

Juiceman®

Enjoy the Fresh Side of Life™



Automatic Juice Extractor Extractor de jugo automático

CustomerCareLine:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01- 800 714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

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



MODEL/MODELO

○ JM300

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.
- Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- Be sure to turn switch to OFF (0) position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove remaining food.
- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- Do not operate without the pulp container in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

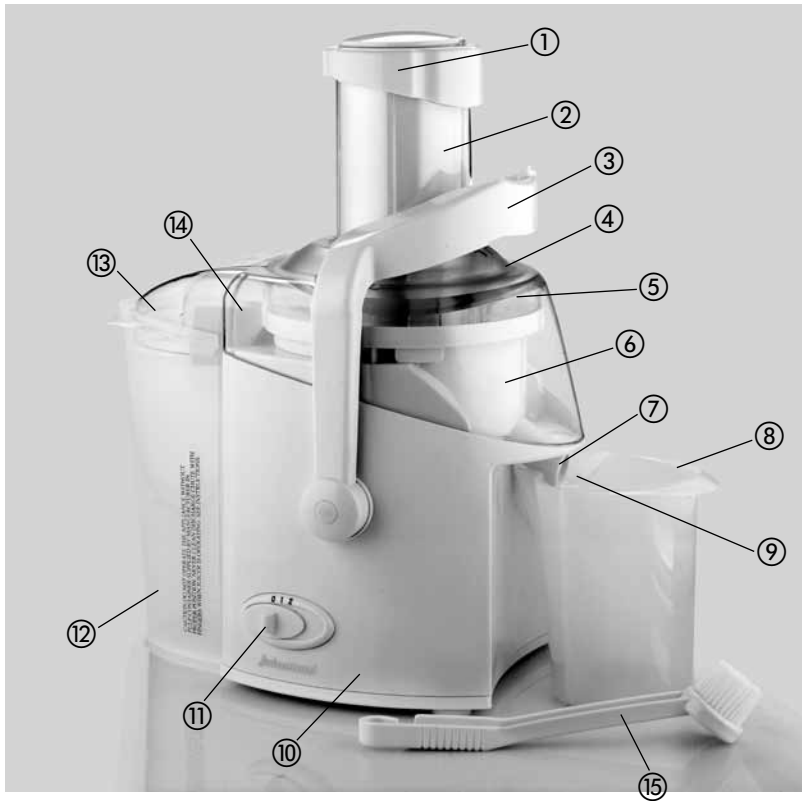
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Food pusher (Part # JM300-01)
- † 2. Feed chute (Part # JM300-02)
- 3. Lid locking lever
- † 4. Lid (Part # JM300-03)
- † 5. Stainless steel filter (Part # JM300-04)
- † 6. Juice bowl (Part # JM300-05)
- 7. Juice spout
- † 8. Juice pitcher (Part # JM300-07)
- † 9. Froth separator (Part # JM300-06)
- 10. Base
- 11. Speed control
- † 12. Pulp container (Part # JM300-08)
- 13. Pulp spout
- 14. Pulp opening
- † 15. Cleaning brush (Part # JM300-09)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

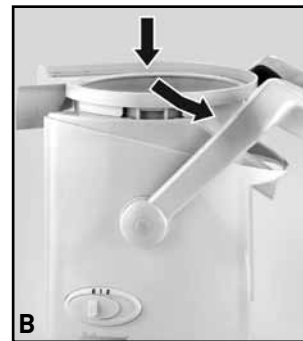
- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product. Remove and save literature
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty. For additional information and recipes for your product go to www.juiceman.com
- Take the appliance apart following instructions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

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

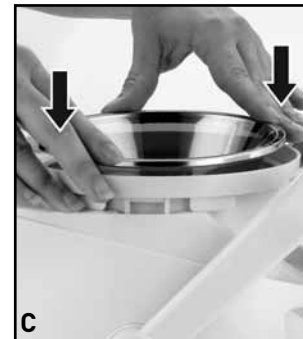
- Place base on a dry, level counter to prepare and assemble, following instructions in **ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR**.
- Once assembled place the appliance on a level dry space, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR

Important: Always make sure your juice extractor is unplugged before starting to assemble.



1. Place juice bowl over base with juice spout facing towards the lid locking lever. Lower juice bowl onto the base so that spout slides through the oval ring on the base **(B)**.



2. With both hands, hold the filter by the rim and center it over drive shaft inside the juice bowl. Carefully lower filter into the juice bowl, rotating slightly until it drops into place; press down firmly on the rim to secure **(C)**.

Note: When assembled properly, the filter will spin freely in the juice bowl. To check that it is assembled properly, simply try spinning the filter by the rim.

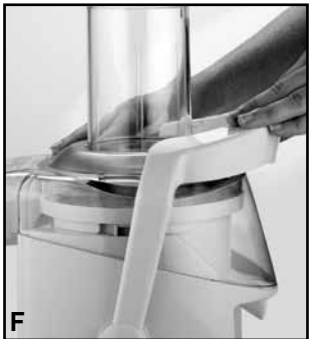
Important: The cutting blades at the bottom of the filter are extremely sharp! Always hold and carry the filter by the rim.



