

CRUX

ARTISAN SERIES

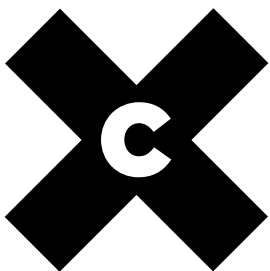


5 SPEED DIGITAL JUICE EXTRACTOR
EXTRACTOR DE JUGO DIGITAL DE 5 VELOCIDADES
CENTRIFUGEUSE NUMÉRIQUE À 5 VITESSES

Instruction manual and recipes / Manual de instrucciones y recetas / Manuel d'instructions et recettes

www.cruxkitchen.com

Register your product and get support



Contents

Índice

Table des matières

Table of Contents

Important Safeguards.....	2-3
Additional Important Safeguards.....	3
Notes On The Plug.....	3
Notes On The Cord.....	3
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
Getting to know your 5 Speed Digital Juice Station.....	4
Before Using For The First Time.....	5
Assembly instructions.....	5-6
Preparing fruits and vegetables for your 5 speed digital juice extractor.....	6
Operating instructions.....	6-7
Manual thermal protector.....	7
Disassembly instructions.....	7
User maintenance instructions.....	7
Care & cleaning instructions.....	8
Storing instructions.....	8
Troubleshooting.....	8-9
Recipes.....	10-11
Warranty.....	12

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	13-14
Otras medidas de seguridad importantes.....	14
Notas sobre el enchufe.....	15
Notas sobre el cable.....	15
Advertencia sobre plastificantes.....	15
Corriente eléctrica.....	15
Conozca su extractor de jugo digital de 5 velocidades.....	16
Antes de usar por primera vez.....	16
Instrucciones de armado.....	17
Preparación de frutas y verduras para el extractor de jugo digital de 5 velocidades.....	18
Instrucciones de funcionamiento.....	18-19
Protector térmico manual.....	19
Instrucciones de desarmado.....	19
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	20
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	20
Instrucciones de guardado.....	20
Resolución de problemas.....	21
Recipes.....	22-23
Garantía.....	24

Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	25-26
Consignes de sécurité importantes supplémentaires.....	26-27
Remarques concernant la fiche.....	27
Remarques concernant le cordon électrique.....	27
Mise en garde concernant le plastifiant.....	27
Puissance électrique.....	27
Présentation de la centrifugeuse numérique à 5 vitesses.....	28
Avant la première utilisation.....	28
Instructions de montage.....	29
Préparation des fruits et des légumes pour la centrifugeuse numérique à 5 vitesses.....	30
Instructions d'utilisation.....	30-31
Disjoncteur thermique manuel.....	31
Instructions de démontage.....	31
Instructions d'entretien à l'intention de l'utilisateur.....	32
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	32
Instructions pour le rangement.....	32
Dépannage.....	33
Recipes.....	34-35
Garantie.....	36

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Turn the appliance OFF. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
Do not touch sharp blade in the base of the juicing disc.
11. Do not let cord contact any hot surface, including the stove.
Make sure the juicer is properly assembled before operating.
12. Always make sure the juice extractor cover is locked securely in place before the extractor is turned on. Do not unfasten locking bar while the juice extractor is in operation. Vibration can occur during normal operation.
13. Turn the speed dial to Power (OFF) and unplug from electrical outlet after each use of your juice extractor. Make sure the motor is completely stopped before disassembling. Do not use any frozen fruit/vegetables in this machine. This juicer is designed to juice fresh fruits and vegetables only.
14. Do not put your fingers or other objects into the juice extractor opening while it is in operation. If food becomes lodged in the feed tube, use the food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the speed dial to Power (OFF), unplug the juice extractor from the electrical outlet, and disassemble the juice extractor to remove remaining food. When juicing hard fruits or vegetables, always juice on the high speed settings (settings 4 or 5). Failure to do so will cause damage to the juicer motor. Do not juice harder fruits on any of the lower speed settings which is meant for juicing softer fruits and vegetables.
15. Do not use the appliance if the rotating juicing blades and basket are damaged.
16. Use care when handling the stainless steel blade basket. Hold the basket's rim only. Do not touch the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

17. Do not operate without the pulp container in place.
Please see assembly instructions for proper placement.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the speed dial to Power (OFF) and unplug the cord.
Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water! Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. Pay special attention to the amount of pulp and residue produced while juicing. Always empty a full pulp container before continuing to juice.
9. Always ensure that the anti-drip spout is in the OPEN position when juicing. The anti-drip spout should only be used to prevent dripping when the juice jar is removed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Notes on the Plug

