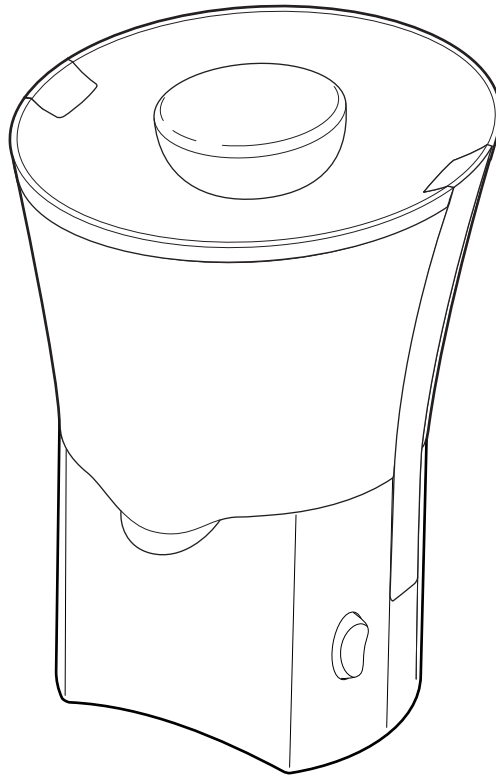




Juice Extractor



Important Safeguards	2	Juicing Tips and Techniques	5
Parts and Features	3	Recipes	6-12
How to Assemble and Use	4	Customer Assistance	13
Care and Cleaning	5		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of food chute.
6. Always make sure juice extractor cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten cover latches while juice extractor is in operation.
7. Never operate without pulp bowl in place.
8. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
9. Do not put fingers or other objects into the juice extractor food chute while it is in operation. Never feed food by hand – always use the food pusher. If food becomes lodged in the opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off, unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
14. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
15. Blades are sharp; handle carefully.
16. Keep hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from food chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
17. The cutter/strainer is a very delicate screen not covered under the warranty. Do not wash in an automatic dishwasher. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call our toll-free customer assistance number to order a new cutter/strainer. Replace cutter when it shows signs of wear.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your juice extractor.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet.

2

Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used.

The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the juice extractor. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ WARNING

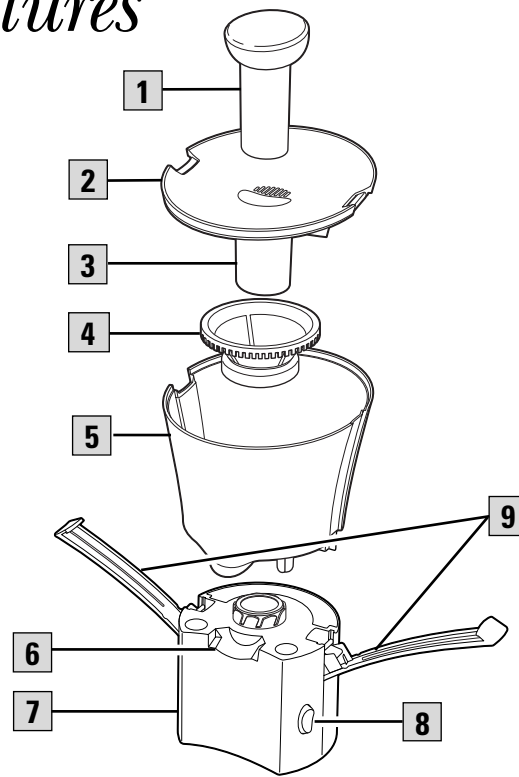
To reduce risk of personal injury and/or damage to your juice extractor:

- Never wash cutter/strainer or other removable parts in a dishwasher.
- Always inspect cutter/strainer before each use.
- Do not use a cracked, bent or damaged cutter/strainer.

IMPORTANT INFORMATION: The cutter/strainer is a very delicate screen subject to wear, and therefore is not covered under warranty. Call our toll-free customer assistance number to order a new cutter/strainer.

Parts and Features

- 1 Food Pusher
- 2 Cover
- 3 Food Chute
- 4 Cutter/Strainer
- 5 Pulp Bowl
- 6 Juice Spout
- 7 Motor Base
- 8 Power Switch
- 9 Safety Latches



Before First Use: After unpacking the juice extractor, wash everything except the base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the base in water; wipe it with a damp sponge.

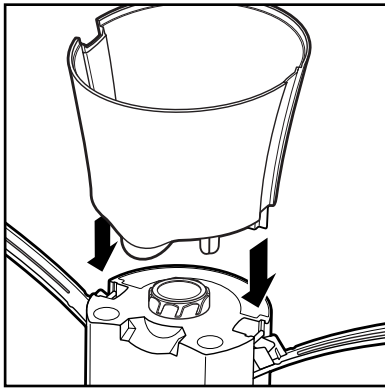
Important Information

- The juice extractor is manufactured for **NORMAL HOUSEHOLD USE**. If you have large quantities, such as 10 pounds or more, process in small batches, allowing motor to cool completely between uses.
 - When juicing **CARROTS, DO NOT PACK** food chute. Place carrots in food chute one by one, and use gentle pressure.
 - **DO NOT OVERLOAD THE FOOD CHUTE.** For best results, simply drop food pieces, one at a time, into chute.
- Gently and slowly press with food pusher. This will extract the maximum amount of juice.
- If the juice extractor **SEEMS TO STRUGGLE** or slow down, turn the unit OFF and unplug. Thoroughly wash the cutter/strainer according to instructions. Reassemble and continue juicing.

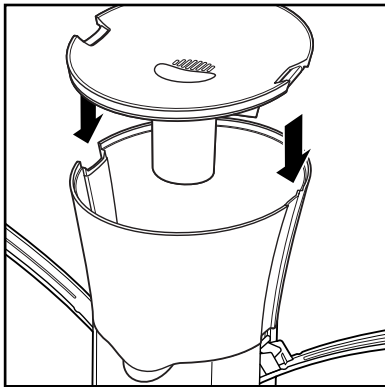
How to Assemble and Use

Read and follow instructions in “Before First Use.”

1. Place pulp bowl on base with juice spout at front as shown.

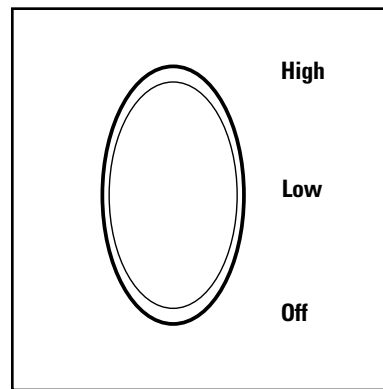


2. Place cutter/strainer into pulp bowl and gently push until firmly in place. Once in place, the cutter/strainer should spin easily.
3. Place cover on top of pulp bowl with food chute inside bowl.



4. Position the top of both safety latches in place, then push in at bottom to lock. Lock both sides.
DO NOT OPERATE UNIT UNTIL SAFETY LATCHES ARE LOCKED.
5. Place a container in position under the juice spout.
6. Cut food into pieces to fit the food chute. See “Tips and Techniques.”