3. Place the lid on the juice bowl so that the pulp opening is positioned over the pulp spout. Position the back of the lid over the edges of the pulp spout first; then lower the lid to fit firmly against the base **(D)**.



4. Center feed chute over lid opening so that the safety lock hook on the feed chute is slightly to the left of the arrow on the lid. Insert three tabs located around bottom of the feed chute into the three slots on the lid. Turn counterclockwise until the safety lock hook on feed chute aligns with the arrow on the lid **(E)**.



5. Engage the lid locking lever with the safety lock hook on the feed chute **(F)**. You should hear a click as it locks in place.

Important: Your juice extractor will not operate if the lid locking lever is not properly locked.



6. Tilt the pulp basket slightly and place it directly beneath the pulp opening. Push the bottom of pulp container in so top edge slides up behind the pulp spout. Continue to press firmly on the bottom of the pulp container until it fits snugly against the base **(G)**. When correctly positioned, pulp container will be completely covered by the pulp opening in the lid.

Tip: To make cleaning easier, you may wish to line the pulp container with a scrap bag or small trash bag to catch the pulp as you juice.

Important: Your juice extractor will not operate unless the pulp container is correctly placed.



7. Place the froth separator into the juice pitcher. Position the pitcher beneath the juice spout **(H)**.



8. Keep the food pusher in the feed chute until you are ready to juice. To insert, rotate the food pusher until the groove on the food pusher is properly aligned with the ridge in the feed chute **(J)**.

DISASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR

Important: Always make sure your juice extractor is unplugged before starting to assemble.

1. Remove food pusher from feed chute.



2. Press down on safety lock button, swing lid locking lever away from feed chute. Release safety lock button **(K)**.



3. Unlock the feed chute by rotating it clockwise to remove it from the lid **(L)**.



4. Lift up on the lid to remove from the base. To remove easily, you may need to lift up on the front first, then disengage the back of the lid from the pulp spout on the juice bowl **(M)**.



5. Grasp bottom of the pulp container and pull it away from the base, titling slightly to release it from behind the pulp spout **(N)**.



6. Lift up on the rim of the filter over the back of the pulp spout. This will disengage the filter from the drive shaft and you can lift it out easily **(P)**.

Important: The cutting blades at the bottom of the filter are extremely sharp! Always hold and carry the filter by the rim.

7. Grasp the sides of the juice bowl with both hands and lift off the base.

PREPARATION

How to prepare fruits and vegetables for juicing.

Purchasing and Storing Ingredients:

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

Preparing Fruits and Vegetables:

- Wash fruits and vegetables thoroughly just before using in the juice extractor using a natural bristle brush and a biodegradable cleaner to help remove pesticide residue.
- If desired, remove the skin. The skin may be left on all produce with the exception of:
 - 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. When removing skin from citrus fruits, remove the white pith, as well, to keep finished juices from tasting bitter.

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

- All pits and large seeds should be removed from fruits, including:
 - Apricots
 - Cherries
 - Nectarines
 - Mangos
 - Peaches
 - Plums
 - Melons
- Remove and discard outer leaves of non-organic produce. Peel away any wax coatings.
- Trim any bruised or discolored sections of fruits and vegetables

- The design of the feed chute accommodates larger produce. It will easily accommodate most whole fruits and vegetables, such as, apples, beets, carrots and celery. If necessary, cut into large pieces before inserting into feed chute.
- Be sure all parts of the juice extractor are clean and dry. See the CARE AND CLEANING instructions section of the manual on page 12.

USING YOUR JUICE EXTRACTOR

1. Assemble the fruits and or vegetables to be used on the counter or in a bowl next to the extractor.
2. Place the juice pitcher, a clean measuring cup or glass under the spout.
3. Be sure the pulp container is in place.

Note: When using the appliance, do not allow the pulp container to overflow. This may cause the appliance to stall.

4. Plug appliance into standard electrical outlet.
5. Turn the power to the low setting (1) and allow it to run 10 seconds before placing any food into the feed chute.
6. Select the low speed (1) for soft to medium textured fruits and vegetables; use the high speed (2) for hard foods, such as, carrots, beets and broccoli.
7. Insert the fruits and/or vegetables into the feed chute and 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.

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

8. The juice extractor will automatically separate the juice and pulp.

Note: Both the juice pitcher and pulp basket can be emptied at any time. Simply slide the control switch to the off (0) setting. Be sure to replace both containers before resuming juicing.

Important: Both the juice pitcher and pulp container can be emptied at any time. Always slide the control switch to the off (0) setting and allow the motor to come to a complete stop before emptying either. Be sure to replace both containers before resuming extraction.

9. When juicing is complete, turn the dial to off (0) and wait for the motor to come to a complete stop. Allow all remaining juice to drip into juice pitcher before removing it.
10. Unplug appliance and follow directions under DISASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR.

JUICE EXTRACTOR TIPS

- Do not put food into the extractor before turning the appliance on.
- For best results, refrigerate fruits and vegetables before juicing.
- Let the appliance run for at least 10 seconds before placing any food into the feed chute.