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

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

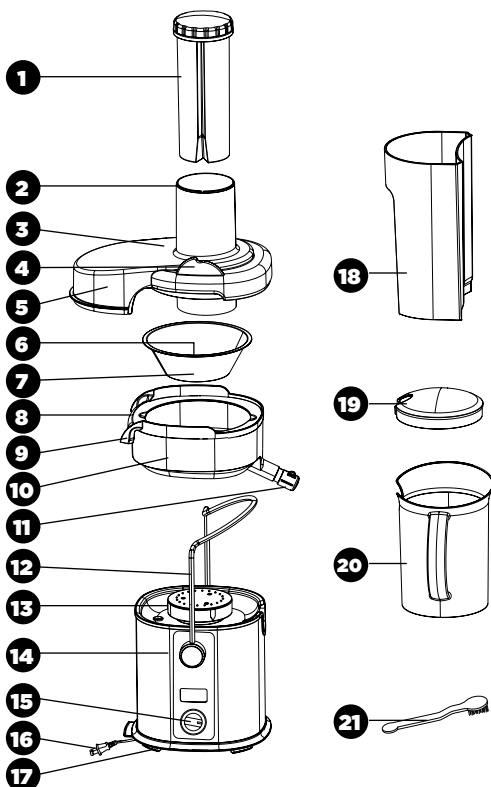
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 5 SPEED DIGITAL JUICE STATION

Product may vary slightly from illustration

1. Food Pusher
2. Extra Wide Feed Tube
3. Clear Juicer Cover
4. Locking Bar Slots
5. Pulp Spout Cover
6. Cutter Blades
7. Stainless Steel Blade Basket
8. Pulp Spout
9. Juice Bowl Lip
10. Juice Bowl
11. Anti-drip Spout
12. Safety locking bar
13. Motor Hub
14. Motor Base
15. Speed Selector Knob
16. Polarized Plug
17. Rubber Feet
18. Pulp Container
19. Juice Jug Lid
20. Juice Jug
21. Cleaning Brush



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

The juice extractor comes almost completely assembled in the box.

1. Your extractor may be shipped with a protective cardboard insert between the clear cover and the blade basket. Remove this and any other protective packaging before using your juice extractor. Also included in the box is a cleaning brush.
2. Following the disassembly instructions, remove the food pusher from the feed tube, then the cover, juice bowl with stainless steel blade basket.
3. Wash all removable parts (food pusher, clear cover, juice bowl, pulp basket, and juice jug with lid) in warm water with a biodegradable, non-abrasive liquid detergent. Rinse well and air-dry. This will eliminate any traces of dust or residue from manufacturing or shipping.

Caution: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only.

Do not touch the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

Caution: Never rinse or immerse the motor base in water or any other liquid.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Warning: Always make sure the juice extractor is unplugged before starting assembly.

Important: The juice extractor is equipped with a safety system that prevents the extractor from being turned on unless the unit is completely and properly assembled.

1. Rotate the locking bar so that it sits at the front of the base (see figure 2).
2. Place the juice bowl on top of the motor base so that the juice spout fits into the cut out at the front of the base (see figure 3).

Caution: Use care when handling the stainless steel blade basket. Hold the basket's rim only. Do not touch the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

3. Set the stainless steel blade basket onto the motor hub in the center of the juice bowl (see figure 3). Press down on the blade basket's outer rim until it drops into place and is securely seated. Gently rotate the blade basket to ensure that it turns freely.

If initially it fails to seat, this should slip it into place. Double check by pressing down on the rim and spinning it again.

4. Align the cover so that the pulp cover fits over the back of the base. (see figure 4).
5. Turn the food pusher so that the groove in the side lines up with the tab in the feed tube. Insert the food pusher into the feed tube (see figure 5). Store the food pusher in the feed tube of the lid until the produce is ready to juice.
6. Push the safety locking bar up and over the lid. Make sure the lid is locked securely into place (see figure 6).
7. Add the pulp basket (see figure 7). Tilt the pulp basket slightly so that the lip of the juice bowl fits snugly over the inside of the pulp basket. Push the bottom of the pulp basket so that it rests securely on its platform.

Important: To avoid spillage, make sure the pulp basket sits flush up against the base.

Note: To save cleaning time, line the pulp basket with a plastic grocery store produce bag.

Figure 2

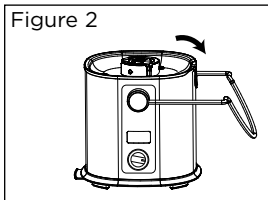


Figure 5

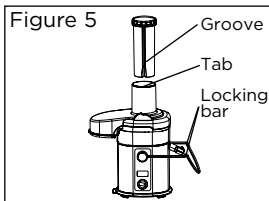


Figure 3

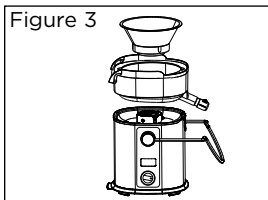


Figure 6

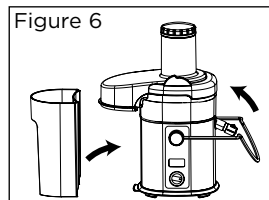


Figure 4

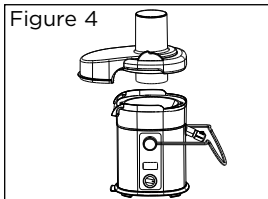
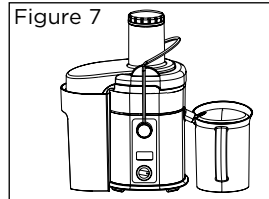
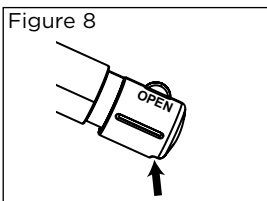


Figure 7



8. Make sure the anti-drip spout is properly open (see figure 8).
9. Add the juice jug lid to the juice jug so that the lid's cut out fits over the pitcher's pouring spout. Tilt the juice jug slightly so that the extractor's juice spout fits into the top of the pitcher lid (see figure 7). This will prevent juice spillage.



