Workbowl feed chute cap (Part # JM2000S-11)
- 2. Workbowl feed chute
- † 3. Workbowl lid (Part # JM2000S-12)
- 4. Safety lock latch
- 5. Workbowl handle
- † 6. Measuring cup [remove the small food pusher from the slicer/shredder attachment to use as a measuring cup] (Part # JM2000S-05)
- † 7. 9-cup workbowl (Part # JM2000S-13)
- † 8. S-blade (Part # JM2000S-14)
- † 9. Flat blade (Part # JM2000S-15)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

CONTROL BUTTONS FOR THE WORKBOWL

The control buttons are located on the front of the base. Press Low or High to select a speed.



Off

The appliance should be stored in Off position and unplugged when not in use.

Perfect Prep™ button

The Perfect Prep™ button works like a pulse button and is perfect for short and precise tasks. It lets you control the size and uniformity of the foods being chopped.

- The Perfect Prep™ button must be pressed and held for the appliance to operate. When released, the appliance will stop. Do not use the Perfect Prep™ button longer than 2 minutes continuously.
- The motor runs as long as this button is held down. Press the button down and then release; allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl before pressing again.
- This function gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods from coarse to fine.

High/Low Speed Control

- When either speed is selected, the processor will run continuously until the Off button is pressed.
- These speeds are used for chopping, blending, dressings, sauces and making batters.

CUTTING BLADES

The workbowl comes with two blades (see callouts 8 and 9 on page 24):

- The “S” blade can be used for chopping vegetables and fruits, mincing cooked meats, grinding coffee beans and nuts and making cookie and bread crumbs.
- The flat blade can be used for:
 - o Grinding coffee beans (up to 2 cups- approximately 5 oz)
 - o Grinding nuts (up to 1 cup- approximately 4 oz)
 - o Making bread and cookie crumbs (up to 2 cups- approximately 5 oz)

ASSEMBLING THE WORKBOWL

1. Place the workbowl on the motor base so the arrow on the workbowl is placed directly over the unlock  symbol on the motor base.



2. Hold handle and rotate workbowl counterclockwise toward the lock  symbol until it clicks firmly into place (S).

Note: Be sure to lock the workbowl in place before attaching your desired blade and lid.



3. Hold selected blade by center shaft and insert onto center post by pushing straight down (T).

Important: The blades are very sharp. Use caution when handling and storing.



4. Place the lid on the workbowl so that the safety lock tab is to the right of the safety lock latch. (U). The lock/unlock  /  symbols will be facing you and feed chute will be to the back of the appliance.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the lid is properly locked in place.

5. Hold feed chute and rotate lid counterclockwise until lid locks into place.
6. Place the cap into the feed chute.
7. The feed chute cap can be removed when adding liquid or additional foods while the appliance is running.

USING THE WORKBOWL

The workbowl is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency. Use the workbowl to chop fresh and cooked fruits and vegetables, cooked meats, fish and poultry; to make pastry; and to make bread, cookie and cracker crumbs.

1. Follow the directions on page 26 to assemble the workbowl parts of the appliance.
2. Place food in workbowl.
3. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
4. Place feed chute cap in place on top of the feed chute.

Caution: Never use your fingers to direct food through the chute.

5. Select Perfect Prep™, Low or High for desired speed.

Note: Process foods no more than a few seconds at a time. The Perfect Prep™ function produces excellent results and offers greater control.

6. To add food while processor is running remove feed chute cap and insert food through the feed chute. Replace feed chute cap in the feed chute.

Important: Be sure the blade has completely stopped spinning before removing the lid from the workbowl.

7. When finished, press the Off button and allow blades to stop revolving before removing lid. Twist the lid toward the unlock  symbol to remove.
8. To unlock workbowl turn it clockwise toward the unlock  symbol and lift off motor base.

Note: Remove the workbowl from the appliance before removing the blade to prevent food from leaking through the center opening of the bowl.

9. Carefully remove the blade by the center post and empty workbowl.

10. Unplug appliance when not in use.

HINTS AND TIPS FOR YOUR WORKBOWL

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The Perfect Prep™ button offers the best control and results.
- For best results, use foods that are about the same size.
- It is recommended that food is cut into ½-inch pieces.
- Do not overload the workbowl.
 - o Do not process more than 2 cups (500 ml) of food in the workbowl at one time.
 - o To chop meat, use no more than 2 cups (approximately 8 oz.) of cooked meat cut into ½-inch cubes and process using the Perfect Prep™ button in 2 second intervals.

Important: When chopping meat, always make sure it is at room temperature to ensure optimal performance.

- Never walk away from the appliance while it is on.
- To avoid splattering, use a funnel inserted into the feed chute when adding ingredients, such as oil, flour and sugar.



- The measuring cup holds $\frac{1}{3}$ cup (80 ml / 2.7 oz) of liquid and can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(V)**.

Note: Use no more than $\frac{1}{3}$ cup (80 ml / 2.7 oz) of liquid at a time in the workbowl.

- Once the workbowl lid has been removed from the workbowl place it upside down to hold the chopping blade and keep your counters clean.
- Although plastic parts of the workbowl are dishwasher-safe, you may wish to wash them by hand to retain their clear appearance.

- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure workbowl is completely dry.
- For grinding coffee beans and nuts, use the flat blade and place up to 2 cups (about 5 oz.) of coffee beans or 1 cup (about 4 oz.) of nuts into the workbowl. Press the High button; allow the appliance to run until the desired grind is achieved.
- When chopping dried fruits, add a little flour to keep the pieces from sticking together.
- Do not use the workbowl to:
 - o Grind bones, grains or hard spices
 - o Liquefy fruits and vegetables

Care and Cleaning

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

Important: Always unplug your appliance from the outlet before cleaning.

CLEANING

1. Unplug your Juiceman® Express and disassemble.
2. Using a sponge or damp cloth, clean the motor base and rubber feet.

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 motor 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.

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 workbowl parts
 - $\frac{1}{4}$ cup bleach added to a sink full of warm water
 - 1 part warm water to 1 part cider vinegar
 - $\frac{1}{2}$ small box of baking soda in enough warm water to cover workbowl 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 the motor base, as this could cause cord to fray and break.

