

KVJ0111
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.

TABLE OF CONTENTS

MAXIMUM EXTRACTION JUICER SAFETY	
Important safeguards.....	4
Electrical requirements	5
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories.....	6
ASSEMBLING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER	
Assembling the Maximum Extraction Juicer parts.....	7
OPERATING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER	
Making juice.....	9
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Quick tips	11
RECIPES.....	12
CARE AND CLEANING	
Cleaning the Maximum Extraction	17
TROUBLESHOOTING	18
WARRANTY AND SERVICE	19

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Maximum Extraction Juicer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Maximum Extraction Juicer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Always make sure Maximum Extraction Juicer lid is securely closed before motor is turned on. Do not remove the lid while Maximum Extraction Juicer is in operation.
3. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
4. Be sure to turn the Maximum Extraction Juicer off and unplug it from the power outlet when not in use, after each use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
5. Do not open until blades and rotating sieve stops.
6. Blades are sharp. Handle carefully.
7. Do not operate without the pulp container in place.
8. Avoid contacting moving parts.
9. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

12. Do not put your fingers or other objects into the Maximum Extraction Juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. Never feed by hand. Always use the pusher. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble Maximum Extraction Juicer to remove the remaining food.
13. Do not operate the appliance if the rotating sieve or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
14. Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged, 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.
15. To protect against risk of electrical shock, do not immerse Juicer body in water or other liquids.
16. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
17. To prevent damage to gear assembly, do not immerse Juicer body in water or other liquids.
18. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 Volts A.C. only

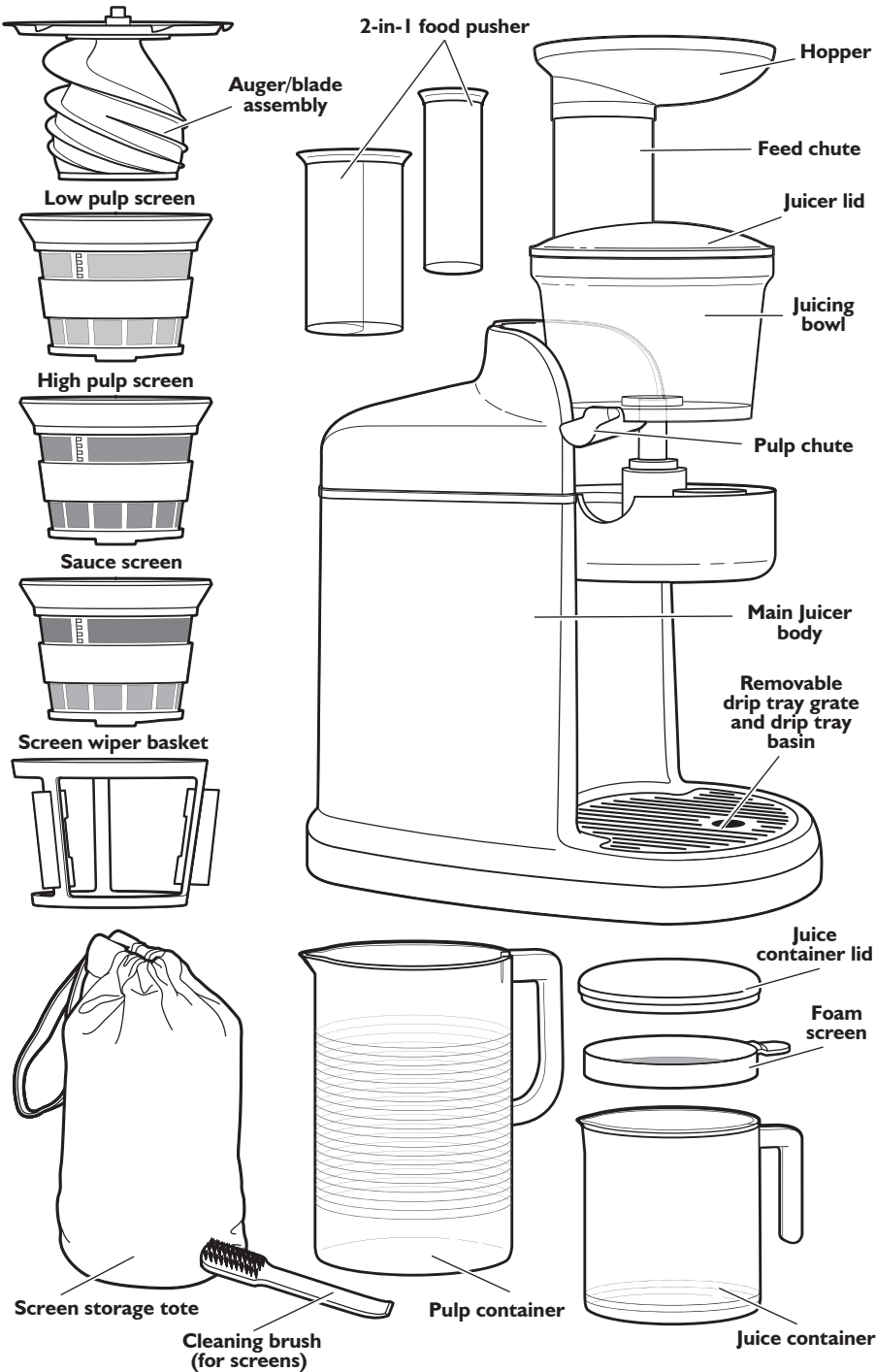
Frequency: 60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



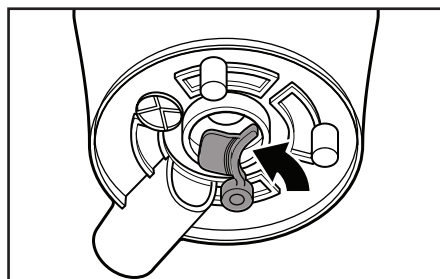
ASSEMBLING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER

Assembling the Maximum Extraction Juicer parts

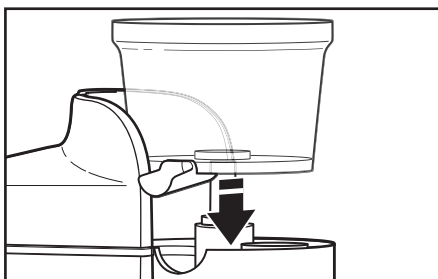
Before First Use

Before using your Maximum Extraction Juicer for the first time, the Main Juicer body should be wiped clean with a damp cloth. All other parts should be washed by hand or in the top rack of the dishwasher. See “Care and Cleaning” section.

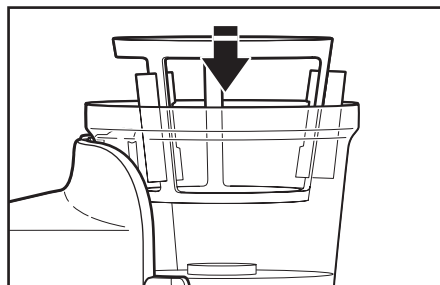
English



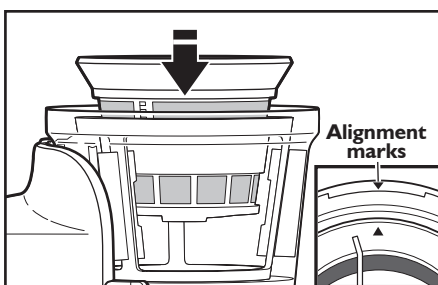
- 1** Slide the gasket into place behind the pulp chute.



- 2** Place the bowl into the juicer body.

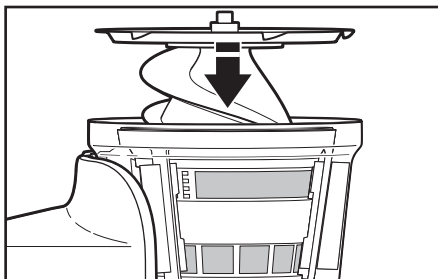


- 3** Put the screen wiper basket into the bowl.

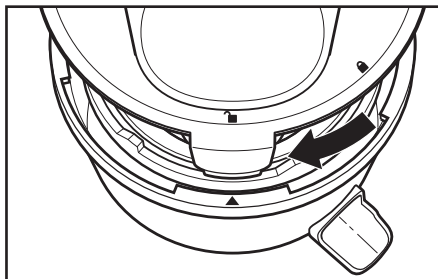


- 4** Place the screen of your choice into the screen wiper basket so that the alignment mark matches up with the mark on the bowl.

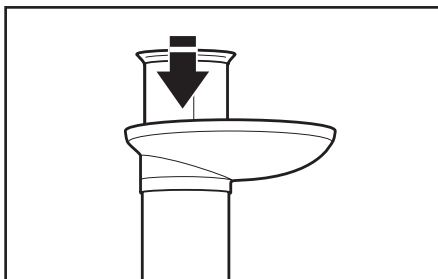
ASSEMBLING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER



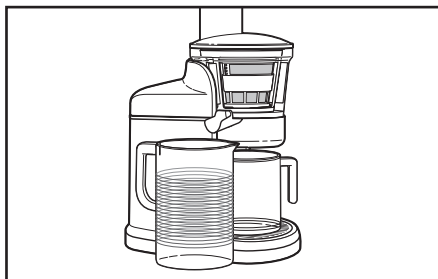
5 Place the auger/blade assembly inside the screen.



6 Place the lid on the juicer, aligning the unlocked icon on the lid with the red arrow on the juicing bowl. Rotate lid clockwise until lid locks into place.



7 Place hopper on top of feed chute. Insert food pusher in feed chute.



8 Place juice container under juice bowl, and pulp container beneath pulp chute.

OPERATING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER

Making juice

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

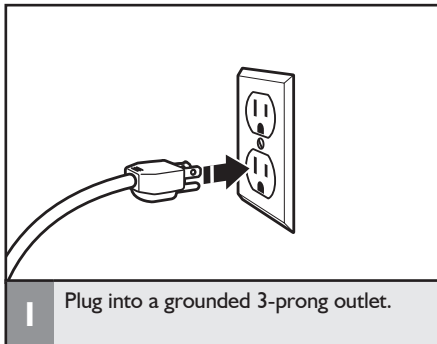
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

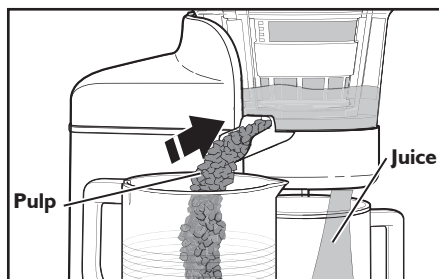
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

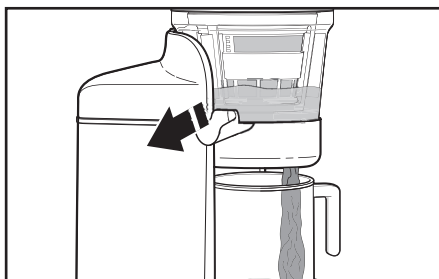


Plug into a grounded 3-prong outlet.

BEFORE JUICING: Large seeds or pits need to be removed prior to juicing to avoid damage to the auger or screens. This includes fruits such as; nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums, cherries, etc.

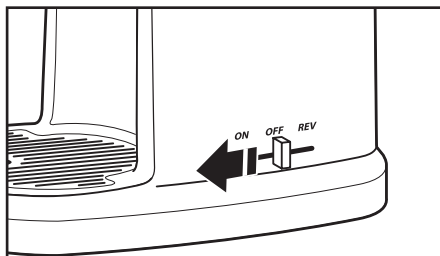


- 2** To make juice, the pulp chute should always be pushed in; this is the open position. When the pulp chute is open, pulp created while juicing will flow through the pulp chute, separating it from the juice.



- 3** To make sauces, make sure the rubber gasket is in place, and sauce screen is installed. Pull the pulp chute out; this is the closed position. When the pulp chute is closed, the juice and fiber exit through the juice chute as a sauce.

OPERATING THE MAXIMUM EXTRACTION JUICER



- 4** Move the power lever to ON.

!WARNING



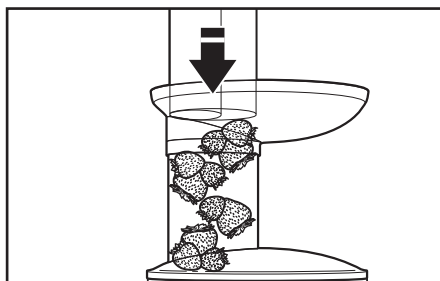
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

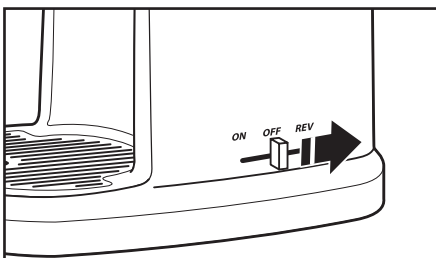
Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.