PREPARING FRUITS AND VEGETABLES FOR YOUR 5 SPEED DIGITAL JUICE EXTRACTOR

- Clean all produce thoroughly, using a natural bristle brush. If you are not using organic produce, we recommend using a biodegradable cleaner to help remove pesticide residue.
- Remove and discard the outer leaves of non-organic produce and peel any waxed fruit or vegetable.
- Trim away any discolored or bruised sections.
- The skin may be left on all produce (including pineapple and melons) except oranges, grapefruit, and tangerines. The oil found in these skins tastes bitter and is difficult to digest.
- Remove melon seeds when possible, as they may escape through the top of the feed tube while juicing. The pits of fruits such as cherries, pears, and peaches should also be removed.
- Cut produce into pieces small enough to fit into the feed tube. Use the food pusher to gently direct produce through the tube. Never push produce into the feed tube with your fingers.
- It may be necessary to cut hard produce (carrots, beets, pineapple, etc.) into smaller pieces to facilitate juicing.
- Leafy greens, parsley, wheat grass, and sprouts should be bunched up into a small, tight ball and pushed through with either a carrot or the food pusher.
- Juicing herbs and leafy greens will yield a lower juice level due to the nature of the vegetable or greens. It is recommended to juice them in combination with other fruits and vegetables.
- Bananas are not suitable for juicing; a clear juice cannot be obtained from them and residue left in the machine can clog the micro-mesh screen.
- For best results when juicing apricots, plums, pears, peaches, and tomatoes, produce should be firm.
- When juicing apples, add a small amount of fresh lemon or lime to help slow down the browning process.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for the juice extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- The juice extractor is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.

Important: Always juice hard fruits (see detailed chart below) in the higher speed settings (settings 4 & 5). Failure to do so may result in a damaged motor and will cause the juicer to break.

OPERATING INSTRUCTIONS

5 speed Dial control

Your juice extractor offers 5 speed options that ensure optimal rpm to provide maximum juicing efficiency.

Note: Efficiency describes the amount of juice extracted from your produce.

Speed	Description	Example
5	Hard Fruits / Vegetables	Beets, Carrots, Fennel, Brussel Sprouts
4	Celery / Leafy Greens	Pear, Celery, Cabbage, Cauliflower, Broccoli, Cucumber (with skin)
3	Apples	Peach, Apricots, Plums, Tomato, Apples, Pineapples
2	Citrus	Orange, Lime, Grapefruit, Lemon
1	Soft Fruits	Mango, Watermelon, grapes, Cucumbers (peel removed), Raspberries, Blueberries
0	Power (OFF)	Turn Off the machine; Ready to use

Important: The juice extractor is equipped with a safety system that prevents the Extractor from being turned on unless the unit is completely and properly assembled.

1. Assemble the juice extractor following the assembly instructions described in this manual.
2. Have all fruits and vegetables prepared for juicing.
3. To begin, plug the unit into a 120v ac electrical outlet. The LCD display will illuminate once you turn on the unit by selecting one of the 5 speed settings.
4. Once plugged in, the juicer will verify if the safety locking bar is properly fastened and securely locked in place. If the safety locking bar is not properly assembled, and the unit is turned on, the LCD will display "L" to inform the user that the unit is not properly secured and locked in place. However, if the unit is in the OFF position, and the safety locking bar is not properly locked into place, the unit will not power on. It is important to always ensure that the safety locking bar is properly secured and locked in place prior to juicing.
5. Remove the food pusher from the feed tube.
6. Turn the speed control dial to 5 to juice harder produce.
7. Turn the speed control dial to 1 to juice softer produce.

Note: When juicing a combination of hard and soft produce, such as beets, carrots and strawberry, you will want to use the highest speed setting (5) for beets and carrots and the lowest speed setting (1) for the strawberry. You do not have to turn the machine off to change speeds. Simply turn the dial to change to the appropriate speed for each type of produce being juiced.

Tip: To ensure maximum efficiency, alternate types of produce.

8. Once you have selected the desired speed setting for juicing and you are ready to begin juicing, place produce into the feed tube. Use the food pusher to gently direct through the feed tube and blade basket with the food pusher. When juicing is completed, turn the speed dial to Power (OFF).
9. Slide the juice jug out from the juice spout. Serve juice immediately for the freshest flavor and highest nutritional value.
10. Remove the pulp container and save or discard pulp.
Note: The pulp from your juice extractor can be used in many different applications such as breads, muffins, cakes, soup stocks, compressed facial packs and garden compost material.
11. Unplug the juice extractor from the outlet after use.
12. Follow disassembly instructions described in this manual; all removable parts should be rinsed and cleaned after each use. Clean the juice extractor following the procedures described in the care & cleaning instructions.