- Do not let the juice or pulp container overflow while using the machine. Turn the appliance off, wait for the motor to stop running and any juice to stop flowing. Empty the juice and/or pulp container. Be sure they are properly replaced before resuming operation of the extractor.
- For easy cleanup, place a plastic bag inside the pulp container before using the appliance.
- 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 a way.

FOR OPTIMUM JUICING

- Avoid excessive build up of pulp on the underside of the cover.
- Use the pusher as a guide. Do not use excessive force. Food allowed to flow slowly through the extractor produces more juice.

USES FOR THE PULP

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

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

Care and Cleaning

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

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

CLEANING

1. Disassemble your juice extractor following the instructions in DISSASSEMBLING YOUR JUICE EXTRACTOR.
2. Using a sponge or damp cloth, clean the base, rubber feet and underside of the juice extractor. If necessary, you may use a damp toothbrush or cloth to clean juice from the inside 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 juice extractor parts – except the base – are dishwasher-safe (top-rack only) or you may wash in warm, soapy water, using any mild liquid dishwashing detergent. Do not use any products containing ammonia or scouring powders, as these can dull, scratch or mar the surface. Use the cleaning brush provided to remove pulp left on any of the removable parts. Do not use metal brushes or pads.
4. To clean the food pusher properly, remove the center cap in the cover of the food pusher. To remove, grasp cap and lift directly out of food pusher, using the notch for leverage. Once parts are dry, replace the cap.
5. To clean the filter, use cleaning brush provided to make sure tiny holes in mesh filter are not clogged. This can be accomplished by holding filter basket under a running faucet while brushing the mesh filter screen from both the inside and outside of the filter mesh.

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

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 15 minutes and plug in for normal operation.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Juice extractor is turned on but will not run.	Safety lock may not be closed securely.	Turn appliance to off (0) and unplug. Check that each part of appliance is attached correctly and all parts are clean and free of food remnants.
Appliance makes loud noises and begins to vibrate.	Soft foods may have clogged the filter.	Turn appliance off (0) and unplug. Remove the filter basket and clean with a brush to remove all food particles.
Motor seems to stall.	Juicing may be too vigorous and/or pulp has built up under the cover.	Turn appliance off (0) and unplug. Remove the filter basket and clean with a brush to remove all food particles. Clean cover before replacing and continuing to juice.
Pulp is too wet and not enough juice is being extracted.	May be pushing foods too quickly through the appliance.	Use the pusher as a guide; do not use pressure. Turn appliance off (0) and unplug. Remove the filter basket and clean with a brush to remove all food particles. Soak the filter basket in a solution of hot water and lemon juice (this will remove excess fiber from the strainer) or wash in the dishwasher on the top rack.
Juice leaks between the juice pitcher and the cover of the juice extractor.	Juice pitcher may not be properly placed. Juicing action may be too fast.	Make sure juice pitcher is flush with the appliance. Slow down the juicing action.

RECIPES

DRINK YOUR VEGGIES

4 medium carrots

1 large apple

2-inch piece cucumber

1-inch piece fresh ginger

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

To serve, garnish with lemon wedges.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

ENERGY ON THE RUN

1 small wedge of cabbage (about 4 oz.)

2 medium stalks celery

1 medium carrot

½ large beet

½ large red pepper

½ lemon, peel and white pith removed

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

To serve, garnish with a small celery stalk.

Makes about 1¾ cups (2 to 3 servings).

CINCO DE MAYO

2 tomatoes

⅓ small onion

½ red bell pepper

¼ cup firmly packed cilantro

½ lemon, trimmed of peel and pith

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

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

GREEN BOOST

- 1 medium stock (6 oz.) broccoli
- 1 (3 oz.) small yellow squash
- 1 medium celery stalk
- ½ small green bell pepper
- ½ inch slice cucumber

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

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

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

DRINK YOUR FIRST COURSE

- 5 medium carrots
- 2 large stalks of celery
- 1 medium apple, halved
- 1 sprig parsley

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

To serve, garnish with lemon wedges.

Makes about 1¾ cups (about 2 servings).

MANGO TANGO PUNCH

- 1 red apple
- 2 plums, pitted
- 1 mango, seed removed
- ¼ (9 oz.) cantaloupe

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

To serve, garnish with several grapes on a skewer.

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

MORNING DEW

- 1 green apple
- ¼ (16 oz.) honey dew melon
- 8 strawberries
- 1 cup green grapes

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

If desired, add a splash of club soda.

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

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

PEACHY BLUES

- 2 pears
- 1 peach, pit removed
- 1 cup blueberries

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

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

Makes about 1½ cups (about 2 servings).

RED BLISS

- ½ large beet
- 5 oz. (about 1/6 of the head) red cabbage
- ½ red bell pepper
- 2 stalks celery
- 1 carrot
- ½ lemon, trimmed of peel and pith

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

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

Makes about 1¼ cups (1 to 2 servings).

SWEET AND TANGY TWIST

- 2 cups (9 oz.) red grapes
- 1 red apple
- 3 plums, pit removed

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

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

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

SWEET PEA

- 1 cup sugar snap peas
- 1 stalk celery
- 1 pear

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

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

Makes about 1½ cups (1 to 2 servings).