- 5** Place items to be juiced into the hopper. Use the food pusher to slowly feed items into the juicer bowl.



- 6** Pulp may build up on the screen and auger assembly and cause a jam. Clear the buildup by moving the power lever to OFF and then REV.

Quick tips

Before juicing:

- Thoroughly wash your fruits and vegetables, making sure they are free of soil, leaves, and stems. Small leaves, such as on strawberries, do not have to be removed.
- To avoid damaging the juicer, do not juice frozen fruits or vegetables. For optimal performance, always use fresh fruits and vegetables.
- Large seeds or pits must be removed prior to juicing to avoid damage to the auger or screens. This includes fruits such as; nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums, cherries, etc.
- Always peel fruits with hard or inedible skins. Examples include mangoes, citrus fruits, melons, and pineapples.
- Some vegetables, such as cucumbers or yellow squash, do not have to be peeled first, depending on the softness of the skin and recipe requirements. Leaving the peels on will change the color and flavor of the finished juices.

While juicing:

- For optimum results, insert one piece of ingredients at a time.
- When juicing celery with other fruits/vegetables, it is recommended to interchange the celery with other items to prevent pulp build-up inside the juice bowl.
- When juicing leafy greens like spinach and kale, it is recommended to juice with a combination of watery or fibrous fruits and vegetables to help with juice flow and to increase juice yield.
- You should not juice bananas.
- For less foam build-up and seeds/particles in your juice, use the foam screen to strain these sediments before they go into the juice.

After juicing:

- Saved pulp can be used for other recipes, as compost for your garden, or can be discarded.

For easy cleanup:

- As you juice, clean parts to avoid dried-on juice and pulp.
- After each use, immediately rinse removable parts in hot water to remove pulp and juice. It may be necessary to use the cleaning brush to remove pulp from the screen. Let parts air dry.

JUICES

Apple Carrot Zinger

Makes 2 servings

- 2 apples, cored
- 4 carrots, ends trimmed
- ¼ cucumber
- 1 inch fresh ginger, peeled

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

Double Green Pineapple

Makes 1 serving

- ¼ pineapple, peeled
- 4 leaves Swiss chard
- 4 leaves kale

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

Jicama Pear Carrot

Makes 1 serving

- 1 cup cut-up peeled jicama
- ½ pear
- 2 large or 3 medium carrots, ends trimmed
- ½ inch fresh ginger, peeled
- Pinch ground red pepper (optional)

Juice jicama, pear, carrots and ginger. Stir in red pepper until well blended or sprinkle over juice, if desired. Serve immediately.

Sprout Apple Carrot

Makes 2 servings

- 2 apples, cored
- 1 carrot, ends trimmed
- 1 cup alfalfa sprouts
- 1 cup bean sprouts
- 4 sprigs fresh parsley

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

Cucumber Refresher

Makes 2 servings

- 2 large English cucumbers
- 1 cup packed fresh spinach
- ½ lemon, peeled and seeded

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

NOTE: For a sweeter juice, add one apple, quartered and cored.

Fantastic Five juice

Makes 2 servings

- 1 tangerine, peeled
- ½ peach, pitted
- ½ apple, cored
- ½ pear
- ½ cup green seedless grapes

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

Papaya Power Juice

Makes 2 servings

- ¼ papaya, peeled and seeded
- 1 orange, peeled
- ¾ cup fresh parsley
- 1 clove garlic
- 2 tablespoons soy protein powder

Juice papaya, orange, parsley and garlic.
Stir in soy protein powder until well blended; serve immediately.

Sweet and Spicy Citrus

Makes 2 servings

- 1 orange or 2 clementines, peeled
- 5 carrots, ends trimmed
- ⅓ cup strawberries, hulled
- 1 lemon, peeled and seeded
- ½ inch fresh ginger, peeled

Juice all ingredients together.
Stir; serve immediately.

MARINADES

Lemon Basil Marinade

Makes 2 cups of marinade or salad dressing

- 5 lemons, peeled and seeded
- 1 cup packed fresh basil leaves
- 6 cloves garlic
- 6 tablespoons extra virgin olive oil
- 1 teaspoon coarse salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper

Juice 2 lemons, basil, and garlic. Juice remaining 3 lemons. Pour juice into jar with tight-fitting lid.

NOTE: Juicing the lemons after the garlic will help to clean the garlic from the screen.

Add olive oil, salt and pepper; seal jar and shake to blend. Store in airtight jar or container in refrigerator up to 2 weeks.

TIP: Use as a marinade or salad dressing.

Orange Ginger Marinade

Makes 2 cups

- 3 large navel oranges, peeled and halved
- 4 ounces fresh ginger, peeled and cut into chunks
- ¼ cup dark sesame oil
- 1 tablespoon honey
- 1 teaspoon coarse salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper

Juice oranges and ginger. Measure 1 ¾ cups juice; pour into jar with tight-fitting lid.

Add sesame oil, honey, salt and pepper; seal jar and shake to blend. Store in refrigerator up to 2 weeks.

TIP: Use as a marinade for grilled salmon.

SAUCES AND JELLIES

Pear Caramel Sauce

Makes ¾ cup sauce

- 2 to 3 Comice or Anjou pears, quartered
- ½ cup sugar
- Pinch cream of tartar
- 2 tablespoons heavy cream
- 1 tablespoon butter
- ⅛ teaspoon salt
- 1 tablespoon pear-flavored vodka or liqueur

Juice pears. Strain juice through fine-mesh sieve. Measure 1 cup juice.

Pour juice into small saucepan. Cook over medium-high heat for 10 minutes or until thickened and reduced to ¼ cup, stirring occasionally. Set aside.

Combine sugar, 2 tablespoons water and cream of tartar in medium saucepan. Bring to a boil over medium heat, stirring until sugar dissolves. When mixture boils, cover pan 2 minutes to dissolve sugar crystals on side of pan. Remove cover; cook without stirring 8 to 10 minutes or until mixture is light amber in color, swirling pan occasionally.

Remove from heat; carefully whisk in reduced pear juice, cream, butter and salt until smooth (mixture will bubble vigorously). Stir in vodka; cool completely.

Store in airtight jar or container in refrigerator up to 2 weeks.

RECIPES

Pineapple Orange Jelly

Makes 3 (8-ounce) jars

- 1 large pineapple, peeled, cored and cut into eighths
- 2 navel oranges, peeled and halved
- 2 cups sugar
- 3 tablespoons powdered pectin
- 3 (8-ounce) canning jars

Juice pineapple and orange. Measure 4 cups juice; pour into 5-quart saucepan.

Whisk sugar and pectin in medium bowl; add to juice. Bring to a boil over high heat. Boil 15 to 20 minutes or until thickened, stirring frequently. Jam is done cooking when it forms thick layer on side of pan and registers 221°F when tested with candy thermometer. Transfer jam to clean, hot jars. Wipe off any jam from tops of jars; seal jars.

Meanwhile, fill stockpot with enough water to cover jars; bring to a boil over high heat. Reduce heat slightly to stop boiling; carefully lower jars into water. Add additional water to fully submerge jars, if necessary. Return water to a boil; boil 10 minutes. Carefully remove jars from stockpot; cool on kitchen towel. Store sealed jars at room temperature up to 1 year.

RECIPES USING PULP

Tropical Twist

Makes 1 serving

- 1/8 seedless watermelon, rind removed
- 1 orange, peeled
- 1/2 mango, peeled
- 1/8 pineapple, peeled
- 1/3 cup strawberries, hulled

Juice watermelon, orange, mango, strawberries and pineapple. Stir; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Zucchini Date Bread. Use the low pulp screen for the maximum amount of pulp.

Zucchini Date Bread

Makes 1 loaf

- 1 cup chopped pitted dates
- 1 cup water
- 1 cup whole wheat flour
- 1 cup all-purpose flour
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon each baking soda, salt and ground cinnamon
- 1/4 teaspoon ground cloves
- 2 eggs
- 1 cup shredded zucchini, squeezed dry
- 1 cup pulp from Tropical Twist, juiced with low pulp screen

Preheat oven to 350°F. Spray 8x4-inch loaf pan with nonstick cooking spray.

Combine dates and water in small saucepan; bring to a boil over medium-high heat. Remove from heat; let stand 15 minutes.

Combine flours, sugar, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and cloves in large bowl. Beat eggs in medium bowl; stir in date mixture, zucchini and juice pulp. Stir egg mixture into flour mixture just until moistened. Pour into prepared pan.

Bake 30 to 35 minutes or until toothpick inserted into center comes out clean. Cool in pan 5 minutes. Remove to wire rack to cool completely.

Ruby Red Juice

Makes 1 serving

- 1 small apple, cored
- 1 beet, peeled
- 3 medium carrots, ends trimmed
- ½ cup packed kale leaves

Juice apple, beet, carrots and kale.
Stir; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Sweet Vegetable Fritters. Peel the carrots and beet before juicing to get pulp with a better consistency for the fritters. Juice with the low pulp screen for the maximum amount of pulp.

Sweet Vegetable Fritters

Makes 20 fritters

- 1 ½ cups pulp from Ruby Red Juice, juiced with low pulp screen
 - 2 eggs
 - ¼ cup all-purpose flour
 - ½ teaspoon ground cinnamon
 - ¼ teaspoon salt
 - 4 tablespoons vegetable oil
- Honey

Combine juice pulp, eggs, flour, cinnamon and salt in large bowl; mix well.

Heat 2 tablespoons oil in large nonstick skillet over medium heat. Drop batter by tablespoonfuls into skillet; flatten into circle with back of spoon (do not crowd pan). Cook 1 to 2 minutes per side or until browned and firm. Repeat with remaining batter, adding additional oil if needed. Serve fritters warm with honey.

Tropical Fruit Fling

Makes 2 servings

- ¼ pineapple, peeled
- 1 orange, peeled
- ½ mango, peeled
- ½ cup strawberries, hulled
- ½ cup coconut water

Juice strawberries, mango, orange and pineapple. Stir in coconut water; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Fruit Leather Rolls. Use the low pulp screen and make two batches of juice to get enough pulp.

Fruit Leather Rolls

Makes 4 to 6 rolls

- 1 large pineapple, peeled, cored and cut into eighths
- 1 ½ cups pulp from two batches of Tropical Fruit Fling, juiced with low pulp screen
- ¼ cup honey
- 2 tablespoons water

Preheat oven to 200°F. Line baking sheet with parchment paper.

Combine juice pulp, honey and water in blender; purée until smooth paste forms. Pour fruit mixture onto prepared baking sheet; spread into ¼-inch-thick rectangle, leaving 1-inch border on all sides.

Bake 2 to 3½ hours or until fruit mixture is firm and not too sticky. Cool completely on baking sheet.

Roll up fruit leather jelly-roll style from long end. Cut into pieces with serrated knife. Store in airtight container at room temperature 2 to 3 weeks.

Back to Your Roots Juice

Makes 2 servings

- 2 beets, peeled
- 1 turnip
- 1 sweet potato, peeled
- 2 carrots, ends trimmed
- 2 parsnips, ends trimmed

Juice beets, carrots, parsnips, turnip and sweet potato. Stir; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Corn Fritters. Peel the beets, turnip, sweet potato, carrots and parsnips before juicing to get pulp with a better consistency for the fritters. Juice with the low pulp screen for the maximum amount of pulp.

Corn Fritters

Makes 16 fritters

- ½ cup all-purpose flour
- 1 teaspoon sugar
- ½ teaspoon each baking powder and salt
- ⅛ teaspoon dried thyme
- Pinch ground red pepper
- 1 egg
- ¼ cup milk or half-and-half
- 1 cup cooked fresh or thawed frozen corn
- ½ cup pulp from Back to Your Roots, juiced with low pulp screen

Vegetable oil for frying

Salsa

Combine flour, sugar, baking powder, salt, thyme and red pepper in large bowl. Beat egg and milk in small bowl; stir into flour mixture. Stir in corn and juice pulp.

Heat ¼ inch of oil in large skillet over medium heat until drop of batter sizzles and turns golden in less than 1 minute. Drop batter by rounded tablespoonfuls into hot oil. Cook 3 minutes or until golden; turn and cook 1 minute or until golden.

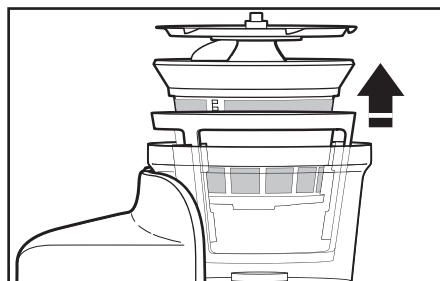
Remove fritters with slotted spoon to paper towel-lined plate. Serve hot with salsa.