MANUAL THERMAL PROTECTOR

This product is equipped with a Manual Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down and LCD shows "E" and "I" flashing alternatively, turn the Speed Selector Knob to Off position, and then unplug the juice extractor. Let the unit rest for approximately half an hour. Once the resetting period has elapsed, plug the power cord back into the outlet and turn the Speed Selector Knob to the desired setting to continue.

DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

Warning: Always make sure juice extractor is unplugged before starting disassembly.

1. Remove the pulp basket and juice jug.
2. Lift the safety locking bar up and off the bar locking slots on the cover. Rest the locking bar at the front of the unit.
3. Lift juice extractor cover up and off the juice extractor.
4. Grasping the pulp spout in one hand and the back of the juice bowl in the other, loosen and lift the juice bowl and blade basket off as one piece. These 2 parts will then easily separate for easy cleaning.
Caution: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only. Do not touch the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!
5. Please follow the procedures outlined in the care & cleaning instructions for specific cleaning instructions.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

- 1. Unplug from outlet. Please follow the procedures outlined in the disassembly instructions to remove parts before cleaning.
- 2. Clean unit and parts after each use.
- 3. Do not immerse the motor base in water or spray it with water. Clean only by wiping with a damp sponge, cloth, or paper towel. Use any liquid dishwashing detergent but do not use products containing ammonia or scouring powders. These products will dull, scratch or mark the surface.
- 4. If any juice has spilled under the juice extractor, clean legs and area with a lightly soaped sponge, then dry. Use a damp toothbrush or cloth to clean juice from inside the motor hub on top of the motor base.
- 5. All parts (except the blade basket and motor base) are washable in warm, soapy water or in the dishwasher.
- 6. When cleaning the blade basket, make sure the tiny holes in the basket are not clogged. This can be accomplished by holding the blade basket under running water faucet. Use the cleaning brush included in a circular motion to clean the basket holes from both inside and outside of the blade basket.

Caution: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only. Do not touch the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

Note: If necessary, allow the blade basket to soak in hot water with 10% lemon juice added.
- 7. The juice extractor clear cover, juice bowl, pulp jug, juice jug and juice jug lid may be washed in the top rack of a dishwasher. However, washing with warm (not hot) tap water on a daily basis should be sufficient.
- 8. Due to the powerful staining properties of the carotenoids that are found in many vegetables, especially carrots, we suggest soaking stained parts overnight in any of these 4 cleaning solutions:
 - Biodegradable soap in enough warm water to cover juice extractor parts
 - 1 part warm water to 1 part cider vinegar
 - 1/2 small box baking soda in enough warm water to cover parts.
 - Warm water with 10% lemon juice solution.

Caution: Never use ammonia or abrasives.

 - Lightly clean with a sponge or kitchen rag and liquid detergent after soaking.

Warning: Never submerge the motor base in water or other liquid!

STORING INSTRUCTIONS

- 1. Unplug unit, assemble clean, dry parts before storing.
- 2. Store the juice extractor in its box in a clean, dry place. Never store it while it is hot or still plugged in.
- 3. Store the food pusher in the feed tube of the lid.
- 4. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit; while holding the cord perpendicular to the unit, push inwards slowly to store it inside the base of the unit.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible correction
The juice extractor will not turn on	• The juice extractor is equipped with a safety system that prevents the extractor from being turned on unless the unit is completely and properly assembled. • Turn the speed dial to Power (OFF). Check to make sure the blade basket is properly seated. • Make sure the safety locking bar is securely locked into place on the top of the lid. (see figure 6.) The lid must be bared securely into place or the juice extractor will not turn on.
Excessive noise or vibrations, unpleasant odor, appliance is hot to the touch, or the juice extractor smokes after it is turned on.	• Unplug the unit immediately. Take the juice extractor to a qualified appliance repair technician for servicing.

Excessive noise or vibrations occur after juice extractor is turned on.	• Check to make sure the blade basket is properly seated. • Pulp may have built up on the blade basket. Clean the blade basket. • Try alternating different types of produce while juicing. Note: Because of the juice extractor's powerful motor, a small amount of noise and/or vibration is normal when the extractor is turned on and as it comes to a complete stop. All juicers will sound slightly different.
The blade basket is blocked. Food is jammed in the base of the feed tube; the juice extractor has stopped during juicing.	• Turn the speed selector dial to Power (OFF). Remove cover and clear feed tube. Chop fruits and vegetables into smaller pieces to facilitate juicing.
"E" Error on the LCD screen	• There was an error when turning on the juice extractor. • This product is equipped with a Manual Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down and LCD shows "E" and "I" flashing alternatively, turn the Speed Selector Knob to Off position, and then unplug the juice extractor. Let the unit rest for approximately half an hour. Once the resetting period has elapsed, plug the power cord back into the outlet and turn the Speed Selector Knob to the desired setting to continue.
"L" on the LCD screen	• The locking bar is not securely locked into place. • The LCD will display "L" when the locking bar is down for safety measures to ensure that the locking bar is always properly secured and locked in place prior to juicing.

