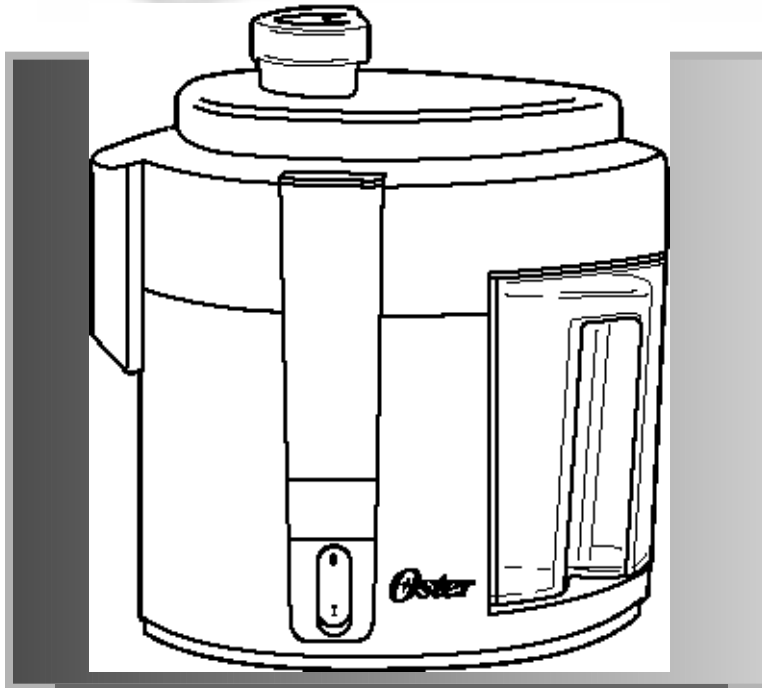


# Oster®



MODEL/MODELO 3165  
MODÈLE/MODELO

**Instruction Manual & Recipe Booklet  
OSTER® JUICE EXTRACTOR**

**Manuel d'Instructions et Livre de Recettes  
OSTER® CENTRIFUGEUSE**

**Manual de Instrucciones y Libro de Recetas  
OSTER® EXTRACTOR DE JUGO**

**Manual de Instruções  
OSTER® JUICE EXTRACTOR**

## 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 motor base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening. Never operate without Pulp Container.
- Always make sure Juicer Cover is clamped securely and Pulp Container is in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- Be sure the switch to "OFF" position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not put fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. Never feed food by hand- always use Food Pusher. If food becomes lodged in opening, use Food Pusher to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not leave Juice Extractor unattended while it is operating.
- Cutting teeth are sharp; handle Juicing Basket carefully.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacture may cause fire, electric shock or injury.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

### **THIS UNIT FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

#### **FOR PRODUCTS PURCHASED IN U.S. AND CANADA ONLY:**

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

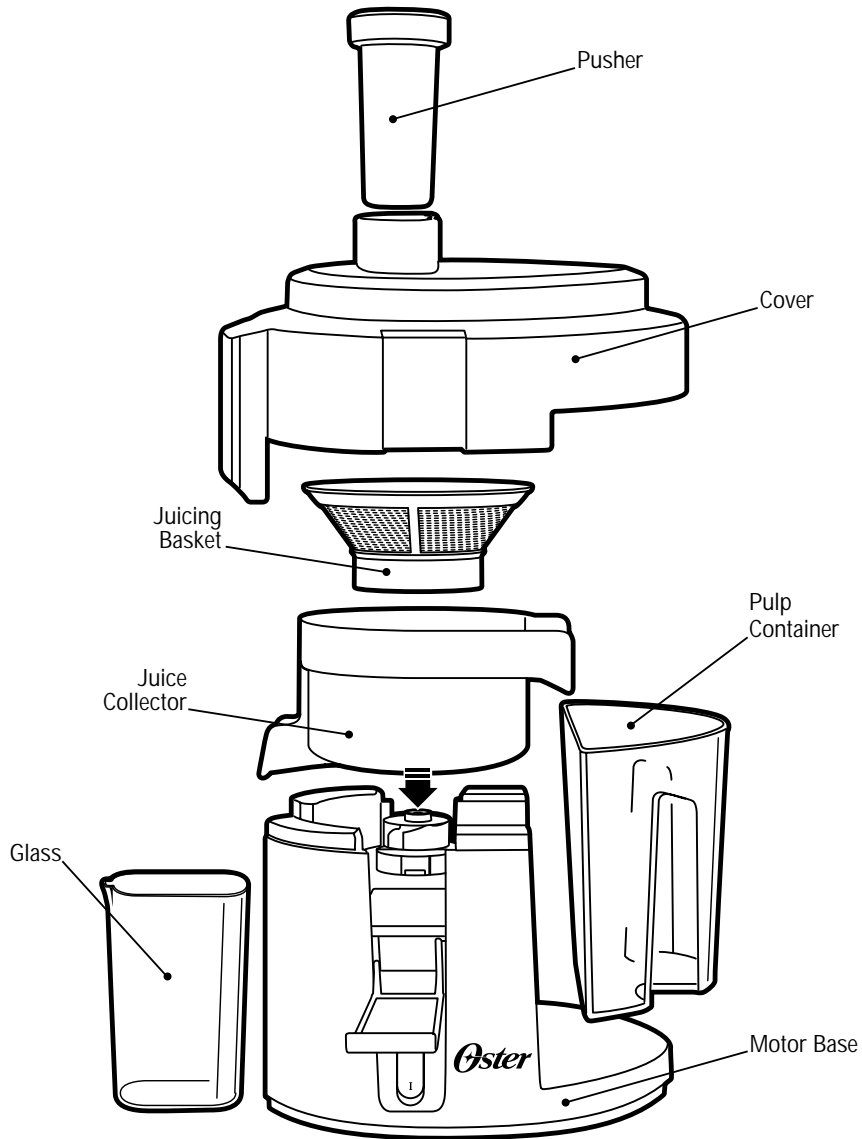
**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SELF-CONTAINED JUICE EXTRACTOR

After unpacking, disassemble unit before using the first time. Wash all parts except Motor Base in hot, soapy water. Rinse and dry immediately.

**DO NOT PUT ANY PART IN AUTOMATIC DISHWASHER**



**DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER**

## HOW TO USE

**NOTE:** Juice Extractor should be completely assembled before use.

- Make sure the switch is in OFF position. Insert plug into a wall outlet. Use only voltage specified on bottom of unit.
- Clean fruits and vegetables thoroughly. Remove stems, large pits, stones and seeds from apricots, grapes, plums and peaches. Apples may be processed with peelings and seeds. Thick-skinned fruits such as pineapple should be peeled. Remove the white lower skin of citrus fruit and the seed-lobes of paprika as these leave a bitter taste. This will minimize collection of pulp and improve taste of juice. All fruits and vegetables should be cut into pieces to fit into Cover opening.
- Form leafy vegetables into compact balls or rolls and feed into Cover opening.
- Make sure that the Juicing Basket revolves properly before placing the ingredients in the Juice Extractor. It is normal for pulp to build up somewhat on the Cover around the Juicing Basket when moist and leafy fruits and vegetables are juiced.
- Turn unit on. A clicking sound is normal as the Juicing Basket begins turning. Place food into Cover opening slowly and steadily, using the Food Pusher. Do not force the food into the Juicing Basket. This can cause basket to shift and result in plastic shavings getting into the juice.
- When processing moist, leafy vegetables, the area between the basket rim and pulp storage area may become clogged. If unit becomes clogged or vibrates excessively, switch to OFF position, unplug cord, and allow Juicing Basket to stop completely. Simply loosen Cover latches, remove Cover, and push pulp into storage compartment or empty completely. Replace Cover and fasten with Cover latches. You are now ready to process another quantity of juice.
- If a very large amount of juice is being made, and the pulp storage area becomes filled, switch to OFF position, unplug cord and allow Juicing Basket to stop completely. Empty Pulp Container and reassemble. You are now ready to process another large quantity of juice.