CARE AND CLEANING

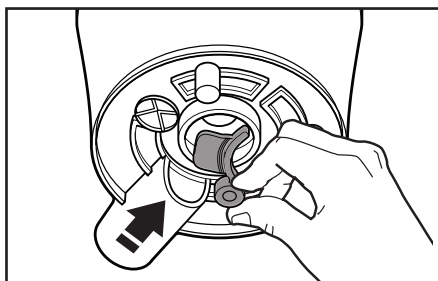
Cleaning the Maximum Extraction Juicer

IMPORTANT: To avoid damaging the Juicer, do not wash or immerse the juicer body in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher safe.

Before cleaning, make sure juicer has been turned off and unplugged from the wall outlet.

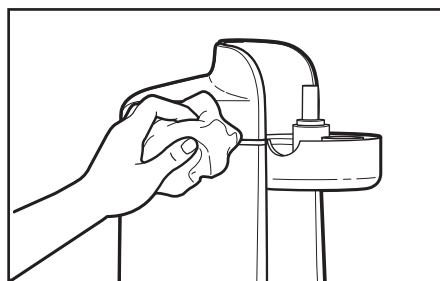


- 1 To disassemble juicing bowl:** Remove the lid. Remove the auger. Lift the assembled screen and screen wiper basket out of the bowl, and separate.

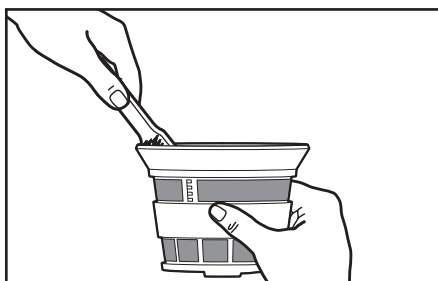


- 2 To disassemble pulp chute for cleaning:** Pull gasket out from back of chute. Slightly pinch gasket hinge while sliding chute in towards the center of the juicing bowl.

NOTE: Juice may drip onto the drip tray grate after juicing. Both the grate and drip tray basin may be removed and washed in the top rack of the dishwasher for easy cleaning.

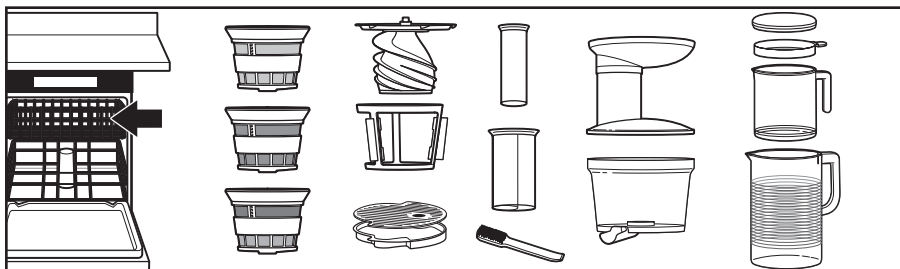


- 3** Wipe the juicer body with a warm, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the juicer. Thoroughly dry with a soft cloth. To avoid damaging the juicer, do not wash or immerse the juicer body in water or other liquids, or wash in the dishwasher.



- 4** Use the brush with warm soapy water to clean out any stuck food or residue in the screens.

CARE AND CLEANING



5

All parts other than the juicer body are top rack dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Maximum Extraction Juicer does not operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- Check to see whether the Juicer is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Juicer is connected to and make sure the circuit is closed.
- Check to make sure the Juicer was assembled correctly. See “Assembling the Maximum Extraction Juicer” section.
- Check to see if the screen is clean and clear of pulp. Too much pulp on the screen may affect performance, and will need to be removed. See “Cleaning the Maximum Extraction Juicer” section.
- The juicer might be jammed. Turn Juicer off and reverse direction. Turn off Juicer again, unplug unit, and remove lid to clean out pulp build up. See “Cleaning the Maximum Extraction Juicer” section.

If the problem cannot be corrected: See the “Warranty and Service” section. Do not return the Juicer to the retailer; retailers do not provide service. The serial number for service is on the bottom of the Juicer body.

Juice does not flow sufficiently, or is flowing out of the pulp ejector

Check to see whether the rubber gasket on the bottom of the Juicer is placed properly.

Makes a squeaking or clicking noise or shakes when making juice

- A squeaking noise is normal. It is the sound of juice being squeezed by the auger.
- Some shaking is normal. It is the sign of the motor working properly.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid® Maximum Extraction Juicer Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Maximum Extraction Juicers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

English

Length of Warranty:

One Year Full Warranty from date of purchase.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:

Hassle-Free Replacement of your Maximum Extraction Juicer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

KitchenAid Will Not Pay for:

- A.** Repairs when Maximum Extraction Juicer is used in other than normal single family home use.
- B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your Maximum Extraction Juicer to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for Maximum Extraction Juicer operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

WARRANTY AND SERVICE

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Maximum Extraction Juicer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Maximum Extraction Juicer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Maximum Extraction Juicer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Maximum Extraction Juicer, use the carton and packing materials to pack up your original Maximum Extraction Juicer.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Maximum Extraction Juicer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Maximum Extraction Juicer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, take the Maximum Extraction Juicer or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In

the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Maximum Extraction Juicer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Maximum

Extraction Juicer for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE L'EXTRACTEUR DE JUS À EXTRACTION MAXIMALE	
Consignes de sécurité importantes	24
Spécifications électriques.....	25
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	
Pièces et accessoires	26
ASSEMBLAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS À EXTRACTION MAXIMALE	
Assemblage des pièces de l'extracteur de jus à extraction maximale	27
FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS À EXTRACTION MAXIMALE	
Préparation du jus.....	29
CONSEILS POUR DE BONNS RÉSULTATS	
Conseils rapides.....	31
RECETTES	32
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage de l'extracteur de jus à extraction maximale.....	39
DÉPANNAGE	40
GARANTIE ET SERVICE	41

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat de l'extracteur de jus à extraction maximale. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser votre extracteur de jus à extraction maximale, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.com. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du magasin

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Toujours s'assurer que le couvercle de l'extracteur de jus à extraction maximale est solidement fermé avant de mettre en marche le moteur. Ne pas retirer le couvercle lorsque l'extracteur de jus à extraction maximale est en cours d'utilisation.
3. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.
4. S'assurer d'avoir bien éteint et débranché l'extracteur de jus à extraction maximale lorsqu'il n'est pas utilisé, après chaque utilisation, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
5. Ne pas ouvrir l'appareil avant que les lames et la passoire rotative n'aient cessé de tourner.
6. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
7. Ne pas utiliser si le récipient à pulpe n'est pas installé.
8. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
12. Ne jamais insérer le doigt ou un objet quelconque dans l'ouverture de l'extracteur de jus à extraction maximale lorsque celui-ci est en cours d'utilisation. Si un morceau d'aliment est coincé dans l'ouverture, utiliser le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire tomber. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir. S'il est impossible de procéder autrement, éteindre le moteur et démonter l'extracteur de jus à extraction maximale pour retirer les résidus alimentaires.
13. Ne pas utiliser l'appareil si la passoire rotative ou toute autre pièce rotative est endommagée. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
15. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'extracteur de jus dans de l'eau ou tout autre liquide.
16. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
17. Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger le corps de l'extracteur de jus dans l'eau ou dans tout autre liquide.
18. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 volts C.A. uniquement

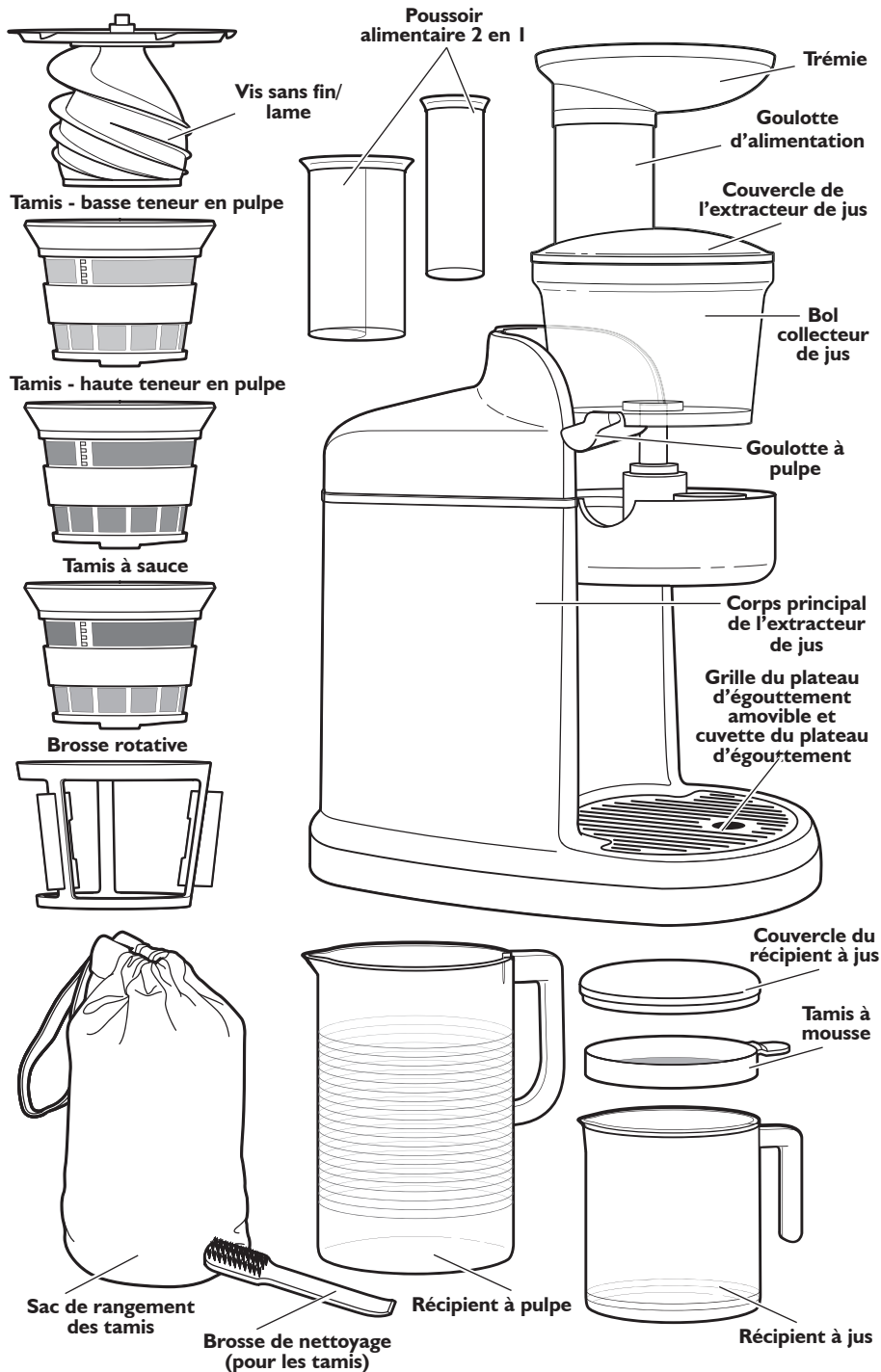
Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

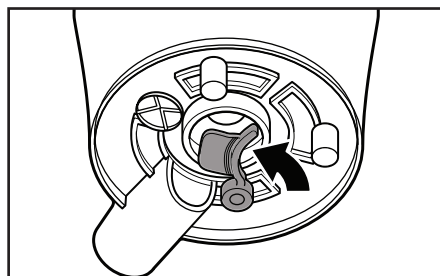
Pièces et accessoires



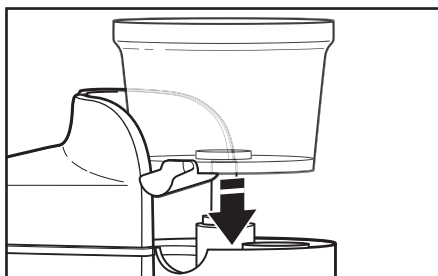
Assemblage des pièces de l'extracteur de jus à extraction maximale

Avant la première utilisation

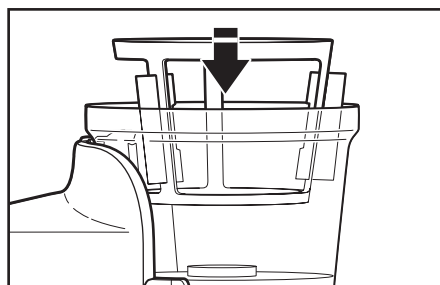
Avant d'utiliser l'extracteur de jus à extraction maximale pour la première fois, essuyer le corps principal de l'extracteur avec un linge humide. Toutes les autres pièces doivent également être lavées à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Voir la section "Entretien et nettoyage".