TROUBLESHOOTING FOR THE WORKBOWL

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	• Workbowl is over filled. • You may be running the bowl continuously instead of using the Perfect Prep™ function. • Food may be cut in random sizes.	• Smaller amounts will process more evenly. • Use the Perfect Prep™ button in 5 second or less increments. Allow the blades to stop completely before pressing the Perfect Prep™ button again. • Cut food in same size pieces before placing in processor.
Appliance stops running.	• Motor may be overheating. • Pieces of food in the workbowl are too large.	• Unplug appliance and allow it to cool approximately 5 minutes before continuing use. • Cut food into ½-inch pieces.

OVERHEAT PROTECTION SYSTEM

Important: This appliance contains a PTC overheat protection system. When the appliance is being operated for too long or with too much load, the PTC protector will shut down the power of the appliance to protect the unit. If the power shuts down, unplug for 20 minutes and plug in for normal operation.

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, Applicia's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of 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.

Fit® is a registered trademark of Health Pro Brands, Inc.

Electrical rating: 120 V~, 60 Hz, 450 W MAX

Note: Max power rating is obtained with the centrifugal juicer attachment. The use of other attachments may not reach this wattage

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

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 ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 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 (Off). 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.
- No lo ponga en funcionamiento sin haber colocado el recipiente para pulpa.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras el aparato está en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no esté en funcionamiento.

- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
- Verifique que la tapa esté bien asegurada antes de operar el aparato.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.

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 polarizado 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 de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable 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) Uno debe de 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 esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU JUICEMAN® EXPRESS

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



BASE

1. Base del motor
2. Botón de apagado
3. Botón “Low” (baja)
4. Botón “High” (alta)
5. Botón de pulso (Perfect Prep™)
6. Patas antideslizantes
7. Espátula/cepillo (no mostrados)

Nota: Para el ensamblado de partes, consulte la sección específica del accesorio que desea utilizar.

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

CÓMO COMENZAR

- Retire todo el material de envoltorio y todos los adhesivos del producto; retire y guarde el material escrito.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para obtener información adicional sobre su Juiceman® Express vaya a www.juiceman.com
- Su electrodoméstico está parcialmente ensamblado en la caja. Desarme el electrodoméstico y lave todas las piezas desmontables como se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Esto eliminará cualquier rastro de polvo o residuos que hayan quedado de la fabricación y el envío.

Nota: Las cuchillas picadoras están cubiertas por 2 fundas de plástico. No las deseche; consérvelas para guardar la cuchilla de forma segura y ayudar a mantener su filo.

Importante: Manipule con mucho cuidado las cuchillas picadoras y el disco rebanador/rallador. Tienen mucho filo. Le sugerimos que manipule el disco rebanador/rallador tomándolo por el borde y las cuchillas picadoras por el eje del centro.

- Elija un mostrador seco y nivelado donde usará el electrodoméstico, permitiendo que quede espacio libre por todos los lados, a fin de proporcionar una adecuada ventilación del motor.

Importante: No enjuague ni sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.



- † 1. Elemento para empujar alimentos (Pieza N° JM2000S-01)
- 2. Conducto de alimentación
- † 3. Tapa del extractor de jugo (Pieza N° JM2000S-02)
- † 4. Filtro de malla de acero inoxidable (no se muestra) (Pieza N° JM2000S-03)
- 5. Cierre de seguridad
- † 6. Base del extractor de jugo (Pieza N° JM2000S-15)
- 7. Pico para jugo
- † 8. Recipiente para pulpa (Pieza N° JM2000S-04)
- 9. Pico para pulpa

Nota: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor

Como usar

BOTONES DE CONTROL DEL EXTRACTOR DE JUGO

Los botones de control se encuentran en el frente de la base. Presione Low (baja) o High (alta) para seleccionar su velocidad deseada. Consulte la TABLA DE VELOCIDADES que lo ayudará a seleccionar la velocidad indicada para su producto.

Nota: No se recomienda utilizar el botón Perfect Prep™ con el extractor de jugo.



Low (baja)

Use la velocidad baja para productos más blandos como bayas, cítricos, verduras de hoja y productos de cáscara blanda como duraznos, ciruelas y pepinos.

High (alta)

Use la velocidad alta para productos más duros como melones y piñas con cáscara, remolachas y jengibre.

Off (apagado)

El extractor de jugo funcionará constantemente hasta que se presione el botón Off. El electrodoméstico debe guardarse en la posición Off y desenchufado cuando no se usa.

COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE INGREDIENTES

- Use siempre frutas y verduras bien frescas y maduras.
- Cuando compre, tenga en cuenta elegir frutas y verduras de estación para obtener mayor frescura y sabor.
- Elija frutas rellenas, tiernas y de color brillante. Las frutas deben ser pesadas para su tamaño, no tener magulladuras, cortes ni manchas.
- Para dejar madurar la fruta, póngala en una bolsita de papel limpia. Cierre la bolsa sin ajustarla y déjela reposar a temperatura ambiente. (Para acelerar la maduración, agregue una manzana o una banana maduras a la bolsa.) Una vez maduras, guárdelas en el refrigerador uno o dos días, hasta que estén listas para usar.
- Guarde las verduras perecederas en el refrigerador hasta que estén listas para usar.

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

- Lave bien las frutas y las verduras inmediatamente antes de usarlas en el extractor de jugo, utilizando un cepillo de cerdas naturales. Sugerimos que use un detergente biodegradable, como el jabón líquido Fit® para frutas y verduras, para ayudar a eliminar los residuos de pesticidas.

- Si lo desea, quíteles la cáscara. Se puede dejar la cáscara en todos los productos excepto:

- o todos los cítricos, incluyendo

- naranjas
- pomelos
- limones
- limas
- mandarinas

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

Consejo: Si bien se puede dejar la cáscara en melones y piñas, puede optar por quitarla para maximizar el sabor de la fruta en la bebida terminada.