**CAUTION: UNPLUG BEFORE CLEANING AND BEFORE ASSEMBLING OR REMOVING PARTS. ALWAYS USE FOOD PUSHER TO AVOID INJURY.**

## CARE AND CLEANING

- **DO NOT WASH THE MOTOR BASE IN WATER.** After use, unplug cord and disassemble unit and wash each part with a mild detergent and warm water. Rinse well. Remove pulp from Juicing Basket with rubber scraper before washing. Use a soft, damp cloth to wipe the motor base.
- After washing, dry all the parts, reassemble and store.
- **Do not wash any parts in an automatic dishwasher.**
- Do not use scouring pads, abrasives, steel wool, acetone, alcohol, etc.
- Some foods, such as carrots, may stain plastic parts. A paste made from baking soda and water may remove surface stains.
- Any other servicing required should be performed by an authorized service facility.

## JUICING TIPS

- Apricots, bananas, peaches, pears, melons and strawberries are soft-textured fruits. The juice that is extracted from these fruits is very thick and is known as nectar. It is best to alternate processing of these juices with thinner juices, such as carrots, apples, etc. Process soft-textured fruits first, followed by firmer fruits and vegetables, in order to insure maximum removal of thick nectar.
- Parsley, spinach and watercress yield very rich thick juices. They are very strong-flavored and taste best when combined with other fruits or vegetables. Process these thick, strong-flavored vegetables first, followed by firmer fruits and vegetables, in order to insure maximum removal of thick juice.
- One pound of raw produce usually yields one cup (250 ml) of juice.
- Add a few teaspoons of lemon juice or ascorbic acid powder to your juice container before juicing to keep juices from discoloring.
- Serve juices immediately, since the vitamin content decreases when juices are stored. If it is necessary to juice fruits and vegetables some time before serving, cover container tightly and refrigerate. Do not store more than 48 hours, unless canning or freezing.
- The flavor, color and consistency of canned juices will be different from freshly juiced foods.
- Substitute fruit or vegetable juices for stock or water in cooking.
- Some pulp remaining in juice is normal. It increases the juice's flavor and nutritive value.
- Potato juice can be used in place of cornstarch or flour in thickening.
- Vegetable juice mixed with carrot juice will produce a sweeter vegetable flavor.
- Should you wish to prepare large quantities of fruit and vegetable, be sure to check Pulp Container after processing 2 pounds (1 kg) of food. For best results empty Pulp Container when it is filled near the top.
- For those who wish a clear juice, filter through layers of cheesecloth. Cheesecloth is also helpful to remove any juice clinging to the pulp of moist foods. Just squeeze out additional juice.

**NOTE:** Do not use raspberries in this unit.

When the small seeds of the berries hit the teeth inside the basket, they split the seed and create a bitter taste. The end result juice will not be satisfactory. Although it looks as if the seeds are being processed successfully, they are really getting caught below the basket. This will cause the juice to back up and spill over the motor.

**It is not recommended to juice citrus fruits in this unit. They tend to foam from the citric acids they contain and spill onto the motor base.**

## THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## GUIDE FOR EXTRACTING JUICES

| FRUIT OR VEGETABLE | APPROXIMATE AMOUNT | YIELD          | FRUIT OR VEGETABLE | APPROXIMATE AMOUNT | YIELD          |
|--------------------|--------------------|----------------|--------------------|--------------------|----------------|
| Apples             | 2 medium           | 1/2 cup juice  | Parsley with stems | 2 cups             | 1 tsp. juice   |
| Apricots           | 4 medium           | 1/2 cup nectar | Peaches            | 2 medium           | 1/2 cup nectar |
| Bananas            | 2 medium           | 1/4 cup nectar | Pears              | 2 medium           | 1 cup nectar   |
| Cabbage            | 1 pound            | 1 cup juice    | Peppers, green     | 2 medium           | 1/2 cup juice  |
| Cantaloupe         | 1 medium           | 2 cups nectar  | Pineapple          | 1/2 medium         | 1/2 cup juice  |
| Carrots            | 1 pound            | 1 cup juice    | Potatoes           | 2 medium           | 1 cup juice    |
| Celery             | 5 large stalks     | 3/4 cup juice  | Radish             | 6 ounces           | 1/4 cup juice  |
| Cranberries        | 2 cups             | 1/4 cup juice  | Rhubarb            | 4 large stalks     | 1 cup juice    |
| Cucumber           | 1 medium           | 2/3 cup juice  | Spinach            | 1/2 pound          | 1/3 cup juice  |
| Grapes, seedless   | 2 cups, stemmed    | 1 cup juice    | Strawberries       | 2 cups             | 1 cup nectar   |
| Lettuce, head      | 5-6 large leaves   | 1/3 cup juice  | Tomatoes           | 3 medium           | 1 cup juice    |
| Onions             | 4 medium           | 1/2 cup juice  | Turnips            | 3 medium           | 1 cup juice    |
| Papaya             | 1 medium           | 1/2 cup juice  | Watercress         | 1 pound            | 2/3 cup juice  |

| VITAMIN GUIDE            | BODILY USE  | FRUITS AND VEGETABLES   |
|--------------------------|---|---|
| <b>VITAMIN A</b>         | Needed for: normal growth; smooth, soft skin; healthy lining of body cavities and glands; strong bones and teeth; steady nerves; vision in semi-darkness. | Green vegetable (thin leaves); yellow vegetable and fruits  |
| <b>VITAMIN B COMPLEX</b> | Needed for: growth; healthy appetite; good digestion; normal functioning of nerves, heart, and circulatory system; prevention of fatigue; healthy skin.   | Kale, broccoli, cabbage, cantaloupe and strawberries  |
| <b>VITAMIN C</b>         | Needed for: growth; healthy bones, teeth, and gums; blood regeneration; tissue respiration; healing of wounds; resistance to infection.                   | Fresh fruits and vegetables: strawberries, tomatoes, cantaloupe, pineapple, berries, rhubarb, peppers, rutabaga, kohlrabi, greens, kale and cabbage |
| <b>VITAMIN D</b>         | Needed for: growth; strong bones and teeth; use of calcium and phosphorus.  | Sunshine and fish-liver oils mixed with juice combinations for finer flavor   |
| <b>VITAMIN K</b>         | Normal clotting of blood and prevention of hemorrhage.  | Greens, carrots, kale, cabbage and tomatoes   |

For the most pleasant way to get the valuable nutrients you need each day, look for vitamin-rich refreshments from fresh fruits and vegetables.

