

Juiceman®



3 IN 1
Total Juicer

Presse-agrumes
complet

3 EN 1

JM3000

Instruction Booklet | Guide d'utilisation



THANK YOU FOR YOUR PURCHASE!

MERCI DE VOTRE ACHAT!



SHARE YOUR PICTURES & STORIES WITH US ONLINE

PARAGEZ VOS PHOTOS ET VOS HISTOIRES AVEC NOUS EN LIGNE



**REGISTER ONLINE AT :
ENREGISTREZ LE PRODUIT EN LIGNE À :**
www.prodprotect.com/applica



**RATE & REVIEW YOUR PRODUCT
ÉVALUEZ VOS PRODUITS ET FAITES VOS COMMENTAIRES À**
www.juiceman.com

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). **Please do not return to the store.**

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada).
Veillez ne pas rapporter le produit au magasin.

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

All Juiceman products are designed with your safety in mind. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be adhered to, including the following:

Read all instructions and save for future reference:

- Remove any stickers before using the juicer.
- To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Fully unwind the power cord before use.
- Always make sure the juicer is properly assembled before plugging in and using.
- 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 contact with 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. Contact the consumer service number listed in this manual.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, appliance should be replaced.
- The use of attachments not recommended by Juiceman, including canning jars may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not operate without the pulp container in place
- Always make sure juicer is assembled properly before turning on.
- Blades are sharp; handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blending blade base on motor base without blending cup properly attached.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Use caution when operating the appliance - do not place hands or fingers near moving or rotating parts.
- 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, unplug the appliance and disassemble juicer to remove remaining food.
- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Keep the appliance clean; refer to CARE AND CLEANING section of this manual.
- Do not blend hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety Features

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

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) 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 unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

Meet your **3-IN-1** total juicer

Juice and blend with the convenience of one appliance!

Press fresh citrus with the citrus juicer; juice a variety of fruits and vegetables with the extractor; and blend creamy smoothies and drinks with the blender. All attachments are powered by one base so you can enjoy delicious beverages in no time.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Motor base
2. Pulp separator (Part #770321)
3. Filter basket (Part #770300)
4. Lid (Part #770318)
5. Wide mouth feed chute (Part #JM3000-01)
6. Large food pusher (Part #770280)
7. Small food pusher (Part #770278)
8. Pulp container (Part #07345GZ9PZ13)
9. BPA free Tritan™ blending cup (Part # 081364PZ16-S)
10. Blending blade base (Part #770319)
11. Blending cup travel lid (Part #770314)
12. Citrus juicer gear reduction (Part #770320)
13. Citrus juicer pulp container (Part #770323)
14. Citrus Cone (Part #04219MZ185)
15. Citrus juicer strainer (Part #04220MZ185)

PERFECT FOR:

Small and large citrus fruits, a variety of fruits and vegetables, leafy greens, berries, yogurt, bananas and other soft foods, seeds and powders.



HOW TO JUICE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your product and visit www.juiceman.com for more recipes, tips and tricks.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING

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

- Place base on a dry, level counter and get ready to juice.

PREPARATION

Juicing is one of the easiest ways for your body to get the nutrients it needs. Follow these tips to ensure the juice you're fueling yourself with is as fresh as it can be!

PURCHASING AND STORING INGREDIENTS

- Always use fresh, fully ripened fruits and vegetables.
- Select fruits and vegetables that are in season for freshness and flavor.
- Choose fruits that are plump, tender and have a 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 temperatures. 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 FOR JUICING



Wash fruits and vegetables thoroughly before juicing.

TIP: Use a natural bristle brush and biodegradable cleaner to help remove pesticide residue.



Trim any bruised or discolored sections of fruit and vegetables. Remove and discard outer leaves.



You can juice with the skin on but the skin of citrus fruits can taste bitter so we recommend removing their peel.



Remove pits and large seeds from fruits, including apricots, cherries, nectarines, mangoes, peaches, plums and melons.



Pack leafy greens, parsley, wheat grass and sprouts into small, tight bunches before juicing.



The large feed chute is designed to fit larger produce such as whole apples, beets, and oranges. If necessary, cut into pieces to fit in the feed chute.



Be sure all parts of the juicer are clean and dry. See CARE AND CLEANING section of this manual.



**JUICE
EXTRACTOR**

ASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR



STEP 1: With motor on a flat surface, place pulp separator on motor base, aligning the tabs and turning clockwise to lock in place.



STEP 2: Grab filter basket by the outer rim and place into pulp separator, pushing down to lock in place.

NOTE: Use caution when handling filter basket as blades may be sharp.



STEP 3: Place lid on top of pulp separator, aligning tabs and turning clockwise to lock in place.



STEP 4: Slide the pulp container under the lid: first place the opening under the lid at an angle and then slide the bottom in towards the base.



STEP 5: Place juice cup or your own container under the anti-drip spout. Open the anti-drip spout by turning counterclockwise and you are ready to juice!

USING YOUR JUICE EXTRACTOR:

1. Plug in the juicer and prepare your ingredients.
2. Turn the dial clockwise to turn on the juicer.
3. Place your produce in the wide mouth feed chute.
4. Guide the produce towards the filter basket using the appropriate food pusher.



5. When juicing smaller ingredients, we recommend placing ingredients in the large food pusher and guiding the produce with the small pusher.

- a. To separate the large pusher from the small pusher, hold the large pusher in one hand and turn the small pusher counterclockwise.
- b. To assemble the pushers, place the small pusher into the large pusher and turn clockwise.

6. The juice extractor has one speed to ensure smooth and consistent results.
7. When you are finished juicing, turn the dial counterclockwise to (0) OFF.
8. Turn the anti-drip spout clockwise to prevent any spills.
9. Remove the pulp container from the base to repurpose the pulp or clean it out.

NOTE: You may need to empty the pulp container during juicing. Make sure to turn off the juicer before removing the container and washing before beginning to juice again.

10. Enjoy your fresh juice or add additional ingredients to blend!

DISASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR



STEP 1: Make sure the juicer is off and unplugged. Remove the easy-grip pulp container from the motor base by sliding the bottom out and pulling away from the underside of lid.

NOTE: Make sure the anti-drip spout is in the closed position.



STEP 2: Remove the entire top assembly as one piece (the lid, pulp separator and filter basket) to prevent pulp from falling. When this is done, the filter basket will automatically release within the pulp separator for disassembly.

STEP 3: Take entire top assembly to the sink to disassemble and clean.



STEP 4: Remove food pushers.