- Es preciso quitar todos los carozos y semillas grandes, incluyendo los de:

- o albaricoques
- o cerezas
- o nectarinas
- o mangos
- o duraznos
- o ciruelas
- o melones

- Quite y deseche las hojas exteriores de los productos no orgánicos. Pele y quite las coberturas de cera.
- Corte las secciones magulladas o decoloradas de frutas y verduras.
- El diseño del conducto de alimentación admite productos grandes. Admitirá con comodidad la mayoría de las frutas y verduras enteras, tales como manzanas, remolachas y zanahorias. Si fuera necesario, corte en trozos grandes antes de introducirlas en el tubo de alimentación.
- Asegúrese de que todas las piezas del extractor de jugo estén limpias y secas. Consulte las instrucciones de LIMPIEZA en la página 44.

ENSAMBLADO DEL EXTRACTOR DE JUGO



1. Coloque la base del extractor de jugo sobre la base del motor, con la flecha de la base del extractor directamente sobre el símbolo de destrabado (■) que está en la base del motor. Gire el extractor de jugo hacia la izquierda hasta que se tranque en su sitio (A). Ahora la flecha quedará encima del símbolo de trabado (■) que está en la base del motor.



2. Con ambas manos, sostenga el filtro de malla de acero inoxidable por el borde y céntrelo sobre el eje conductor. Baje el filtro dentro de la base extractora de jugo, girándolo hacia la derecha hasta que caiga en su sitio. Escuchará un chasquido cuando calce (B).

Importante: Las cuchillas de cortar en la parte inferior del filtro son muy filosas. Manipule el filtro siempre por el borde.

Nota: Cuando esté bien ensamblado, el filtro girará libremente dentro de la base del extractor de jugo. Esto puede verificarse haciendo girar el filtro por el borde.



3. Póngale la tapa a la base del extractor de jugo de modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa al disco rebanador/rallador de modo tal que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa sobre el tazón mezclador de tal modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que la barra se tranque en el seguro (C).



4. Inclíne apenas el recipiente para pulpa y colóquelo directamente debajo del pico para pulpa. Empuje la parte inferior del recipiente para pulpa de modo que se apoye contra el lado de la base del motor (D).

Consejo: Para que la limpieza resulte más práctica, forre el recipiente para pulpa con una bolsita de plástico, a fin de recolectar la pulpa cuando se usa esta pieza del electrodoméstico.



5. Coloque un vaso o taza medidora bajo el pico para recolectar el jugo **(E)**.
6. Coloque el elemento para empujar alimentos en el conducto de alimentación.

Importante: Para su protección, este producto tiene un sistema de intertrabado. El extractor de jugo no funcionará salvo que la tapa esté debidamente trancada en su sitio.

CÓMO USAR EL EXTRACTOR DE JUGO

7. Siga las instrucciones de la página 39 para ensamblar las piezas del extractor de jugo del electrodoméstico.
8. Junte las frutas o verduras preparadas que va a utilizar sobre el mostrador o en un tazón junto al extractor.



9. Coloque un vaso limpio para su jugo bajo el pico para jugo **(F)**.
10. Asegúrese de que el recipiente para pulpa esté en su sitio.
11. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente eléctrico estándar.
12. Encienda la corriente en velocidad baja y deje funcionar durante 10 segundos antes de colocar cualquier alimento en el conducto de alimentación.

13. Para usar la velocidad alta, deje funcionar el electrodoméstico en velocidad baja durante 10 segundos, luego seleccione la velocidad alta y coloque los alimentos en el conducto de alimentación

Nota: Utilice la guía de VELOCIDADES RECOMENDADAS para ayudar a determinar su configuración de velocidades



14. Use el elemento para empujar alimentos como guía para dirigir con suavidad los productos a través del conducto de alimentación. Para obtener la mayor cantidad de jugo de las frutas y verduras, no apresure el paso de los alimentos a través del electrodoméstico **(G)**.

Nota: Cuando use el electrodoméstico, no deje que se llene demasiado el recipiente para la pulpa. Esto podría hacer que se atasque.

15. Para vaciar el recipiente de pulpa o el vaso de jugo durante el uso, simplemente apague el electrodoméstico. Deje que el motor se detenga por completo y que todos los jugos dejen de gotear del pico antes de vaciar. Asegúrese de volver a colocar el recipiente para pulpa y el vaso del jugo antes de continuar con la extracción.

16. Desenchufe el electrodoméstico cuando no lo esté usando

Importante: nunca meta los dedos ni las manos en el conducto de alimentación.

VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA LA EXTRACCIÓN DE JUGOS

FRUTAS	VELOCIDAD RECOMENDADA
Albaricoques	Baja
Arándanos	Baja
Moras	Baja
Cerezas	Baja
Cítricos	Baja
Uvas	Baja
Kiwis	Baja
Mangos	Baja
Melones (sin cáscara)	Baja
Duraznos	Baja
Ciruelas	Baja
Frambuesas	Baja
Fresas	Baja
Manzanas	Alta
Arándanos rojos	Alta
Melones (con cáscara)	Alta
Piña (con cáscara)	Alta
Papaya (con cáscara)	Alta

VERDURAS	VELOCIDAD RECOMENDADA
Pepino	Baja
Col rizada	Baja
Perejil	Baja
Espinaca	Baja
Tomates	Baja
Espárragos	Alta
Remolachas	Alta
Brócoli	Alta
Repollo	Alta
Zanahorias	Alta
Apio	Alta
Hinojo	Alta
Jengibre	Alta
Papas	Alta
Boniatos	Alta