TROPICAL TRIO

- 1 mango
- 1 wedge of pineapple (about 7 oz.)
- ½ (17 oz.) papaya

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

If desired, add a splash of club soda.

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

Makes about 2 cups (2 to 3 servings).

MANGO LEMON COOLER

- 1 ripe mango, seed removed
- ½ lemon, peel and pith removed
- Sparkling mineral water
- Ice

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

Add mineral water and ice.

Makes 1 serving.

THE 5 “P’S”

- ¼ fresh pineapple
- 1 peach, stone removed
- 1 pear, halved.
- 1 pluot, stone removed*
- 1 plum, stone removed

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

Makes 1 serving.

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

NECTARINE BREAD PUDDING

- 2 nectarines
- Milk
- 4 eggs, beaten
- ½ cup sugar
- ¼ tsp. grated nutmeg
- 1 tsp. almond extract
- 4 cups dried cubed egg bread*
- ¾ cup heavy cream
- 2 tbs. sugar
- ¼ tsp. almond extract

Process nectarines through juice extractor. Set aside the pulp.

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

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

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

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

Makes 6 to 8 servings.

Note: If desired, substitute peaches for nectarines.

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

VITAMIN RICH CORNBREAD

- 1 cup loosely packed spinach leaves
- 3 green onions, trimmed
- ¼ medium red pepper
- 1 jalapeño, seeded
- 1¼ cups unsifted all-purpose flour
- ¾ cup yellow cornmeal
- ¼ cup sugar
- 2 tsp. baking powder
- ½ tsp. salt
- Skim milk
- ¼ cup vegetable oil
- 2 egg whites, beaten

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

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

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

Serve warm.

Makes about 9 servings.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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.
- Asegúrese que la tapa del exprimidor de jugo esté bien asegurada antes de encender el motor. No desenganche las aldabas mientras el exprimidor está en funcionamiento.
- Después de usar el exprimidor, siempre asegúrese de ajustar el interruptor a la posición de apagado (0). Asegúrese que el motor pare del todo antes de desmontar el aparato.
- Mientras el exprimidor está en funcionamiento, no introduzca los dedos ni otros objetos en las aperturas del aparato. Si un alimento se llegara a trabar en la apertura, use el empujador o un pedazo de fruta o vegetal para empujarlo. Si este método no funciona, apague el motor y desmonte el exprimidor para retirar el alimento trabado.
- No use el aparato si el tamiz giratorio está dañado.
- No use el aparato si la cesta de pulpa no está colocada en su lugar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

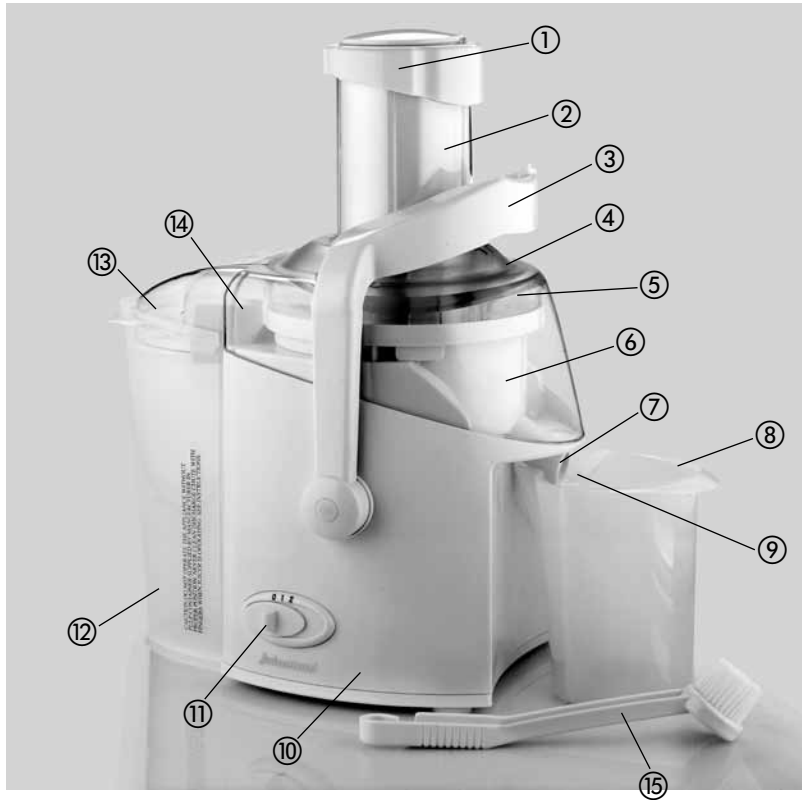
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Empujador de alimentos (Pieza no JM300-01)
- † 2. Conducto de alimentación (Pieza no JM300-02)
- 3. Palanca de cierre de la tapa
- † 4. Tapa (Pieza no JM300-03)
- † 5. Filtro de acero inoxidable (Pieza no JM300-04)
- † 6. Recipiente para jugo (Pieza no JM300-05)
- 7. Pico para jugo
- † 8. Jarra de jugo (Pieza no JM300-07)
- † 9. Separador de espuma (Pieza no JM300-06)
- 10. Base
- 11. Control de velocidad
- † 12. Cesta para pulpa (Pieza no JM300-08)
- 13. Pico para pulpa
- 14. Abertura para pulpa
- † 15. Cepillo limpiador (Pieza no JM300-09)