STEP 5: Remove lid by holding anti-drip spout and turning lid counterclockwise to unlock.



STEP 6: Carefully lift filter basket out of pulp separator.

STEP 7: Wash all parts as instructed in CARE & CLEANING section

JUICE EXTRACTOR TIPS & TRICKS:

- Do not put food into the extractor before turning the appliance on.
- Let the appliance run for at least ten seconds before placing any food into the feed chute.
- Do not extract bananas, avocados or coconut in the juice extractor — they do not have juice and can clog the juicer.
- Juice fresh juice then add to a blender with bananas or other soft foods for a creamy, fresh smoothie!
- Be sure to remove all the pits and large seeds from fruits.
- For maximum nutritional benefits drink your juice right away.
- Avoid excessive buildup of pulp on the underside of the lid.
- Remove rinds of melons because they are thick and water down drinks.
- Refrigerate washed ripe fruits and vegetables until ready to use.
- Use the pulp! The pulp is high in nutritional value for you and your garden. Make sure to use the pulp the same day you extract your juice:
 - Add fiber and flavor to baked goods
 - Thicken soups, casseroles and sauces
 - Add nutrition and flavor to desserts like puddings and cakes
 - Use it as a compost for your garden



BLENDER

ASSEMBLING YOUR BLENDER

IMPORTANT: Always make sure juicer is unplugged before starting to assemble.



STEP 1: Place cup on a stable surface with the open side up.



STEP 2: Add ingredients into your blending cup! We recommend adding ingredients in the following order:

1. Ice
2. Veggies
3. Fruits
4. Powders, seed, nuts
5. Liquids

CAUTION: Do NOT fill past max fill line



STEP 3: Holding the cup in one hand, screw the blade base onto the cup, turning clockwise to tighten.

IMPORTANT: make sure the base is screwed on tightly to prevent leaks.

CAUTION: Handle blade base carefully as blades are sharp.



STEP 4: Turn the cup upside down and place it onto the motor base.



STEP 5: Align the tabs and turn the jar clockwise to lock onto base. You will hear it click when it is secure. You are now ready to blend!

USING YOUR BLENDER:

1. Add ingredients into your blending cup!

TIP: The blending cup fits under the juice extractor or citrus juicer anti-drip spout so you can juice directly into the cup, add additional ingredients and blend it for a smooth blended drink in seconds!

TIP: Adding liquid to the juice blend recipes will help get the ingredients moving. Try almond milk, coconut water, or even just plain water.

2. Screw the blending blade base onto the cup by turning clockwise.
- CAUTION:** Handle blade base carefully as blades are sharp.
3. Place the blending cup on the base and turn clockwise to secure.
 4. Turn the dial to 1 (ON) to begin blending or turn the dial counterclockwise to pulse and chop.
 5. When you are done juicing, turn the dial to 0 (OFF) and unplug the juicer.
 6. Hold the base and turn the blending cup counterclockwise to unlock.
 7. Flip the cup so the blade base is pointing up and unscrew the blade base by turning counterclockwise.
 8. Place the blending cup travel lid onto the blending cup and tighten by turning clockwise.
 9. You can now enjoy your freshly blended beverage or take it on the go!

DISASSEMBLING YOUR BLENDER



STEP 1: Unplug your juicer



STEP 2: Turn the cup and blade base assembly counterclockwise to unlock and pull up on the cup to remove it from the base



STEP 3: Flip the cup upright. Twist counterclockwise to remove the blade base from the cup. Use the finger tabs located on the interior of the bottom of the blade base to help when twisting.



STEP 4: Wash all parts as instructed in the CARE AND CLEANING section.

BLENDER TIPS & TRICKS:

- Enjoy everything from pure whole juice to rich, creamy blends with your 3-in-1 Total Juicer
- Add chia seeds for antioxidants, fiber, and to thicken your drink!
- Bump up the protein with protein powders and powdered nut butters
- Add a dose of healthy fats and creamy texture with various nut butters and avocados
- Juice whole fruits or add a variety of liquids, like coconut water, for electrolytes and hydration
- Cocoa powder is a low calorie way to satisfy a chocolate craving
- Add a variety of herbs, such as ginger root, for added nutritional benefit
- Bananas add a boost of potassium and give your juice a thicker consistency
- Unsweetened almond or cashew milk delivers a rich, nutty flavor that pairs well with raw fruits and veggies
- Honey, syrup, stevia and agave add a touch of sweetness to your blends - a little goes a long way



CITRUS JUICER

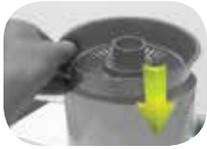
ASSEMBLING YOUR CITRUS JUICER



STEP 1: Place the motor base on a flat stable surface. Place the citrus juicer gear reduction on the motor base pressing down firmly to secure.



STEP 2: Place the citrus juicer pulp container over the gear reduction on the motor base and twist clockwise to lock. You will hear a click.



STEP 3: Place strainer on top of gear reduction in the pulp container.



STEP 4: Place the dual-purpose juicing cone on top of the strainer, pushing down to secure in place. You are now ready to juice!

USING YOUR CITRUS JUICER:

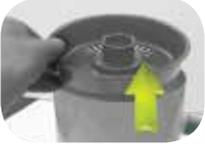
1. Prep your citrus fruits by cutting them in half.
2. Place blending cup or other container below juicing spout.
3. Turn anti-drip spout counterclockwise to open.
4. Place citrus fruit face down on top of the juicing cone
 - a. The unique design of the citrus cone allows you to juice small and large citrus without switching cone sizes.
5. Turn the dial clockwise to 1 (ON) and press fruit firmly down.
6. When finished juicing, turn the dial counterclockwise to 0 (OFF) and unplug juicer.
7. Turn the anti-drip spout clockwise to close.

TIP: Use the zest of your citrus peel to flavor cocktails and baked goods!

DISASSEMBLING YOUR CITRUS JUICER



STEP 1: Make sure juicer is unplugged. Pull up on citrus cone to remove it from the pulp container.



STEP 2: Remove strainer.



STEP 3: Turn the pulp container counterclockwise to remove it from the motor base.



STEP 4: Lift gear reduction off motor base. Wash as instructed in CARE AND CLEANING.