Recipes

POMEGRANATES

Pomegranates are healthy, flavorful, delicious, and perfect to juice in the Juice Extractor. They are worth the trouble of de-skinning and removing the membranes.

Cut off the 2 pole ends. Scoop out the center core without disturbing the seeds. Using a sharp knife, score the outer skin and separate the pomegranate into sections. Place the sections in a bowl of water. With your fingers, working in the water, roll the juice sacs out of the papery inner membranes.

NOTE: The seeds will sink to the bottom, the membranes will float to the top.

Discard membranes and outer skin. Strain water and seeds are ready for extraction.

IMPORTANT: Juice pomegranates first at LOW speed into the clean pulp basket.

Then throw the pulp basket remains back into the Juice Extractor. Extract a second time.

POMEGRANATE HEAVEN

- 4 pomegranates, seeded (2 cups of seeds)
- 4 tangelos (or tangerines), skinned
- 2 pears, stems removed

JICAMA

Jicamas are traditionally used to relieve an upset stomach. They are a very good source of calcium and phosphorus.

JICAMA WATERMELON COCKTAIL

- 1/2 watermelon (seeds and rind included)
- 3 jicamas (peeled)
- Kosher salt

Add to chilled glasses with a pinch of kosher salt.

PINEAPPLES

The juice of the pineapple is rich in potassium, calcium, phosphorus and organic sulphur, moderate amounts of iron and Vitamins C and A. The beauty of juicing pineapples, is that the pulp is absolutely delicious when used in a varieties of recipes, from appetizers to desserts! Prepare sauces, jams, jelly, preserves, toppings, marinades, and salsas with fresh pineapple pulp. Juice the pineapple first. Empty the pulp basket into a storage container for use in any recipe. Pineapple pulp can be stored in zipper-lock freezer bags or ice cube trays and frozen for later use.

HOT MULLED SUNSHINE WITH PINEAPPLE STUFFED FRENCH TOAST

Enjoy a mug of Hot Mulled Sunshine with Pineapple Stuffed French Toast for a sweet and exotic breakfast on a cold winter day.

- 1 ripe pineapple, outer skin and top crown removed
- 1 navel orange, peeled
- 2 apples
- 1 cinnamon stick
- 8 whole cloves
- 2 tablespoons honey

Juice pineapple, orange and apples. Combine juice, cinnamon, cloves and honey in a medium sauce pan. Bring to a boil, then cover and reduce to a slow simmer for 15 minutes. Strain to remove the cinnamon stick and cloves.

Recipes

PINEAPPLE STUFFED FRENCH TOAST

Serves 2

- 4 slices day-old brioche (egg bread)
- 1 jumbo egg, beaten
- 1 teaspoon milk or cream
- 6 teaspoons whipped cream cheese
- 3 teaspoons pineapple pulp
- 1 tablespoon honey
- 2 tablespoons melted butter
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1/2 cup pineapple pulp for topping
- brown sugar for topping

Add 1 tablespoon butter plus 1 tablespoon vegetable to a medium skillet. Heat on medium-high. While the skillet is preheating, in a medium bowl, whisk the egg and milk together. In a small bowl, combine cream cheese, pineapple pulp and honey. Mix well.

Lay 4 slices of bread out and spread 1/2 of the pineapple cream cheese on one slice of brioche. Spread the remaining 1/2 on another. Cover with 2 remaining dry pieces of bread to form 2 sandwiches. Working 1 at a time, dip each sandwich in the egg mixture for about 1-1/2 minutes per side. When the skillet is hot, add the dipped French Toasts and fry in butter for 3 to 4 minutes until golden brown. Remove from skillet. Add 1 tablespoon butter plus 1 tablespoon vegetable to the skillet. Fry the second side for 3 to 4 minutes until golden brown. Remove to serving plates. Top each stuffed French toast with pineapple pulp and sprinkle with brown sugar.

VIRGIN EXTRACTOR MOJITO

Here's a healthy non-alcoholic version of a cocktail favorite.

- 2 cucumbers
- 2 large Anjou pears
- 1 large handful fresh mint
- 1 lime

EXTRACTOR APPLE PIE

- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp nutmeg
- 8 large granny smith apples

FRESH GREEN JUICE

- 3 celery ribs, chopped into chunks
- 1 (1 - 1/2 inch) knob of fresh ginger, peeled, chunked
- 1 large Granny Smith apple, cored, stem removed
- 1 handful fresh spinach
- 1 handful fresh Italian flat leaf parsley
- 2 teaspoons fresh squeezed lime juice

Layer the spinach and parsley with the apples and celery. Add fresh squeezed lime juice to the glass of juice.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre ellas, las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.