CONSEJOS Y DATOS PRÁCTICOS PARA SU EXTRACTOR DE JUGO

- No ponga alimentos en el extractor antes de encender el electrodoméstico.
- Deje funcionar el electrodoméstico durante al menos 10 segundos antes de colocar alimentos en el conducto de alimentación.
- No deje que el recipiente para pulpa o el vaso de jugo se llenen demasiado cuando use la máquina. Apague el electrodoméstico, espere que el motor se detenga y que deje de fluir jugo. Vacíe el vaso de jugo y/o el recipiente para pulpa. Asegúrese de volver a colocarlos debidamente antes de volver a poner en funcionamiento el extractor.
- Cuando procese distintas frutas y verduras, procese los alimentos blandos a velocidad baja en primer lugar; siga con las frutas y verduras que utilizan velocidad alta.
- Cuando procese verduras de hoja, como perejil y hierbas, agregue las hierbas entre los alimentos más duros.
- Para una limpieza sencilla, coloque una bolsa de plástico dentro del recipiente para pulpa antes de usar el electrodoméstico.
- Cuando procese frutas pequeñas, como uvas, agréguelas de a puñados.
- Las remolachas y granadas manchan con facilidad; procéselas a lo último y lave todas las piezas antes de hacer otra bebida.
- No procese bananas, aguacates ni cocos. No tienen jugo y obstruirán el electrodoméstico.
- Asegúrese de quitar todos los carozos y las semillas grandes de la fruta.
- Para hacer un jugo de cítricos delicioso, pele la fruta quitando todo el tejido blanco fibroso. Para hacer una bebida excelente, guarde la fruta en el refrigerador hasta que esté fría y procésela a través del extractor.
- Para una bebida con el máximo de beneficios nutritivos, beba su jugo procesado inmediatamente.

Consejo para una obtención óptima de jugo: Evite que se acumule pulpa en exceso en la parte de abajo de la tapa.

USOS DE LA PULPA

Consejo: La pulpa de las frutas y verduras tienen un alto valor nutritivo.

- Úsela para añadir fibra y sabor a muffins y panes rápidos.
- Úsela para espesar sopas, guisos y salsas.
- Use la pulpa de la fruta para añadir nutrientes y sabor a postres como pudines y pasteles.
- Asegúrese de usar el jugo el mismo día que lo extraiga.
- La pulpa también es alimento para su jardín. Úsela como abono orgánico.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Envíelo a personal calificado para que realice el servicio.

Importante: Siempre desenchufe su electrodoméstico del tomacorriente antes de limpiarlo.

1. Desenchufe su Juiceman® Express y desármelo.
2. Con una esponja o paño húmedo, limpie la base, las patas de goma y la parte de abajo de la base del motor. Si fuera necesario, puede usar un cepillo de dientes o paño húmedo para limpiar el jugo de adentro del eje conductor (en la parte de arriba de la base del motor).

Importante: No sumerja la base en agua ni la rocíe con agua. Limpíela solamente con una esponja húmeda, un paño o una toalla de papel.

3. Todas las partes, excepto la base, se pueden lavar en el lavavajillas (sólo en la rejilla superior) o con agua tibia y jabón usando cualquier detergente suave para vajilla. No use ningún producto que contenga amoníaco ni polvos pulidores, ya que éstos pueden opacar, rayar o estropear la superficie. Use el cepillo de limpieza que se proporciona para quitar la pulpa que quede en cualquiera de las piezas desmontables. No use cepillos ni esponjas de metal.
4. Para limpiar el filtro, use el cepillo de limpieza que se proporciona, a fin de asegurarse de que los agujeritos minúsculos del filtro de malla no estén tapados. Esto se puede lograr sosteniendo el filtro bajo un grifo abierto mientras se cepilla la malla tanto por fuera como por dentro del filtro (vea USOS DE LA PULPA).

Consejo: La pulpa del recipiente para pulpa se puede usar de muchas formas diferentes: elaboración de panes, muffins, pasteles, caldos para sopa, máscaras faciales y abono orgánico para el jardín.

ELIMINACIÓN DE MANCHAS DIFÍCILES

1. Debido a las fuertes propiedades de manchado de los carotenoides de muchos vegetales, en particular en las zanahorias, sugerimos dejar en remojo las piezas manchadas, de un día para el otro, en una de las siguientes soluciones:
 - jabón biodegradable en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas del extractor de jugo
 - ¼ taza de blanqueador en una pileta llena de agua tibia
 - 1 parte de agua tibia con 1 parte de vinagre de sidra
 - ½ cajita de polvo de hornear en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas de la juguera.

Importante: No use nunca amoníaco ni limpiadores abrasivos.

2. Luego de dejar en remojo toda la noche, friegue suavemente con un cepillo de cerdas suaves y detergente líquido.

ALMACENAMIENTO

Guarde su en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable de forma ajustada alrededor del electrodoméstico. No haga fuerza sobre el cable donde entra en la juguera, ya que esto podría hacer que el cable se pele y se quiebre.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL EXTRACTOR DE JUGO

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El extractor de jugo no arranca cuando se oprime el botón de velocidad.	Puede que la parte del extractor de jugo del electrodoméstico no esté bien ensamblada.	Verifique las instrucciones de ensamblado en la página 39.
El motor del extractor de jugo parece estar trabajando forzado.	• Puede que el recipiente para pulpa esté lleno. • Puede que se haya acumulado pulpa debajo de la tapa. • Puede que la velocidad seleccionada no sea la correcta.	• Apague el producto. Vacíe el recipiente para pulpa. No deje que el recipiente para pulpa se llene demasiado. • Apague y desenchufe el electrodoméstico. Siga las instrucciones para desarmar el electrodoméstico y saque la funda. Lávela bien y vuelva a colocarla en el electrodoméstico siguiendo las instrucciones de ensamblado. • Revise la guía de velocidades de la páginas 41 y 42.
El extractor de jugo ha dejado de producir jugo.	La canasta del filtro posiblemente esté bloqueada.	Apague y desenchufe el electrodoméstico. Siga las instrucciones para desarmar el electrodoméstico y saque la funda. Lávela bien y vuelva a colocarla en el electrodoméstico siguiendo las instrucciones de ensamblado.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El extractor de jugo no está produciendo tanto jugo como debería.	Puede que haya frutas y verduras muy fibrosas obstruyendo el filtro.	Apague y desenchufe el electrodoméstico. Siga las instrucciones para desarmar el electrodoméstico y saque la funda. Lávela bien y vuelva a colocarla en el electrodoméstico siguiendo las instrucciones de ensamblado.
El electrodoméstico deja de funcionar.	Es posible que el motor esté recalentando.	Desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar unos 5 minutos antes de seguir usándolo.