CITRUS JUICER TIPS & TRICKS:

- Before juicing a citrus fruit, roll the fruit under your hands on the countertop, exerting slight pressure to help release the juice.
- Drop rind into the disposal in your sink for a quick clean and to freshen any lingering odors.
- Add the zest of a lemon, lime or orange to a simple syrup to add a fresh taste to iced or hot teas.
- Process 1 cup sugar with the zest of 1 lime or lemon and store in a closed container in your refrigerator. Use to decorate cookies, muffins or doughnuts.
- Enjoy your juice as is or add it to smoothies for a fresh and flavorful addition!
- Add a ½ cup of fresh lemon juice to the wash cycle of your washing machine to brighten fading whites instead of bleach.
- Clean your cheese grater with the flesh of fresh citrus to remove debris and cleanse item.
- Place lemon zest in 200°F oven until dried and grind with sea salt and pepper to make a delicious lemon pepper seasoning.

CARING FOR YOUR 3-IN-1 TOTAL JUICER

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

IMPORTANT: Always unplug your juicer from the outlet before cleaning.

CLEANING

1. Disassemble juicer following the instructions for disassembly.
2. Using a sponge or damp cloth, clean the base, feet and underside of the juicer. If necessary, use the cleaning brush or damp cloth to clean juice from inside the motor shaft (on top of motor base).

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

3. All parts - except the base - are dishwasher safe (recommended top rack) or you may wash in warm, soapy water using any mild soap. Do not use any products containing ammonia or scouring powders as they can dull, scratch or mar the surface. Use the cleaning brush to remove the pulp left on any of the removable parts. Do not use metal brushes or pads.
4. To clean the food pusher, twist to unlock and remove the small food pusher from the large food pusher. Clean with other removable parts and once dry, reassemble.
5. To clean the filter basket, use the provided cleaning brush to make sure tiny holes are not clogged. This can be accomplished by holding the filter basket under a running faucet while brushing the mesh screen from both the inside and outside.

REMOVING TOUGH STAINS

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

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:

- A biodegradable soap in enough warm water to cover juice extractor parts
- Cup bleach added to a sink full of warm water
- 1 part warm water to 1 part cider vinegar
- Small box of baking soda in enough warm water to cover juicer parts.

IMPORTANT: Never use ammonia or abrasive cleaners.

STORAGE

Store your juicer in a clean dry place. Never wrap cord around the appliance.

INGREDIENT HEALTH

Many different foods you can juice are **excellent** sources of key vitamins and nutrients. In addition to great taste, below is a list of some of the benefits.

FOOD

NUTRIENT



Vitamins A and C

Use cucumbers as the base ingredient to green juices - almost 90% water!



Vitamins A, C, and Beta-Carotene

With a sweet and creamy consistency, carrots pair well with citrus fruit and cut the bitterness of leafy greens!



Beta-Carotene, Vitamins C, and Calcium

Remove the stems for a smoother consistency.



Calcium, Vitamins A, C, and K

Celery may aid in digestion due to its high water content.



Vitamins C, A, and Antioxidants

The high content of natural sugar in apples makes them great for sweetening and balancing the flavor of bitter vegetables, but use in moderation!



Antioxidants, Magnesium, Potassium, and Folate

Try a 2-to-1 beets to apple ratio!



Vitamins A, C, E, and Chlorophyll

Wheatgrass goes well with naturally sweet carrot juice, or mixed with a shot or two of fresh citrus juice!



Vitamin C, Folate, and Potassium

Use lemon to enhance the natural flavors of any juice you're making.



For a sweet, spicy flavor to mask bitter tastes of vegetables, use ginger liberally. Ginger may aid in digestive health.



Antioxidants, Folic Acid, Vitamins C and A

May help boost your immune system.



Fiber, Protein, Vitamin A, C, D, Calcium

Add extra protein and a creamy texture to your juice blends!



Vitamin B6, Vitamin C, Potassium

Bananas add a sweet flavor and thicker consistency to your favorite juices.



Fiber, Protein, mono-unsaturated fats

Sprinkle avocado with lemon juice to prevent browning before juicing.



Omega-3 fatty acids, Fiber, lignin

These tiny seeds pack a powerful punch of nutrients.



Protein

Great for post-workout replenishment.



Protein, monounsaturated fats, Vitamin E, magnesium

Almonds are an excellent source of complete vitamins and minerals.



Omega-3 essential fatty acids, Vitamin E, iron
Try roasted, salted or sweetened for a different flavor in your smoothie or juice.



Iron, Magnesium, Flavonoids
Add cocoa powder to a protein shake for rich flavor and a boost of energy.

TROUBLESHOOTING

Overheat protection system: This juicer 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 15 minutes and plug back in for normal operation.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Appliance will not start when speed dial is turned on	The juicer may not be assembled correctly.	Turn the juicer off and unplug. Make sure everything is properly attached and parts are clean and free of food remnants.
The motor of the appliance seems to be struggling	Pulp container may be full.	Turn the appliance off and empty the pulp container. Remember, the pulp container holds about 2L of pulp, do not allow to get too full.
	Pulp may have collected under the cover.	Turn off and unplug. Remove the lid and wash thoroughly. Return lid to appliance.
The juice extractor has stopped producing juice	The anti-drip spout may be closed.	Check to see if the spout is closed or open.
	The integrated pulp container or the stainless steel filter may be blocked.	Turn appliance off and unplug. Disassemble the juicer, wash all parts thoroughly and re-assemble.

The juice extractor is not producing as much juice as expected	High fiber fruits and vegetables may be clogging the stainless steel filter.	Turn off and unplug the juicer. Disassemble, wash all parts and re-assemble.
Appliance stops running	Motor may be overheating.	Unplug appliance and let it cool for approximately 5 minutes before continuing use.
	Juicing time exceeds 2.5 minutes.	Unplug the juicer and remove the juicer cup. Re-assemble. Plug in juicer.
Cup leaks or becomes unscrewed from base	Blade not screwed on cup tight enough.	Unplug the juicer, turn the blade base counterclockwise to tighten. Turn the cup and blade assembly counterclockwise to remove from motor base and lift up.
Juicer does not activate	Blade is not twisted into the motor base	Remove the blade from the cup and re-install. Ensure the cup and blade assembly are properly twisted into the base.

JUICE RECIPES



TANGY TOMATO JUICE

SERVINGS: 1-2 (about 12 oz.)

A lemony tomato flavor, put into place by sweet carrots.

INGREDIENTS:

- 3 large tomatoes
- 1 lemon, peeled
- 2 carrots, scrubbed
- Ice cubes, optional

DIRECTIONS:

Using light pressure, juice all ingredients with juice extractor. Stir well and serve over ice, if desired.



CHOCOLATE PROTEIN SMOOTHIE

SERVINGS: 1 (about 12 oz.)

Enjoy the ever popular peanut butter chocolate combination with an added boost of protein. Perfect for fueling pre or post workout!