7. Plug cord into outlet.
8. Be sure a juice container is in place. Push switch to turn on. The unit will not turn on until safety latches have been closed.
9. Select Low or High power. Use Low for soft fruits and vegetables. Use high for firm and leafy vegetables.



10. Place food in the food chute and press lightly with food pusher. Never use fingers or utensils other than the food pusher as a food pusher. Food should be placed in food chute only when unit is operating. Food can be continuously placed in food chute until pulp bowl is full without having to turn unit off.

NOTE: For best results, empty the pulp bowl before it is completely full. Check the pulp bowl frequently.

11. When pulp bowl is almost full, turn unit off. For best performance, empty pulp bowl and clean cutter/strainer often.
12. When juicing is completed, or when pulp bowl or juice container need to be emptied, turn unit off and unplug from outlet.
13. Unlock both safety latches by pulling out bottom of latch. Immediately wash cutter/strainer according to instructions.

Caring and Cleaning

To prolong the life of the juice extractor, it is recommended that all washable parts be washed immediately after each use.

The cutter/strainer is a very delicate screen not covered under the warranty. Do not wash in an automatic dishwasher. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call the toll-free customer service number to order a new cutter/strainer. Replace cutter/strainer when it shows signs of wear.

1. Turn OFF and unplug from electrical outlet.
2. Unlock safety latches. Remove cover. Remove cutter/strainer and pulp bowl. Do not let food dry and harden on the cutter/strainer. For hard to remove particles, use a plastic bristle brush or toothbrush.
3. **USE CAUTION:** The cutter/strainer teeth are sharp. Handle carefully. Wash the cutter/strainer in hot, soapy water. Rinse then let dry. **DO NOT WASH** the cutter/strainer in the dishwasher.
4. Wash the food pusher, cover, and pulp bowl, in hot, soapy water. Rinse, dry, and reassemble for storage. The juice spout is designed for easy removal and reassembly if needed.
5. Some foods may stain plastic parts. Make a paste of baking soda and water and rub on stained area with a damp cloth. Rinse and dry.
NOTE: Carrots will stain the unit permanently.
6. Wipe outside of base with a damp cloth. Never immerse base in water.

Juicing Tips and Techniques

Wash fruits and vegetables thoroughly. Remove pits, stones, and large seeds from apricots, cherries, peaches, plums, etc. Peel thick-skinned fruits and vegetables such as oranges, lemons, grapefruit, tangerines, watermelons, pineapples and winter squash.

- **Leafy vegetables**, such as spinach, should be processed in batches no larger than 2 pounds. Stop the unit and clean between batches to avoid clogging the cutter/strainer and pulp bowl.
- Juicing **avocados or bananas** produces a puree rather than a juice.
- Form **leafy vegetables** into compact balls or rolls before inserting into food chute.
- **One pound** of raw produce usually yields one cup (8 ounces) of juice.
- When working with **large quantities** of fruits and vegetables, be sure to stop unit to empty pulp bowl as it begins to fill. The cutter/strainer should also be cleaned regularly, as the extraction will decrease considerably if it becomes clogged.
- If you desire a **clear juice**, filter juice through a strainer, layers of cheese-cloth or a coffee filter. This will also remove any foam which results during juicing.
- To **keep juices from discoloring** during storage, add a few teaspoons of lemon juice or ascorbic acid powder.

- **Serve juices immediately**, as the flavor and nutrient content decreases rapidly when juices are stored. If it is necessary to juice fruits and vegetables some time before serving, cover container tightly and refrigerate. Do not store for more than 24 hours.
- The **flavor, color, and consistency** of freshly juiced fruits will be different from canned juices.
- **Substitute** fruit or vegetable juices for stock or water in cooking.
- Some **pulp remaining in juice** is normal. It increases the juice's flavor and nutritional value.
- **Potato juice** can be used in place of cornstarch or flour as a thickening agent in gravies and soups.
- **Vegetable juice** mixed with carrot juice will produce a sweeter vegetable flavor.
- Freeze **vegetable pulp** for use in making soups.
- The softer the **texture of a fruit or vegetable**, the thicker the juice produced. Apricots, peaches, pears, melons, and strawberries are soft-textured fruits. The juice that is extracted from these fruits is very thick and is known as nectar. It is best to combine these juices with thinner juices, such as carrot, apple, etc. Beet greens, parsley, spinach, and watercress yield very rich and thick juices. They are very strong-flavored and taste best when combined with other fruits and vegetables.

Drink Recipes

The following drink recipes yield a single serving of 6 to 10 ounces.

Red Tango

½ cup cranberries
2 tangerines
½ teaspoon sugar
Juice cranberries, then tangerines.
Add sugar to juice.

Sweet Cranberry Zing

¼-inch slice fresh ginger
½ cup cranberries
1½ cups white grapes
Sugar to taste

Juice ginger first, then cranberries, then grapes. Add sugar to juice if needed.

Autumn Zing

⅛-inch slice fresh ginger
2 whole carrots
½ apple

Juice ginger first, then carrots, then apple.

Tropical Morning

2 oranges
¼ fresh pineapple
Juice oranges and pineapple.

Mango Pineapple Zing

¼-inch slice fresh ginger
½ mango
¼ fresh pineapple
Juice ginger first, then mango, then pineapple.

Cranberry Breeze

½ cup cranberries
1 apple
1 cup white grapes
Juice cranberries first, then apple and grapes.

Kiwi Surprise

1 kiwi fruit, not peeled
 ¼ lime
 1⅓ cup white grapes
 Sugar to taste
 Juice kiwi first, then lime and grapes.
 Add sugar to juice if needed.

Dawn Delight

½ beet
 1 celery stalk
 1 apple
 Juice beet first, then celery and apple.

Paradise Sunrise

½ mango
 1 cup strawberries
 ½ cup white grapes
 Juice mango first, then strawberries and grapes.

Melon Delight

⅛ honeydew melon
 ¼ cantaloupe
 ¼ cup white grapes
 Juice honeydew first, then cantaloupe and grapes.

Sweet Banana Delight

½ banana
 1½ apples
 1 teaspoon honey
 Juice banana first, then apple. Add honey to juice.

Berry Blitz

½ cup cranberries
 ½ cup raspberries
 ½ cup strawberries
 ½ cup white grapes
 1 teaspoon honey
 Juice cranberries first, then raspberries, strawberries, and grapes. Add honey to juice.

Cinnamon Special

2 apples
 Cinnamon
 Slice apples. Generously sprinkle with cinnamon and push slices through juice extractor.

Banana Citrus Surprise

½ banana
 1 tangerine
 ½ cup white grapes
 Juice banana first, then tangerine and grapes.

Veggie Patch

¼ small head cabbage
 1 celery stalk
 1 apple
 Juice cabbage first, then celery and apple.

Tomato Zest

½ small clove garlic
 ¼ green pepper
 1 celery stalk
 1 large tomato
 Juice garlic and green pepper first, then celery and tomato.

Orange Zing

3 oranges
 ⅛-inch slice fresh ginger
 Juice oranges with ginger slice.

Garden Glory

¼ small head cabbage
 1-2 fresh basil leaves
 1 stalk broccoli (3-4 flowerets with stalk)
 1 celery stalk
 1 apple
 Juice cabbage and basil first, then broccoli, celery, and apple.