## RECIPES

### FLIPPER

1/2 cup (125 ml) melon nectar

1/2 cup (125 ml) apple juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### MEDLEY

1 cup (250 ml) carrot juice

2 Tbsp. (30 ml) cabbage juice

2 tsp. (10 ml) celery juice

1 teaspoon (5 ml) spinach juice

**Yield: Approximately 1-1/4 Cups (300 ml)**

### OASIS

1/3 cup (75 ml) strawberry juice

1/3 cup (75 ml) pear nectar

1/3 cup (75 ml) carrot juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### VEGETABLE COCKTAIL

1/4 cup (50 ml) carrot juice

1/4 cup (50 ml) tomato juice

1/4 cup (50 ml) parsley juice

1/4 cup (50 ml) radish juice

1/4 cup (50 ml) celery juice

**Yield: 1-1/4 Cups (300 ml)**

### VELVET FRUIT NECTAR

1/3 cup (75 ml) apricot nectar

1/3 cup (75 ml) peach nectar

1/3 cup (75 ml) strawberry nectar

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### FRUIT MEDLEY

1/4 cup (50 ml) apricot nectar

1/4 cup (50 ml) cantaloupe nectar

1/4 cup (50 ml) peach nectar

1/4 cup (50 ml) apple juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### APPLE WINK

1/2 cup (125 ml) banana nectar

1/2 cup (125 ml) apple juice

1-2 tsp. (5-10 ml) honey

1-2 tsp. (5-10 ml) honey

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### BUNNY HOP

3/4 (200 ml) carrot juice

1/4 cup (50 ml) pineapple juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### SPRING ENERGY

1/2 cup (125 ml) carrot juice

2 Tbsp. (30 ml) cucumber juice

2 Tbsp. (30 ml) mushroom juice

1/4 cup (50 ml) spinach juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### ROSY RHUBARB COCKTAIL

1/3 cup (75 ml) strawberry juice

2/3 cup (150 ml) rhubarb juice

2-3 tsp. (10-15 ml) honey

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### HEYDAY

1/3 cup (75 ml) apple juice  
1/3 cup (75 ml) melon juice  
2-3 tsp. (30 ml) cranberry juice  
1 Tbsp. (15 ml) honey

**Yield: 2/3 Cups (150 ml)**

### APPLEBERRY COCKTAIL

1/2 cup (125 ml) strawberry nectar  
1/2 cup (125 ml) apple juice  
2-3 tsp. (10-15 ml) raw sugar or honey

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### GOLDEN NECTAR

1/2 cup (125 ml) peach nectar  
1/4 cup (50 ml) cantaloupe nectar  
1/4 cup (50 ml) orange juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### TASTY TEASER

3/4 cup (200 ml) cabbage juice  
2 Tbsp. (30 ml) carrot juice

**Yield: 3/4 Cup (250 ml)**

### MOONGLOW

1/2 cup (125 ml) apple juice  
1/2 cup (125 ml) tangelo juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### DOWNBEAT

3/4 cup (200 ml) carrot juice  
2 Tbsp. (30 ml) green pepper juice  
2 Tbsp. (30 ml) celery juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### RAINBOW

2/3 cup (150 ml) pineapple juice  
2 Tbsp. (30 ml) carrot juice  
1/3 cup (75 ml) orange juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### TROPIC SUN

1/2 cup (125 ml) pineapple juice  
1/2 cup (125 ml) tangelo juice

**Yield: 1 Cup (250 ml)**

### TOMATO JUICE

Approximately 2 pounds (1 kg) ripe tomatoes per pint

Thoroughly wash firm, red-ripe tomatoes several times. Remove core and blossom ends. Process tomatoes through the Juice Extractor. Salt, sugar and spice may be added to taste during heating. Bring tomato juice just to boil in large saucepan. Skim off foam. Pour into hot canning jars, leaving 1/4" head space. Adjust caps. Process in boiling water bath canner 15 minutes for pints or quarts.

### APPLE JUICE

Approximately 3 pounds (1.5 kg) apples per pint

Wash apples thoroughly and remove stem and blossom ends. Cut in half. Process apples through the Juice Extractor. Bring apple juice just to boil in large saucepan. Skim off foam. Pour into hot canning jars, leaving 1/4" head space. Adjust caps. Process in boiling water bath canner 10 minutes for pints or quarts.

**NOTE:** A clearer juice can be produced by filtering through cheesecloth before heating.

### **CREAM OF TOMATO SOUP**

2 cups (500 ml) tomato juice  
(approximately 8 medium tomatoes)  
2 Tbsp. (30 ml) butter or margarine  
1-1/2 tsp. (7 ml) sugar  
1/2 tsp. (2 ml) salt  
dash onion powder  
dash celery salt  
dash pepper  
1/4 cup (50 ml) potato juice  
2 cups (500 ml) milk

Process tomatoes through the Juice Extractor. Measure 2 cups (500 ml) juice. Put juice, butter, sugar, onion powder, salt and pepper into 2-quart (2 liter) saucepan. Heat over medium heat. Add potato juice to milk. Stir into tomatoes and heat until slightly thickened.

**Yield: 4-1/2 Cups (1 Liter)**

### **STRAWBERRY ICE CREAM**

2 cups (500 ml) strawberry juice  
(approximately 1 quart or 1 liter fresh strawberries)  
1/2 cup (125 ml) strawberry pulp  
1/2 cup (125 ml) sugar  
dash salt

4 eggs, beaten

2 cups (500 ml) whipping cream

Process strawberries through the Juice Extractor. Measure 2 cups (500 ml) juice. Measure 1/2 cup (125 ml) pulp. Set aside. Heat juice, sugar and salt in 2 quart (2 liter) saucepan, stirring occasionally. Pour 1/2 cup (125 ml) juice into bowl containing eggs and mix thoroughly. Stir into juice slowly and continue heating over medium heat. Stir constantly until thickened. Remove from heat. Chill thoroughly. Beat whipping cream into soft peaks. Fold cream and pulp into custard mixture. Turn into ice cube trays or 13" x 9" x 2" (33 x 23 x 5 cm) pan. Freeze 3 - 4 hours or until solid. To serve, break into pieces.

**Yield: 1 Quart (1 Liter)**

### **STRAWBERRY COOLER**

2 pints (1 liter) strawberries  
Water to make 4 cups (1 liter) of juice  
3 Tbsp. (45 ml) cornstarch  
1/2 cup (125 ml) honey  
1/2 lemon, thinly sliced  
2 egg yolks

Process strawberries through the Juice Extractor. Measure juice and add water to make 4 cups (1 liter). Mix 1/2 cup (125 ml) of juice with cornstarch and mix well with remaining juice. Pour into saucepan, add honey and lemon slices and cook over medium heat until thickened. Cool slightly, then add to egg yolks gradually, stirring well while adding. Chill thoroughly and serve as a first course or as dessert soup. Garnish with sour cream or unsweetened whipping cream.

**Yield: 4 - 6 Servings**

### **DELIGHTFUL VARIATION:**

Add rhubarb juice instead of water to strawberry juice and omit lemon slices. More honey may be added if soup is too tart.

## **1 YEAR LIMITED WARRANTY**

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for one year. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION  
117 Central Industrial Row  
Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)  
Please call 1-800-667-8623 or email us at  
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

## **DISCLAIMER**

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

# NOTES

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation des appareils électriques impose toujours l'observation de certaines consignes de sécurité, notamment les suivantes:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne pas plonger le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
- Une étroite surveillance s'impose lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
- Débrancher après l'usage, à l'installation et à la dépose des pièces et avant le nettoyage.
- Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Se garder de mettre les doigts dans l'orifice d'écoulement. Ne pas la faire fonctionner sans le Récipient à pulpe en place.
- S'assurer que le Couvercle est bien verrouillé et que le Récipient à pulpe est en place avant d'actionner le moteur. Ne pas desserrer les étriers durant l'opération.
- Bien mettre l'interrupteur à la position de "FERMETURE" (OFF) après chaque usage de la centrifugeuse. S'assurer que le moteur est complètement à l'arrêt avant de procéder au démontage.
- Ne pas mettre les doigts ni aucun objet dans l'orifice de la centrifugeuse en marche. Se servir du Pilon pour introduire les aliments – jamais de la main. Si la nourriture se coince dans l'orifice, l'enfoncer avec le Pilon.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser la Centrifugeuse en marche sans surveillance.
- Les dents sont très coupantes; manier prudemment le Panier perforé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas se servir d'un appareil à fiche ou cordon défectueux ni de l'appareil qui fonctionne mal ou qui a pu s'endommager en culbutant ou de quelque manière. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou mise au point d'ordre mécanique ou électrique.

### POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

#### PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT:

Cet appareil comporte une fiche polarisée pour courant alternatif (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, contacter un électricien agréé.