INGREDIENTS:

- 1 cup soy milk
- 2 oz. (about 1/3 cup) silken tofu, cubed
- 1 Tbsp. cocoa powder
- ½ Tbsp. chocolate protein powder
- ½ Tbsp. peanut butter protein powder
(or use powdered peanut butter)
- Dash of almond extract

DIRECTIONS:

Combine all ingredients in blending cup. Cover; blend 20 sec. or until smooth.

JUICE RECIPES



BLOOD ORANGE & GRAPEFRUIT

SERVINGS: 2 cups

Juice 3 blood oranges and 2 red grapefruits using the citrus juicer. Combine and serve.



TROPICAL BLEND PROTEIN SHAKE

SERVINGS: 1 (about 8 oz.)

Sweet pineapple and vanilla protein powder offer a tropical treat after a hard workout

INGREDIENTS:

- ½ cup fresh pineapple chunks
- ½ ripe banana, sliced
- ½ cup almond milk
- ½ cup fresh spinach, loosely packed
- 1 Tbsp. vanilla protein powder

DIRECTIONS:

Combine all ingredients in blending cup. Cover; blend 20 sec. or until smooth.

WARRANTY & CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

WHAT DOES MY WARRANTY COVER?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

HOW LONG IS THE WARRANTY PERIOD?

- Your warranty extends two years from the date of original purchase with proof of purchase.

WHAT SUPPORT DOES MY WARRANTY PROVIDE?

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

HOW DO YOU GET SUPPORT?

- 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 MY 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 AFFECT MY WARRANTY?

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



Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Tous les produits Juiceman sont conçus pour votre sécurité. Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

Lire toutes les instructions et conserver le guide à des fins de référence ultérieure :

- Retirer les étiquettes avant d'utiliser la centrifugeuse.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Toujours s'assurer que la centrifugeuse est bien assemblée avant de la brancher et de l'utiliser.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de mise en conserve, non recommandés par Juiceman peut entraîner des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes ou faire des nœuds.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le contenant à pulpe n'est pas installé.

- Toujours s'assurer que la centrifugeuse est bien assemblée avant de l'utiliser.
- Les lames sont coupantes; les manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer la base des lames sur le socle-moteur lorsque le récipient à mélanger n'est pas bien fixé.
- Veiller à éteindre (OFF) l'appareil après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Faire preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil - tenir les mains et les doigts loin des pièces mobiles ou rotatives.
- Ne pas introduire les doigts ou des objets dans l'ouverture de la centrifugeuse pendant l'utilisation. Si des morceaux d'aliment se coincent dans l'ouverture, utiliser le poussoir d'aliments ou un autre morceau de fruit ou de légume pour l'enfoncer. Si cela ne fonctionne pas, arrêter le moteur, débrancher l'appareil et désassembler la centrifugeuse pour retirer les aliments coincés.
- Ne pas utiliser l'appareil si le crible rotatif est endommagé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Toujours bien nettoyer l'appareil; consulter la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (ÉTATS-UNIS/MEXIQUE)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

FICHE DE MISE À LA TERRE (CANADA)

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

VIS INVIOLEBLE

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- A) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- B) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- C) En cas d'utilisation d'une rallonge :
- 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Familiarisation **3 EN 1**

Utilisez un seul appareil pratique pour extraire du jus et mélanger!

Préparez du jus d'agrumes fraîchement pressés grâce au presse-agrumes ou du jus d'une variété de fruits et légumes grâce à la centrifugeuse, et mélangez des boissons et des frappés onctueux grâce au mélangeur! Tous les accessoires sont utilisés avec une seule base pour que vous puissiez déguster de délicieuses boissons en un rien de temps.

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. Socle-moteur
2. Séparateur de pulpe (pièce n° 770321)
3. Panier-filtre (pièce n° 770300)
4. Couvercle (pièce n° 770318)
5. Trémie à grande ouverture (pièce n° JM3000-01)
6. Grand poussoir d'aliments (pièce n° 770280)
7. Petit poussoir d'aliments (pièce n° 770278)
8. Contenant à pulpe (pièce n° 07345GZ9PZ13)
9. Récipient à mélanger Tritan™ sans BPA (pièce n° 081364PZ16-S)
10. Base de la lame à mélanger (pièce n° 770319)
11. Couvercle de transport du récipient à mélanger (pièce n° 770314)
12. Couple réducteur du presse-agrumes (pièce n° 770320)
13. Contenant à pulpe du presse-agrumes (pièce n° 770323)
14. Cône d'extraction (pièce n° 04219MZ185)
15. Passoire du presse-agrumes (pièce n° 04220MZ185)

IDÉAL POUR :

Agrumes de petite ou de grande taille, variété de fruits et légumes, légumes-feuilles, petits fruits, yogourt, bananes et autres aliments tendres, graines et poudres



COMMENT UTILISER LE PRESSE-AGRUMES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Aller à www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre produit et visiter www.juiceman.com pour obtenir plus de recettes, de conseils et d'astuces.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

IMPORTANT: Ne pas rincer ou immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

- Placer la base sur un comptoir sec et de niveau avant de commencer l'utilisation.

PRÉPARATION

Les jus sont les préparations les plus faciles pour procurer à votre corps les nutriments dont il a besoin. Suivre les conseils ci-dessous pour veiller à ce que le jus que vous consommez soit le plus frais possible.

ACHAT ET CONSERVATION DES INGRÉDIENTS

- Toujours utiliser des fruits et des légumes frais et mûrs.
- Sélectionner des fruits et des légumes de la saison pour la saveur et la fraîcheur.
- Choisir des fruits charnus, tendres et aux couleurs éclatantes. Les fruits doivent être lourds malgré leur grosseur et ne présenter aucune meurtrissure, coupure ou tache.
- Pour mûrir un fruit, le placer dans un petit sac de papier propre. Fermer le sac sans le serrer et le laisser à la température ambiante. Pour accélérer le mûrissement, ajouter une pomme ou une banane mûre dans le sac. Lorsque le fruit est mûr, le mettre dans le réfrigérateur pendant une ou deux journées, jusqu'à son utilisation.
- Ranger les légumes périssables dans le réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES EN VUE DE L'EXTRACTION DE LEUR JUS



Bien laver les fruits et les légumes avant d'en extraire le jus.
CONSEIL: Utiliser une brosse de soies naturelles et un nettoyant biodégradable afin de retirer les résidus de pesticide.



Couper les parties meurtries ou décolorées des fruits et des légumes. Retirer et jeter les feuilles extérieures.