Nota: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PARA COMENZAR

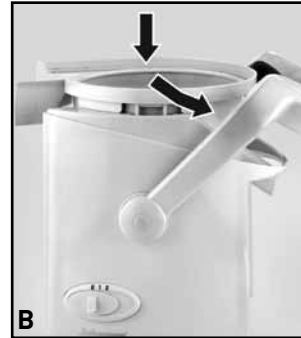
- Retire todo el material de envoltorio y todos los adhesivos del producto; retire y guarde el material escrito.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para obtener información adicional sobre su producto vaya a www.juiceman.com.
- Desarme el aparato según las instrucciones en la sección PARA DESARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO y lave todas las piezas removibles como se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Esto eliminará cualquier rasgo de polvo o residuo del proceso de fabricación y envío.

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

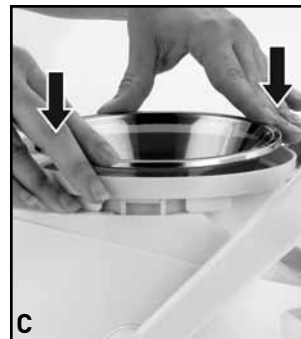
- Coloque la base sobre un mostrador seco, nivelado, siguiendo las instrucciones PARA ARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO.
- Una vez que lo arme, coloque el aparato sobre un espacio seco, nivelado, permitiendo suficiente espacio a todo su alrededor para que el motor se ventile de forma adecuada.

CÓMO ARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO

Importante: Antes de comenzar a armar su extractor de jugo, asegúrese siempre de que esté desenchufado.



1. Coloque el recipiente para jugo sobre la base, con el pico para jugo de frente para la palanca de cierre de la tapa. Coloque el recipiente para jugo sobre la base, de forma que el pico deslice por el anillo ovalado sobre la base (B).



2. Con ambas manos, sostenga el filtro por el borde y ubíquelo centrado sobre el árbol motor dentro del recipiente para jugo. Cuidadosamente baje el filtro dentro del recipiente para jugo, rotando ligeramente hasta que caiga en su lugar; presione firmemente sobre el borde para asegurarlo (C).

Nota: El filtro está armado correctamente cuando puede girar libremente dentro del recipiente para jugo. Para revisar que sea así, simplemente trate de darle vueltas al filtro por el borde.

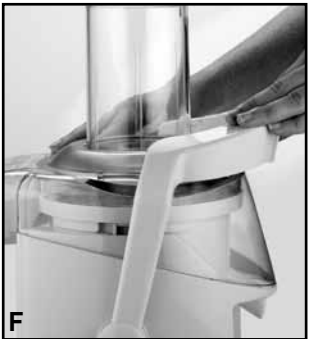
Importante: ¡Las cuchillas en la parte de abajo del filtro están extremadamente afiladas! Siempre sostenga y transporte el filtro por el borde.



3. Colóquele la tapa al recipiente para jugo de forma que la abertura para pulpa quede debajo del pico para pulpa. Coloque primero la parte trasera de la tapa sobre los bordes del pico para pulpa; luego baje la tapa para encajarla firmemente contra la base **(D)**.



4. Centre el conducto de alimentación sobre la abertura de la tapa de forma que el gancho del cierre de seguridad quede ligeramente a la derecha de la flecha que tiene la tapa. Déle vueltas, en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta que el cierre de seguridad del conducto de alimentación quede alineado con la flecha de la tapa **(E)**.



5. Engrane la palanca de cierre con el gancho del cierre de seguridad del conducto de alimentación **(F)**. Cuando encaje, usted debe oír un clic.

Importante: Su extractor de jugo no funcionará si la palanca de cierre de la tapa no está cerrada correctamente.



6. Incline la cesta de pulpa ligeramente y colóquela directamente debajo de la abertura para pulpa. Empuje la parte de abajo de la cesta para pulpa hacia adentro de forma que el borde superior deslice hacia arriba, detrás del pico para pulpa. Continúe presionando firmemente sobre la parte inferior de la cesta para pulpa hasta que encaje cómodamente contra la base **(G)**. Cuando la cesta para pulpa está colocada correctamente, estará completamente cubierta por la abertura para pulpa que tiene la tapa.

Consejo: Para simplificar la limpieza, puede que usted desee forrar la cesta para pulpa con una bolsa plástica o una pequeña bolsa de basura donde caiga la pulpa mientras hace jugo.

Importante: Su extractor de jugo no funcionará a no ser que la cesta para pulpa esté colocada correctamente.



7. Coloque el separador de espuma dentro de la jarra de jugo. Coloque la jarra debajo del pico para jugo **(H)**.



8. Mantenga el empujador de alimentos dentro del conducto de alimentación hasta que usted esté listo para hacer jugo. Para insertarlo, rote el empujador de alimentos hasta que la ranura que tiene el empujador de alimentos quede alineada correctamente con el borde sobresaliente en el tubo de alimentación **(J)**.