Apple Tang

1 apple
 1 tangerine
 Juice apple then tangerine.

Ruby Surprise

½ ruby red grapefruit, peeled
 1 pear
 1 banana, peeled
 1 cup white grapes

Utopia Of Fruit

2 bananas, peeled
 ½ cup blueberries
 3 rings of pineapple
 2 apples
 1 lemon, peeled

Fruit Stand

1 apple
 6 medium strawberries
 2 bananas, peeled
 1 pear

Cran-Apple Zing

2 apples
 ½ cup cranberries
 1 lemon, peeled

Veggie Zing

½ cucumber
 1 handful spinach
 1 lime, peeled
 1 lemon, peeled
 1 handful alfalfa sprouts

Liquid Fire

1 medium tomato
 ½ jalapeno pepper
 1 handful parsley
 ½ cucumber

Squashed Pear

2 carrots
 ½ yellow squash
 1 pear

Splash Of Asparagus

1 medium tomato
 3 sprigs of asparagus
 1 stalk of celery
 ½ yellow squash

Salad Tingle

⅛ red onion
 1 medium tomato
 1 handful spinach
 1 handful romaine lettuce
 1 lemon, peeled

Italian Delight

6 fresh mushrooms
 1 medium tomato
 1 stalk celery
 Dash of oregano

Veggie Fiesta

1 handful romaine lettuce
 1 handful alfalfa sprouts
 1 carrot
 2 handfuls spinach
 1 stalk celery

Berry Bubbly

2 lemons, peeled
 ¼ cup blueberries
 ¼ cup Seltzer water
 1 tablespoon sugar

Juice fruit; then add water and sugar.

Fruit Fizz

1 lemon, peeled
 ¼ cup raspberries
 15 white grapes
 ½ cup Seltzer water
 1 teaspoon sugar

Juice fruit; then add water and sugar.

Pear-Berry Zing

1 lemon, peeled
 1 pear
 ¼ cup blueberries

Strawberry Zing

1 lemon, peeled
 1 pear
 ¼ cup strawberries

Orchard Blend

2 apples
 2 pears

Honeydew Express

1 banana, peeled
 ½ honeydew, peeled
 ¼ cup blueberries

Melon Mania

½ honeydew, peeled
 ½ cantaloupe, peeled
 ½ fresh pineapple, peeled and cored

The Red Sea

½ ruby red grapefruit, peeled
 1 cup red grapes
 1 cup white grapes
 ½ cup cranberries

Butternut Delight

½ medium tomato
 ¼ butternut squash
 ½ carrot
 ½ zucchini squash

V-4

1 tomato
 ½ cucumber
 ½ bunch parsley
 1 carrot

Triple P

1 peach, remove pit
 1 pear
 ¼ pineapple, peeled

Apple-ry

2 apples
 2 ribs celery
 1 carrot

Jamaica Julep

½ mango, peeled
 1 kiwi, peeled
 ¼ pineapple, peeled
 2 mint leaves

Tropicool

¼ pineapple, peeled
 1 orange, peeled
 ½ grapefruit, peeled

Zip

½ pineapple, peeled
 6 oz. spinach leaves

Vineyard Pop

1 cup grapes
 1 pear

Kiwi-Berry

1 cup strawberries
 1 kiwi, peeled
 1 cup grapes

Apricot Cooler

3 apricots, remove pit
 1 cup grapes

Plum Peachy

2 peaches, remove pit
 2 plums, remove pit

Nectarine Nectar

3 nectarines, remove pit
 1 orange, peeled

Honey Apple

¼ honeydew melon, peeled
 2 apples

The Health Club

½ of a 6-ounce bag spinach
 3 carrots

Pear-Apple-Gin

1 pear
 2 apples
 Small piece gingerroot

Sour Grapes

1 lime, peeled
 2 cups red grapes

The Apple Press

2 apples
 ½ lemon, peeled

Bana-Berry

1 banana, peeled
 ½ cup strawberries
 ½ cup blackberries

More than Juice Drinks

Spring Breeze

¼ pineapple, peeled and cored
 2 cups strawberries
 2 peaches, remove pit
 3 oranges, peeled
 2 lemons, peeled
 ½ papaya, peeled
 ¾ cup sugar
 32-ounce bottle sparkling water
 Juice all the fruit. Stir in sugar and sparkling water. Serve over ice.

Sunrise Delight

1 orange, peeled
 ½ plain low-fat yogurt
 1 banana, peeled
 6 ice cubes
 Juice orange. Place orange pulp, orange juice and remaining ingredients into blender and blend until smooth.

Tropical Cloud

1 orange, peeled
 ¼ pineapple, peeled and cored
 1 cup low-fat yogurt
 6 ice cubes
 Juice orange and pineapple. Discard pulp. Place orange and pineapple juice and remaining ingredients into blender and blend until smooth.

Raspberry Dream

1 orange, peeled
 ½ cup raspberries
 1 banana, peeled
 ½ cup plain low-fat yogurt
 6 ice cubes
 Juice orange and raspberries. Place orange and raspberry juice and remaining ingredients into a blender and blend until smooth.

Banana-Rama Blast

1 orange, peeled
 ½ cup strawberries
 1 banana, peeled
 ½ cup plain low-fat yogurt
 6 ice cubes
 Juice orange and strawberries. Place orange and strawberry juice and remaining ingredients into a blender. Blend until smooth.

Orange-Cran Blizzard

1 orange, peeled
 ½ cup cranberries
 3 scoops frozen vanilla yogurt
 Juice orange and cranberries. Place orange and cranberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Strawberry-Pine Blizzard

¼ fresh pineapple, peeled
 ½ cup strawberries
 3 scoops frozen vanilla yogurt
 Juice pineapple and strawberries. Place pineapple and strawberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Blueberry Freeze

1 orange, peeled
 ½ cup blueberries
 1 tablespoon wheat germ
 3 scoops frozen vanilla yogurt
 Juice orange and blueberries. Place orange and blueberry juice and remaining ingredients into a blender. Blend until smooth.

Berry Twist

1 lemon, peeled
 ½ cup blackberries
 ½ cup blueberries
 3 scoops raspberry sherbet

Juice lemon, blackberries and blueberries. Place lemon, blackberry and blueberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Lemonade Syrup

6 lemons, peeled
 1½ cups sugar

Juice lemons. Stir in sugar until dissolved. To serve combine ¼ cup syrup with ¾ cup water. **Makes 2 cups syrup.**

Vegetable Cocktail

8 medium tomatoes
 1 lemon, peeled
 1 stalk celery
 1 medium carrot
 1 slice of onion
 1 teaspoon Worcestershire
 ½ teaspoon salt

Process fruit and vegetables. Stir in seasonings. **Makes 3 cups.**

Hot Veggie Delight

2 broccoli flowerets with stalk
 ¼ green pepper
 1 carrot
 1 celery stalk
 1 tomato
 Tabasco sauce to taste

Juice broccoli and green pepper first, then carrot, celery and tomato. Add Tabasco sauce.