Il est possible d'extraire le jus d'un aliment en conservant sa peau, mais la peau d'un agrume peut être amère; il est recommandé de l'enlever.



Retirer tous les noyaux et les gros pépins des fruits, notamment des abricots, des cerises, des nectarines, des mangues, des pêches, des prunes et des melons.



Préparer de petites bottes compactes de légumes-feuilles, de persil, d'herbe de blé et de germes avant d'en extraire le jus.



La trémie à grande ouverture est conçue pour les produits de grande taille, comme les pommes, les betteraves et les oranges entières. Au besoin, couper les produits en morceaux pour qu'ils puissent passer dans la trémie.



S'assurer que toutes les pièces du presse-agrumes sont propres et sèches. Consulter la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide.



CENTRIFUGEUSE

ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE



ÉTAPE 1: Déposer le moteur sur une surface plane, placer le séparateur de pulpe sur le socle-moteur en alignant les taquets, puis le tourner en sens horaire pour le verrouiller en place.



ÉTAPE 2: Saisir le panier-filtre par le rebord extérieur et le placer dans le séparateur de pulpe en poussant vers le bas pour le verrouiller en place.

REMARQUE : Faire preuve de prudence pendant la manipulation du panier-filtre, car les lames peuvent être tranchantes.



ÉTAPE 3: Placer le couvercle sur le dessus du séparateur de pulpe en alignant les taquets, puis le tourner en sens horaire pour le verrouiller en place.



ÉTAPE 4: Glisser le contenant à pulpe sous le couvercle : placer d'abord l'ouverture sous le couvercle, avec une inclinaison, puis glisser la partie inférieure vers la base.



ÉTAPE 5: Placer le récipient à jus ou votre propre récipient sous le bec antigouttes. Ouvrir le bec antigouttes en le tournant dans le sens antihoraire, puis commencer l'extraction du jus!

UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

1. Brancher la centrifugeuse et préparer les ingrédients.
2. Tourner le sélecteur en sens horaire pour mettre la centrifugeuse en marche.
3. Placer les ingrédients dans la trémie à grande ouverture.
4. Au moyen du poussoir d'aliments approprié, diriger les ingrédients vers le panier-filtre.



5. Lorsque les ingrédients utilisés pour faire du jus sont petits, nous recommandons de placer les ingrédients dans le grand poussoir d'aliments et de les diriger vers le panier-filtre au moyen du petit poussoir d'aliments.
 - a. Pour séparer le grand poussoir du petit poussoir, tenir le grand poussoir d'une main et tourner le petit poussoir dans le sens antihoraire.
 - b. Pour assembler les poussoirs, placer le petit poussoir dans le grand poussoir, puis tourner en sens horaire.
6. La centrifugeuse ne fonctionne qu'à une seule vitesse pour assurer un résultat onctueux et homogène.
7. Une fois l'extraction du jus terminée, tourner le sélecteur dans le sens antihoraire, à la position « 0 » (OFF (arrêt)).
8. Tourner le bec antigouttes en sens horaire pour éviter les fuites.
9. Retirer le contenant à pulpe de la base pour le nettoyer ou pour récupérer la pulpe et l'utiliser à d'autres fins.

REMARQUE: Il est possible qu'il soit nécessaire de vider le contenant à pulpe pendant l'extraction du jus. S'assurer d'éteindre la centrifugeuse avant de retirer le contenant et de le nettoyer pour ensuite recommencer l'extraction.

10. Déguster le jus frais ou le mélanger avec d'autres ingrédients!

DÉSASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE



ÉTAPE 1: S'assurer que la centrifugeuse est éteinte et débranchée. Pour retirer le contenant à pulpe à prise facile du socle-moteur, glisser d'abord la partie inférieure de manière à l'éloigner du socle-moteur, puis dégager le contenant à pulpe du dessous du couvercle.

REMARQUE: S'assurer que le bec antigouttes est fermé.



ÉTAPE 2: Retirer l'assemblage supérieur (comprenant le couvercle, le séparateur de pulpe et le panier-filtre) d'un seul coup pour empêcher la pulpe de tomber. Le panier-filtre se dégagera ensuite automatiquement du séparateur de pulpe.

ÉTAPE 3: Mettre l'assemblage supérieur dans l'évier en vue du désassemblage et du nettoyage.



ÉTAPE 4: Retirer les poussoirs d'aliments.



ÉTAPE 5: Pour retirer le couvercle, tenir le bec antigouttes et tourner le couvercle dans le sens antihoraire de manière à le déverrouiller.



ÉTAPE 6: Soulever avec précaution le panier-filtre de manière à le dégager du séparateur de pulpe.

ÉTAPE 7: Laver toutes les pièces en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

CONSEILS ET ASTUCES POUR L'UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE :

- Ne pas déposer d'aliments dans la centrifugeuse avant de mettre l'appareil en marche.
- Laisser l'appareil fonctionner au moins dix secondes avant de placer des aliments dans la trémie.
- Ne pas insérer de bananes, d'avocats ou de noix de coco dans la centrifugeuse - ces aliments ne contiennent pas de jus et peuvent obstruer la centrifugeuse.
- Il est possible de mettre le jus frais dans un mélangeur et d'y ajouter des bananes ou d'autres aliments mous pour préparer un frappé aux fruits crémeux et frais!
- S'assurer de retirer tous les noyaux et les gros pépins des fruits.
- Pour tirer un maximum de bienfaits nutritionnels, boire le jus extrait immédiatement.
- Éviter l'accumulation excessive de pulpe sous du couvercle.
- Retirer l'écorce des melons; elle est trop épaisse et dilue les boissons.
- Réfrigérer les fruits et légumes mûrs et lavés jusqu'au moment d'en extraire le jus.
- Utiliser la pulpe! La pulpe a une valeur nutritive élevée; elle peut être consommée ou utilisée dans le jardin. Utiliser la pulpe le jour même de l'extraction du jus pour faire ce qui suit :
 - Rehausser l'apport en fibres et la saveur des produits de boulangerie et pâtisseries
 - Épaissir les soupes, les ragoûts et les sauces.
 - Rehausser la qualité nutritive et la saveur des desserts, tels que les puddings et les gâteaux.
 - Utiliser la pulpe comme composte pour le jardin



MÉLANGEUR

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

IMPORTANT: Toujours s'assurer que le presse-agrumes est débranché avant de commencer l'assemblage.



ÉTAPE 1: Placer le récipient sur une surface stable, l'ouverture vers le haut.