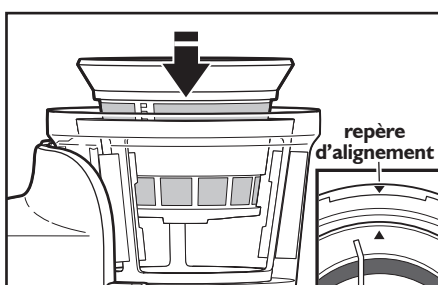
- 1** Faire coulisser le joint d'étanchéité en place derrière la goulotte à pulpe.



- 2** Placer le bol à l'intérieur du corps de l'extracteur de jus.

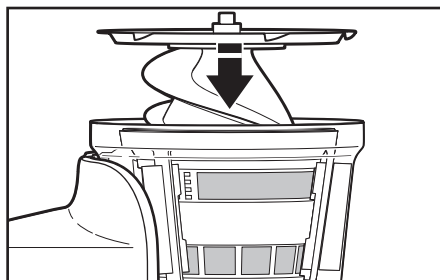


- 3** Placer le panier filtre avec racleur dans le bol.

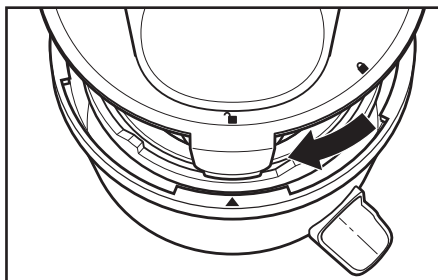


- 4** Placer le tamis désiré dans le panier filtre en disposant son repère d'alignement en face du repère situé sur le bol.

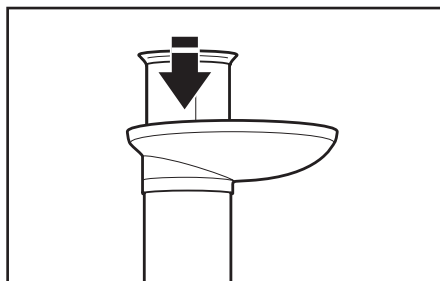
ASSEMBLAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS À EXTRACTION MAXIMALE



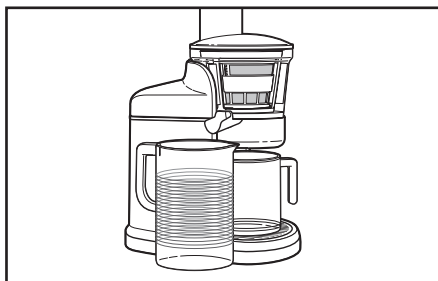
- 5** Placer le bloc lame/vis sans fin à l'intérieur du tamis.



- 6** Placer le couvercle sur l'extracteur de jus en alignant le symbole de déverrouillage du couvercle avec la flèche rouge du bol collecteur de jus. Faire tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



- 7** Placer la trémie au sommet de la goulotte d'alimentation. Insérer le poussoir alimentaire dans la goulotte d'alimentation.



- 8** Placer le récipient à jus sous le bol collecteur de jus et le récipient à pulpe sous la goulotte à pulpe.

Préparation du jus

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

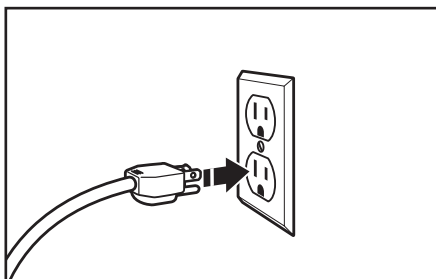
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

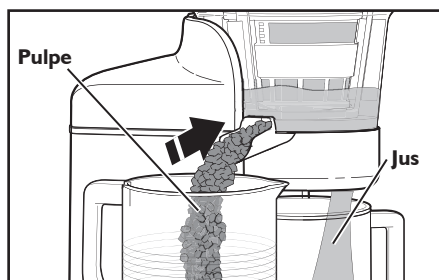
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



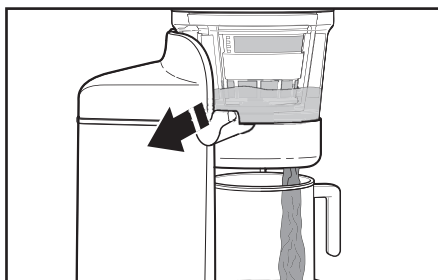
I Brancher l'appareil dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

AVANT DE PROCÉDER À L'EXTRACTION :

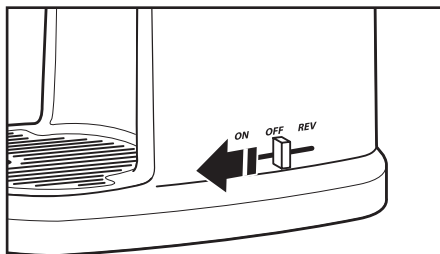
Les noyaux et les gros pépins doivent être retirés avant l'extraction pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les tamis. Ceci est valable pour les fruits tels que les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.



2 Pour produire du jus, la goulotte à pulpe doit toujours être enfoncée. Cela correspond à la position ouverte. Lorsque la goulotte à pulpe est ouverte, la pulpe produite lors de l'extraction s'écoule à travers la goulotte, la séparant ainsi du jus.



3 Pour préparer les sauces, veiller à ce que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit bien en place, et que le tamis à sauce soit installé. Tirer sur la goulotte à pulpe. Ceci correspond à la position fermée. Lorsque la goulotte à pulpe est fermée, la pulpe et les fibres s'écoulent à travers la goulotte à jus, incorporées dans la sauce.



- 4** Déplacer le levier de mise sous tension à la position ON (marche).

⚠ AVERTISSEMENT



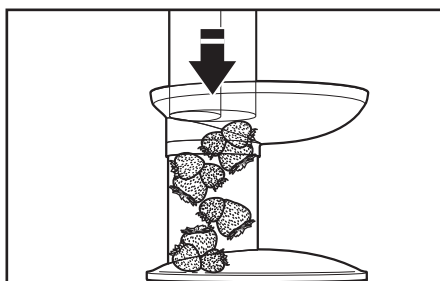
Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

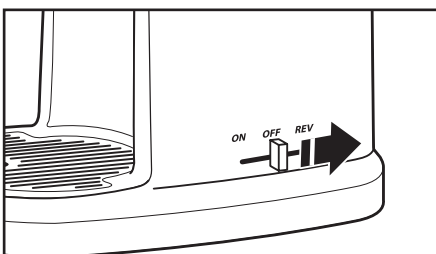
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.



- 5** Introduire les aliments destinés à l'extraction dans la trémie. Introduire lentement les aliments dans le bol de l'extracteur à l'aide du poussoir alimentaire.



- 6** De la pulpe peut s'accumuler sur le tamis et la vis sans fin et causer un bouchage. Éliminer l'accumulation de pulpe en déplaçant le levier sur OFF (arrêt) puis sur REV (inversé).

Conseils rapides

Avant de procéder à l'extraction :

- Laver soigneusement vos fruits et légumes, et s'assurer que la terre, les feuilles et les queues ont bien été retirées. Il n'est pas nécessaire de retirer les petites feuilles (par exemple sur les fraises).
- Pour éviter d'endommager l'extracteur de jus, ne pas extraire le jus de fruits ou de légumes surgelés. Pour des résultats optimaux, toujours utiliser des fruits et des légumes frais.
- Les noyaux et les gros pépins doivent être retirés avant l'extraction pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les tamis. Ceci est valable pour les fruits tels que les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.
- Toujours éplucher les fruits dont la peau est dure ou non comestible. Ceci est valable pour les mangues, les agrumes, les melons et les ananas.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher au préalable certains légumes comme les concombres ou les courgettes jaunes, en fonction de la fermeté de leur peau et des particularités de la recette. Les fruits et légumes non épluchés affecteront la couleur et la saveur des jus préparés.

Lors de l'extraction :

- Pour des résultats optimaux, insérer les ingrédients morceau par morceau.
- Lorsque l'on extrait du jus de céleri avec d'autres fruits ou légumes, il est conseillé d'intervertir le céleri avec d'autres articles pour empêcher l'accumulation de pulpe à l'intérieur du bol collecteur de jus.
- Lorsque l'on extrait du jus de légumes à feuilles, tels que les épinards et les choux frisés, il est conseillé de l'extraire avec un mélange de fruits et légumes à forte teneur en eau ou en fibres, pour extraire davantage de jus et pour que celui-ci s'écoule plus facilement.
- Il est déconseillé d'extraire le jus de bananes.
- Pour diminuer l'accumulation et mousse et de pépins ou de particules dans le jus, utiliser le tamis à mousse pour filtrer ces dépôts avant qu'ils ne tombent dans le jus.

Après l'extraction :

- La pulpe récupérée peut être utilisée dans d'autres recettes, comme compost pour le jardin, ou elle peut être jetée.

Pour un nettoyage facile :

- Au cours de l'extraction, nettoyer les pièces pour éviter les dépôts de jus et de pulpe séchés.
- Après chaque utilisation, rincer immédiatement les pièces amovibles à l'eau chaude pour ôter la pulpe et le jus. L'emploi de la brosse de nettoyage peut être nécessaire pour ôter la pulpe des tamis. Laisser les pièces sécher à l'air.

JUS

Zinger pommes carottes

Pour 2 portions

2 pommes, parées

4 carottes (couper les extrémités)

¼ de concombre

1 pouce de gingembre frais, épluché

Extraire ensemble tous les ingrédients.

Remuer; servir immédiatement.

Jus d'ananas avec double portion de légumes

Pour 1 portion

¼ d'ananas, épluché

4 feuilles de blette suisse

4 feuilles de chou frisé

Extraire ensemble tous les ingrédients.

Remuer; servir immédiatement.

Jus de jicama, de poire et de carottes

Pour 1 portion

1 tasse de jicama (aussi appelé pois patate), épluché et coupé

½ poire

2 grosses carottes ou 3 carottes moyennes (couper les extrémités)

½ pouce de gingembre frais, épluché

Pincée de piment rouge en poudre (facultatif)

Extraire le jus du jicama, de la poire, des carottes et du gingembre. Incorporer le piment rouge jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé, ou le saupoudrer sur le jus si désiré. Servir immédiatement.

Rafraîchissement au concombre

Pour 2 portions

2 gros concombres sans pépins

1 tasse d'épinards frais préemballés

½ citron, épluché et épépiné

Extraire ensemble tous les ingrédients.

Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Pour obtenir un jus plus sucré, ajouter une pomme parée et coupée en quartiers.

Jus des cinq fantastiques

Pour 2 portions

1 mandarine, épluchée

½ pêche, sans noyau

½ pomme, parée

½ poire

½ tasse de raisins verts sans pépins

Extraire ensemble tous les ingrédients.

Remuer; servir immédiatement.

Jus énergisant à la papaye

Pour 2 portions

¼ de papaye, épluchée et épépinée

1 orange, épluchée

¾ de tasse de persil frais

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe de protéines de soya en poudre

Extraire le jus de la papaye, de l'orange, du persil et de l'ail. Incorporer la poudre de protéines de soya jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée; servir immédiatement.

Jus de pousses, pommes et carotte

Pour 2 portions

- 2 pommes, parées
- 1 carotte (couper les extrémités)
- 1 tasse de racines de luzerne cultivée
- 1 tasse de germes de soja
- 4 brins de persil frais

Extraire ensemble tous les ingrédients.
Remuer; servir immédiatement.

Jus d'agrumes sucré et épicé

Pour 2 portions

- 1 orange ou 2 clémentines, épluchée(s)
- 5 carottes (couper les extrémités)
- 1/3 de tasse de fraises, équeutées
- 1 citron, épluché et épépiné
- 1/2 pouce de gingembre frais, épluché

Extraire ensemble tous les ingrédients.
Remuer; servir immédiatement.

MARINADES

Marinade au citron et au basilic

Pour 2 tasses de marinade ou de vinaigrette

- 5 citrons, épluchés et épépinés
- 1 tasse de basilic frais préemballé
- 6 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à thé de gros sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

Extraire le jus de 2 citrons, du basilic et de l'ail.
Extraire le jus des 3 citrons restants. Verser le jus dans un bocal à couvercle hermétique.

REMARQUE : Le fait d'extraire les citrons après avoir extrait l'ail permet de nettoyer plus facilement l'ail du tamis.

Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre; fermer le bocal hermétiquement et secouer pour mélanger. Conserver dans un pot ou un bocal hermétique jusqu'à 2 semaines.

ASTUCE : Utiliser comme marinade ou vinaigrette.