Rainbow Freeze

¼ fresh pineapple, peeled
 ½ cup strawberries
 3 scoops raspberry sherbet

Juice pineapple and strawberries. Place pineapple and strawberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Orange Twist

¼ fresh pineapple, peeled
 ½ cup blackberries
 3 scoops orange sherbet

Juice pineapple and blackberries. Place pineapple and blackberry juice and remaining ingredient into a blender. Blend until smooth.

Not Drinks

Strawberry Jelly

4 cups strawberry juice (approximately
 3 quarts berries)
 6 cups granulated sugar
 1 bottle liquid pectin

Process strawberries in juice extractor. Combine juice and sugar in 4 quart utensil. Place on high heat and, stirring constantly, bring to a full rolling boil that cannot be stirred down. Add pectin and heat again to a full rolling boil; boil for 1 minute. Remove from heat, skim off foam quickly. Ladle syrup into hot, sterilized jars. Cover at once with ½ inch layer hot paraffin. **Makes 8 to 9 eight-ounce jars of jelly.**

Green Pepper Relish

8 green peppers, seeded
 3 medium onions, peeled
 ½ cup sugar
 1 teaspoon salt
 1½ cups white vinegar
 ½ teaspoon celery salt

Process peppers and onions in juice extractor. Combine juices and pulps in saucepan. Bring to boiling point. Drain. Add remaining ingredients; mix. Bring to a boil and cook 10 minutes. Pack jars and seal. **Makes 3 pints.**

Orange Muffins

2¼ cups flour
 1 cup sugar
 ¾ teaspoon baking powder
 ½ teaspoon baking soda
 ½ teaspoon salt
 ½ cup butter
 1 8-ounce plain yogurt
 3 egg whites
 Pulp of 2 oranges
 2 tablespoons plus 1 teaspoon
 orange juice

Mix flour, sugar, baking powder, baking soda and salt into a bowl. Cut in butter until coarse. Stir in yogurt, egg whites, orange pulp and orange juice until moist. Pour into greased or paper-lined muffin tins and bake at 350°F for 20 to 25 minutes.

Apple Upside-Down Cake

3 tablespoons butter, melted
 ¾ cup brown sugar, packed
 2 cups apple pulp
 3 tablespoons butter, softened
 ½ cup sugar
 1 egg
 ½ teaspoon vanilla
 1 cup flour
 1½ teaspoons baking powder
 ½ teaspoon salt
 ¼ cup milk

Mix butter and brown sugar and flatten across bottom of 8-inch round cake pan. Spread apple pulp across brown sugar crust; set aside. In a bowl, mix butter and sugar until blended. Add egg and vanilla; mix thoroughly. Add flour, baking powder, salt and milk; mix well. Pour over apple pulp. Bake at 350°F for 30 minutes. Invert cake onto a serving plate. Serve hot and top with whipped cream.

Carrot Cake

5 to 8 carrots, or enough to produce
 1½ cups carrot pulp and ½ cup
 carrot juice
 1 cup flour
 1½ teaspoons baking powder
 ½ teaspoon cinnamon
 ½ teaspoon salt
 2 eggs
 1 cup granulated sugar
 ¾ cup vegetable oil
 2 teaspoons vanilla
 ½ cup chopped nuts
 Confectioners sugar

Preheat oven to 350°F. Process carrots in juice extractor. Measure and set aside 1½ cups pulp and ½ cup juice. Mix flour, baking powder, cinnamon, and salt together, set aside. Combine eggs, sugar, and oil in medium size bowl. Add flour mixture alternately with pulp and carrot juice. Add vanilla and chopped nuts; stir to combine. Pour into well-greased 9-inch baking pan; bake 35 to 40 minutes. After cake cools sprinkle with confectioners sugar.

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your juice extractor.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number: 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

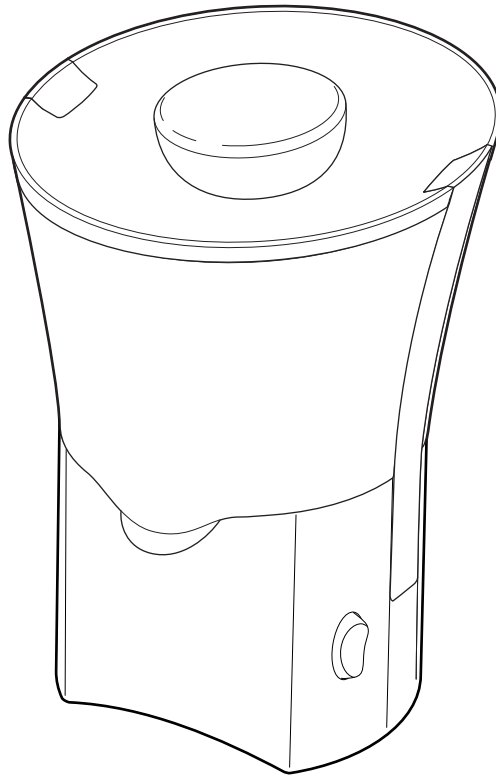
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716



Extractor de jugo



Salvaguardias importantes	2	Sugerencias y técnicas	
Piezas y características.....	4	de extracción	7
Cómo ensamblar y usar	5	Recetas	8-14
Cuidado y limpieza	6	Asistencia al cliente.....	15

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben observar precauciones elementales de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse en contra de descargas eléctricas, no se debe sumergir el cordón, enchufe ni la base del motor en el agua u otro líquido.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier aparato eléctrico.
4. Desconecte el cordón del tomacorriente cuando no se esté usando, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiar el aparato.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga los dedos lejos del canalón de alimentos.
6. Asegúrese de que la cubierta del extractor de jugo está bien fija en su lugar antes de prender el motor. No destrabe las aldamas de la cubierta mientras el extractor está operando.
7. No opere nunca el extractor sin el recipiente del bagazo en su lugar.
8. Asegúrese de apagar el extractor de jugo después de cada uso. Asegúrese de que el motor se ha detenido completamente antes de desensamblarlo.
9. No ponga los dedos ni otros objetos en el canalón de alimentos del extractor al estar en operación. Nunca agregue los alimentos con la mano – siempre utilice un impulsor de alimentos. Si el alimento se pega en la abertura, utilice un impulsor u otro pedazo de fruta overdura para empujarlo hacia abajo. Cuando no se puede usar este método, apague el motor y desarme el extractor para remover los alimentos restantes.
10. No opere ningún aparato si el cordón o enchufe están dañados o después de que el aparato ha sufrido alguna avería o si se cayó o ha sido dañado en alguna manera. Llame a nuestro número telefónico sin cargo de atención al cliente para obtener información para revisar, reparar o ajustar el aparato.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede resultar en fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
12. No se utilice a la intemperie.
13. No permita que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No deje al extractor de jugo sin atender al estar operando.
15. Las navajas son filosas; manéjelas con cuidado.
16. No acerque el pelo, la ropa las joyas, las espátulas ni demás utensilios al canalón de alimentos durante la operación para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas y/o daños al aparato.
17. El cortador/colador es un cedazo muy delicado que no está cubierto por la garantía. No se lave en un lavatrastos automático. No se use si se dobla o daña, ya que puede romperse en pedazos pequeños y causar lesiones personales y/o daños al aparato. Llame a nuestro número de atención al cliente sin cargo para pedir un cortador/colador nuevo cuando éste se desgaste.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



Información de seguridad para el consumidor

Este aparato es para uso doméstico solamente.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el extractor de jugo.