NOTAS

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Importante: Este electrodoméstico contiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento por mucho tiempo o tiene demasiada carga, el protector PTC apagará la corriente al mismo, para proteger la unidad. Si la corriente se apaga, desenchufe el electrodoméstico por 20 minutos y luego enchúfelo nuevamente para su funcionamiento normal.



- † 1. Elemento pequeño para empujar alimentos /taza medidora (Pieza N° JM2000S-05)
- † 2. Elemento grande para empujar alimentos (Pieza N° JM2000S-06)
- 3. Conducto de alimentación grande (retirar el elemento pequeño para empujar alimentos para el conducto de alimentación pequeño)
- † 4. Tapa del rebanador/rallador (Pieza N° JM2000S-07)
- † 5. Disco rebanador/rallador (Pieza N° JM2000S-08)
- † 6. Disco de flujo continuo (Pieza N° JM2000S-09)
- 7. Cierre de seguridad
- † 8. Base del rebanador/rallador (Pieza N° JM2000S-10)
- 9. Conducto de alimentación de flujo continuo

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

BOTONES DE CONTROL DEL REBANADOR/RALLADOR

Los botones de control se encuentran en el frente de la base. Presione Low (baja) o High (alta) para seleccionar su velocidad deseada.

Nota: No se recomienda utilizar el botón Perfect Prep™ con el rebanador/rallador.



Off (apagado)

El electrodoméstico debe guardarse en la posición Off y desenchufarse cuando no se usa.

Control de velocidad High/Low (alta/baja)

- Cuando se elige una de las dos velocidades, el procesador funcionará continuamente hasta que presione el botón Off (apagado).
- En el primer uso para un ingrediente en particular, use primero la velocidad alta y luego pase a la baja según lo necesite.

ENSAMBLADO DEL REBANADOR/RALLADOR

1. Coloque la base del rebanador/rallador sobre la base del motor del electrodoméstico, con la flecha de la base ubicada directamente sobre el símbolo de destrabado  que está en la base del motor.



2. Sostenga la base del rebanador/rallador y gire a la izquierda hacia el símbolo de trabado  hasta que haga clic con firmeza en su sitio **(H)**.



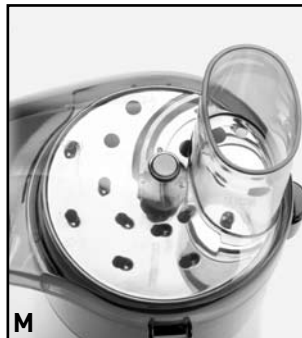
3. Sostenga el disco de flujo continuo con ambas manos por los bordes exteriores, con el lado liso hacia arriba, y coloque el disco con el agujero directamente sobre el poste central. Haga coincidir la abertura del centro del disco de flujo continuo con las muescas del poste central. Si fuera necesario, gire el disco hacia la izquierda hasta que caiga en su sitio, justo por encima del borde de la base del rebanador/rallador (J).

4. Seleccione qué lado del disco rebanador/rallador le gustaría usar. Para rebanar, se levanta la cuchilla rebanadora. Para rallar, se levantan los agujeros de rallar (K).

Importante: El disco rebanador/rallador es muy filoso. Tenga cuidado al manipularlo y guardarlo.



5. Sostenga el disco rebanador/rallador con ambas manos por los bordes exteriores, para evitar las cuchillas filosas; coloque la abertura del centro directamente sobre el poste central de la base del rebanador/rallador. Gírelo hacia la derecha hasta que caiga en su sitio, justo por encima del disco de flujo continuo (L).



Nota: Si usa la cuchilla rebanadora, gire el disco rebanador/rallador hasta que la cuchilla rebanadora quede justo por debajo de donde estará el conducto de alimentación de flujo continuo, para permitir que la cuchilla funcione a toda potencia antes de entrar en contacto con el alimento a rebanar (M).



6. Coloque la tapa del rebanador/rallador sobre el electrodoméstico, de modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa al disco rebanador/rallador de modo tal que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa sobre el tazón mezclador de tal modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. El símbolo de trabado  en la base del rebanador/rallador y la tapa quedarán alineados (N).

Importante: Para su protección, este electrodoméstico tiene un sistema de intertrabado. El rebanador/rallador no funcionará salvo que la tapa esté debidamente trancada en su sitio.



7. Introduzca el elemento grande para empujar alimentos en el conducto de alimentación. Introduzca el elemento pequeño para empujar alimentos en el centro del elemento grande para empujar alimentos. Gírelo hacia la derecha hasta que se tranque en su sitio (P).

CÓMO USAR EL REBANADOR/RALLADOR

1. Siga las instrucciones de las páginas 49-50 para ensamblar las piezas del rebanador/rallador del electrodoméstico.
2. Junte los alimentos que usará sobre el mostrador, junto al electrodoméstico.
3. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente eléctrico estándar.
4. Llene el conducto de alimentación con alimentos; ubique en posición el elemento para empujar alimentos sobre los alimentos y úselo para dirigir los alimentos a través del conducto de alimentación **(Q)**.

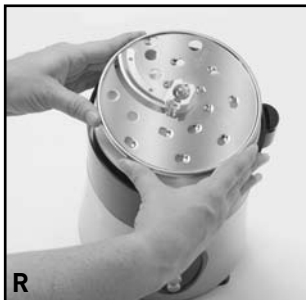
Nota: Para alimentos angostos como apio y zanahorias, se puede sacar el elemento pequeño para empujar alimentos del elemento grande para empujar alimentos; luego, simplemente puede introducir los elementos más pequeños a través de un conducto de alimentación más chico.



5. Seleccione velocidad alta o baja; presione con suavidad pero con firmeza sobre el elemento para empujar alimentos para dirigir los alimentos a través del procesador.

Nota: La presión fuerte sobre el elemento para empujar alimentos no acelera el trabajo; use el elemento para empujar alimentos sólo como una guía. Deje que el Juiceman® Express haga el trabajo.

6. Cuando haya terminado, presione el botón Off y deje que el disco deje de girar antes de sacar la tapa. Retire la tapa girándola hacia la derecha y dándola vuelta sobre el mostrador.