Marinade à l'orange et au gingembre

Pour 2 tasses

- 3 grosses oranges Navel, épluchées et coupées en deux
- 4 onces de gingembre frais, épluché et coupé en morceaux
- 1/4 de tasse d'huile de sésame asiatique (sombre)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à thé de gros sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

Extraire le jus des oranges et du gingembre. Mesurer 1 3/4 de tasse de jus; verser dans un bocal à couvercle hermétique.

Ajouter l'huile de sésame, le miel, le sel et le poivre; fermer le bocal hermétiquement et secouer pour mélanger. Conserver jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

ASTUCE : Utiliser comme marinade pour du saumon grillé.

SAUCES ET GELÉES

Sauce aux poires et au caramel

Pour $\frac{3}{4}$ de tasse de sauce

2 ou 3 poires Comice ou Anjou coupées
en tranches

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

Pincée de crème de tartre

2 cuillères à soupe de crème épaisse

1 cuillère à soupe de beurre

$\frac{1}{8}$ de cuillère à thé de sel

1 cuillère à soupe de liqueur ou de
vodka à la poire

Extraire le jus des poires. Filtrer le jus dans une passoire fine. Mesurer 1 tasse de jus.

Verser le jus dans une petite casserole. Cuire à feu moyen-fort pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le jus ait épaissi et soit réduit à $\frac{1}{4}$ de tasse, en remuant de temps en temps. Mettre de côté.

Mélanger le sucre, 2 cuillères à soupe d'eau et la crème de tartre dans une casserole de taille moyenne. Porter à ébullition à feu moyen; remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Lorsque le mélange bout, couvrir la casserole pendant

2 minutes pour dissoudre le sucre qui s'est cristallisé sur les côtés de la casserole. Ôter le couvercle; cuire sans remuer pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambrée, en faisant tourner la casserole de temps en temps.

Retirer du feu; ajouter avec précaution en remuant le jus de poire réduit, la crème, le beurre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit onctueux (le mélange bouillonne vigoureusement). Incorporer la vodka; laisser refroidir complètement.

Conserver dans un bocal ou un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Gelée à l'ananas et à l'orange

Pour 3 bocaux (8 onces)

- 1 gros ananas épluché, dont le cœur a été retiré, et coupé en huit morceaux
- 2 oranges Navel, épluchées et coupées en deux
- 2 tasses de sucre
- 3 cuillères à soupe de pectine en poudre
- 3 bocaux de mise en conserve (8 onces)

Extraire le jus de l'ananas et des oranges. Mesurer 4 tasses de jus; verser dans une casserole de 5 pintes.

Fouetter le sucre et la pectine dans un saladier de taille moyenne; ajouter au jus. Porter à ébullition à feu fort. Maintenir à ébullition pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi, en remuant fréquemment. La cuisson de la confiture est terminée lorsque le mélange forme une couche épaisse sur le côté de la casserole, et qu'une mesure avec un thermomètre à sirop de sucre indique 221 °F (105°C). Transvaser la confiture dans des bocaux propres et chauds. Essuyer tout résidu de confiture sur le dessus des bocaux; fermer les bocaux hermétiquement.

Entre-temps, verser suffisamment d'eau dans une marmite pour recouvrir les bocaux; porter à ébullition à feu fort. Baisser légèrement le feu pour arrêter l'ébullition; déposer les bocaux dans l'eau avec précaution. Si nécessaire, ajouter de l'eau pour immerger entièrement les bocaux. Refaire bouillir l'eau pendant 10 minutes. Retirer les bocaux de la marmite avec précautions; faire refroidir sur un torchon. Les bocaux scellés peuvent se conserver jusqu'à 1 an à température ambiante.

RECETTES AVEC LA PULPE

Tourbillon tropical

Pour 1 portion

- ⅛ de pastèque épluchée et épépinée
- 1 orange, épluchée
- ½ mangue, épluchée
- ⅛ d'ananas, épluché
- ⅓ de tasse de fraises, équeutées

Extraire le jus de la pastèque, de l'orange, des fraises et de l'ananas. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer du pain au zucchini et aux dates. Utiliser le tamis à faible teneur en pulpe pour la quantité maximale de pulpe.

Pain au zucchini et aux dates

Pour 1 miche

- 1 tasse de dates dénoyautées et hachées
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de farine de blé complet
- 1 tasse de farine tout-usage
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de levure en poudre
- ½ cuillère à thé chacun de bicarbonate de soude, de sel et de cannelle en poudre
- ¼ de cuillère à thé de clous de girofle moulus
- 2 œufs
- 1 tasse de zucchini haché, essoré
- 1 tasse de la pulpe du jus Tourbillon tropical, extraite avec le tamis à faible teneur en pulpe

Préchauffer le four à 350°F (177°C). Vaporiser un moule à pain de 8 x 4 pouces avec un aérosol de cuisson antiadhésif.

Mélanger les dates et l'eau dans une petite casserole; porter à ébullition à feu moyen-fort. Retirer du feu; laisser reposer 15 minutes.

Mélanger la farine, le sucre, la levure en poudre, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et les clous de girofle dans un grand saladier. Battre les œufs dans un saladier de taille moyenne; incorporer le mélange des dates, le zucchini et la pulpe de jus. Incorporer le mélange d'œufs dans le mélange de farine jusqu'à humidification. Verser dans le moule à pain prêt.

Faire cuire 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes. Retirer et laisser entièrement refroidir sur une grille métallique.

Jus rouge rubis

Pour 1 portion

- 1 petite pomme, parée
- 1 betterave, épluchée
- 3 carottes moyennes (couper les extrémités)
- ½ tasse de feuilles de chou frisé préemballées

Extraire le jus de la pomme, de la betterave, des carottes et du chou frisé. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer des beignets sucrés aux légumes. Éplucher les carottes et la betterave avant d'extraire leur jus afin d'obtenir une pulpe de meilleure consistance pour les beignets. Extraire le jus à l'aide du tamis à faible teneur en pulpe pour obtenir une quantité maximale de pulpe.

Beignets sucrés aux légumes

Pour 20 beignets

- 1 ½ tasse de la pulpe du Jus rouge rubis, extraite avec le tamis à faible teneur en pulpe
- 2 œufs
- ¼ de tasse de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de cannelle en poudre
- ¼ de cuillère à thé de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- Miel

Mélanger la pulpe du jus, les œufs, la farine, la cannelle et le sel dans un grand saladier; bien mélanger.

Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile à feu moyen. Déposer des cuillerées de pâte à beignet dans la poêle; les aplatir en cercle avec le dos de la cuillère (ne pas surcharger la poêle). Faire frire chaque côté pendant 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets deviennent bruns et fermes. Faire de même avec le reste de la pâte, en rajoutant de l'huile si nécessaire. Servir les beignets chauds avec du miel.

Folie aux fruits exotiques

Pour 2 portions

- ¼ d'ananas, épluché
- 1 orange, épluchée
- ½ mangue, épluchée
- ½ de tasse de fraises, équeutées
- ½ tasse d'eau de coco

Extraire le jus des fraises, de la mangue, de l'orange et de l'ananas. Incorporer l'eau de coco; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer des rouleaux de pâte de fruit. Extraire le jus à l'aide du tamis à faible teneur en pulpe et préparer deux lots de jus pour obtenir suffisamment de pulpe.

Rouleaux de pâte de fruit

Pour 4 à 6 rouleaux

- 1 gros ananas épluché, dont le cœur a été retiré, et coupé en huit morceaux
- 1 ½ tasse de la pulpe du jus Folie aux fruits exotiques, extraite avec le tamis à faible teneur en pulpe
- ¼ de tasse de miel
- 2 cuillères à soupe d'eau

Préchauffer le four à 200°F (93°C). Placer du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Mélanger la pulpe du jus, le miel et l'eau dans un mélangeur; écraser en purée jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse. Verser le mélange de fruit sur la plaque à pâtisserie; étirer en rectangle d'un quart de pouce d'épaisseur, en laissant une marge d'un pouce de chaque côté.

Faire cuire 2 à 3 heures et demie, ou jusqu'à ce que le mélange de fruits devienne ferme et pas trop collant. Laisser refroidir complètement sur la plaque à pâtisserie.

Enrouler la pâte de fruit à la manière d'un gâteau roulé en partant du côté long. Couper en morceaux avec un couteau cranté. Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante pendant 2 à 3 semaines.

Jus Retour aux racines

Pour 2 portions

- 2 betteraves, épluchées
- 1 navet
- 1 patate douce, épluchée
- 2 carottes (couper les extrémités)
- 2 panais (couper les extrémités)

Extraire le jus des betteraves, des carottes, du navet et de la patate douce. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer des beignets de maïs. Éplucher les betteraves, le navet, la patate douce, les carottes et les panais avant d'extraire leur jus afin d'obtenir une pulpe de meilleure consistance pour les beignets. Extraire le jus à l'aide du tamis à faible teneur en pulpe pour obtenir une quantité maximale de pulpe.

Beignets de maïs

Pour 16 beignets

- ½ tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de sucre
- ½ cuillère à thé chacun de levure en poudre et de sel
- ⅛ de cuillère à thé de thym séché
- Pincée de piment rouge en poudre
- 1 œuf
- ¼ de tasse de lait ou de crème moitié-moitié
- 1 tasse de maïs frais et cuit, ou surgelé et décongelé
- ½ tasse de la pulpe du jus Retour aux racines, extraite avec le tamis à faible teneur en pulpe

Huile végétale pour la friture

Sauce salsa

Mélanger la farine, le sucre, la levure en poudre, le sel, le thym et le piment rouge dans un grand saladier. Battre l'œuf et le lait dans un petit bol; incorporer dans le mélange de farine. Incorporer le maïs et la pulpe du jus.

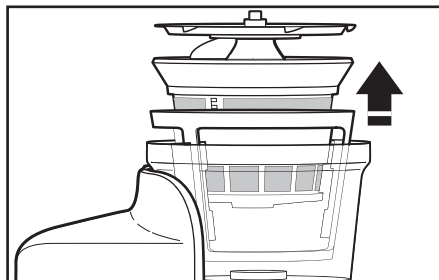
Chauffer ¼ de ponce d'huile dans une grande poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'une goutte de pâte crépite et prenne une couleur dorée en moins d'une minute. Verser des cuillerées bombées de pâte dans l'huile bouillante. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que les beignets prennent une couleur dorée; retourner et cuire 1 minute ou jusqu'à ce que les beignets prennent une couleur dorée.

Retirer les beignets à l'aide d'une spatule à rainures et les déposer sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Servir chauds avec de la sauce salsa.

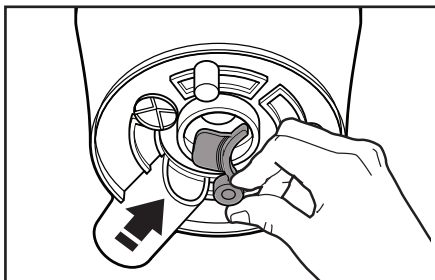
Nettoyage de l'extracteur de jus à extraction maximale

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager l'extracteur de jus, ne pas laver ou immerger le corps de l'extracteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que l'extracteur de jus a été éteint et débranché de la prise murale.

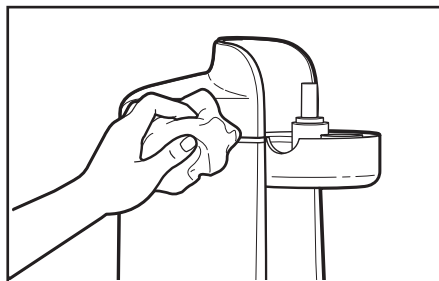


- 1 Démontage du bol collecteur de jus :** Retirer le couvercle. Retirer la vis sans fin. Soulever le tamis fixé au panier filtre avec racleur, et le séparer du bol.



- 2 Démontage de la goulotte à pulpe pour nettoyage :** Retirer le joint de l'arrière de la goulotte. Pincer légèrement la charnière du joint tout en faisant coulisser la goulotte vers le centre du bol collecteur de jus.

REMARQUE : Du jus peut goutter sur la grille du plateau d'égouttement après l'extraction. La grille et la cuvette du plateau d'égouttement sont toutes deux amovibles, et peuvent être nettoyées facilement dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



- 3** Essuyer le corps de l'extracteur avec un chiffon imprégné d'eau tiède. Éviter d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer qui pourraient égratigner l'extracteur. Bien sécher avec un linge doux. Pour éviter d'endommager l'extracteur de jus, ne pas laver ou immerger le corps de l'extracteur dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni laver au lave-vaisselle.



- 4** Nettoyer tout résidu alimentaire dans les tamis à l'aide de la brosse de nettoyage et d'eau tiède savonneuse.