CÓMO DESARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO

Importante: Siempre asegure que su extractor de jugo esté desenchufado antes de comenzar a armarlo.

1. Retire el empujador de alimentos del conducto de alimentación.



2. Haga presión sobre el botón del cierre de seguridad, aparte la palanca de cierre de la tapa del conducto de alimentación. Libere el botón del cierre de seguridad **(K)**.



3. Abra el conducto de alimentación, rotándolo en sentido de las manecillas del reloj para retirarlo de la tapa (L).



4. Levante la tapa para retirarla de la base. Para hacerlo fácilmente, puede levantarla primero por el frente y luego destrabar la parte de atrás de la tapa del pico para pulpa (M).



5. Agarre la parte de abajo de la cesta para pulpa y retírela de la base, inclinando ligeramente para sacarla de la parte de atrás del pico para pulpa (N).



6. Levante el borde del filtro sobre la parte de atrás del pico para pulpa. Esto permite extraerlo del eje de accionamiento y sacarlo fácilmente (P).

Importante: ¡Las cuchillas en la parte de abajo del filtro están extremadamente afiladas! Siempre sostenga y transporte el filtro por el borde.

7. Con ambas manos, agarre los lados del recipiente para jugo y retírelo de la base.

PREPARACIÓN

Cómo preparar las frutas y vegetales para hacer jugo.

Compra y almacenamiento de los ingredientes:

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

Cómo preparar las frutas y vegetales:

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

Nota: El aceite de la cáscara de estas frutas sabe amargo y es difícil de digerir. Cuando le quite la cáscara a los cítricos, también quítele la corteza blanca, para evitar que los jugos tengan sabor amargo

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

- Le debe quitar todos los huesos y semillas a las siguientes frutas:
 - o Albaricoques
 - o Cerezas
 - o Nectarinas
 - o Mangos
 - o Duraznos
 - o Ciruelas
 - o Melones

- Retire y deseche las hojas de afuera de los vegetales que no sean orgánicos. También pele cualquier capa de cera.
- Recorte cualquier sección de las frutas y vegetales que esté golpeada o decolorada.
- El diseño del conducto de alimentación acomoda frutas y vegetales de tamaño grande. Puede fácilmente acomodar frutas y vegetales enteros, como manzanas, remolachas, zanahorias y apio. Si es necesario, cortelos en pedazos grandes antes de colocarlas dentro del conducto de alimentación.
- Asegúrese de que todas las piezas del extractor de jugo estén limpias y secas. Ver la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual en la página 32

CÓMO USAR SU EXTRACTOR DE JUGO

1. Reúna todas las frutas y vegetales que vaya a usar sobre el mostrador o en un recipiente al lado del extractor.
2. Coloque la jarra de jugo, una taza de medir o vaso limpio debajo del pico.
3. Asegure que la cesta para pulpa esté en su lugar.

Nota: Al usar el aparato, no permita que la cesta para pulpa se sobrellene. Esto puede causar que el aparato se atasque.

4. Enchufe el aparato a un tomacorriente estándar.
5. Enciéndalo en la velocidad más baja (1) y déjelo andar por 10 segundos antes de colocar ningún alimento en del conducto de alimentación.
6. Seleccione la velocidad más baja (1) para las frutas y vegetales de textura suave o mediana; use la velocidad alta (2) para los alimentos duros como la zanahorias, remolacha y el brócoli.
7. Coloque las frutas y/o vegetales dentro del conducto de alimentación y utilice el empujador de alimentos como guía para dirigirlos con cuidado dentro del conducto/del mismo. Para obtener la mayor cantidad de jugo de las frutas y vegetales, no se apure al procesar los alimentos por el aparato.

Nota: Nunca coloque los dedos o las manos dentro del conducto de alimentación.

8. El extractor de jugo automáticamente separará el jugo de la pulpa.

Nota: Ambos, la jarra de jugo y la cesta para pulpa se pueden vaciar a la misma vez. Simplemente ubique el selector a (0). Asegúrese de devolver ambos recipientes a sus sitios antes de continuar haciendo jugo.

Importante: Ambos, la jarra de jugo y la cesta para pulpa pueden vaciarse a la misma vez. Siempre ubique el selector en la posición (0) y permita que el motor se detenga por completo antes de vaciar cualquiera de los dos. Asegúrese de devolver ambos recipientes a su sitio antes de continuar la extracción de jugo.

9. Cuando la extracción de jugo termine, coloque el selector en la posición (0) y espere a que el motor se detenga por completo. Permita que el resto del jugo caiga dentro de la jarra antes de retirarla.
10. Desenchufe el aparato y siga las direcciones bajo la sección CÓMO DESARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- No coloque alimentos dentro del extractor antes de encenderlo.
- Para mejores resultados, refrigere las frutas y vegetales antes de hacer jugo.
- Permita que el aparato ande durante por lo menos 10 segundos antes de colocar ningún alimento dentro del conducto de alimentación.
- No permita que los recipientes para jugo y/o pulpa se sobrellenen mientras utiliza la máquina. Apague el aparato, espere a que el motor se detenga por completo y que deje de salir jugo. Vacíe los recipientes de jugo y/o pulpa. Asegúrese de colocarlos de nuevo en su lugar antes de continuar usando el extractor.
- Para facilitar la limpieza, coloque una bolsa plástica dentro del recipiente para pulpa antes de usar el aparato.
- No procese bananas, aguacates o coco. No tienen jugo y tupirán el aparato.
- Asegúrese de quitarle todos los huesos y semillas grandes a las frutas.
- Para hacer un delicioso jugo de cítricos, pele la fruta y quítele toda la corteza blanca. Refrigérela hasta que se enfríe y procese la fruta por el extractor para obtener una bebida deliciosa.
- Para máximos beneficios nutritivos, beba su jugo procesado acabado de hacer.