2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumergir el cable ni el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
4. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
5. Apagar el electrodoméstico. Desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente cuando no se lo utilice, antes de colocarlo o quitarle las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tomar el enchufe y sacarlo del tomacorriente. Nunca jalar del cable de alimentación.
6. Evitar tocar las piezas móviles.
7. No utilizar ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañados, si muestra un funcionamiento defectuoso o si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Comunicarse con el fabricante llamando a su número de teléfono de servicio al cliente a fin de obtener información para que examinen, reparen o ajusten el electrodoméstico.
8. El uso de accesorios, incluidos los tarros para conserva, no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
10. No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera. No tocar la cuchilla filosa que se encuentra en la base del disco extractor de jugo.
11. No permitir que el cable entre en contacto con ninguna superficie caliente, incluida la estufa. Asegurarse de que el extractor de jugo esté bien ensamblado antes de ponerlo en funcionamiento.
12. Asegurarse siempre de que la tapa del extractor de jugo esté bien firme en su lugar antes de encender el extractor de jugo. No aflojar la barra de bloqueo mientras el extractor de jugo esté en funcionamiento. Durante la operación normal, puede haber vibraciones.
13. Después de cada uso del extractor de jugo, girar el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado) y desenchufarlo del tomacorriente. Asegurarse de que el motor se haya detenido por completo antes de desarmar el electrodoméstico. No utilizar frutas o verduras congeladas en esta máquina. Este extractor de jugo está diseñado para exprimir solo frutas y verduras frescas.
14. No introducir los dedos ni otros objetos en la abertura del extractor de jugo mientras esté en funcionamiento. Si los alimentos se atascan en el tubo de entrada, utilizar el empujador de alimentos u otro trozo de fruta o verdura para empujarlos hacia abajo. Cuando este método no

sea posible, girar el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado), desenchufar el extractor de jugo del tomacorriente y desarmar el electrodoméstico para eliminar los restos de comida. Cuando se exprima jugo de frutas o verduras duras, siempre hacerlo en los ajustes de alta velocidad (ajuste 4 o 5). De lo contrario, el motor del extractor de jugo se dañará. No exprimir frutas más duras en ninguna de las velocidades más bajas porque están diseñadas para exprimir frutas y verduras más blandas.

15. No utilizar el electrodoméstico si las cuchillas extractoras giratorias y la canasta están dañadas.
16. Manipular con cuidado la canasta de la cuchilla de acero inoxidable. Sostener la canasta solo por el borde. No tocar las cuchillas de corte de la parte inferior de la canasta. ¡Las cuchillas son muy filosas!
17. No hacer funcionar sin el contenedor de pulpa colocado en su lugar. Consultar las instrucciones de armado para su correcta colocación.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
2. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente de pared de 120 V CA.
3. No dejar el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.
4. Si este electrodoméstico empieza a funcionar mal durante su uso, apagar inmediatamente girando el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado) y desenchufar el cable. No utilizar ni intentar reparar el electrodoméstico que no funciona correctamente.
5. Si este electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchufarlo de inmediato. ¡No meter la mano en el agua! No utilizar este electrodoméstico después de que se haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, nunca utilizar este electrodoméstico en una posición inestable.
7. Usar el electrodoméstico solo para el uso previsto.
8. Prestar especial atención a la cantidad de pulpa y residuos que se producen al exprimir. Siempre vacíe el contenedor de pulpa cuando esté lleno antes de continuar exprimiendo.
9. Asegurarse siempre de que la boquilla antigoteo esté en la posición ABIERTO cuando exprima. La boquilla antigoteo solo debe utilizarse para evitar que gotee cuando se retire el vaso para jugo.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si sigue sin encajar, comunicarse con un electricista calificado. No modificar el enchufe.

Notas sobre el cable

Se debe utilizar el cable de alimentación corto suministrado (o el cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Si se usa un cable de extensión:

1. La capacidad eléctrica nominal del cable o de la extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico;
2. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
3. El cable más largo debe colocarse de manera tal que no cuelgue de la encimera o de la mesa donde los niños puedan jalar de él o tropezarse con él de forma accidental.

Advertencia sobre plastificantes

PRECAUCIÓN: Para evitar que se transfieran plastificantes desde el acabado de la encimera, la mesa u otros muebles, colocar posavasos o posafuentes NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse; pueden aparecer marcas permanentes o manchas.

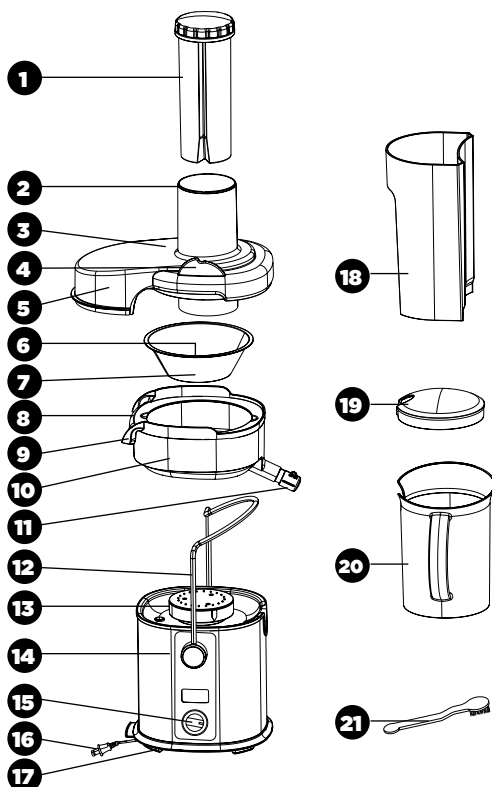
CORRIENTE ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que este electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