DÉPANNAGE

L'extracteur de jus à extraction maximale ne fonctionne pas

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- Vérifier que l'extracteur de jus est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si tel est le cas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel l'extracteur de jus est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.
- Vérifier si l'extracteur de jus a été correctement assemblé. Voir la section "Assemblage des pièces de l'extracteur de jus à extraction maximale".
- Vérifier si le tamis est propre et exempt de pulpe. Un excès de pulpe sur le tamis peut réduire les performances, et doit être nettoyé. Voir la section "Nettoyage de l'extracteur de jus à extraction maximale".
- L'extracteur de jus est peut-être grippé. Éteindre l'extracteur de jus et inverser la direction. Éteindre de nouveau l'extracteur de jus, débrancher l'appareil et retirer le couvercle pour nettoyer l'accumulation de pulpe. Voir la section "Nettoyage de l'extracteur de jus à extraction maximale".

Si le problème ne peut être résolu :

Voir la section "Garantie et service". Ne pas rapporter l'extracteur de jus au vendeur; les détaillants n'assurent aucun service après vente. Le numéro de série pour le service après-vente se trouve en-dessous du corps de l'extracteur.

Le jus ne s'écoule pas suffisamment, ou s'écoule de la goulotte à pulpe

Vérifier si le joint d'étanchéité en caoutchouc situé au bas de l'extracteur à jus est correctement placé.

Émet un couinement ou un cliquetis ou tremble lorsqu'il produit du jus

- Il est normal que l'appareil émette un couinement. Cela correspond au bruit du jus pressé par la vis sans fin.
- Il est normal que l'appareil tremble. Cela signifie que le moteur fonctionne correctement.

GARANTIE ET SERVICE

Garantie de l'extracteur de jus à extraction maximale KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de l'extracteur de jus à extraction maximale lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté de l'extracteur de jus à extraction maximale à extraction maximale. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre d'eXpérience de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque l'extracteur de jus à extraction maximale est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer l'extracteur de jus à extraction maximale dans un centre de réparation autorisé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour l'extracteur de jus à extraction maximale lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si l'extracteur de jus à extraction maximale cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que l'extracteur de jus à extraction maximale d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si l'extracteur de jus à extraction maximale cesse de fonctionner durant la première année

suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception de l'extracteur de jus à extraction maximale de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer l'extracteur de jus à extraction maximale d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si l'extracteur de jus à extraction maximale cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera l'extracteur de jus à extraction maximale par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si l'extracteur de jus à extraction maximale cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier l'extracteur de jus à extraction maximale port

dû vers un centre de dépannage KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre extracteur de jus de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel l'extracteur de jus à

extraction maximale a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA JUGUERA DE MÁXIMA EXTRACCIÓN	
Salvaguardias importantes	46
Requisitos eléctricos	47
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	
Piezas y accesorios	48
ENSAMBLAJE DE LA JUGUERA DE MÁXIMA EXTRACCIÓN	
Ensamblaje de las piezas de la juguera de máxima extracción	49
FUNCIONAMIENTO DE LA JUGUERA DE MÁXIMA EXTRACCIÓN	
Cómo hacer jugo	51
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES	
Consejos rápidos	53
RECETAS	54
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza la juguera de máxima extracción	60
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	61
GARANTÍA Y SERVICIO	62

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra, en el que se muestra la fecha de compra de su juguera de máxima extracción. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la juguera de máxima extracción, llene y envíe la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Siempre asegúrese de que la tapa de la juguera de máxima extracción esté cerrada con firmeza antes de que se encienda el motor. No quite la tapa mientras la juguera de máxima extracción está funcionando.
3. No intente quitar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
4. Asegúrese de apagar la juguera de máxima extracción y desenchufarla del contacto de suministro de energía cuando no está en uso, luego de usarla, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
5. No la abra hasta que las cuchillas y el colador giratorio se detengan.
6. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
7. No la ponga en funcionamiento sin el recipiente para pulpa en su lugar.
8. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.

10. No la use al aire libre.
11. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
12. No introduzca los dedos ni otros objetos en la abertura de la juguera de máxima extracción mientras está funcionando. Si queda un alimento atascado en la abertura, empujelo hacia abajo con el empujador o con otro trozo de fruta o verdura. Nunca introduzca nada con las manos. Use siempre el empujador. Cuando no pueda usar este método, apague el motor y desensamble la juguera de máxima extracción para quitar el alimento restante.
13. No use el aparato si se dañó el colador giratorio o alguna pieza giratoria. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
14. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
15. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cuerpo de la juguera en agua u otros líquidos.
16. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
17. Para evitar daños en el conjunto de engranajes, no sumerja el cuerpo de la juguera en agua u otros líquidos.
18. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltaje: 120 Voltios, CA solamente

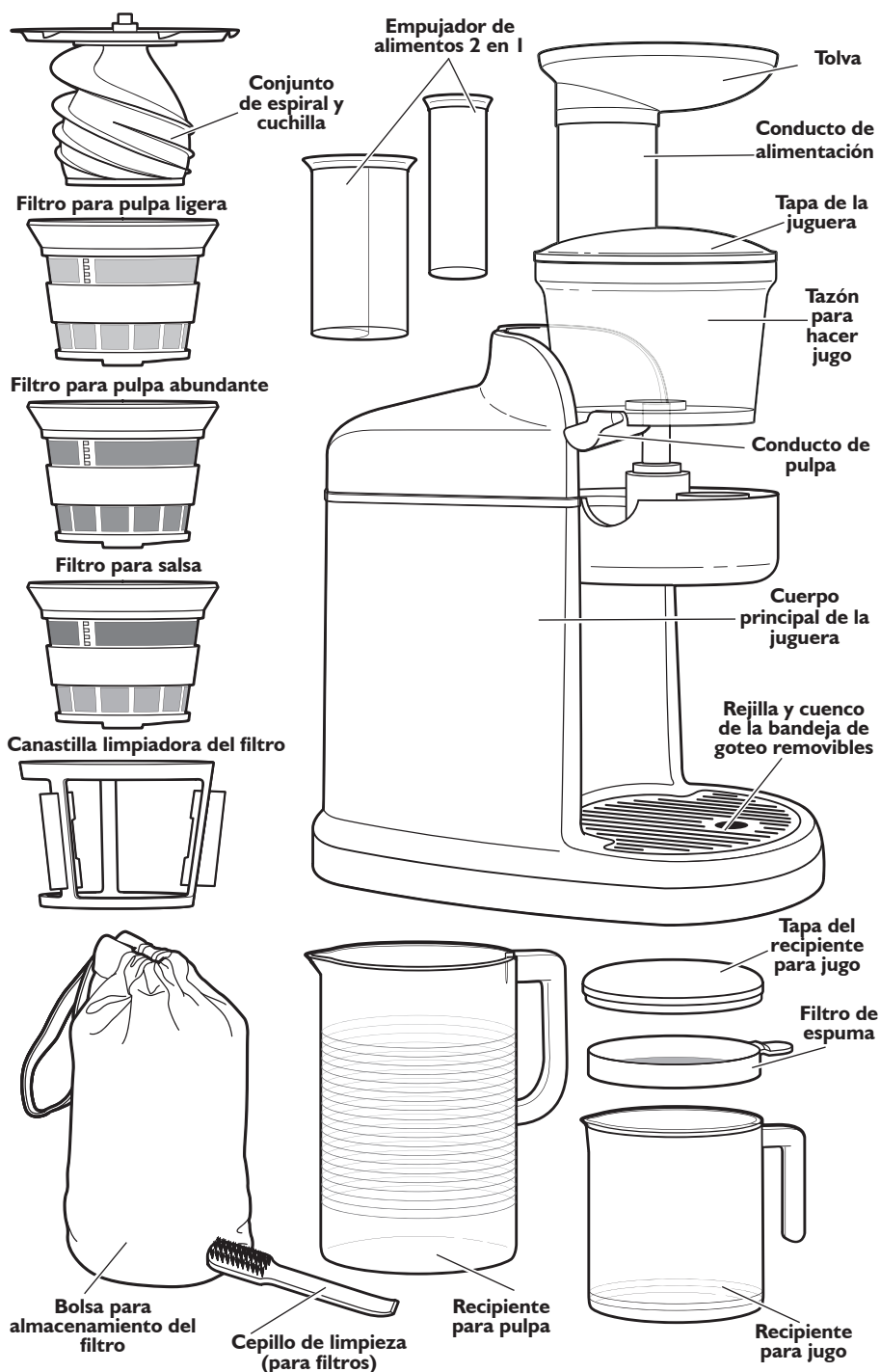
Frecuencia: 60 Hz

NOTA: si el enchufe no encaja en el contacto, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios

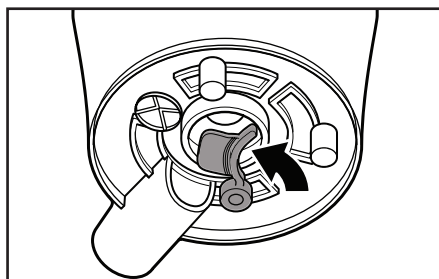


ENSAMBLAJE DE LA JUGUERA DE MÁXIMA EXTRACCIÓN

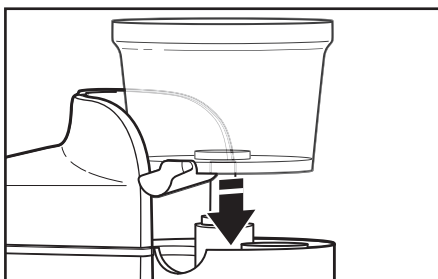
Ensamblaje de las piezas de la juguera de máxima extracción

Antes del primer uso

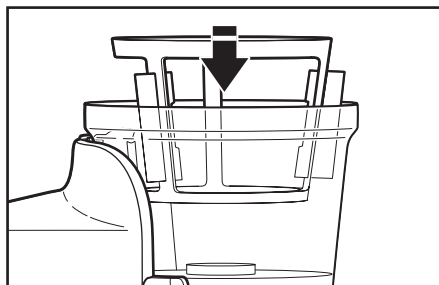
Antes de usar su juguera de máxima extracción por primera vez, el cuerpo principal de la juguera debe limpiarse con un paño húmedo. Todas las piezas deben lavarse a mano o en el estante superior de la lavavajillas. Consulte la sección “Cuidado y limpieza”.



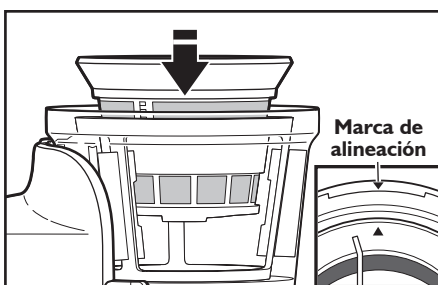
- 1** Deslice la junta a su posición detrás del conducto de pulpa.



- 2** Coloque el tazón dentro del cuerpo de la juguera.

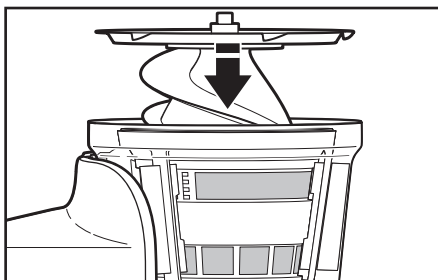


- 3** Coloque la canastilla limpiadora del filtro en el tazón.

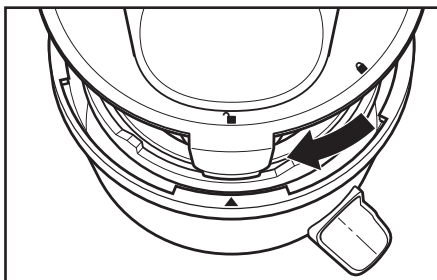


- 4** Coloque el filtro que desee en la canastilla limpiadora de filtro de modo que la marca de alineación coincida con la marca en el tazón.

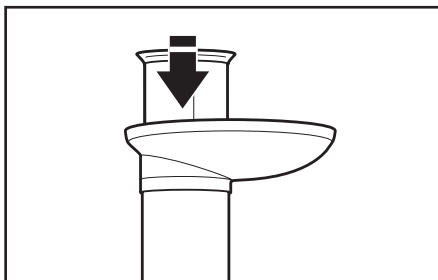
ENSAMBLAJE DE LA JUGUERA DE MÁXIMA EXTRACCIÓN



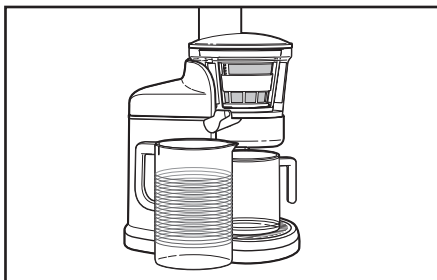
- 5** Coloque el conjunto de espiral y cuchilla dentro del filtro.