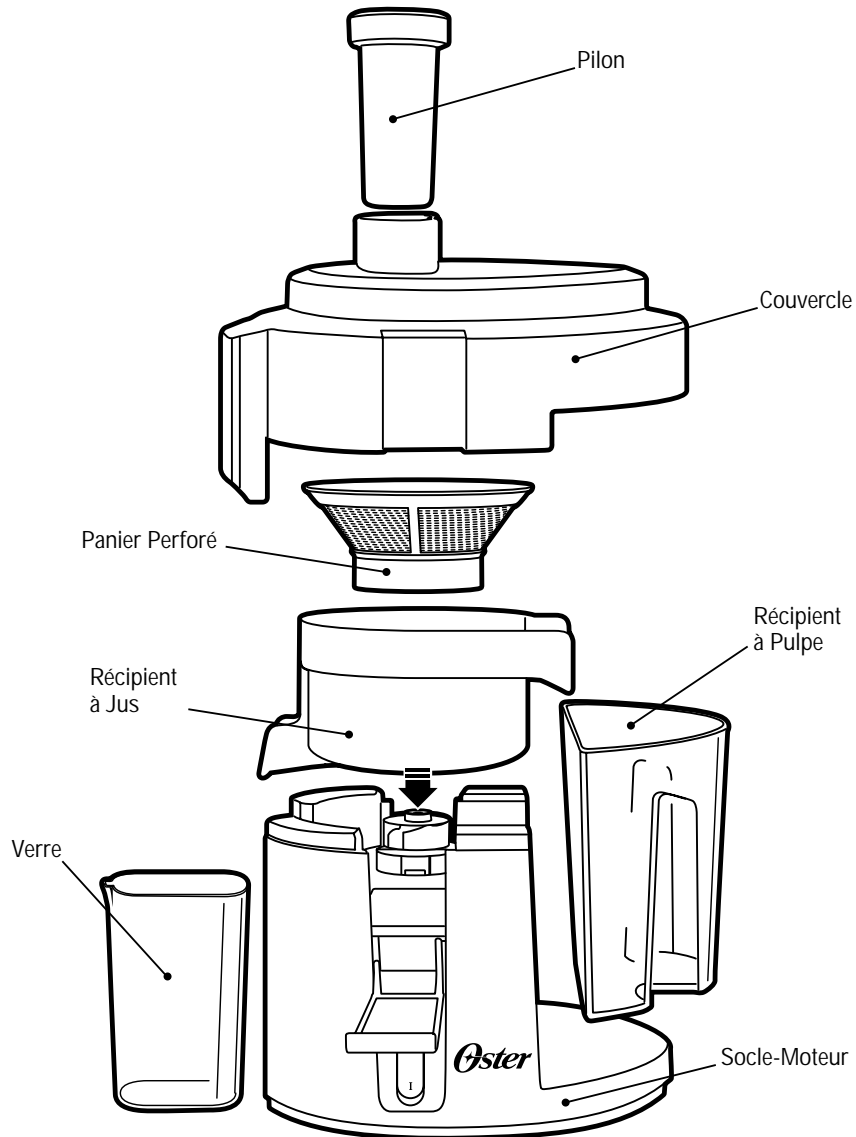
**VEILLEZ À RESPECTER LES MESURES DE SECURITÉ DE LA PRISE POLARISÉE.**

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## CENTRIFUGEUSE AUTONOME

Après avoir déballé l'appareil, le démonter avant de l'utiliser pour la première fois. Laver toutes les pièces, sauf le Socle-moteur, à l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les essuyer immédiatement.

**NE METTRE AUCUNE PIÈCE AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.**



**NE PAS PLONGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU.**

## MODE D'EMPLOI

**NOTE:** Bien assembler complètement la Centrifugeuse avant de l'utiliser.

- S'assurer que l'interrupteur est à la position de FERMETURE (OFF). Brancher ensuite la fiche sur une prise murale. N'utiliser que la tension indiquée sous l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les fruits et légumes. Enlever les queues, noyaux et grosses graines des abricots, raisins, pruneaux et pêches. Les pommes peuvent passer à la centrifugeuse avec pelure et pépins. Les fruits à écorce épaisse, tels que l'ananas, devront être pelés. Enlever la couche interne blanche des agrumes ainsi que les lobes à graines du paprika, car ceux-ci laissent un goût amer. On réduit ainsi au minimum l'accumulation de pulpe et le jus a meilleur saveur. Tous les fruits et légumes devront être taillés pour passer dans l'orifice du Couvercle.
- Tasser les légumes feuillus en boules compactes ou en rouleaux pour les introduire dans l'orifice du Couvercle.
- Les résidus des légumes feuillus aqueux pourraient s'entasser entre le rebord du panier et le récipient à pulpe. Si l'appareil est obstrué ou qu'il vibre excessivement, mettre l'interrupteur à la position de FERMETURE, débrancher l'appareil, puis attendre que le Panier perforé s'immobilise complètement. Desserrer ensuite les étriers du Couvercle, enlever le Couvercle, puis pousser la pulpe dans son récipient ou vider celui-ci complètement. Remettre le Couvercle et le verrouiller avec les étriers. Tout est prêt pour recommencer à extraire le jus.
- Mettre l'appareil en marche. Le cliquetis qu'on entend est normal quand le Panier perforé commence à tourner.
- S'assurer que le Panier perforé tourne correctement avant de déposer les ingrédients dans la Centrifugeuse.
- Introduire la nourriture par l'orifice du Couvercle, lentement et de façon soutenue, en utilisant le pilon. Ne pas forcer la nourriture dans le Panier perforé. Ceci pourrait faire déplacer le panier et des copeaux de plastique pourraient alors s'infiltrer dans le jus.
- Si, à la préparation d'une très grande quantité de jus, le récipient à pulpe se remplit, mettre l'interrupteur à la position de FERMETURE (OFF); débrancher l'appareil et laisser s'arrêter complètement le Panier. Vider le Récipient à pulpe, puis réassembler. On peut ensuite recommencer à extraire une autre grande quantité de jus.

**CONSIGNE: DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE FAIRE LE NETTOYAGE ET L'ASSEMBLAGE OU LE DÉMONTAGE DES PIÈCES. TOUJOURS SE SERVIR DU PILON POUR ÉVITER DE SE BLESSER.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- NE PAS LAVER LE SOCLE-MOTEUR EN PLEINE EAU. Après l'usage, débrancher et démonter l'appareil et laver chaque pièce à l'eau chaude, avec un détergent doux. Bien rincer. Utiliser une raclette en caoutchouc pour enlever la pulpe qui reste dans le Panier perforé avant de laver celui-ci.
- Essuyer le socle-moteur avec un linge doux et humide.
- Après lavage, assécher toutes les pièces, réassembler et ranger.
- **Ne mettre aucune pièce dans le lave-vaisselle automatique.**
- Ne pas se servir de tampons de récurage, d'abrasifs, de laine d'acier, d'acétone, d'alcool, etc.
- Certains aliments, tels que les carottes, peuvent tacher les pièces en plastique. On pourra enlever les taches superficielles avec du bicarbonate de soude dilué en pâte avec un peu d'eau.
- Tout autre soin d'entretien devra être effectué par un centre de service agréé.

## CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES JUS

- Abricots, bananes, pêches, melons et fraises sont des fruits à chair tendre. Le jus extrait de ces fruits est très épais, on le qualifie de nectar. Il vaut mieux extraire tour à tour ces jus et d'autres jus plus clairs, comme ceux des carottes, pommes, etc. Centrifuger d'abord les fruits tendres et, en passant ensuite aux fruits et légumes plus fermes, on extraira le plus possible de ce nectar épais.
- Persil, épinards et cresson de fontaine donnent des jus épais très riches. Leur saveur très corsée est mieux appréciée en combinaison avec d'autres jus de fruits ou de légumes. Extraire le jus épais et corsé de ces plantes potagères en premier, puis celui des fruits et légumes plus fermes ensuite; on extrait ainsi le plus possible de ce jus épais.
- Ordinairement, une livre de fruits ou légumes crus produit une tasse (250 mL) de jus.
- Pour empêcher la décoloration du jus, mettre quelques cuillerées à thé de jus de citron ou d'acide ascorbique en poudre dans le récipient à jus avant l'opération.
- Servir les jus immédiatement, car la teneur en vitamines des jus s'appauvrit au rangement. S'il faut extraire des jus de fruits ou de légumes quelque temps avant de les servir, couvrir hermétiquement leur contenant et réfrigérer. Ne pas les garder plus de 48 heures, à moins qu'on les fasse congeler ou qu'on les mette en conserve.
- On constatera une grande différence entre le goût, la couleur et la consistance des jus en boîte et ceux des jus fraîchement extraits.
- Utiliser des jus de fruits ou de légumes en cuisine pour remplacer l'eau ou le bouillon.
- Le jus retient un peu de pulpe, c'est normal. Elle ajoute à la saveur et à la valeur nutritive du jus.
- Du jus de pomme de terre remplace très bien la fécule de maïs ou la farine pour lier les sauces.
- Incorporer du jus de carotte au jus d'autres légumes pour adoucir leur saveur.
- À la préparation des grosses quantités de jus de fruits ou de légumes, ne pas oublier de jeter un regard sur le Récipient à pulpe après avoir traité 2 livres (1 kg) de nourriture. Pour obtenir de meilleurs résultats, vider le Récipient quand il est presque plein.
- Pour ceux qui préfèrent un jus limpide, filtrer le jus en le passant dans une mousseline. La mousseline peut aussi servir à essorer la pulpe aqueuse pour en exprimer le jus qu'elle retient.

**NOTA:** Ces appareils n'acceptent pas les framboises!

Quand les petites graines des framboises frappent les dents à l'intérieur du panier, les graines se fendent et créent un goût amer. Le jus qui en résulte laisse donc à désirer. Bien que les graines semblent bien passer, elles restent prises sous le panier. Ceci fait remonter le jus et il se répand alors sur le moteur. Cet appareil n'est pas recommandé pour extraire le jus des agrumes. Ceux-ci contiennent des acides qui ont tendance à faire mousser leur jus.

**It is not recommended to juice citrus fruits in this unit. They tend to foam from the citric acids they contain and spill onto the motor base.**

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## GUIDE POUR EXTRAIRE LES JUS

| FRUIT OU LÉGUME     | QUANTITÉ APPROXIMATIVE  | RENDEMENT                 | FRUIT OU LÉGUME   | QUANTITÉ APPROXIMATIVE | RENDEMENT                 |
|---------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------|
| Pommes              | 2 moyennes              | 1/2 T. (125 ml) de jus    | Persil avec tiges | 2 T. (500 ml)          | 1 c. à thé (5 ml) de jus  |
| Abricots            | 4 moyens                | 1/2 T. (125 ml) de nectar | Pêches            | 2 moyennes             | 1/2 T. (125 ml) de nectar |
| Bananes             | 2 moyennes              | 1/4 T. (50 ml) de nectar  | Poires            | 2 moyennes             | 1 T. (250 ml) de nectar   |
| Chou                | 1 livre (500 g)         | 1 T. (250 ml) de jus      | Poivrons verts    | 2 moyens               | 1/2 T. (125 ml) de jus    |
| Melon               | 1 moyen                 | 2 T. (500 ml) de nectar   | Ananas            | 1/2 moyen              | 1/2 T. (125 ml) de jus    |
| Carottes            | 1 livre (500 g)         | 1 T. (250 ml) de jus      | Pommes de terre   | 2 moyennes             | 1 T. (250 ml) de jus      |
| Céleri              | 5 grosses côtes         | 3/4 T. (150 ml) de jus    | Radis             | 6 onces (180 g)        | 1/4 T. (50 ml) de jus     |
| Canneberges         | 2 T. (500 ml)           | 1/4 T. (50 ml) de jus     | Rhubarbe          | 4 grosses tiges        | 1 T. (250 ml) de jus      |
| Concombre           | 1 moyen                 | 2/3 T. (175 ml) de jus    | Épinards          | 1/2 livre (250 g)      | 1/3 T. (75 ml) de jus     |
| Raisins sans pépins | 2 T., égrappés          | 1 T. (250 ml) de jus      | Fraises           | 2 T.s (500 ml)         | 1 T. (250 ml) de nectar   |
| Laitue pommée       | 5 ou 6 grandes feuilles | 1/3 T. (75 ml) de jus     | Tomates           | 3 moyennes             | 1 T. (250 ml) de jus      |
| Oignons             | 4 moyens                | 1/2 T. (125 ml) de jus    | Navets            | 3 moyens               | 1 T. (250 ml) de jus      |
| Papaye              | 1 moyenne               | 1/2 T. (125 ml) de jus    | Cresson           | 1 livre (500 g)        | 2/3 T. (175 ml) de jus    |

### RAPPORT EN VITAMINES

### FRUITS ET LÉGUMES

|                           |   |  |
|---------------------------|---|--|
| <b>VITAMIN A</b>          | Nécessaire pour: croissance normale; peau douce et lisse; santé des parois intérieures du corps et glandes; ossature et dents saines; stabilité du système nerveux. | Légumes verts (feuilles minces); légumes jaunes et fruits  |
| <b>VITAMIN B COMPLEXE</b> | Nécessaire pour: croissance, bon appétit; bonne digestion; bon fonctionnement du système nerveux; du coeur et de l'appareil respiratoire; prévention de la fatigue. | Chou frisé brocoli, chou vert, melon et fraises  |
| <b>VITAMIN C</b>          | Nécessaire pour: santé des os, dents et gencives; régénération du sang et des tissus; respiration; cicatrisation.   | Fruits et légumes frais: fraises, tomates, melon, ananas, baies, rhubarbe, poivron, rutabaga, chou-rave, légumes |
| <b>VITAMIN D</b>          | Nécessaire pour: croissance, os et dents robustes, dépenses en calcium et en phosphore.   | Soleil, huiles de poisson ajoutées à des jus pour masquer le goût  |
| <b>VITAMIN K</b>          | Coagulation normale du sang et prévention des hémorragies.  | Légumes verts, carottes, chou frisé ou ordinaire et tomates  |

Pour ingérer de façon agréable les précieux éléments nutritifs dont vous avez besoin quotidiennement, comptez sur les boissons rafraîchissantes provenant des fruits et des légumes riches en vitamines.