PARA OPTIMIZAR CADA JUGO

- Evite la acumulación excesiva de pulpa en la parte de abajo de la tapa.
- Use el empujador como guía. No utilice fuerza excesiva. Los alimentos que se pueden pasar lentamente por el extractor producen más jugo.

USOS PARA LA PULPA

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

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

Cuidado y limpieza

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

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

LIMPIEZA

1. Desarme su extractor de jugo de acuerdo a las instrucciones bajo CÓMO DESARMAR SU EXTRACTOR DE JUGO.
 2. Utilizando una esponja o paño húmedo, limpie la base, los pies de goma y la parte de abajo del extractor de jugo. Si es necesario, puede usar un cepillo de dientes o un paño húmedo para limpiar el jugo en el interior del árbol motor (encima de la base del motor).
- Importante: No sumerja la base en agua, ni la rocía. Para limpiarla, solamente frótelas con una esponja, paño o papel toalla húmedo.
3. Todas las piezas del extractor de jugo – excepto la base – son lavables en la máquina lavaplatos (en el compartimiento de arriba) o talvez usted prefiera lavarlos en agua tibia jabonada, utilizando cualquier detergente líquido de fregar que sea suave. No use ningún producto que contenga amoníaco ni polvos limpiadores, ya que estos pueden quitarle el brillo a la superficie, rayarla o estropearla. Use el cepillo de limpieza proporcionado para retirar la pulpa que queda en las piezas separables. No use cepillos ni almohadillas de metal.
 4. Para limpiar el empujador de alimentos correctamente, retire la tapa que éste tiene en el centro de la cubierta. Utilizando la muesca cómo palanca para retirarla, agarre la tapa y hálala hacia arriba y fuera del empujador de comida. Una vez que las piezas estén secas, coloque la tapa nuevamente.
 5. Para limpiar el filtro, use el cepillo limpiador que se proporciona para asegurar que los pequeños agujeros en el filtro de malla no estén tupidos. Para lograrlo, sostenga el filtro debajo de la llave y deje correr el agua mientras cepilla la pantalla de malla del filtro por dentro y por fuera.

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

PARA SACAR LAS MANCHAS DIFÍCILES

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

Importante: ¡Nunca use amoníaco, ni limpiadores abrasivos!

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

ALMACENAMIENTO

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

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA RECALENTAMIENTO

Importante: Este electrodoméstico contiene un sistema de protección contra recalentamiento PTC. Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento por tiempo excesivo o con carga excesiva, el protector PTC apagará la electricidad de la unidad para protegerla. Si la electricidad se apaga, desenchufe la unidad por 15 minutos y enchúfela de nuevo para funcionamiento normal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El extractor de jugo enciende, pero no anda.	Puede que el cierre de seguridad no esté bien cerrado.	Apague (0) el aparato y desenchúfelo. Revise que cada parte del aparato esté colocada correctamente y todas las piezas estén limpias y no tengan residuos de alimentos.
El aparato hace un ruido muy alto y comienza a vibrar.	Alimentos suaves pueden haber taponado el filtro.	Apague (0) el aparato y desenchúfelo. Retire el filtro y límpielo con un cepillo para retirar todas las partículas de comida.
El motor parece que se atasca.	La extracción de jugo puede ser demasiado vigorosa y/o la pulpa se ha acumulado debajo de la cubierta.	Apague (0) el aparato y desenchúfelo. Retire el filtro y límpielo con un cepillo para retirar todas las partículas de comida. Limpie la cubierta antes de volver a colocarla en su lugar y continuar haciendo jugo.
La pulpa está demasiado mojada y no hay suficiente extracción de jugo.	Puede que esté empujando los alimentos muy rápido por el aparato.	Use el empujador como guía; no use presión. Apague (0) el aparato y desenchúfelo. Retire el filtro y límpielo con un cepillo para retirar todas las partículas de comida. Coloque el filtro en remojo en una solución de agua caliente y jugo de limón (esto sacará cualquier exceso de fibra del colador) o lávelo en la parte superior de la máquina lavaplatos.
Gotea jugo entre la jarra y la cubierta del extractor.	Puede que la jarra de jugo no esté colocada correctamente. El accionamiento de extracción de jugo puede estar demasiado rápido.	Asegure que la jarra quede alineada con el aparato. Disminuya la velocidad del accionamiento de extracción de jugo.