ÉTAPE 2: Verser les ingrédients dans le récipient à mélanger! Il est recommandé d'ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :

1. *Glace*
2. *Légumes*
3. *Fruits*
4. *Poudres, graines, noix*
5. *Liquides*

MISE EN GARDE : Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal



ÉTAPE 3: En tenant le récipient d'une main, visser la base des lames au récipient et tourner dans le sens horaire pour serrer.

IMPORTANT: S'assurer que la base est bien vissée pour éviter les fuites.

MISE EN GARDE : Manipuler la base des lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



ÉTAPE 4: Mettre le récipient à l'envers et le fixer sur le socle-moteur.



ÉTAPE 5: Aligner les languettes et tourner le récipient dans le sens horaire pour le fixer à la base. Un déclic confirmant qu'il est bien fixé se fera entendre. Il est maintenant possible de commencer à mélanger!

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. Mettre les ingrédients dans le récipient à mélanger.

CONSEIL: Insérer le récipient à mélanger sous le bec antigouttes de la centrifugeuse ou du presse-agrumes pour que le jus extrait y coule; y ajouter d'autres ingrédients et mélanger pour obtenir une boisson onctueuse en quelques secondes!

CONSEIL: L'ajout de liquide aux recettes de jus facilitera le déplacement des ingrédients. Ajouter du lait d'amande, de l'eau de coco ou même de l'eau pure.

2. Visser la base des lames au récipient en tournant dans le sens horaire.

MISE EN GARDE: Manipuler la base des lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.

3. Placer le récipient à mélanger sur la base, et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
4. Tourner le sélecteur à la position « 1 » (ON (marche)) pour commencer à mélanger ou tourner le sélecteur dans le sens antihoraire pour mélanger par impulsion et hacher.
5. Une fois le jus prêt, tourner le sélecteur à la position « 0 » (OFF (arrêt)) et débrancher la centrifugeuse.
6. Tenir la base et tourner le récipient à mélanger dans le sens antihoraire pour le déverrouiller.
7. Retourner le récipient de manière à ce que la base des lames soit orientée vers le haut, puis dévisser la base des lames en la tournant dans le sens antihoraire.
8. Placer le couvercle de transport sur le récipient à mélanger et le serrer en tournant en sens horaire.
9. Il est maintenant possible de déguster une boisson fraîchement préparée, et ce, en toute mobilité!

DÉSASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR



ÉTAPE 1: Débrancher la centrifugeuse.



ÉTAPE 2: Tourner l'assemblage comprenant le récipient et la base des lames dans le sens antihoraire pour le déverrouiller, puis tirer le récipient vers le haut de manière à dégager l'assemblage de la base.



ÉTAPE 3: Remettre le récipient à l'endroit. Tourner dans le sens antihoraire pour retirer la base des lames du récipient. Utiliser les prises pour les doigts situées au fond de la base des lames, à l'intérieur, pour tourner.



ÉTAPE 4: Laver toutes les pièces en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

CONSEILS ET ASTUCES POUR L'EXTRACTION :

- 🗨️ Dégustez des jus purs ou des mélanges riches et crémeux grâce au Presse-Agrumes Complet 3-en-1!
- 🗨️ Ajoutez des graines de chia en guise d'antioxydants et de fibres, et pour épaissir vos boissons!
- 🗨️ Faites le plein de protéines en utilisant des poudres de protéines et des beurres de noix en poudre.
- 🗨️ Ajoutez une dose de lipides sains et de texture crémeuse en intégrant des beurres de noix et des avocats.
- 🗨️ Pressez des fruits entiers ou ajoutez divers liquides comme de l'eau de coco pour faire le plein d'électrolytes et à des fins d'hydratation.
- 🗨️ Le cacao en poudre contenant peu de calories est une excellente façon d'assouvir une rage de chocolat.
- 🗨️ Ajoutez diverses herbes, comme de la racine de gingembre, en guise de supplément nutritionnel.
- 🗨️ Les bananes sont une excellente source de potassium et procurent une texture plus consistante au jus.
- 🗨️ Le lait d'amande ou de cajou non sucré ajoute une riche saveur de noix qui se marie agréablement aux fruits et aux légumes crus.
- 🗨️ Le miel, le sirop, la stévia et l'agave confèrent une touche sucrée aux jus de fruits entiers - une petite quantité suffit.



PRESSE- AGRUMES

ASSEMBLAGE DU PRESSE-AGRUMES



ÉTAPE 1: Placer le socle-moteur sur une surface stable et plane. Placer le couple réducteur du presse-agrumes sur le socle-moteur, puis appuyer fermement sur le couple réducteur de manière à le verrouiller en place.



ÉTAPE 2: Placer le contenant à pulpe du presse-agrumes sur le couple réducteur du socle-moteur, puis le tourner en sens horaire pour le verrouiller en place. Un déclic se fera entendre.



ÉTAPE 3: Placer la passoire sur le dessus du couple réducteur dans le contenant à pulpe.



ÉTAPE 4: Placer le cône d'extraction à double usage par-dessus la passoire, et le pousser vers le bas pour le verrouiller en place. Il est maintenant possible de commencer l'extraction!

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

1. Préparer les agrumes en les coupant en deux.
2. Placer le récipient à mélanger ou un autre récipient sous le bec.
3. Tourner le bec antigouttes dans le sens antihoraire pour l'ouvrir.
4. Placer les agrumes (partie coupée vers le bas) sur le cône d'extraction.
 - a. Grâce au design unique du cône d'extraction, il est possible d'extraire le jus d'agrumes de petites et de grandes tailles, sans avoir à passer d'une taille de cône à une autre.
5. Tourner le sélecteur en sens horaire à la position « 1 » (ON (marche)), puis presser fermement le fruit sur le cône d'extraction.
6. Une fois l'extraction du jus terminée, tourner le sélecteur dans le sens antihoraire à la position « 0 » (OFF (arrêt)) et débrancher la centrifugeuse.
7. Tourner le bec antigouttes dans le sens horaire pour le fermer.

CONSEIL: Utiliser le zeste d'agrumes pour parfumer les cocktails et les produits de boulangerie et pâtisseries!

DÉSASSEMBLAGE DU PRESSE-AGRUMES



ÉTAPE 1: S'assurer que le presse-agrumes est débranché. Tirer le cône d'extraction vers le haut de manière à le dégager du contenant à pulpe.



ÉTAPE 2: Retirer la passoire.



ÉTAPE 3: Tourner le contenant à pulpe dans le sens antihoraire pour le retirer du socle-moteur.