# RECETTES

## ROSETTE

1/2 tasse (125 ml) de nectar de melon

1/2 tasse (125 ml) de jus de pomme

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## JARDINIÈRE

1 tasse (250 ml) de jus de carotte

2 c. à soupe (30 ml) de jus de chou

2 c. à thé (10 ml) de jus de céleri

1 c. à thé (5 ml) de jus d'épinard

**Donne: Sprox. 1-1/4 Tasse (300 ml)**

## OASIS

1/3 tasse (75 ml) de jus de fraise

1/3 tasse (75 ml) de nectar de poire

1/3 tasse (75 ml) de jus de carotte

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## COCKTAIL LÉGUMES

1/4 tasse (50 ml) de jus de carotte

1/4 tasse (50 ml) de jus de tomate

1/4 tasse (50 ml) de jus de persil

1/4 tasse (50 ml) de jus de radis

1/4 tasse (50 ml) de jus de céleri

**Donne: 1-1/4 Tasse (300 ml)**

## NECTAR VELOUTÉ

1/3 tasse (75 ml) de nectar d'abricot

1/3 tasse (75 ml) de nectar de pêche

1/3 tasse (75 ml) de nectar de fraise

**Donne: 1 tasse (250 ml)**

## MÉLANGE FRUITÉ

1/4 tasse (50 ml) de nectar d'abricot

1/4 tasse (50 ml) de nectar de melon

1/4 tasse (50 ml) de nectar de pêche

1/4 tasse (50 ml) de jus de pomme

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## POMME CORSÉE

1/2 tasse (125 ml) de nectar de banane

1/2 tasse (125 ml) de jus de pomme

1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de miel

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## SAUT-DE-LAPIN

3/4 tasse (200 ml) de jus de carotte

1/4 tasse (50 ml) de jus d'ananas

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## ÉLAN PRINTANIER

1/2 tasse (125 ml) de jus de carotte

2 c. à soupe (30 ml) de jus de concombre

2 c. à soupe (30 ml) de jus de champignon

1/4 tasse (50 ml) de jus d'épinard

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

## BOISSON À LA RHUBARBE ROSE

1/3 tasse (75 ml) de jus de fraise

2/3 tasse (150 ml) de jus de rhubarbe

2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) de miel

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### PANACHE

1/3 tasse (75 ml) de jus de pomme  
1/3 tasse (75 ml) de jus de melon  
2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) de jus de canneberge  
1 c. à soupe (15 ml) de miel  
Donne: 2/3 tasse (150 ml)

### COCKTAIL ROSE

1/2 tasse (125 ml) de nectar de fraise  
1/2 tasse (125 ml) de jus de pomme  
2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) de sucre brut  
ou de miel

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### NECTAR DORÉ

1/2 tasse (125 ml) de nectar de pêche  
1/4 tasse (50 ml) de nectar de melon  
1/4 tasse (50 ml) de jus d'orange

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### APÉRITIF EXQUIS

3/4 tasse (200 ml) de jus de chou  
2 c. à soupe (30 ml) de jus de carotte

**Donne: 3/4 Tasse (200 ml)**

### CLAIR DE LUNE

1/2 tasse (125 ml) de jus de pomme  
1/2 tasse (125 ml) de jus de tangelo

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### FOUGUE

3/4 tasse (200 ml) de jus de carotte  
2 c. à soupe (30 ml) de jus de poivron vert  
2 c. à soupe (30 ml) de jus de céleri

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### ARC-EN-CIEL

2/3 tasse (150 ml) de jus d'ananas  
2 c. à soupe (30 ml) de jus de carotte  
1/3 tasse (75 ml) de jus d'orange

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### SOLEIL TROPICAL

1/2 tasse (125 ml) de jus d'ananas  
1/2 tasse (125 ml) de jus de tangelo

**Donne: 1 Tasse (250 ml)**

### JUS DE TOMATE

Environ 2 livres (1 kilo) de tomates mûres par pinte (litre). Laver les tomates fermes et bien rouges à plusieurs reprises. Enlever les pédoncules. Centrifuger les tomates. On pourra ajouter sel, sucre et épices selon le goût durant la cuisson. Porter le jus de tomate tout juste à ébullition. Démousser. Verser dans des bocaux de conserve chauds, en laissant un col vide de 1/4". Assujettir les couvercles. Stériliser au bain-marie pendant 15 minutes, en chopines ou en pintes.

### JUS DE POMME

Environ 3 livres (1,5 kilo) de pommes par pinte (litre). Bien laver les pommes et enlever les queues et les pétiotes. Les couper en deux. Les passer à la centrifugeuse pour en extraire le jus. Porter le jus de pomme tout juste à ébullition. Démousser. Verser dans des bocaux de conserve chauds, en laissant un col vide de 1/4". Assujettir les couvercles. Stériliser au bain-marie pendant 10 minutes, en chopines ou en pintes.

**NOTE:** On peut obtenir un jus plus clair en le filtrant à travers une mousseline avant de le chauffer.

## POTAGE AUX TOMATES

2 tasses (500 ml) de jus de tomate  
(environ 8 tomates moyennes)  
2 c. à soupe (30 ml) de beurre ou margarine  
1/2 c. à thé (2 ml) de sel  
1-1/2 c. à thé (7 ml) de sucre  
pincée de sel de céleri  
pincée de poivre  
1/4 tasse (50 ml) de jus de pomme de terre  
pincée d'oignon en poudre  
2 tasses (500 ml) de lait

Extraire le jus des tomates à la Centrifugeuse. Mesurer 2 tasses (500 ml) de jus. Mettre le jus de tomate, le beurre, le sucre, l'oignon en poudre, le sel et le poivre dans une casserole de 2 pintes (2 litres). Chauffer à feu moyen. Incorporer le jus de pomme de terre au lait; ajouter en remuant à la préparation à la tomate et chauffer jusqu'à léger épaississement.

**Donne: 4-1/2 Tasses (1 Litre)**

## CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

2 tasses (500 ml) de jus de fraise  
(environ 1 pinte (1 litre) de fraises fraîches)  
1/2 tasse (125 ml) de pulpe de fraise  
1/2 tasse (125 ml) de sucre  
pincée de sel  
4 oeufs battus  
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter

Extraire le jus des fraises à la Centrifugeuse. Mesurer 2 tasses (500 ml) de jus. Mesurer 1/2 tasse (125 ml) de pulpe; mettre de côté. Faire chauffer le jus, le sucre et le sel dans une casserole de 2 pintes (2 litres), en remuant de temps en temps. Verser 1/2 tasse (125 ml) de jus

dans le bol contenant les oeufs battus et bien mélanger; incorporer petit à petit au jus de la casserole et continuer de chauffer à feu moyen. Remuer constamment jusqu'à l'épaississement. Retirer du feu. Bien refroidir. Fouetter la crème fraîche en pics mous. Incorporer crème et pulpe à la préparation refroidie. Verser dans des bacs à glaçons ou dans un plat de 13" x 9" x 2" (33 x 23 x 5 cm). Congeler de 3 à 4 heures ou jusqu'à consistance ferme. Briser en morceaux pour servir.

**Donne: 1 Pinte (1 Litre)**

## COULIS DE FRAISES

2 chopines (1 litre) de fraises  
Eau pour compléter 4 tasses (1 litre) de jus  
3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs  
1/2 tasse (125 ml) de miel  
1/2 d'un citron, en tranches fines  
2 jaunes d'oeufs

Extraire le jus des fraises à la centrifugeuse. Mesurer le jus et ajouter de l'eau pour compléter les 4 tasses (1 litre). Délayer la fécule dans 1/2 tasse (125 ml) du jus et bien incorporer au reste de jus. Verser dans une casserole, ajouter le miel et les rondelles de citron et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement. Laisser refroidir un peu, puis ajouter graduellement aux jaunes d'oeufs en brassant bien. Bien refroidir et servir comme potage fruité ou dessert. Garnir de crème sure ou de crème fouettée non sucrée. Donne: 4 à 6 portions

**VARIANTE DÉLICIEUSE:** Ajouter au jus de fraise du jus de rhubarbe au lieu de l'eau et omettre les rondelles de citron. Si le coulis est trop acidulé, ajouter plus de miel.