7. Para retirar el disco rebanador/rallador, use una mano para sostener el disco de flujo continuo mientras gira el disco rebanador/rallador hacia la izquierda **(R)**. Coloque el disco encima de la tapa dada vuelta.
8. Desenchufe el electrodoméstico cuando no lo esté usando.

CONSEJOS Y DATOS PRÁCTICOS PARA SU REBANADOR/RALLADOR

- Antes de rebanar frutas y verduras redondas a través del rebanador/rallador, corte una rebanada fina de la parte de abajo, para que el alimento sea más estable. Coloque el alimento cortado hacia abajo en el conducto de alimentación.
- Quite siempre las semillas, corazones y carozos antes de rebanar/rallar.
- Seleccione los alimentos que estén firmes y no demasiado maduros.
- Quite el corazón de verduras duras, como el repollo.
- Cuando rebane verduras más finas, córtelas un poquito menos del largo del conducto de alimentación; esto permitirá que el elemento para empujar alimentos calce con el mecanismo de intertrabado del procesador. Ubíquelas en posición vertical dentro del conducto de alimentación, para que queden bien apretadas y no se puedan dar vuelta ni inclinar.
- Ralle los quesos duros a temperatura ambiente.
- Los quesos blandos y semiduros deben estar bien fríos (no congelados) antes de rallarlos.
- Una vez que los alimentos se hayan rebanado o rallado, quite la tapa y déla vuelta sobre el mostrador.
- Para aprovechar la velocidad de su Juiceman® Express, deje caer los alimentos a través del conducto de alimentación mientras el electrodoméstico esté funcionando.
- Presione suavemente el elemento para empujar alimentos en el caso de alimentos blandos (como tomates) y un poco más fuerte en el caso de alimentos duros (como cebollas y papas).
- No procese alimentos tan congelados o duros que no se les pueda introducir la punta de un cuchillo.
- No use el rebanador/rallador para rebanar carne tibia ni huevos duros; déjelos enfriar antes.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Envíelo a personal calificado para que realice el servicio.

Importante: Siempre desenchufe su aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

1. Desenchufe su Juiceman® Express.
2. Con una esponja o paño húmedo, limpie la base del rebanador/rallador, las patas de goma y la base del motor.
Importante: No sumerja la base en agua ni la rocíe con agua. Límpiela solamente con una esponja húmeda, un paño o una toalla de papel.
3. Todas las partes, excepto la base del motor y la base del rebanador/rallador, se pueden lavar en el lavavajillas (sólo en la rejilla superior) o con agua tibia y jabón usando cualquier detergente suave para vajilla. No use ningún producto que contenga amoníaco ni polvos pulidores, ya que éstos pueden opacar, rayar o estropear la superficie. Use el cepillo de limpieza que se proporciona para quitar la pulpa que quede en cualquiera de las piezas desmontables. No use cepillos ni esponjas de metal.

ELIMINACIÓN DE MANCHAS DIFÍCILES

1. Debido a las fuertes propiedades de manchado de los carotenoides de muchos vegetales, en particular en las zanahorias, sugerimos dejar en remojo las piezas manchadas, de un día para el otro, en una de las siguientes soluciones:
 - jabón biodegradable en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas del aparato
 - ¼ taza de blanqueador en una pileta llena de agua tibia
 - 1 parte de agua tibia con 1 parte de vinagre de sidra
 - ½ cajita de polvo de hornear en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas del aparato.

Importante: No use nunca amoníaco ni limpiadores abrasivos.

2. Luego de dejar en remojo toda la noche, friegue suavemente con un cepillo de cerdas suaves y detergente líquido.

ALMACENAMIENTO

Guarde el electrodoméstico en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable de forma ajustada alrededor del electrodoméstico. No haga fuerza sobre el cable donde entra en la juguera, ya que esto podría hacer que el cable se pele y se quiebre.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL REBANADOR/RALLADOR

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos rebanados quedan desperejados y torcidos.	El conducto de alimentación no se llenó bien, o se aplicó presión despereja sobre el elemento para empujar alimentos durante el rebanado/rallado.	Corte los trozos de un largo parejo, apenas un poco más cortos que el largo del conducto de alimentación. Llene con cuidado el conducto y mantenga una presión pareja sobre el elemento para empujar alimentos a medida que rebana o ralla los alimentos.
Los alimentos para rebanar o rallar se acumularon de un lado del tazón.	Esto es normal.	Deje de rebanar/rallar de vez en cuando, y empareje el nivel de los alimentos en el tazón mezclador o páselos a otro tazón. Cuando los alimentos lleguen a acumularse cerca del disco, vacíe el tazón mezclador antes de seguir.
Algunos trozos de alimentos quedan arriba del disco rebanador/rallador.	Esto es normal.	Rebane o ralle esos trozos a mano o guárdelos para darles otro uso, como sopas licuadas.
El queso blando se junta en la parte de arriba del disco rebanador/rallador.	El queso no estaba lo suficientemente frío. La presión ejercida sobre el elemento para empujar alimentos fue demasiada.	Asegúrese de que los quesos blandos estén bien fríos, o póngalos en el congelador hasta que al introducirles un cuchillo éste penetre alrededor de ½ pulgada. Recuerde que el elemento para empujar alimentos debe usarse como guía; nunca haga mucha fuerza sobre dicho elemento.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El electrodoméstico deja de funcionar.	Es posible que el motor esté recalentando.	Desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar unos 5 minutos antes de seguir usándolo.
El eje conductor de la base del rebanador/ rallador parece estar flojo.	Puede que el tornillo que sostiene al eje conductor no esté del todo ajustado.	Apriete el tornillo de la parte de arriba del eje conductor para asegurarse de que esté bien ajustado.

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Importante: Este electrodoméstico contiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento por mucho tiempo o tiene demasiada carga, el protector PTC apagará la corriente al mismo, para proteger la unidad. Si la corriente se apaga, desenchufe el electrodoméstico por 20 minutos y luego enchúfelo nuevamente para su funcionamiento normal.