ÉTAPE 4: Soulever le couple réducteur de manière à le retirer du socle-moteur. Laver en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

CONSEILS ET ASTUCES POUR L'UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES:

- Avant d'extraire le jus d'un agrume, faire rouler le fruit sur le comptoir avec la main en exerçant une légère pression pour favoriser l'extraction du jus.
- Passer la pelure d'agrumes dans le broyeur de l'évier pour effectuer un nettoyage rapide et éliminer les odeurs laissées par d'autres aliments.
- Ajouter le zeste d'un citron, d'une lime ou d'une orange à un simple sirop pour conférer une saveur de fraîcheur au thé glacé ou chaud.
- Mélanger 250 ml (1 tasse) de sucre avec le zeste d'une lime ou d'un citron, et ranger dans un contenant au réfrigérateur. Utiliser ce mélange pour décorer des biscuits, des muffins ou des beignés.
- Déguster les jus tels quels ou les ajouter à des trappés aux fruits pour en rehausser la fraîcheur et la saveur!
- Plutôt que d'utiliser du javellisant, ajouter 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron frais dans la laveuse pendant un cycle de lavage pour redonner de l'éclat aux tissus blancs.
- Nettoyer la râpe à fromage avec de la chair d'agrumes fraîche pour éliminer les résidus.
- Mettre du zeste de lime au four à 90 °C (200 °F), jusqu'à ce qu'il soit séché, puis moulin avec du sel de mer et du poivre pour obtenir un délicieux poivre au citron à utiliser en assaisonnement.

ENTRETIEN DE LA CENTRIFUGEUSE 3 EN 1

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

En confier la réparation à un technicien qualifié.

IMPORTANT: Toujours débrancher la centrifugeuse de la prise de courant avant de la nettoyer.

NETTOYAGE

1. Désassembler la centrifugeuse en suivant les instructions.
2. À l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, nettoyer le socle-moteur, les pieds et le dessous de la centrifugeuse. Au besoin, utiliser une brosse de nettoyage ou un linge humide pour nettoyer l'intérieur de l'arbre d'entraînement (au-dessus du socle-moteur) afin d'en éliminer le jus.

IMPORTANT: Ne pas immerger le socle dans l'eau ou y vaporiser de l'eau. Nettoyer l'appareil uniquement en l'essuyant au moyen d'une éponge, d'un linge ou d'un essuie-tout humide.

3. Toutes les pièces de la centrifugeuse, à l'exception du socle-moteur, vont au lave-vaisselle (panier supérieur recommandé); il est également possible de les laver dans de l'eau tiède savonneuse, avec n'importe quel savon doux. N'utiliser aucun produit contenant de l'ammoniac ou des poudres à récurer, car ceux-ci peuvent ternir, rayer ou endommager la surface. Utiliser la brosse de nettoyage incluse pour retirer la pulpe demeurée sur les parties amovibles. Ne pas utiliser de tampons ou de brosses en métal.
4. Pour nettoyer le poussoir d'aliments, le déverrouiller en tournant et retirer le petit poussoir du grand. Le nettoyer avec les autres pièces amovibles, puis le remettre en place une fois séché.
5. Nettoyer le panier-filtre en utilisant la brosse de nettoyage fournie pour s'assurer que les petits trous ne sont pas obstrués. Pour ce faire, tenir le panier-filtre sous un robinet ouvert tout en brossant la grille maillée de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide de la brosse de nettoyage.

ÉLIMINATION DES TACHES TENACES

Après avoir laissé tremper les pièces une nuit entière, les frotter légèrement à l'aide d'une brosse de soies douce et de détergent liquide.

En raison du puissant pouvoir tachant des caroténoïdes présents dans de nombreux légumes, en particulier dans les carottes, nous suggérons de faire tremper les pièces tachées pendant toute une nuit dans l'une des solutions suivantes :

- Savon biodégradable dilué dans une quantité suffisante d'eau tiède pour recouvrir les pièces de la centrifugeuse
- Une tasse de javellisant diluée dans un évier rempli d'eau tiède
- Une mesure d'eau tiède ajoutée à une mesure de vinaigre de cidre
- Une petite boîte de bicarbonate de sodium diluée dans suffisamment d'eau tiède pour recouvrir les pièces de la centrifugeuse

IMPORTANT: Ne jamais utiliser d'ammoniac ou de nettoyeurs abrasifs.

RANGEMENT

Ranger la centrifugeuse dans un endroit propre et sec. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil.

INGRÉDIENTS SANTÉ

Le jus tiré de plusieurs aliments différents constitue une **excellente** source de vitamines et de nutriments essentiels. En plus du bon goût, ses avantages comportent notamment les suivants.

ALIMENT NUTRIMENT



Vitamines A et C

Utilisez du concombre comme ingrédient de base pour les jus de légumes - presque 90 % d'eau!



Vitamines A, C et bêta-carotène

Grâce à leur consistance sucrée et crémeuse, les carottes se marient bien avec les agrumes et éliminent le goût amer des légumes à feuilles!



Bêta-carotène, vitamine C et calcium

Retirez la tige pour obtenir une consistance plus douce.



Calcium, vitamines A, C et K

Le céleri peut être favorable à la digestion en raison de sa haute teneur en eau.



Vitamines C, A et antioxydants

Grâce à leur haute teneur en sucres naturels, les pommes sont des aliments idéals pour adoucir et équilibrer la saveur des légumes amers - à utiliser avec modération!



Antioxydants, magnésium, potassium et acide folique

Essayez le rapport 2 betteraves pour 1 pomme!



Vitamines A, C, E et chlorophylle

L'herbe de blé convient bien avec le jus de carottes naturellement sucré, ou si elle est mélangée à une ou deux portions de jus d'agrumes!



Vitamine C, acide folique et potassium

Utiliser du citron pour rehausser les saveurs naturelles d'un jus.



Pour obtenir une saveur sucrée et épicée pour masquer le goût amer des légumes, utiliser du gingembre à volonté. Le gingembre favorise une saine digestion.



Antioxydants, acide folique, vitamines C et A

Le persil peut aider à renforcer votre système immunitaire.



Fibres, protéines, vitamines A, C, D, calcium

Le yogourt ajoute une saveur sucrée et une texture crémeuse aux jus!



Vitamine B6, vitamine C, potassium

Les bananes procurent un goût sucré et une consistance plus épaisse à vos jus préférés.



Fibres, protéines, gras monoinsaturés

Arroser de l'avocat de jus de citron pour éviter qu'il brunisse avant d'en faire du jus.