Este artefacto está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un sólo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista

calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe.

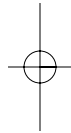
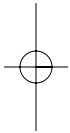
El largo total del cordón que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que el extractor de jugo. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de daños personales y/o daños al extractor de jugos:

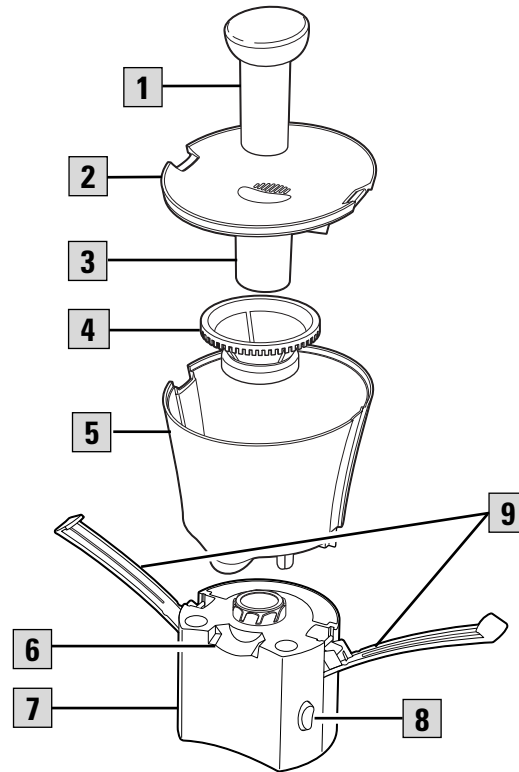
- **Nunca lave el cortador/colador u otras partes desmontables en un lavatrastos.**
- **Siempre examine el cortador/colador antes de cada uso.**
- **No use un cortador/colador agrietado, torcido o dañado.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE: El cortador/colador es un cedazo muy fino propenso al desgaste y por consiguiente no está cubierto por la garantía. Llame a nuestro número telefónico sin cargo de servicio al cliente para ordenar un nuevo cortador/colador.



Piezas y características

- 1** Impulsor de alimentos
- 2** Cubierta
- 3** Canalón de alimentos
- 4** Cortador/colador
- 5** Recipiente de bagazo
- 6** Pico para el jugo
- 7** Base del motor
- 8** Interruptor de encendido
- 9** Aldabas de seguridad



Antes del primer uso: Después de desembalar el extractor de jugo, lave todo, excepto la base, en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque inmediatamente. No sumerja nunca la base en el agua; límpiela con una esponja húmeda.

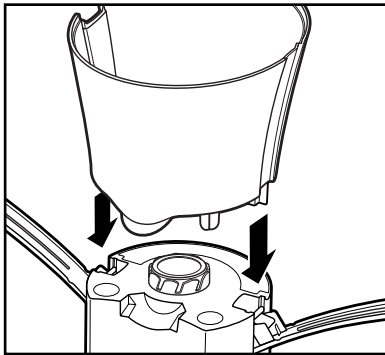
Información importante

- El extractor de jugo está fabricado para **USO NORMAL DOMÉSTICO**. Si tiene cantidades grandes de alimentos – 10 libras o más – que desea procesar, hágalo en cantidades más pequeñas, permitiendo que el motor descanse entre cada uso.
- Al extraer jugo de **ZANAHORIAS, NO LLENE EL CANALÓN DE ALIMENTOS**. Ponga las zanahorias una por una en el canalón, usando presión suave.
- **NO SOBRECARGUE EL CANALÓN DE ALIMENTOS**. Para obtener mejores resultados, simplemente deje caer los pedazos de alimento, uno por uno, en el canalón. Presione ligeramente con el impulsor de alimentos. Esto extraerá la máxima cantidad de jugo.
- Si el extractor de jugo **PARECE TENER DIFICULTAD** o disminuye la velocidad, apague y desconéctelo. Lave bien el cortador/colador según las instrucciones. Vuelva a ensamblar y siga extrayendo.

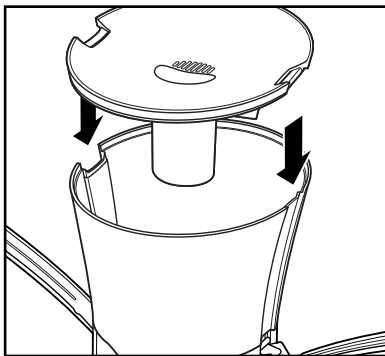
Cómo ensamblar y usar

Lea y siga las instrucciones en “Antes del primer uso”.

1. Coloque el recipiente de bagazo en la base con el pico para el jugo hacia delante, como se muestra.

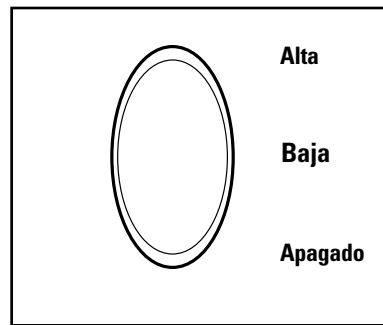


2. Coloque el cortador/colador en el recipiente de bagazo y empuje ligeramente hasta que quede firme en su lugar. Una vez en su lugar, el cortador/colador deberá girar fácilmente.
3. Coloque la tapa encima del recipiente de bagazo con el canalón de alimentos dentro del recipiente.



4. Acomode la parte superior de ambas aldabas de seguridad en su lugar, luego empuje en la parte inferior para trabar. Trabe ambos lados. **NO OPERE LA UNIDAD HASTA QUE LAS ALDABAS DE SEGURIDAD ESTÉN TRABADAS.**
5. Coloque un recipiente en su posición debajo del pico para el jugo
6. Corte los alimentos en trozos para que pasen por el canalón de alimentos. Vea “Sugerencias y técnicas”.
7. Enchufe el cordón en un tomacorriente.

8. Asegúrese de colocar un recipiente de jugo en su lugar. Presione el interruptor para encender. La unidad no operará hasta que las aldabas de seguridad han sido cerradas.
9. Seleccione intensidad baja (Low) o alta (High). Use intensidad baja para frutas y verduras blandas. Use intensidad alta para verduras firmes y con hojas grandes.



10. Coloque los alimentos en el canalón y presione ligeramente con el impulsor de alimentos. Nunca utilice los dedos o utensilios otros que el impulsor para impulsar los alimentos. Los alimentos deben colocarse en el canalón solamente cuando la unidad está operando. Se pueden colocar continuamente los alimentos en el canalón hasta que el recipiente de bagazo esté lleno sin tener que apagar la unidad.
NOTA: Para mejores resultados vacíe el recipiente de bagazo antes de que se llene por completo. Verifique el recipiente de bagazo a menudo.
11. Cuando el recipiente de bagazo está casi lleno, apague la unidad. Para el mejor rendimiento vacíe el recipiente de bagazo y limpie el cortador/colador a menudo.
12. Al terminar la extracción o cuando el recipiente de bagazo o recipiente de jugo necesiten vaciarse, apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente.
13. Destrabe ambas aldabas de seguridad jalando la parte inferior de la aldaba. Lave el cortador/colador inmediatamente según las instrucciones.