- 6** Coloque la tapa sobre la juguera alineando el ícono de desbloqueo de la tapa con la flecha roja en el tazón para hacer jugo. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



- 7** Coloque la tolva sobre el conducto de alimentación. Inserte el empujador de alimentos en el conducto de alimentación.



- 8** Coloque el recipiente para jugo debajo del tazón para jugo, y el recipiente para pulpa debajo del conducto de pulpa.

Cómo hacer jugo

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

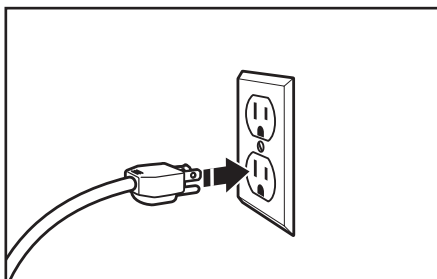
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

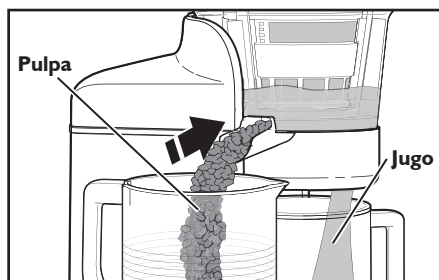
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

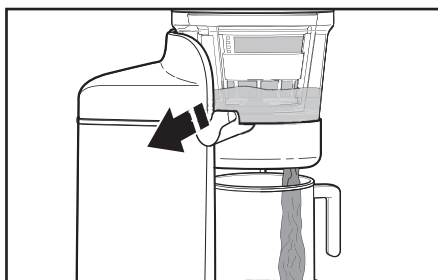


I Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

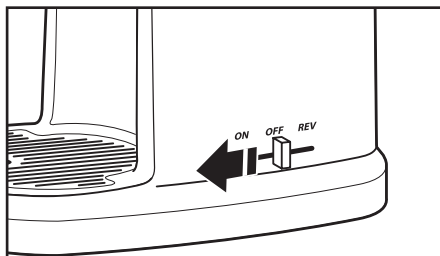
ANTES DE PREPARAR JUGO: Se deben quitar las semillas o pepitas grandes antes de hacer el jugo para no dañar el espiral o los filtros. Esto incluye frutas tales como nectarinas, duraznos, mangos, damascos, ciruelas, cerezas, etc.



- 2** Para hacer jugo, el conducto de pulpa siempre debe estar empujado hacia adentro; esta es la posición abierta. Cuando el conducto de pulpa está abierto, la pulpa que se produce al hacer el jugo fluye por ese conducto, separándose del jugo.



- 3** Para hacer salsas, asegúrese de que la junta de goma esté en posición y el filtro para salsas colocado. Tire del conducto de pulpa hacia afuera; esta es la posición cerrada. Cuando el conducto de pulpa está cerrado, el jugo y la fibra salen por el conducto de jugo en forma de salsa.



- 4** Desplace la palanca de encendido hacia la posición ON (Encendido).

⚠ ADVERTENCIA



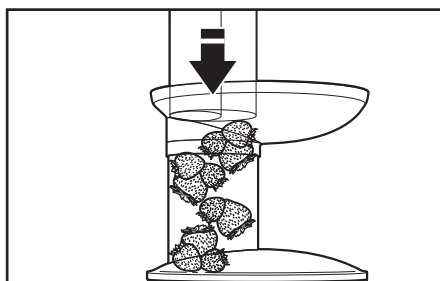
Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

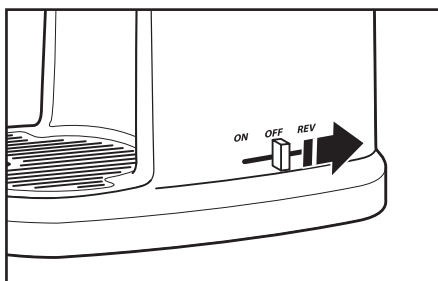
Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



- 5** Coloque en la tolva los elementos que compondrán el jugo. Con el empujador de alimentos, introduzca los elementos lentamente en el tazón de la juguera.



- 6** Es posible que la pulpa se acumule en el filtro y conjunto de espiral, y cause un atasco. Saque la acumulación moviendo la palanca de encendido hacia la posición OFF (Apagado) y luego REV (Inversa).

Consejos rápidos

Antes de hacer jugo:

- Lave bien las frutas y verduras, asegurándose de que no contengan tierra, hojas o tallos. Las hojas pequeñas, tal como las de las fresas, no necesitan quitarse.
- Para evitar daños a la juguera, no prepare jugos con frutas o verduras congeladas. Para obtener resultados óptimos, siempre use frutas y verduras frescas.
- Se deben quitar las semillas o pepitas grandes antes de hacer el jugo para no dañar el espiral o los filtros. Esto incluye frutas tales como nectarinas, duraznos, mangos, damascos, ciruelas, cerezas, etc.
- Siempre pele las frutas de cáscara dura o no comestible. Por ejemplo, mangos, cítricos, melones y piñas.
- Algunas verduras, como los pepinos o la calabaza amarilla, no deben pelarse en primera instancia, según cuán blanda sea la cáscara y lo que indique la receta. Cuando se deja la cáscara, el color y el sabor del jugo terminado cambian.

Mientras hace el jugo:

- Para obtener resultados ideales, inserte los ingredientes de a un trozo por vez.
- Cuando prepare jugos de apio con otras frutas o verduras, se recomienda intercalar el apio con los otros ingredientes para evitar que se acumule pulpa dentro del tazón para jugo.
- Cuando haga jugos de verduras de hoja, como espinaca y col, se recomienda preparar el jugo con una combinación de frutas y verduras fibrosas o con alto contenido de agua para ayudar a que el jugo fluya y aumentar la cantidad de jugo obtenido.
- No haga jugo de plátanos.
- Para que se acumule menos espuma y semillas/partículas en su jugo, use el filtro de espuma para colar estos sedimentos antes de que ingresen en el jugo.

Luego de hacer el jugo:

- La pulpa resultante se puede utilizar para otras recetas, como abono para su jardín, o se puede desechar.

Para una limpieza fácil:

- A medida que hace el jugo, limpie las piezas para evitar que el jugo y la pulpa se sequen.
- Luego de cada uso, enjuague las piezas removibles de inmediato en agua caliente para quitar la pulpa y el jugo. Es posible que sea necesario utilizar un cepillo para limpiar y quitar la pulpa del filtro. Deje secar las piezas al aire.

JUGOS

Manzana, zanahoria y jengibre

Rinde 2 porciones

2 manzanas, sin corazón

4 zanahorias, cortar los extremos

¼ de pepino

1 pulgada (1,27 cm) de jengibre fresco, pelado

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

Piña verde doble

Rinde 1 porción

¼ piña, pelada

4 hojas de acelga

4 hojas de col

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

Jícama, pera y zanahoria

Rinde 1 porción

1 taza de jícama pelada y cortada

½ pera

2 zanahorias grandes o 3 zanahorias medianas, cortar los extremos

½ pulgada (1,27 cm) de jengibre fresco, pelado

Una pizca de pimienta roja molido (opcional)

Haga jugo con la jícama, la pera, las zanahorias y el jengibre. Agregue el pimienta roja y revuelva hasta que se integre bien o espolvoree sobre el jugo, si lo prefiere. Sirva inmediatamente.

Refrescante de pepinos

Rinde 2 porciones

2 pepinos ingleses grandes

1 taza de espinaca fresca envasada

½ limón, pelado y sin semillas

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Para obtener un jugo más dulce, agregue una manzana cortada en cuartos y sin corazón.

Jugo los cinco fantásticos

Rinde 2 porciones

1 mandarina, pelada

½ durazno, sin carozo

½ manzana, sin corazón

½ pera

½ taza de uvas verdes sin semillas

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

Jugo poderoso de papaya

Rinde 2 porciones

¼ papaya, pelada y sin semillas

1 naranja, pelada

¾ taza de perejil fresco

1 diente de ajo

2 cucharadas de proteína de soja en polvo

Haga jugo con la papaya, la naranja, el perejil y el ajo. Agregue la proteína de soja en polvo y revuelva bien hasta que se integre; sirva inmediatamente.

Brotes, manzana y zanahoria

Rinde 2 porciones

- 2 manzanas, sin corazón
- 1 zanahoria, cortar los extremos
- 1 taza de brotes de alfalfa
- 1 taza de brotes de soja
- 4 ramitas de perejil fresco

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

Cítrico dulce y picante

Rinde 2 porciones

- 1 naranja o 2 clementinas, peladas
- 5 zanahorias, cortar los extremos
- 1/3 taza de fresas, sin cabito
- 1 limón, pelado y sin semillas
- 1/2 pulgada (1,27 cm) de jengibre fresco, pelado

Haga jugo con todos los ingredientes juntos. Revuelva y sirva inmediatamente.

MARINADAS

Marinada de limón y albahaca

Rinde 2 tazas de marinada o aderezo para ensaladas

- 5 limones, pelados y sin semillas
- 1 taza de hojas de albahaca frescas envasadas
- 6 dientes de ajo
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida

Haga jugo con 2 limones, la albahaca y el ajo. Haga jugo con los 3 limones restantes. Vierta el jugo en un frasco con tapa hermética.

NOTA: Al hacer jugo con los limones luego del ajo, esto ayudará a limpiar el ajo del filtro.

Agregue aceite de oliva, sal y pimienta, selle el frasco y agite para integrar. Guarde en un frasco o recipiente hermético en el refrigerador por un máximo de 2 semanas.

CONSEJO: Use la mezcla como marinada o aderezo para ensaladas.

Marinada de naranja y jengibre

Rinde 2 tazas

- 3 naranjas de ombligo grandes, peladas y cortadas a la mitad
- 4 onzas (113,4 g) de jengibre fresco, pelado y cortado en trozos
- 1/4 taza de aceite de sésamo tostado
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida

Haga jugo con las naranjas y el jengibre. Mida 1 3/4 taza del jugo y viértalo en un frasco con tapa hermética.

Agregue aceite de sésamo, miel, sal y pimienta, cierre bien el frasco y agite para integrar. Guarde en el refrigerador por hasta 2 semanas.

CONSEJO: Use la mezcla como marinada para salmón a la parrilla.

SALSAS Y JALEAS

Salsa de peras y caramelo

Rinde $\frac{3}{4}$ taza de salsa

2 o 3 peras de Comice o Anjou, cortadas en cuartos

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

Pizca de crema de tártaro

2 cucharadas de crema espesa

1 cucharada de mantequilla

$\frac{1}{8}$ cucharadita de sal

1 cucharada de vodka o licor de pera

Haga jugo con las peras. Cuele el jugo con el colador de malla fina. Mida 1 taza de jugo.

Vierta el jugo en una cacerola pequeña. Cocine a fuego medio-alto durante 10 minutos o hasta que se espese y reduzca a $\frac{1}{4}$ taza, revolviendo ocasionalmente. Reserve.

Mezcle azúcar, 2 cucharadas de agua y crema de tártaro en una cacerola mediana. Hierva a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva. Cuando la mezcla hierva, cubra la cacerola durante 2 minutos para disolver los cristales de azúcar en los laterales de la cacerola. Quite la tapa, cocine sin revolver durante 8 o 10 minutos o hasta que la mezcla se vuelva de color ámbar claro, moviendo la cacerola ocasionalmente.

Quítela del fuego y bátala con el jugo de peras reducido, la crema, la mantequilla y la sal hasta que quede uniforme (la mezcla estará burbujeante). Agregue el vodka y revuelva; deje enfriar por completo.

Guarde en un frasco o recipiente hermético en el refrigerador por un máximo de 2 semanas.

Jalea de naranjas y piña

Rinde 3 frascos (de 8 onzas [226,8 g])

1 piña grande pelada, sin corazón y cortada en octavos

2 naranjas de ombligo peladas y cortadas a la mitad

2 tazas de azúcar

3 cucharadas de pectina en polvo

Rinde 3 botellas para conservas (de 8 onzas [226,8 g])

Haga jugo con la piña y las naranjas. Mida 4 tazas de jugo; viértalas en una cacerola de 5 cuartos (4,7 L).

Bata azúcar y pectina en un tazón mediano y agregue al jugo. Ponga la mezcla a hervir a fuego alto. Hierva de 15 a 20 minutos o hasta que se espese, revolviendo en forma frecuente. La jalea se ha terminado de cocinar cuando esta forma una capa gruesa en los laterales de la cacerola y registra 221 °F (105 °C) cuando se prueba con un termómetro para dulces. Traspase la jalea a frascos limpios y calientes. Limpie todo resto de jalea del borde de los frascos y séllelos.