CONOZCA EL TAZÓN MEZCLADOR



- † 1. Tapón del conducto de alimentación del tazón mezclador (Parte N° JM2000S-11)
- 2. Conducto de alimentación del tazón mezclador
- † 3. Tapa del tazón mezclador (Pieza N° JM2000S-12)
- 4. Cierre de seguridad
- 5. Mango del tazón mezclador
- † 6. Taza medidora [retire el elemento pequeño para empujar alimentos del accesorio del rebanador/rallador para usarlo como taza medidora] (Pieza N° JM2000S-05)
- † 7. Tazón mezclador de 9 tazas (Pieza N° JM2000S-13)
- † 8. Cuchilla en forma de S (Pieza # JM2000S-14)
- † 9. Cuchilla plana (Pieza # JM2000S-15)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

BOTONES DE CONTROL DEL TAZÓN MEZCLADOR

Los botones de control se encuentran en el frente de la base. Presione Low (baja) o High (alta) para seleccionar una velocidad.



Off (apagado)

El electrodoméstico debe guardarse en la posición Off y desenchufarse cuando no se usa.

Botón Perfect Prep™

El botón Perfect Prep™ funciona como un botón pulsador y es perfecto para tareas breves y precisas. Le permite controlar el tamaño y la uniformidad de los alimentos para picar.

- El botón Perfect Prep™ debe mantenerse presionado para que funcione el electrodoméstico. Cuando se suelta, el electrodoméstico se detiene. No use el botón Perfect Prep™ durante más de 2 minutos seguidos.
- El motor funciona mientras este botón esté apretado. Presione el botón y luego suéltelo; deje que las cuchillas dejen de moverse y que los alimentos caigan al fondo del tazón mezclador antes de volver a presionar.
- Esta función da mejor control al picar, moler, mezclar y combinar alimentos. Puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

Control de velocidad alta/baja

- Cuando se elige una de las dos velocidades, el procesador funcionará continuamente hasta que presione el botón Off (apagado).
- Estas velocidades se usan para picar, combinar, hacer aderezos, salsas y masas.

CUCHILLAS PARA PICAR

El recipiente de trabajo viene con dos cuchillas (ver los puntos 8 y 9 en la página 24):

- La cuchilla en forma de “S” se puede usar para picar vegetales y frutas, cortar carnes cocinadas, moler granos de café y nueces y para rayar pan y galletas dulces.

- La cuchilla plana se puede utilizar para:
- Moler granos de café (hasta 2 tazas – aproximadamente 5 oz)
- Moler nueces (hasta 1 taza – aproximadamente 4 oz)
- Rayar pan y galletas dulces (hasta 2 tazas – aproximadamente 5 oz)

ENSAMBLADO DEL TAZÓN MEZCLADOR

1. Ubique el tazón mezclador sobre la base, con el asa hacia la derecha del mecanismo de trabado, de modo tal que la flecha del tazón mezclador quede justo sobre el símbolo de destrabado  que está en la base del motor.



2. Sostenga el asa y gire el tazón mezclador hacia la izquierda, en dirección al símbolo de trabado  hasta que haga clic con firmeza en su sitio **(S)**.

Nota: Asegúrese de trancar el tazón mezclador en su sitio antes de adjuntar la cuchilla y la tapa.



3. Sostenga la cuchilla por su eje central e introdúzcala en el poste central, empujándola derecho hacia abajo **(T)**.

Importante: Las cuchillas son muy filosas. Tenga cuidado al manipularlas y guardarlas.



4. Ponga la tapa sobre el tazón mezclador, de modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa al disco rebanador/rallador de modo tal que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. Póngale la tapa sobre el tazón mezclador de tal modo que el gancho de seguridad quede hacia la derecha del cierre de seguridad. **(U)**. Los símbolos de trabado y destrabado  /  quedarán frente a usted, y el conducto de alimentación quedará en la parte trasera del electrodoméstico.

Importante: Para su protección, este electrodoméstico tiene un sistema de intertrabado. El procesador no funcionará salvo que la tapa esté debidamente trancada en su sitio.

5. Sostenga el conducto de alimentación y gire la tapa hacia la izquierda hasta que se tranque en su sitio.
6. Coloque el tapón en el conducto de alimentación.
7. El tapón del conducto de alimentación se puede sacar para agregar líquido o alimentos adicionales mientras está funcionando el electrodoméstico.

CÓMO USAR EL TAZÓN MEZCLADOR

El tazón mezclador y las cuchillas picadoras se usan para picar grueso o fino, moler, mezclar y hacer puré de alimentos hasta lograr una consistencia suave. Use el tazón mezclador para picar frutas y vegetales frescos y cocidos, carnes de res, ave y pescado cocidas; para hacer repostería y migas de pan, galletas dulces y galletas saladas.

1. Siga las instrucciones de las páginas 59-60 para ensamblar las piezas del tazón mezclador del electrodoméstico.
2. Introduzca el alimento en el tazón mezclador.
3. Ponga la tapa sobre el tazón mezclador y tránquela en su sitio girándola hacia la izquierda.
4. Ponga el tapón del conducto de alimentación en su sitio, en la parte superior del conducto.

Precaución: No use nunca los dedos para dirigir los alimentos a través del conducto.

5. Seleccione la velocidad deseada: Perfect Prep™, baja o alta.

Nota: Procese los alimentos de a pocos segundos por vez. La función The Perfect Prep™ produce excelentes resultados y ofrece un mayor control.

6. Para agregar alimentos mientras el procesador está funcionando, quite el elemento para empujar alimentos e introduzca alimentos a través del conducto de alimentación. Vuelva a poner el elemento para empujar alimentos en el conducto.

Importante: Asegúrese de que la cuchilla picadora se haya detenido por completo antes de quitar la tapa del procesador.

7. Cuando haya terminado, presione el botón Off y deje que las cuchillas dejen de girar antes de sacar la tapa. Gire la tapa hacia el símbolo de destrabado  para quitarla.
8. Para destrabar el tazón mezclador, gírelo hacia la derecha, en dirección al símbolo de destrabado , y levántelo de la base.