Cuidado y limpieza

Se recomienda lavar inmediatamente después del uso todas las piezas que se pueden lavar a fin de prolongar la vida del extractor de jugo.

El cortador/colador es un cedazo muy fino que no cubre la garantía. No se lave en el lavatrastos. No se use si se dobla o daña, ya que puede romperse en piezas pequeñas que pueden causar lesiones personales y/o daños al aparato. Llame al número telefónico sin cargo de atención al cliente para pedir un cortador/colador nuevo cuando éste se desgaste.

1. Apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente.
2. Destrabe las aldabas de seguridad. Retire la tapa. Retire el cortador/colador y el recipiente de bagazo. No permita que se incrusten los alimentos secos en el cortador/colador. Para remover las partículas endurecidas, use un cepillo de cerdas de plástico o un cepillo de dientes.
3. **PRECAUCIÓN:** Los dientes del cortador/colador son filosos; manéjelos con cuidado. Lave el cortador/colador en agua jabonosa caliente. Enjuague y deje secar. **NO LAVE** el cortador/colador en el lavatrastos.
4. Lave el impulsor de alimentos, la cubierta y el recipiente de bagazo en agua jabonosa caliente. Enjuague, seque y vuelva a ensamblar para guardar la unidad. El pico para el jugo se ha diseñado para removerse y ensamblarse de nuevo fácilmente, si fuera necesario.
5. Algunos alimentos pueden manchar las piezas de plástico. Haga una pasta de bicarbonato y agua y unte en el área manchada con una tela húmeda. Enjuague y seque.
NOTA: Las zanahorias mancharán la unidad permanentemente.
6. Limpie el exterior de la base con una tela húmeda. Nunca sumerja la base en agua.

Sugerencias y técnicas de extracción

Lave bien las frutas y verduras. Quite los huesos y las semillas grandes de los albaricoques, cerezas, duraznos, ciruelas, etc. Quite la cáscara a las frutas y vegetales de cáscara gruesa – naranjas, limones, toronjas, mandarinas, sandías, piñas, calabazas de invierno, etc.

- **Verduras con hojas grandes**, tales como espinaca, deben procesarse en lotes que no superen 2 libras. Apague la unidad y límpiela entre lotes para evitar que se obstruya el cortador/colador y el recipiente de bagazo.
- El uso del extractor con **aguacates y plátanos** produce puré en vez de jugo.
- Forme los **vegetales de grandes hojas** en bultos o rollos compactos antes de insertarlos en el canalón de alimentos.
- **Una libra** de vegetales crudos produce generalmente una taza (8 onzas) de jugo.
- Al trabajar con **cantidades grandes** de frutas y vegetales, asegúrese de detener la unidad para vaciar el recipiente del bagazo a medida que se llene. También se debe limpiar el cortador/colador, ya que de lo contrario disminuirá considerablemente la extracción.
- Si desea **jugo más claro**, filtre el jugo en un colador, una tela fina o en un filtro de café. Eso también eliminará la espuma que ha sido producto de la extracción.
- **Para que los jugos no se decoloren** cuando se guardan, agregue unas cucharaditas de jugo de limón o polvo de ácido ascórbico al guardarse.
- **Sirva los jugos inmediatamente**, ya que el sabor y los nutrientes disminuyen rápidamente al guardar los jugos. Si se hace necesario extraer el jugo de las frutas y vegetales cierto tiempo antes de servirse, cubra bien el recipiente y refrigere. No guarde el jugo más de 24 horas.
- El **sabor, color y consistencia** del jugo de frutas frescas será distinto del jugo enlatado.
- Use jugos de vegetales o fruta en lugar de agua al cocinar.
- Es normal que **quede algo de bagazo en el jugo**. Aumenta el sabor del jugo así como el nivel nutritivo.
- Se puede usar el **jugo de papas** en lugar de almidón de maíz o de harina para espesar caldos y salsas.
- El **jugo de vegetales** mezclado con jugo de zanahoria producirá un sabor a vegetal más dulce.
- Congele el **bagazo de los vegetales** para usarlo en caldos.
- Entre más suave sea **la textura de una fruta o vegetal**, más espeso será su jugo. Los albaricoques, duraznos, peras, melones y fresas son frutas con textura suave. El jugo extraído de estas frutas es muy espeso y se conoce como néctar. Es mejor combinar estos jugos con los jugos menos espesos, como el de zanahoria, manzana, etc. La remolacha, perejil, espinacas y el berro producen jugo muy rico y espeso. Tiene un sabor muy intenso y saben mejor cuando se combinan con otras frutas y vegetales.

Recetas para bebidas

Las siguientes recetas para bebidas rinden una sola porción de 6 a 10 onzas.

Tango Rojo

½ taza de arándanos encarnados*
2 mandarinas
½ cucharadita de azúcar

Exprima el jugo de los arándanos y luego el de las mandarinas. Agregue azúcar al gusto.

*Fruto tipo baya, rojizo y agridulce

Dulce delicia de arándano

Una rodaja de ¼ pulgada de jengibre fresco
½ taza de arándanos encarnados
1½ taza de uvas blancas sin semilla
Azúcar al gusto

Primero exprima el jugo del jengibre, luego el de los arándanos y después el de las uvas. Si lo desea añada azúcar al jugo.

Deleite otoñal

Una rodaja de ¼ pulgada de jengibre fresco
2 zanahorias enteras
½ manzana

Exprima el jugo del jengibre primero, luego el de las zanahorias y después el de la manzana.

Amanecer Tropical

2 naranjas
¼ piña fresca

Exprima el jugo de naranja y piña

Deleite de mango con piña

Una rodaja de ¼ pulgada de jengibre fresco
½ mango
¼ piña fresca

Exprima el jengibre primero, luego el mango y por último la piña.

Brisa de arándano

½ taza de arándanos encarnados
1 manzana
1 taza de uvas blancas sin semilla

Exprima el jugo de arándano primero, luego el de manzana y de uva.

Sorpresa Kiwi

1 fruta Kiwi, sin pelar
¼ limón verde (lima)
1½ taza de uvas blancas sin semilla
Azúcar al gusto

Exprima el kiwi primero, luego el limón y las uvas. Agregue azúcar si lo desea.

Delicia del amanecer

½ remolacha
1 lasca de apio
1 manzana

Exprima primero la remolacha, luego el apio y la manzana.

Mañanitas en el paraíso

½ mango
1 taza de fresas
½ taza de uvas blancas

Exprima el mango primero, luego las fresas y las uvas.

Deleite de melón

½ melón verde dulce
¼ melón anaranjado
(Cantalope o Cantalú)
¼ taza de uvas blancas

Exprima el jugo de melón verde, luego el melón anaranjado y las uvas.

Dulce delicia de banano

½ banano
1½ manzanas
1 cucharadita de miel

Exprima primero el banano, luego la manzana. Añada la miel al jugo.

Relámpago de moras (frutos tipo baya)

½ taza de arándanos encarnados
 ½ taza de frambuesas
 ½ taza de fresas
 ½ taza de uvas blancas
 1 cucharadita de miel

Exprima los arándanos primero, luego las frambuesas, fresas y uvas. Añada la miel al jugo.