Mientras, llene una olla con agua suficiente para cubrir los frascos; hierva a fuego alto. Reduzca el calor levemente para detener el hervor y coloque los frascos cuidadosamente dentro del agua. Agregue más agua para sumergir los frascos por completo si es necesario. Vuelva a hervir el agua durante 10 minutos. Retire los frascos de la olla cuidadosamente y enfíelos sobre una toalla de cocina. Almacene los frascos sellados a temperatura ambiente por 1 año como máximo.

RECETAS CON PULPA

Mezcla tropical

Rinde 1 porción

- 1/8 de sandía sin semillas y sin cáscara
- 1 naranja, pelada
- 1/2 mango, pelado
- 1/8 piña, pelada
- 1/3 taza de fresas, sin cabito

Haga jugo con la sandía, la naranja, el mango, las fresas y la piña. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa sobrante de este jugo para hacer pan de calabacín y dátiles. Use el filtro para pulpa ligera para la cantidad máxima de pulpa.

Pan de calabacín y dátiles

Rinde 1 barra de pan

- 1 taza de dátiles picados sin carozo
- 1 taza de agua
- 1 taza de harina de trigo integral
- 1 taza de harina para todo propósito
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio,
1/2 de sal y 1/2 de canela molida
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido
- 2 huevos
- 1 taza de calabacines rallados,
escurridos
- 1 taza de pulpa de Mezcla tropical,
hecha jugo con el filtro para pulpa
ligera

Precaliente el horno a 350 °F (177 °C). Aplique rociador de cocina antiadherente a un molde para pan de 8x4 pulgadas (20 cm x 10 cm).

Mezcle los dátiles y el agua en una cacerola pequeña; hierva a fuego medio-alto. Retire del fuego y deje reposar por 15 minutos.

Coloque las harinas, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la canela y el clavo de olor en un tazón grande. Bata los huevos en un tazón mediano; coloque la mezcla de dátiles, los calabacines y la pulpa del jugo, y revuelva. Coloque la mezcla de los huevos en la mezcla de la harina y revuelva hasta que se humedezca. Vierta en el molde preparado.

Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Deje enfriar en el molde durante 5 minutos. Retire sobre una rejilla de alambre para que se enfríe completamente.

Jugo rojo rubí

Rinde 1 porción

- 1 manzana pequeña, sin corazón
- 1 remolacha, pelada
- 3 zanahorias medianas, cortar los extremos
- 1/2 taza de hojas de col envasada

Haga jugo con la manzana, la remolacha, las zanahorias y la col. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa sobrante de este jugo para hacer buñuelos dulces de verdura. Pele las zanahorias y la remolacha antes de hacer el jugo para que la pulpa tenga una mejor consistencia para los buñuelos. Haga jugo con el filtro para pulpa ligera para la cantidad máxima de pulpa.

Buñuelos dulces de verdura

Rinde 20 buñuelos

- 1 ½ tazas de pulpa del Jugo rojo rubí, hecha jugo con el filtro para pulpa ligera
 - 2 huevos
 - ¼ taza de harina para todo propósito
 - ½ cucharadita de canela molida
 - ¼ cucharadita de sal
 - 4 cucharadas de aceite vegetal
- Miel

Coloque la pulpa del jugo, los huevos, la harina, la canela y la sal en un tazón grande y mezcle bien.

Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente grande a fuego medio. Deje caer la masa de a cucharadas en la sartén; a plaste para formar círculos con la parte posterior de la cuchara (no sobrecargue la sartén). Cocine durante 1 o 2 minutos de cada lado o hasta que estén dorados y firmes. Repita el procedimiento con el resto de la masa, agregando más aceite si es necesario. Sirva los buñuelos calientes con miel.

Surtido de frutas tropicales

Rinde 2 porciones

- ¼ piña, pelada
- 1 naranja, pelada
- ½ mango, pelado
- ½ taza de fresas, sin cabito
- ½ taza de agua de coco

Haga jugo con las fresas, el mango, la naranja y la piña. Agregue el agua de coco y revuelva; sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa sobrante de este jugo para hacer Rollos de cáscara de fruta. Use el filtro para pulpa ligera y prepare dos lotes de jugo para obtener suficiente pulpa.

Rollos de cáscara de fruta

Rinde de 4 a 6 rollos

- 1 piña grande pelada, sin corazón y cortada en octavos
- 1 ½ tazas de pulpa de dos lotes de Surtido de frutas tropicales, hechas jugo con el filtro para pulpa ligera
- ¼ taza de miel
- 2 cucharadas de agua

Precalente el horno a 200 °F (93 °C). Recubra la bandeja para hornear con papel encerado.

Coloque la pulpa del jugo, la miel y el agua en una licuadora; haga un puré hasta que se forme una pasta uniforme. Vierta la mezcla de frutas sobre la bandeja para hornear preparada; esparza en un rectángulo de ¼ de pulgada (6,4 mm) de grosor, dejando un borde de 1 pulgada (2,54 cm) en todos los lados.

Hornee de 2 a 3,5 h o hasta que la mezcla de frutas esté firme y no demasiado pegajosa. Enfríe por completo sobre una bandeja para hornear.

Enrolle en forma de rollo de cáscara de fruta desde el extremo largo. Corte en trozos con un cuchillo serrucho. Almacene en un recipiente hermético a temperatura ambiente de 2 a 3 semanas.

Jugo volver a las raíces

Rinde 2 porciones

- 2 remolachas, peladas
- 1 nabo
- 1 camote, pelado
- 2 zanahorias, cortar los extremos
- 2 chivirías, cortar los extremos

Haga jugo con las remolachas, las zanahorias, las chivirías, el nabo y el camote. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa sobrante de este jugo para hacer buñuelos de maíz. Pele la remolacha, el nabo, las chivirías, las zanahorias y el camote antes de hacer el jugo para que la pulpa tenga una mejor consistencia para los buñuelos. Haga jugo con el filtro para pulpa ligera para la cantidad máxima de pulpa.

Buñuelos de maíz

Rinde 16 buñuelos

- ½ taza de harina para todo propósito
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de polvo para hornear y sal
- ⅛ cucharadita de tomillo seco
- Una pizca de pimienta roja molida
- 1 huevo
- ¼ taza de leche o mitad crema y mitad leche
- 1 taza de maíz fresco cocido o congelado, descongelado
- ½ taza de pulpa del jugo Volver a las raíces, hecha jugo con el filtro para pulpa ligera

Aceite vegetal para freír

Salsa

Coloque la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal, el tomillo y el pimienta roja en un tazón grande. Bata los huevos y la leche en un tazón pequeño; incorpore a la mezcla y revuelva. Agregue el maíz y la pulpa del jugo y revuelva.

Caliente ¼ de pulgada (6,4 mm) de aceite en una sartén a fuego medio hasta que la masa chisporrotee y se dore en menos de 1 minuto. Deje caer la masa con la cuchara en forma de círculos en el aceite caliente. Cocine durante 3 minutos o hasta que se doren, dé vuelta y cocine por 1 minuto o hasta que se doren.

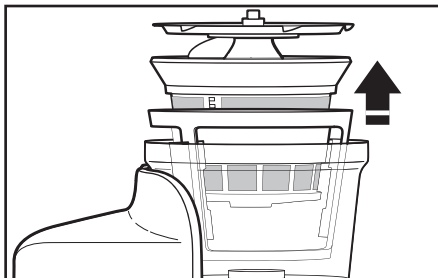
Retire los buñuelos con una cuchara ranurada y colóquelos sobre un plato recubierto con una toalla de papel. Sirva caliente con salsa.

CUIDADO Y LIMPIEZA

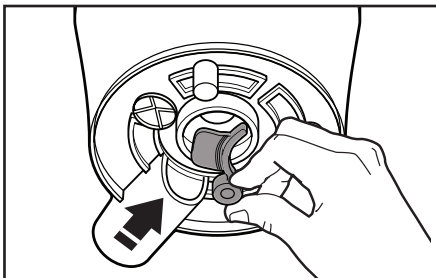
Limpieza la juguera de máxima extracción

IMPORTANTE: A fin de evitar dañar la juguera, no lave o sumerja el cuerpo de la juguera en agua u otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en el estante superior de la lavavajillas.

Antes de limpiarla, asegúrese de que la juguera esté apagada y desenchufada del contacto de pared.

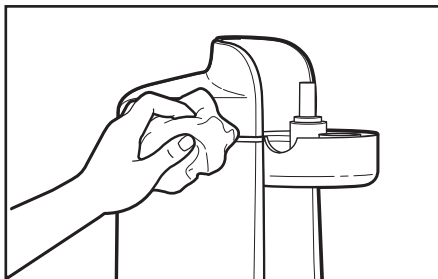


- 1 Para desensamblar el tazón para hacer jugo:** Quite la tapa. Quite el espiral. Levante el filtro ensamblado y la canastilla limpiadora del filtro del tazón, y sepárelos.



- 2 Para desensamblar el conducto de pulpa para la limpieza:** Retire la junta de la parte posterior del conducto. Apriete levemente la bisagra de la junta a la vez que desliza el conducto hacia el centro del tazón para hacer jugo.

NOTA: Es posible que caiga jugo en la rejilla de la bandeja de goteo luego de hacer jugo. Para una limpieza fácil, tanto la rejilla como el cuenco de la bandeja de goteo pueden ser retirados y lavados en la canasta superior de la lavavajillas.

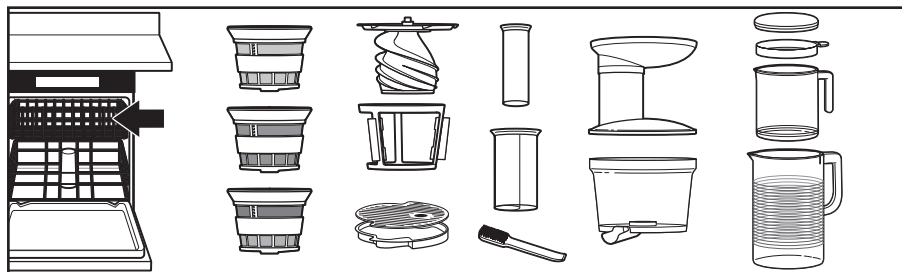


- 3** Limpie el cuerpo de la juguera con un paño humedecido con agua tibia. Evite usar limpiadores abrasivos o estropajos, dado que pueden rayar la juguera. Seque completamente con un paño suave. Para evitar daños a la juguera, no lave o sumerja el cuerpo de la juguera en agua u otros líquidos, ni la lave en la lavavajillas.



- 4** Con el cepillo con agua tibia jabonosa, limpie los filtros para quitarles los alimentos y residuos atascados.

CUIDADO Y LIMPIEZA



5

Excepto la juguera, el resto de las piezas pueden lavarse en el estante superior de la lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La juguera de máxima extracción no funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- Revise que la juguera esté enchufada en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra. Si lo está, verifique el fusible o el cortacircuitos del circuito eléctrico al que está conectada la juguera y asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Asegúrese de que la juguera esté ensamblada correctamente. Vea la sección “Ensamblaje de la juguera de máxima extracción”.
- Fíjese si el filtro está limpio y sin pulpa. La presencia de demasiada pulpa en el filtro puede afectar el rendimiento, por lo que deberá ser retirada. Vea la sección “Limpieza de la juguera de máxima extracción”.
- La juguera puede estar atascada. Apague la juguera e invierta la dirección. Vuelva a apagar la juguera, desenchufe la unidad y retire la tapa para limpiar la pulpa acumulada. Vea la sección “Limpieza de la juguera de máxima extracción”.

Si no se puede corregir el problema: Vea la sección “Garantía y servicio”. No devuelva la juguera a la tienda; los vendedores no proveen servicio técnico. El número de serie para el servicio técnico se encuentra en la parte inferior del cuerpo de la juguera.

No sale suficiente jugo o sale jugo del eyector de pulpa

Compruebe que la junta de goma ubicada en la parte inferior de la juguera esté colocada correctamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Hace un chirrido o chasquido, o se sacude cuando hace jugo

- Es normal que se escuche un chirrido. Es el sonido del jugo que es exprimido por el espiral.
- Cierta agitación es normal. Esto indica que el motor funciona correctamente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la juguera de máxima extracción KitchenAid® para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para la juguera de máxima extracción usados en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin dificultades para su juguera de máxima extracción. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio o llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto o costos de trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su juguera de máxima extracción se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la juguera de máxima extracción a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para juguera de máxima extracción operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la juguera de máxima extracción presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su juguera de máxima extracción original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su juguera de máxima extracción fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Sírvese tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la juguera de máxima extracción de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar la juguera de máxima extracción original.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la juguera de máxima extracción presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su juguera de máxima extracción con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si la juguera de máxima extracción presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío

completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su juguera de máxima extracción de reemplazo será devuelta con porte prepago y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la juguera de máxima

extracción para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.