CONOZCA SU EXTRACTOR DE JUGO DIGITAL DE 5 VELOCIDADES

El producto puede diferir ligeramente de la ilustración

1. Empujador de alimentos
2. Tubo de entrada extraancho
3. Tapa transparente del extractor de jugo
4. Ranuras de la barra de bloqueo
5. Tapa de la boquilla de pulpa
6. Cuchillas de corte
7. Canasta de la cuchilla de acero inoxidable
8. Boquilla de pulpa
9. Borde del recipiente de jugo
10. Recipiente de jugo
11. Boquilla antigoteo
12. Barra de bloqueo de seguridad
13. Buje del motor
14. Base del motor
15. Perilla de selección de velocidad
16. Enchufe polarizado
17. Patas de goma
18. Contenedor de pulpa
19. Tapa de la jarra de jugo
20. Jarra de jugo
21. Cepillo de limpieza



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

El extractor de jugo viene casi completamente armado en la caja.

1. Su extractor de jugo puede ser enviado con un cartón protector insertado entre la cubierta transparente y la canasta de la cuchilla. Retirar este y cualquier otro embalaje protector antes de usar su extractor de jugo. La caja también contiene un cepillo de limpieza.
2. Siguiendo las instrucciones de desarmado, retirar el empujador de alimentos del tubo de entrada y luego la tapa del recipiente de jugo con la canasta de la cuchilla de acero inoxidable.
3. Lavar todas las partes desmontables (empujador de alimentos, tapa transparente, recipiente de jugo, canasta de pulpa y jarra de jugo con tapa) en agua tibia con un detergente líquido biodegradable y no abrasivo. Enjuagar bien y dejar secar al aire. Esto eliminará cualquier rastro de polvo o residuos de la fabricación o el envío.

Precaución: Manipular con cuidado la canasta de la cuchilla. Sostener la canasta solo por el borde. No tocar las cuchillas de corte de la parte inferior de la canasta. ¡Las cuchillas son muy filosas!

Precaución: Nunca enjuagar ni sumergir la base del motor en agua u otro líquido.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

Advertencia: Asegurarse siempre de que el extractor de jugo esté desenchufado antes de comenzar a armarlo.

Importante: El extractor de jugo está equipado con un sistema de seguridad que evita que se encienda a menos que la unidad esté completa y correctamente armada.

1. Girar la barra de bloqueo de modo que se asiente en la parte delantera de la base (véase la figura 2).
2. Colocar el recipiente de jugo en la parte superior de la base del motor de manera tal que la boquilla de jugo encaje en el recorte de la parte delantera de la base (véase la figura 3).

Precaución: Manipular con cuidado la canasta de la cuchilla de acero inoxidable. Sostener la canasta solo por el borde. No tocar las cuchillas de corte de la parte inferior de la canasta. ¡Las cuchillas son muy filosas!

3. Colocar la canasta de la cuchilla de acero inoxidable sobre el buje del motor en el centro del recipiente de jugo (véase figura 3). Presionar hacia abajo del borde exterior de la canasta de la cuchilla hasta que se coloque en su lugar y quede asentada de manera firme. Girar suavemente la canasta de la cuchilla para asegurarse de que gire libremente. Si al principio no se asienta, esto debería hacer que encaje en su sitio. Volver a comprobar presionando del borde hacia abajo y haciéndola girar de nuevo.
4. Alinear la cubierta de modo tal que la tapa de la pulpa encaje sobre la parte posterior de la base. (Véase la figura 4).
5. Girar el empujador de alimentos de modo que la ranura lateral se alinee con la lengüeta del tubo de entrada. Insertar el empujador de alimentos en el tubo de entrada (véase la figura 5). Guardar el empujador de alimentos en el tubo de entrada de la tapa hasta que el alimento fresco esté listo para ser exprimido.
6. Empujar la barra de bloqueo de seguridad hacia arriba y sobre la tapa. Asegurarse de que la tapa esté bien cerrada en su lugar (véase la figura 6).
7. Agregar la canasta de pulpa (véase la figura 7). Inclinar ligeramente la canasta de la pulpa para que el borde del recipiente de jugo encaje perfectamente en el interior de la canasta de pulpa. Empujar la parte inferior de la canasta de la pulpa para que se apoye firmemente sobre su plataforma.

Importante: Para evitar derrames, asegurarse de que la canasta de la pulpa esté alineada con la base.

Nota: Para ahorrar tiempo de limpieza, cubrir la canasta de pulpa con una bolsa de plástico para frutas y verduras de la tienda de comestibles.

8. Asegurarse de que la boquilla antigoteo esté bien abierta (véase la figura 8).
9. Agregar la tapa de la jarra de jugo a la jarra de jugo de modo que el recorte de la tapa encaje sobre la boquilla de la jarra. Inclinar ligeramente la jarra de jugo de modo que la boquilla de jugo del extractor encaje en la parte superior de la tapa de la jarra (véase la figura 7). Esto evitará el derrame de jugo.