Sabor de canela

2 manzanas
 Canela

Corte en rodajas las manzanas y espolvoréelas generosamente con canela. Introduzca las rodajas presionándolas en el extractor de jugos.

Sorpresa de banano y cítricos

½ banano
 1 mandarina
 ½ taza de uvas blancas

Exprima primero el banano, luego la mandarina y las uvas.

Huerto vegetal

¼ parte de un repollo (col) pequeño
 1 lasca de apio
 1 manzana

Exprima primero el jugo del repollo, luego el del apio y de la manzana.

Deleite de tomate

½ diente pequeño de ajo
 ¼ pimiento dulce (chile verde)
 1 lasca de apio
 1 tomate grande

Exprima el jugo del ajo y pimiento dulce primero, luego el apio y el tomate.

Gustosa naranjada

3 naranjas
 Una rodaja de ⅛ de pulgada de jengibre
 Exprima las naranjas junto con la rodaja de jengibre.

La gloria del huerto

¼ parte de un repollo pequeño (col)
 1 ó 2 hojas frescas de albahaca
 1 tallo de brócoli (3-4 flores con el tallo)
 1 lasca de apio
 1 manzana

Exprima el repollo y la albahaca primero, luego el brócoli, el apio y la manzana.

Gusto de manzana

1 manzana
 1 mandarina

Exprima la manzana y luego la mandarina.

Sorpresa rubí

½ toronja (pomelo) roja, pelada
 1 pera
 1 banano, pelado
 1 taza de uvas blancas

Utopía de frutas

2 bananos, pelados
 ½ taza de arándanos (blueberry)
 3 rodajas de piña
 2 manzanas
 1 limón, pelado

Frutería

1 manzana
 6 fresas, tamaño mediano
 2 bananos, pelados
 1 pera

Deleite de arándano encarnado y manzana

2 manzanas
 ½ taza de arándanos encarnados
 1 limón, pelado

Deleite de verduras

½ pepino
 1 puñado de espinaca
 1 limón, pelado
 1 limón verde (lima), pelado
 1 puñado de brotes de alfalfa

Fuego líquido

1 tomate mediano
 ½ jalapeño
 1 puñado de perejil
 ½ pepino

Pera aplastada con calabaza

2 zanahorias
 ½ calabaza amarilla
 1 pera

Rociada de espárragos

1 tomate mediano
 3 tallos de espárrago
 1 lasca de apio
 ½ calabaza amarilla

Tintineo de ensalada

⅛ de cebolla roja
 1 tomate mediano
 1 puñado de espinaca
 1 puñado de lechuga romana
 1 limón, pelado

Delicia italiana

6 hongos frescos
 1 tomate mediano
 1 lasca de apio
 Una pizca de orégano

Fiesta vegetal

1 puñado de lechuga romana
 1 puñado de brotes de alfalfa
 1 zanahoria
 2 puñados de espinaca
 1 lasca de apio

Bayas burbujeantes

2 limones, pelados
 ¼ taza de arándanos
 ¼ taza de agua gaseosa
 1 cucharada de azúcar

Exprima las frutas, luego agregue el agua y azúcar.

Champaña de frutas

1 limón, pelado
 ¼ taza de frambuesas
 15 uvas blancas
 ½ taza de agua gaseosa
 1 cucharadita de azúcar

Exprima las frutas, luego agregue el agua y azúcar.

Deleite de pera y bayas

1 limón, pelado
 1 pera
 ¼ taza de arándanos

Deleite de fresas

1 limón, pelado
 1 pera
 ¼ taza de fresas

Mezcla del huerto

2 manzanas
 2 peras

Expreso de melón verde dulce

1 banano, pelado
 ½ melón verde dulce, pelado
 ¼ taza arándanos

Manía de melón

½ melón verde dulce, pelado
 ½ melón anaranjado (Cantalope o Cantalú), pelado
 ½ piña fresca, pelada y con el corazón quitado

Mar Rojo

½ toronja (pomelo) roja, pelada
 1 taza de uvas rojas
 1 taza de uvas blancas
 ½ de arándanos encarnados

Delicia de calabaza amelonada

½ tomate mediano
 ¼ de calabaza amelonada
 ½ zanahoria
 ½ calabaza de zucchini

V-4

1 tomate
 ½ pepino
 ½ puñado de perejil
 1 zanahoria

Triple P

1 melocotón, deshuesado
 1 pera
 ¼ de piña, pelada

Manzanera

2 manzanas
 2 lascas de apio
 1 zanahoria

Julepe jamaicano

½ mango, pelado
 1 kiwi, pelado
 ¼ piña, pelada
 2 hojas de menta

Tropifresca

¼ piña, pelada
 1 naranja, pelada
 ½ toronja (pomelo), pelada

Zip

½ piña, pelada
 6 onzas de hojas de espinaca

Vaso de viña

1 taza de uvas
 1 pera

Kiwi y bayas

1 taza de fresas
 1 kiwi, pelado
 1 taza de uvas

Refresco de albaricoque

3 albaricoques, deshuesados
 1 taza de uvas

Melocotón a la ciruela

2 melocotones, deshuesados
 2 ciruelas, deshuesadas

Néctar de nectarina

3 nectarinas, deshuesadas
 1 naranja, pelada

Manzana de miel

¼ de melón verde dulce, pelado
 2 manzanas

Club de salud

½ de una bolsa de 6 onzas de espinaca
 3 zanahorias

Pera, manzana y jengibre

1 pera
 2 manzanas
 Pequeño pedazo de jengibre

Uvas ácidas

1 limón verde (lima), pelado
 2 tazas de uvas rojas

Prensa de manzanas

2 manzanas
 ½ limón, pelado

Banano-bayas

1 banano, pelado
 ½ taza de fresas
 ½ taza de moras azules

Algo más que jugos

Brisa de primavera

¼ piña, pelada y sin corazón
 2 tazas de fresas
 2 melocotones, deshuesados
 3 naranjas, peladas
 2 limones, pelados
 ½ papaya, pelada
 ¾ taza de azúcar
 Botella de agua gaseosa de 32 onzas
 Exprima todas las frutas. Agregue el azúcar y el agua gaseosa y agite. Sirva sobre hielo.

Delicia del amanecer

1 naranja, pelada
 ½ contenedor de yogurt natural magro
 1 banano, pelado
 6 cubos de hielo
 Exprima la naranja. Coloque la pulpa y el jugo de la naranja y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Nube tropical

1 naranja, pelada
 ¼ de piña, pelada y sin corazón
 1 taza de yogurt magro
 6 cubos de hielo
 Exprima la naranja y la piña. Deseche la pulpa. Coloque el jugo de naranja y de piña y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Sueño de frambuesas

1 naranja, pelada
 ½ taza de frambuesas
 1 banano, pelado
 ½ taza de yogurt natural, bajo en contenido de grasa
 6 cubos de hielo
 Exprima la naranja y las frambuesas. Coloque el jugo de naranja y de frambuesas y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Ráfaga banana-rama

1 naranja, pelada
 ½ taza de fresas
 1 banano, pelado
 ½ taza de yogurt natural magro
 6 cubos de hielo
 Exprima la naranja y las fresas. Coloque el jugo de naranja y de fresas y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Tormenta de naranja y arándano encarnado

1 naranja, pelada
 ½ taza de arándanos encarnados
 3 paletas de yogurt de vainilla congelado
 Exprima la naranja y los arándanos. Coloque el jugo de naranja y de arándano y los demás ingredientes en una licuadora. Procesa hasta no tener grumos.