Acides gras Oméga-3, fibres, lignine

Ces petites graines de lin contiennent des nutriments très efficaces.



Protéines

Idéales pour un rafraîchissement après une séance d'exercices.



Protéines, gras monoinsaturés, vitamine E, magnésium

Les amandes constituent une excellente source complète de vitamines et de minéraux.



Acides gras essentiels Oméga-3, vitamine E, fer

Essayez des noix de Grenoble rôties, salées ou sucrées pour modifier la saveur de votre frappé aux fruits et de votre jus.



Fer, magnésium, flavonoïdes

Ajoutez du cacao en poudre pour rehausser la saveur d'une boisson protéinée et faire le plein d'énergie.

DÉPANNAGE

Dispositif de protection contre la surchauffe : Pour votre sécurité, cet appareil est équipé d'un moteur TCO qui désactive l'appareil lorsqu'il surchauffe. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide si l'appareil surchauffe ou cesse de fonctionner. Pour aider à prévenir la surchauffe, ne jamais laisser le moteur tourner pendant plus d'une minute à la fois, car le moteur pourrait subir des dommages permanents. Après un délai d'une minute, arrêter l'appareil et le laisser refroidir pendant deux minutes avant de le réutiliser.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse est en position de marche	La centrifugeuse est peut-être assemblée incorrectement.	Éteindre la centrifugeuse et la débrancher. S'assurer que tout est bien en place et que les pièces sont propres et sans résidus de nourriture.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur de l'appareil semble forcer	Le contenant à pulpe est peut-être plein.	Éteindre l'appareil et vider le contenant à pulpe. Rappel : le contenant à pulpe peut contenir environ 750 ml (3 tasses) de pulpe; ne pas trop le remplir.
	De la pulpe s'est peut-être accumulée sous le couvercle.	Éteindre l'appareil et le débrancher. Retirer le couvercle et bien nettoyer. Remettre le couvercle sur l'appareil.
La centrifugeuse a cessé d'extraire le jus	Le bec antigouttes est peut-être fermé.	Vérifier si le bec est en position fermée ou ouverte.
	Le contenant à pulpe intégré ou le filtre en acier inoxydable peut être obstrué.	Éteindre l'appareil et le débrancher. Désassembler la centrifugeuse, bien laver toutes les pièces, puis réassembler.
La centrifugeuse ne produit pas autant de jus que prévu	Des fruits et légumes à haute teneur en fibres obstruent peut-être le filtre en acier inoxydable.	Éteindre l'appareil et le débrancher. Désassembler la centrifugeuse, bien laver toutes les pièces, puis réassembler.
L'appareil arrête de fonctionner	Le moteur a peut-être surchauffé.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir environ 5 minutes avant de poursuivre l'utilisation.
	L'extraction dure plus de 2,5 minutes.	Débrancher la centrifugeuse et retirer le récipient. Réassembler, puis rebrancher la centrifugeuse.
Le récipient fuit ou se détache de la base	Les lames ne sont pas bien vissées sur le récipient.	Débrancher la centrifugeuse, tourner la base des lames dans le sens antihoraire pour serrer. Tourner l'assemblage comprenant le récipient et la base des lames dans le sens antihoraire pour le retirer du socle-moteur, et lever.
La centrifugeuse ne démarre pas	Les lames ne sont pas vissées sur le socle-moteur.	Retirer les lames du récipient et les réinstaller. S'assurer que l'assemblage comprenant le récipient et les lames est bien vissé sur la base.

RECETTES DE JUS



JUS DE TOMATE RELEVÉ

PORTIONS: De 1 à 2 (environ 360 ml/12 oz)

Une boisson à saveur de tomate citronnée avec carottes douces

INGRÉDIENTS:

- 3 grosses tomates
- 1 citron pelé
- 2 carottes nettoyées
- Glaçons (facultatif)

DIRECTIVES :

En appliquant une légère pression, extraire le jus de tous les ingrédients au moyen de la centrifugeuse. Bien mélanger et servir avec des glaçons, si désiré.



FRAPPÉ PROTÉINÉ AU CHOCOLAT

PORTIONS 1 (environ 353 ml/12 oz)

Savourez le combo légendaire beurre d'arachide/ chocolat relevé d'une bonne dose de protéines. Idéal pour faire le plein d'énergie... avant ou après les exercices.

INGRÉDIENTS:

- 250 ml (1 tasse) de lait de soja
- 58 ml (environ 1/3 tasse) de tofu soyeux, en cubes
- 15 ml (1 c. à table) de cacao en poudre
- 7 ml (1/2 c. à table) de poudre protéinée au chocolat
- 7 ml (1/2 c. à table) de poudre protéinée au beurre d'arachides (ou du beurre d'arachides en poudre)
- Une pincée d'extrait d'amande

DIRECTIVES:

Combiner tous les ingrédients dans le récipient à jus. Couvrir; mélanger 20 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

RECETTES DE JUS



ORANGE SANGUINE ET PAMPLEMOUSSE

PORTIONS: 1 (500 ml / 2 tasses)

Extraire le jus de trois oranges sanguines et de deux pamplemousses au moyen de la centrifugeuse. Mélanger et servir.



FRAPPÉ PROTÉINÉ « MÉLANGE TROPICAL »

PORTIONS 1 (environ 235 ml/8 oz)

Des ananas sucrés et de la poudre de protéines à la vanille composent un goûter « tropical » après une séance d'exercices éreintante.

INGRÉDIENTS:

- 125 ml (½ tasse) d'ananas frais découpé en morceaux
- 1/2 banane mûre, tranchée
- 125 ml (½ tasse) de lait d'amande
- 125 ml (½ tasse) d'épinards frais, peu compactés
- 15 ml (1 c. à table) de poudre de protéines à la vanille

DIRECTIVES:

Combiner tous les ingrédients dans le récipient à jus. Couvrir; mélanger 20 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

QUELLE EST LA COUVERTURE?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

QUELLE EST LA DURÉE?

- 2 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

QUELLE AIDE OFFRONS NOUS?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

COMMENT SE PRÉVAUT-ON DU SERVICE?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800 738-0245.

QU'EST-CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

QUELLES LOIS RÉGISSENT LA GARANTIE?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



Juiceman®



© 2016 Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

® Registered Trademark of
Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® indiquent une marque
déposée de Spectrum Brands, Inc.

Made and Printed in China.
Fabriqué et Imprimé en Chine.

USA/Canada 1-800-231-9786
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at www.prodprotect.com/applica

EE.UU./Canada 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/applica

T22-5003302
AW # 15523- 00 E/F