RECETAS

BEBA SUS VEGETALES

4 zanahorias medianas

1 manzana grande

Pedazo de pepino de 2 pulgadas

Pedazo de jengibre fresco de 1 pulgada

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

Para servir, adórnelo con lonjas de limón.

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

ENERGÍA PORTÁTIL

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

2 tallos de apio medianos

1 zanahoria mediana

½ remolacha grande

½ pimienta roja grande

½ limón, sin cáscara ni corteza

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

Para servir, adórnelo con un tallo de apio pequeño.

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

CINCO DE MAYO

2 tomates

⅓ cebolla pequeña

½ pimienta roja

¼ taza de cilantro bien llena

½ limón, sin cáscara ni corteza blanca

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

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

IMPULSO VERDE

- 1 cabeza de brócoli mediana (6 oz.)
- 1 calabacín amarillo pequeño (3 oz.)
- 1 tallo de apio mediano
- ½ pimiento verde pequeño
- Rebanada de pepino de ½ pulgada

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

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

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

BEBA SU PRIMERA COMIDA

- 5 zanahorias medianas
- 2 tallos de apio grandes
- 1 manzana mediana, a la mitad
- 1 ramito de perejil

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

Para servir, adórnelo con lonjas de limón.

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

MANGO TANGO

- 1 manzana roja
- 2 ciruelas, sin semilla
- 1 mango, sin semilla
- ¼ melón cantalupo (9 oz.)

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

Para servir, adórnelo con varias uvas en un palillo.

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

ROCÍO MAÑANERO

- 1 manzana verde
- ¼ melón dulce (16 oz.)
- 8 fresas
- 1 taza de uvas verdes

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

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

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

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

BEBIDA DE MELOCOTÓN Y ARANDANOS

- 2 peras
- 1 melocotón, sin semilla
- 1 taza de arándanos

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

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

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

FELICIDAD COLOR ROJO

- ½ remolacha grande
- 5 oz. (alrededor de 1/6 de la cabeza) de repollo rojo
- ½ pimiento rojo
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- ½ limón, sin cáscara ni corteza blanca.

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

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

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

MEZCLA AGRIDULCE

- 2 tazas (9 oz.) uvas rojas
- 1 manzana roja
- 3 ciruelas, sin semilla

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

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

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

GUISANTE DULCE

- 1 taza de guisantes dulces
- 1 tallo de apio
- 1 pera

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

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

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

TRIO TROPICAL

- 1 mango
- 1 lonja de piña (alrededor de 7 oz.)
- ½ papaya (17 oz.)

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

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

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

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

REFRESCANTE MANGO CON LIMÓN

- 1 mango
- ¼ limón (con cáscara)
- Agua mineral espumante
- Hielo molido

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

Agregue agua mineral espumante y hielo molido.

Rinde 1 porción.

BEBIDA DE 5 FRUTAS

- ¼ de piña
- 1 albaricoque, sin hueso
- 1 pera
- 1 híbrido de ciruela y durazno, sin hueso*
- 1 ciruela, sin hueso

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

Rinde alrededor de 12 onzas (1½ tazas).

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

PUDÍN DE PAN DE NECTARINA

- 2 nectarinas
- Leche
- 4 huevos, batidos
- ½ taza de azúcar
- ¼ cucharada de nuez moscada en polvo
- 1 cucharada de extracto de almendra
- 4 tazas de cubitos de pan de huevo seco*
- ¾ taza de crema doble
- 2 cucharadas de azúcar
- ¼ cucharadita de extracto de almendra

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

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

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

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

Déjelo refrescar sobre la rejilla por varios minutos. Mientras tanto, combine la crema doble, el azúcar y el ¼ cucharadita de extracto de almendra restante. Bata para suavizarlos. Sírvalos por encima del pudín tibio.

Rinde de 6 a 8 porciones.

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

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

PAN DE MAÍZ RICO EN VITAMINAS

1 taza de espinaca empacada

3 cebollinos, recortados

¼ pimiento rojo mediano

1 jalapeño, sin semillas

1¼ tazas de harina común sin cernir

¾ taza de harina de maíz amarilla

¼ taza de azúcar

2 cucharaditas de levadura en polvo

½ cucharadita de sal

Leche descremada

¼ taza de aceite vegetal

2 claras de huevo, batidas

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

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

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

Sírvalo caliente.

Rinde alrededor de 9 porciones.

NOTAS

¿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 o Estados Unidos)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Donde 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, Cuauhtemoc,

México, D.F.

Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal

De semáforo de portezuelo

500 metros al sur.

Managua, Nicaragua,

Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI

Tumbamuerto Boulevard

El Dorado Panamá

500 metros al sur.

Tel. 3020-480-800 sin costo

(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service

Av. Angamos Este 2431

San Borja, Lima Perú

Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service

Jesús P. Piñero #1013

Puerto Nuevo, SJ PR 00920

Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.

Av, Duarte #94

Santo Domingo,

República Dominicana

Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA

Av. Casanova C.C.

City Market Nivel Plaza Local 153

Diagonal Hotel Melia,

Caracas.

Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com

servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

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

Servicio y Reparación

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

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

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
[C1425FSA] Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

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

Importado por / Imported by:

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

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

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/6-7-8E/S