## GARANTIE LIMITÉE 1 AN

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION  
117 Central Industrial Row  
Purvis, MS 39475**

Produits achetés au Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)  
Please call 1-800-667-8623 or email us at  
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire au Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

## AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

## NOTES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, deberán observarse diversas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **LEA COMPLETAMENTE Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**
- Para evitar el riesgo de electrocución, jamás coloque la base del motor en agua u otro líquido.
- Cuando el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas (o cerca de ellos) ser necesaria la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato cuando no lo use, antes de colocar o quitar accesorios y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga los dedos fuera de la boca de alimentación. Nunca utilice el extractor sin el separador de pulpa o bagazo.
- Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y debidamente asegurada, y de que el separador de bagazo esté en su lugar antes de encender la unidad. No abra los seguros de la tapa mientras el extractor funciona.
- Asegúrese de colocar el interruptor en la posición de "APAGADO" (OFF) después de cada uso. Asegúrese también de que el motor se ha detenido por completo antes de abrir el extractor.
- No meta los dedos u otros objetos en la boca de alimentación mientras el extractor esté andando. Nunca empuje los alimentos con la mano (use siempre el alimentador incluido). Si se atora la comida en la boca de alimentación, ayúdese con el alimentador.
- No se utilice en exteriores.
- No deje el extractor funcionando solo.
- Los dientes de la canastilla son muy filosos. Manéjela con cuidado.
- El uso de accesorios no autorizados por el fabricante puede producir incendios, electrocución u otro tipo de lesiones.
- No utilice aparatos con el tomacorriente dañado, después de notar algún mal funcionamiento, o después de una caídas u otro daño. Lleve su aparato al centro de servicio autorizado más cercano a su domicilio para que sea revisado, reparado y ajustado.

## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

### PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ SOLAMENTE:

- Este aparato tiene una clavija polarizada de corriente alterna (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en una toma de corriente. Si la clavija no encaja en la toma de corriente, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte un electricista calificado para reemplazar la toma de corriente obsoleta.

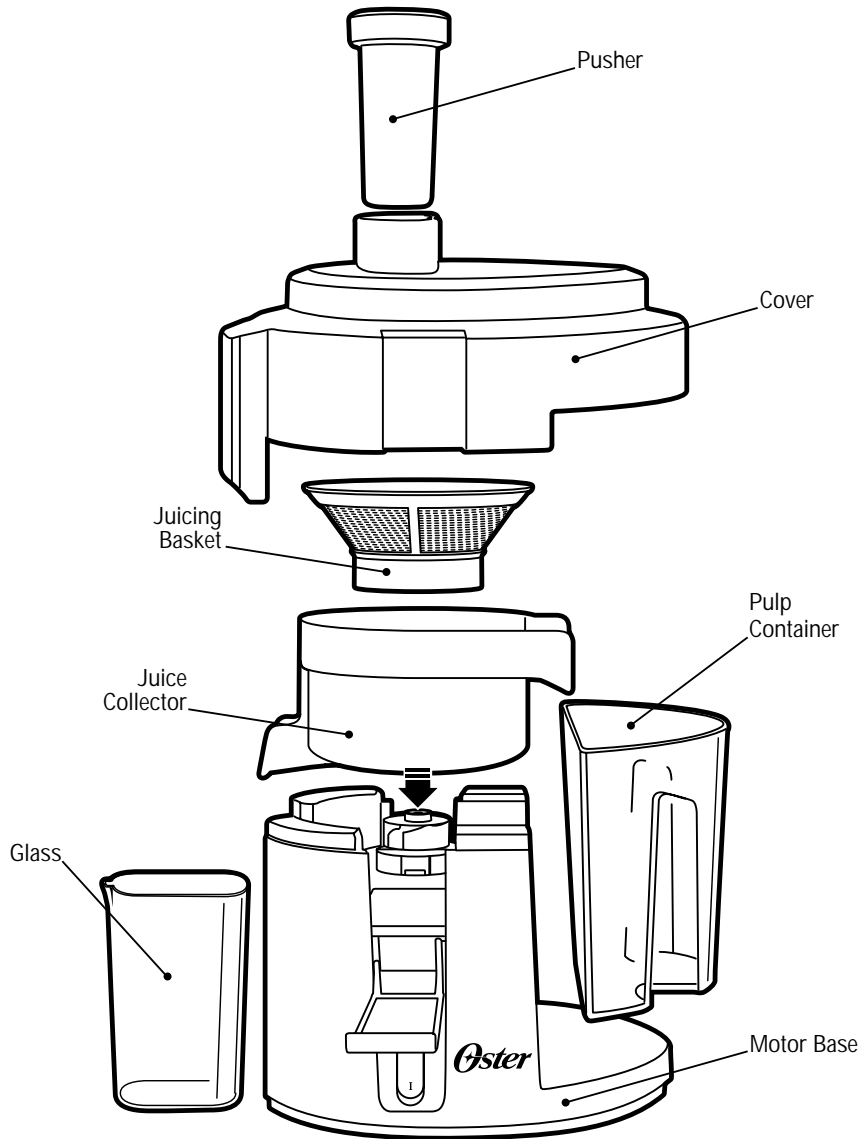
**DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## SELF-CONTAINED JUICE EXTRACTOR

After unpacking, disassemble unit before using the first time. Wash all parts except Motor Base in hot, soapy water. Rinse and dry immediately.

**DO NOT PUT ANY PART IN AUTOMATIC DISHWASHER**



**NO LAVE LA BASE DEL MOTOR EN AGUA**

## MODO DE EMPLEO

**NOTA:** El Extractor de Jugos debe estar perfectamente ensamblado antes de operar.

- Asegúrese de que el interruptor está apagado (OFF). Entonces conecte la clavija. Utilice el voltaje especificado en la base del aparato.
- Lave muy bien las frutas y verduras. Quíteles los tallos, semillas grandes, huesos y semillones (como los del durazno o las ciruelas) y pequeñas (uvas). Las manzanas pueden utilizarse con todo y cáscara y semillas. Las frutas de cáscara gruesa, como la piña o anana, deben pelarse. Remueva la piel interna de color blanco que tienen los cítricos y las nervaduras y semillas de los pimientos morrones porque pueden dejar un sabor amargo. Esto minimiza el bagazo o pulpa a separar, además de mejorar el sabor de los jugos. Todos los vegetales deben cortarse en pedazos que quepan por la boca de alimentación.
- Para procesar hojas, enróllelas o compactelas en bolitas antes de alimentarlas al extractor.
- Cuando trabaje con vegetales de muchas hojas y mucho líquido, el área entre el borde de la canastilla y el recolector de bagazo se puede saturar y tapar. Si su extractor se tapa así o comienza a vibrar excesivamente: apáguelo, desconéctelo y espere a que el motor y la canastilla se detengan por completo. Abra los seguros de la tapa y levántela para vaciar el bagazo y la pulpa en el contenedor. Coloque de nuevo la tapa y asegúrela. Ya está listo para procesar otra cantidad de jugo. Sin embargo, puede ser necesario repetir esta operación mientras utilice ese mismo vegetal.
- Encienda el extractor. Un "click" es normal al principio mientras la canastilla se ajusta al comenzar a girar.
- Observe cómo la canastilla gira libremente antes de comenzar a alimentar la unidad.
- Introduzca los alimentos por la boca de alimentación de manera lenta y continua, con ayuda del empujador. No lo force porque puede dañar la canastilla y arrojar trocitos de plástico en el jugo.
- Si va a extraer grandes cantidades de jugo y se ha llenado el contenedor de bagazo, apague la unidad, desconéctela y permita que se detenga por completo. Vacíe el recipiente de bagazo y colóquelo de nuevo en su lugar. Listo.

**PRECAUCIÓN: DESCONECTE SU EXTRACTOR ANTES DE LIMPIAR, COLOCAR O QUITAR PIEZAS. USE SIEMPRE EL EMPUJADOR PARA EVITAR LESIONES.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **NO LAVE LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.** Después de usar, desconecte y desarme la unidad (en ese orden) y lave cada pieza con jabón suave y agua tibia. Enjuague bien. Saque la pulpa de su recipiente con una cuchara de goma antes de lavar. Limpie la base del motor con un trapo suave y húmedo.
- Después de lavar, seque todas las piezas y vuelva a ensamblar la unidad.
- **Ninguna de las piezas puede ir a lavavajillas.**
- No utilice fibras, abrasivos, alcohol, acetona o cualquier otro agente agresivo, para la limpieza de su Extractor de Jugos Oster.<sup>®</sup>
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden manchar las piezas de plástico. Una mezcla de bicarbonato de sodio y agua puede servir para desmancharlas.
- Cualquier otro servicio que se requiera, deberá hacerse por un taller autorizado.