Nota: Quite el tazón mezclador del electrodoméstico antes de quitar la cuchilla, para evitar que los alimentos se escapen por la abertura central del tazón.

9. Retire con cuidado la cuchilla sujetándola por el eje del centro y vacíe el tazón mezclador.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.

CONSEJOS Y DATOS PRÁCTICOS PARA SU TAZÓN MEZCLADOR

- El procesador funciona muy rápidamente.
- Observe con atención para evitar procesar de más los alimentos.
- El botón Perfect Prep™ ofrece el mejor control y los mejores resultados.
- Para obtener mejores resultados, use alimentos de aproximadamente el mismo tamaño.
- Se recomienda cortar los alimentos en pedazos de ½ pulgada.
- No sobrecargue el tazón mezclador.
 - o No procese más de 2 tazas aprox. 8 onzas de alimentos en el tazón mezclador de una vez.
 - o Para picar carne, se recomienda no usar más de 2 tazas de carne cocida (a temperatura ambiente), cortada en pedazos de 1 ½ pulgadas y procesada utilizando el botón Perfect Prep™ en intervalos de 2 segundos.

Importante: Para mejores resultados, cuando vaya a picar carne, asegúrese de que esté a temperatura ambiente.

- No se aleje nunca del electrodoméstico mientras esté encendido.
- Para evitar salpicaduras, use un embudo introducido en el conducto de alimentación al agregar ingredientes tales como aceite, harina y azúcar.



- La taza medidora tiene la capacidad de ⅓ taza (80 ml/2,7 oz.) de líquido, y se puede usar al agregar ingredientes tales como jugos, leche, crema o licores (V).

Nota: No use mas de ⅓ taza (80 ml / 2.7 oz) de liquido a la vez dentro del recipiente de trabajo.

- Una vez que haya quitado la tapa del tazón mezclador del procesador, colóquela dada vuelta para que sostenga la cuchilla picadora y así mantener limpio el mostrador.
- Si bien las piezas de plástico del tazón mezclador se pueden lavar en lavavajillas, lávelas a mano para conservar su apariencia transparente.

- Cuando haga migas de pan, pique nueces o muele granos de café, asegúrese de que el tazón mezclador esté completamente seco.
- Para moler granos de café y nueces, use la cuchilla plana y coloque hasta 2 tazas (alrededor de 5 oz.) de granos de café o 1 taza (alrededor de 4 oz.) de nueces dentro del recipiente de trabajo. Presione el botón High; deje el electrodoméstico andar hasta lograr moler el grosor deseado.
- Al picar frutas deshidratadas, agregue un poquito de harina para evitar que los trocitos se peguen.
- No use el tazón mezclador para:
 - o moler huesos, granos o especias duras
 - o licuar frutas y verduras

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Envíelo a personal calificado para que realice el servicio.

Importante: Siempre desenchufe su aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

1. Desenchufe su Juiceman® Express.
2. Con una esponja o paño húmedo, limpie la base del motor y las patas de goma

Importante: No sumerja la base en agua ni la rocíe con agua. Límpiela solamente con una esponja húmeda, un paño o una toalla de papel.

3. Todas las partes, excepto la base del motor, se pueden lavar en el lavavajillas (sólo en la rejilla superior) o con agua tibia y jabón usando cualquier detergente suave para vajilla. No use ningún producto que contenga amoníaco ni polvos pulidores, ya que éstos pueden opacar, rayar o estropear la superficie. Use el cepillo de limpieza que se proporciona para quitar la pulpa que quede en cualquiera de las piezas desmontables. No use cepillos ni esponjas de metal.

ELIMINACIÓN DE MANCHAS DIFÍCILES

1. Debido a las fuertes propiedades de manchado de los carotenoides de muchos vegetales, en particular en las zanahorias, sugerimos dejar en remojo las piezas manchadas, de un día para el otro, en una de las siguientes soluciones:
 - jabón biodegradable en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas del aparato
 - ¼ taza de blanqueador en una pileta llena de agua tibia
 - 1 parte de agua tibia con 1 parte de vinagre de sidra
 - ½ cajita de polvo de hornear en suficiente agua tibia como para cubrir las piezas del aparato.

Importante: No use nunca amoníaco ni limpiadores abrasivos

2. Luego de dejar en remojo toda la noche, friegue suavemente con un cepillo de cerdas suaves y detergente líquido.

ALMACENAMIENTO

Guarde su aparato en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable de forma ajustada alrededor del electrodoméstico. No haga fuerza sobre el cable donde entra en la juguera, ya que esto podría hacer que el cable se pele y se quiebre.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL TAZÓN MEZCLADOR

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos están picados de modo desparejo.	- El tazón mezclador está demasiado lleno. - Tal vez esté haciendo funcionar el tazón continuamente en vez de usar la función Perfect Prep™. - Los alimentos pueden estar cortados en tamaños diferentes.	- Las cantidades más pequeñas se procesarán de modo más parejo. - Use el botón Perfect Prep™ en incrementos de 5 segundos o menos. Permita que las cuchillas se detengan por completo antes de presionar nuevamente el botón Perfect Prep™. - Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño antes de colocarlos en el procesador.
El electrodoméstico deja de funcionar.	- Es posible que el motor esté recalentando. - Los pedazos de alimento son demasiado grandes para el recipiente de trabajo.	- Desenchufe el producto y déjelo enfriar unos 5 minutos antes de seguir usándolo. - Corte los alimentos en pedazos de ½ pulgada.

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Importante: Este electrodoméstico contiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento por mucho tiempo o tiene demasiada carga, el protector PTC apagará la corriente al mismo, para proteger la unidad. Si la corriente se apaga, desenchufe el electrodoméstico por 20 minutos y luego enchúfelo nuevamente para su funcionamiento normal.

¿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.

¿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.

Características eléctricas: 120V ~ 60 Hz, 450W potencia máxima

Nota: El nivel de potencia máxima es alcanzado a través del extractor de jugo. Los otros accesorios no alcanzaran esta potencia.

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

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemec,
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 No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación
Art. 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

Fit® es una marca registrada de Health Pro Brands, Inc.



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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 No111, 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