Tormenta de fresas y piña

¼ piña fresca, pelada
 ½ taza de fresas
 3 paletas de yogurt de vainilla congelado
 Exprima la piña y las fresas. Coloque el jugo de piña y de fresas y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Bebida helada de arándano

1 naranja, pelada
 ½ taza de arándanos
 1 cucharada de germen de trigo
 3 paletas de yogurt de vainilla congelado
 Exprima la naranja y los arándanos. Coloque el jugo de piña y de arándano y los demás ingredientes en una licuadora y procese hasta no tener grumos.

Giro de bayas

1 limón, pelado
 ½ taza de moras azules
 ½ taza de arándanos
 3 paletas de sorbete de frambuesa

Exprima el limón, las moras y los arándanos. Coloque el jugo de limón, mora y arándano y los demás ingredientes en una licuadora. Procese hasta no tener grumos.

Sirope de limonada

6 limones, pelados
 1½ de azúcar

Exprima los limones. Agregue azúcar y agite hasta que se disuelva. Para servir, combine ¼ taza del sirope con ¾ taza de agua. **Rinde 2 tazas de sirope.**

Cóctel de vegetales

8 tomates medianos
 1 limón, pelado
 1 lasca de apio
 1 zanahoria mediana
 1 rodaja de cebolla
 1 cucharadita de salsa inglesa (Worcestershire)
 ½ cucharadita de sal

Procese la fruta y los vegetales. Agregue los condimentos y agite. **Rinde 3 tazas.**

Delicia picante de legumbres

2 flores de brócoli con tallos
 ¼ pimiento dulce (chile verde)
 1 zanahoria
 1 lasca de apio
 1 tomate

Salsa picante (Tabasco) al gusto

Exprima el brócoli y el pimiento dulce primero, luego la zanahoria, el apio y el tomate. Agregue la salsa picante.

Bebida helada arco iris

¼ piña fresca, pelada
 ½ taza de fresas
 3 paletas de sorbete de frambuesa

Exprima la piña y las fresas. Coloque el jugo de piña, de fresas y los demás ingredientes en una licuadora. Procese hasta no tener grumos.

Giro de naranja

¼ piña fresca, pelada
 ½ taza de moras azules
 3 paletas de sorbete de naranja

Exprima la piña y las moras azules. Coloque el jugo de piña, moras y los demás ingredientes en una licuadora. Procese hasta no tener grumos.

Variadas recetas

Jalea de fresas

4 tazas de jugo de fresas (aproximadamente 3 cajitas)
 6 tazas de azúcar granulada
 1 botella de pectina líquida

Procese las fresas en el extractor de jugos. Combine el jugo y el azúcar en un recipiente de aproximadamente 4 litros.

Coloque a fuego alto y, agitando constantemente, llévelo a un fuerte hervor que no se pueda aplacar al menear. Agregue pectina y vuelva a hervir vigorosamente por un minuto. Retírelo del calor, quite la espuma rápidamente. Con un cucharón vierta el jarabe en frascos calientes y esterilizados. Cubra de inmediato con una capa de ½ de pulgada de parafina. **Rinde de 8 a 9 frascos de ocho onzas de jalea.**

Salsa de pimientos dulces

8 pimientos dulces (chiles verdes) sin las semillas
 3 cebollas medianas, peladas
 ½ taza de azúcar
 1 cucharadita de sal
 1½ taza de vinagre blanco
 ½ cucharadita de sal de apio

Procese los pimientos y las cebollas en el extractor de jugo. Combine los jugos y la pulpa en una cacerola. Hiérvalos y luego escúrralos. Añada los demás ingredientes; mézcle. Ponga a hervir nuevamente y cocínelos por 10 minutos. Envase en frascos y selle. **Rinde 3 pintas.**

Panecillos anaranjados

2¼ tazas de harina
 1 taza de azúcar
 ¾ cucharadita de polvo para hornear
 ½ cucharadita de bicarbonato
 ½ cucharadita de sal
 ½ taza de mantequilla
 1 recipiente de 8 onzas de yogurt natural
 3 claras de huevo
 Pulpa de 2 naranjas
 2 cucharadas y 1 cucharadita de jugo de naranja

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un recipiente. Agregue la mantequilla y mezcle hasta tener una mezcla gruesa. Agregue el yogurt, las claras de huevo, la pulpa y el jugo de naranja y agite hasta quedar húmedo. Vierta en recipientes para panecillos, engrasados o cubiertos de papel. Hornee a 350°F durante 20 a 25 minutos.

Pastel (queque) de manzana revuelta

3 cucharadas de mantequilla, derretida
 ¾ taza de azúcar moreno, comprimido
 2 tazas de pulpa de manzana
 3 cucharadas de mantequilla, ablandada
 ½ taza de azúcar
 1 huevo
 ½ cucharadita de vainilla
 1 taza de harina
 1½ cucharaditas de polvo para hornear
 ½ cucharadita de sal
 ¼ taza de leche

Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno y aplástelos en un molde para queques de 8 pulgadas de diámetro. Reparta la pulpa de manzana encima de la corteza de azúcar moreno; apártela. En un recipiente, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que esté mezclado. Agregue el huevo y la vainilla, mezcle bien. Agregue harina, polvo para hornear, sal y leche; mezcle bien. Vierta encima de la pulpa de manzana. Hornee a 350°F durante 30 minutos. Invierta el queque sobre un plato para servir. Sírvalo caliente y agregue crema chantilly encima.

Pastel (queque) de zanahoria

5 a 8 zanahorias, o suficientes para producir 1½ taza de pulpa de zanahoria y ½ taza de jugo de zanahoria
 1 taza de harina
 1½ cucharaditas de polvo de hornear (levadura en polvo)
 ½ cucharadita de canela
 ½ cucharadita de sal
 2 huevos
 1 taza de azúcar granulada
 ¾ de taza de aceite para ensaladas
 2 cucharaditas de vainilla
 ½ taza de nueces picadas
 Azúcar de repostería

Pre caliente el horno a 350°F. Procese las zanahorias en el extractor de jugo. Mida y aparte 1½ tazas de pulpa y ½ taza de jugo. Mezcle la harina, polvo de hornear, canela y sal, apártelas. Combine los huevos, el azúcar y el aceite en un recipiente mediano. Agregue la mezcla de harina alternando con la pulpa y el jugo de zanahoria. Agregue la vainilla y las nueces picadas; mezcle todo. Coloque en un molde para hornear de 9 pulgadas bien engrasado; hornéelo por 35 a 40 minutos. Cuando se enfríe el pastel espolvoréelo con azúcar de repostería.

Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su extractor de jugo

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.gehousewares.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio
de General Electric Company
usada bajo licencia por
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840095800

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

2/02

15