## ALGUNAS SUGERENCIAS

- Algunos frutos como duraznos, bananas, melocotones, peras, melones y fresas son de consistencia muy blanda. El jugo que se extrae de ellos es muy espeso y se conoce como “néctar”. El mejor alternar la extracción de estos jugos con la de jugos ligeros como los de zanahoria o manzana: Primero procese las frutas blandas, para pasar a las verduras más firmes y así asegurar al máximo la extracción de los néctares.
- El perejil, la espinaca y el berro dan jugos muy concentrados. Como estos son de sabor fuerte, es mejor combinarlos con otros jugos. Trabaje estos vegetales de sabor fuerte primero, siguiendo con vegetales más firmes para asegurarse de remover el jugo espeso.
- Medio kilo de vegetales crudos, generalmente rinde una taza (250 ml) de jugo (ver “Guía de Extracción de Jugos”).
- Agregue unas cucharaditas de jugo de limón o ácido cítrico (ascórbico) en polvo al recipiente donde vaya a verter el jugo para evitar que se oxiden y cambien de color.
- Sirva los jugos en el momento, ya que el contenido vitamínico desciende al almacenarlos. Si necesita extraer el jugo con anticipación, tape herméticamente el recipiente y métele al refrigerador. Debe procurarse no almacenar el jugo por más de dos días, a menos que se enlata o congele.
- El sabor, color y consistencia de los jugos enlatados siempre será diferente (e inferior) al de los jugos frescos.
- Al cocinar, pruebe mezclar o sustituir con jugos frescos el agua o los caldos.
- Es normal encontrar algunos residuos de pulpa o bagazo en el jugo. Esto incrementa el valor nutritivo y el sabor.
- Para espesar alimentos cocidos puede usarse jugo de papa en vez de fécula de maíz o harina.
- Al mezclar el jugo de zanahoria con el de otros vegetales, el sabor se enriquece.
- Si desea preparar grandes cantidades de jugo, asegúrese de revisar el recipiente de pulpa después de procesar 1 kilo de vegetales. Para mejores resultados, vacíe el contenedor antes de que llegue al tope.
- Para obtener un jugo transparente, fíltrelo a través de un pedazo de manta ésta sirve también para extraer cualquier residuo de jugo de la pulpa o alimentos húmedos. Simplemente, exprima.

**NOTA:** Esta unidad no trabaja con frambuesas.

Cuando las semillas pequeñas de las frambuesas y otras frutas pequeñas golpean los dientes de la canastilla, la semilla se abre y transmite un sabor amargo al jugo. El resultante puede tener un gusto muy desagradable; y aunque aparentemente las semillas están siendo procesadas sin problemas, en realidad se están acumulando debajo de la canastilla. Esto producirá que el jugo se revierta sobre el motor y lo dañe.

Tampoco se recomienda procesar cítricos en esta unidad, ya que tienden a espumar demasiado por su alto contenido de ácido cítrico.

## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## GUÍA PARA LA EXTRACCIÓN DE JUGOS

| FRUTA O VERDURA               | CANTIDAD APROX.   | RINDEMENTE       | FRUTA O VERDURA      | CANTIDAD APROX.  | RINDEMENTE     |
|-------------------------------|-------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------|
| Apio                          | 5 tallos grandes  | 3/4 T. de jugo   | Papa                 | 2 medianas       | 1 T. de jugo   |
| Arándanos                     | 2 tazas           | 1/4 T. de jugo   | Papaya               | 1 mediana        | 1/2 T. de jugo |
| Banana (Plátano)              | 2 medianas        | 1/4 T. de néctar | Pepino               | 1 mediano        | 2/3 T. de jugo |
| Berros                        | 1/2 kilo          | 2/3 T. de jugo   | Peras                | 2 medianas       | 1 T. de néctar |
| Cebolla                       | 4 medianas        | 1/2 T. de jugo   | Perejil (con tallos) | 2 tazas          | 1 cu. de jugo  |
| Col                           | 1/2 kilo          | 1 T. de jugo     | Pimiento Verde       | 2 medianos       | 1/2 T. de jugo |
| Duraznos                      | 2 medianos        | 1/2 T. de néctar | Piña (Ananá)         | 1/2 mediana      | 1/2 T. de jugo |
| Espinaca                      | 1/4 kilo          | 1/3 T. de jugo   | Rábano               | 1/4 kilo         | 1/4 T. de jugo |
| Fresas                        | 2 tazas           | 1 T. de néctar   | Ruibarbo             | 4 tallos grandes | 1 T. de jugo   |
| Lechuga                       | 5-6 hojas grandes | 1/3 T. de jugo   | Tomate               | 3 medianos       | 1 T. de jugo   |
| Manzanas                      | 2 medianas        | 1/2 T. de jugo   | Uva (sin semillas)   | 2 tazas          | 1 T. de jugo   |
| Melocotones                   | 4 medianos        | 1/2 T. de néctar | Zanahoria            | 1/2 kilo         | 1 T. de jugo   |
| Melón                         | 1 mediano         | 2 T. de néctar   |                      |                  |                |
| Nabo<br>(Remolacha o Betabel) | 3 medianos        | 1 T. de jugo     |                      |                  |                |

| VITAMINA                   | NECESARIA PARA   | EN FRUTAS Y VEGETALES  |
|----------------------------|--|--|
| <b>Vitamina A</b>          | Crecimiento normal; piel tersa y sana; salud en membranas; huesos y dientes sanos y fuertes; nervios estables.   | Vegetales verdes (de hojas delgadas) y amarillos y frutas  |
| <b>Vitamina Complejo B</b> | Crecimiento; buen apetito; buena digestión; funciones nerviosas y cardiacas; sistema circulatorio; prevención de la fatiga.                            | Col y col rizada, brócoli, melón y fresas  |
| <b>Vitamina C</b>          | Crecimiento; salud de dientes, huesos y enclas; regeneración de la sangre; respiración celular; procesos cicatrizantes; resistencia a las infecciones. | Vegetales frescos: fresas, tomates, melón, piña, bayas, ruibarbo, chiles (ají), pimientos, guayaba, colinabo |
| <b>Vitamina D</b>          | Crecimiento; huesos y dientes fuertes; aprovechamiento del calcio y el fósforo.  | Luz solar y aceites de hígado de pescado combinados con jugo para mejorar el sabor                           |
| <b>Vitamina K</b>          | Coagulación sanguínea y prevención de hemorragias.   | Zanahoria, col y tomate  |

For the most pleasant way to get the valuable nutrients you need each day, look for vitamin-rich refreshments from fresh fruits and vegetables.

## GARANTÍA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el número de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION  
117 Central Industrial Row  
Purvis, MS 39475**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION(KND)  
Please call 1-800-667-8623 or email us at  
Consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

## RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio.

**SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.**

Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.



©1997 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.  
Oster® and Designer® are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.  
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1997 Sunbeam Corporation ou ses sociétés apparentées. Tous droits réservés.  
Oster® et Designer® sont des marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés apparentées.  
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou une société apparentée.

©1997 Sunbeam Products Inc. o sus corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.  
Oster® y Designer® son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.  
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o alguna compañía afiliada.

©1997 Sunbeam Products Inc. ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.  
Oster® e Designer® são marcas comerciais da Sunbeam Corporation, ou de suas empresas afiliadas.  
Distribuído pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou uma empresa afiliada.