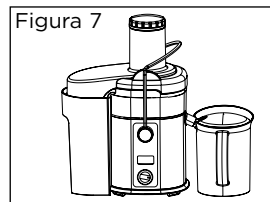
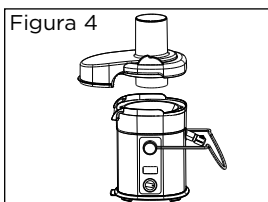
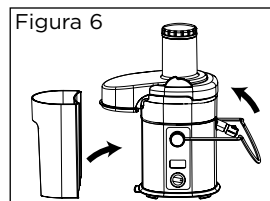
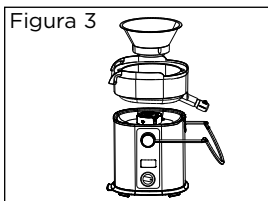
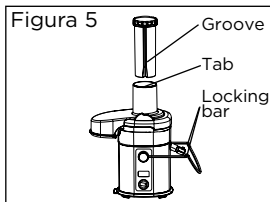
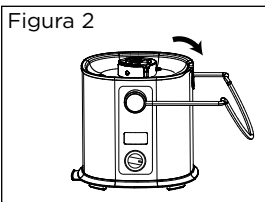
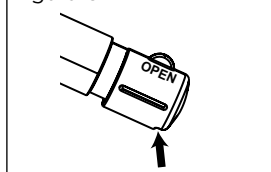


Figura 8



PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL EXTRACTOR DE JUGO DIGITAL DE 5 VELOCIDADES

- Limpiar bien todos los alimentos frescos con un cepillo de cerdas naturales. Si no se utilizan alimentos frescos orgánicos, le recomendamos utilizar un limpiador biodegradable para ayudar a eliminar los residuos de pesticidas.
- Retirar y desechar las hojas exteriores de los alimentos frescos no orgánicos y pelar las frutas o verduras enceradas.
- Recortar cualquier sección descolorida o magullada.
- Se puede dejar la piel en todos los alimentos frescos (incluyendo piñas y melones) excepto naranjas, pomelos y mandarinas. El aceite que se encuentra en estas cáscaras es de sabor amargo y es difícil de digerir.
- Quitar las semillas de melón cuando sea posible, ya que pueden escapar por la parte superior del tubo de entrada mientras se extrae el jugo. Los carozos de frutas como cerezas, peras y duraznos también se deben quitar.
- Cortar los alimentos frescos en trozos lo suficientemente pequeños para que quepan en el tubo de entrada. Usar el empujador de alimentos para dirigir suavemente el alimento fresco a través del tubo. Nunca introducir los alimentos frescos en el tubo de entrada con los dedos.
- Puede ser necesario cortar los alimentos frescos duros (zanahorias, remolacha, piña, etc.) en trozos más pequeños para facilitar la extracción de jugo.
- Las verduras de hoja, el perejil, la hierba de trigo y los brotes se deben agrupar en una bola pequeña y apretada y empujarse con una zanahoria o con el empujador de alimentos.
- Exprimir hierbas y verduras de hoja producirá un nivel de jugo más bajo debido a la naturaleza de la verdura o las hojas verdes. Se recomienda exprimirlos en combinación con otras frutas y verduras.
- Los plátanos no son adecuados para extraer jugo; no se puede obtener un jugo limpio y los residuos que quedan en la máquina pueden obstruir el filtro de malla fina.
- Para obtener los mejores resultados al exprimir albaricoques, ciruelas, peras, melocotones y tomates, los alimentos frescos deben estar firmes.
- Al extraer el jugo de las manzanas, agregar una pequeña cantidad de limón o lima fresca para ayudar a retrasar el proceso de oxidación.
- Las frutas que contienen almidón, como plátanos, papayas, aguacates, higos y mangos no son adecuadas para el extractor de jugo. Usar un procesador de alimentos o una licuadora doméstica o profesional para procesar estas frutas.
- El extractor de jugo no es adecuado para procesar frutas o verduras muy duras y/o fibrosas/ almidonadas como la caña de azúcar.

Importante: Extraer siempre jugo de frutas o verduras duras (ver el cuadro detallado a continuación), en los ajustes de alta velocidad (ajustes 4 y 5). De lo contrario, el motor podría resultar dañado y el extractor se romperá.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Control del selector de 5 velocidades

Su extractor de jugo ofrece 5 opciones de velocidad que aseguran rpm óptimas para proporcionar la máxima eficiencia en el exprimido.

Nota: La eficiencia describe la cantidad de jugo extraído de sus alimentos frescos.

Velocidad	Descripción	Ejemplo
5	Frutas/verduras duras	Remolachas, zanahorias, hinojo, coles de brusela
4	Apio/verduras de hoja	Pera, apio, col, coliflor, brócoli, pepino (con piel)
3	Manzanas	Melocotón, albaricoques, ciruelas, tomates, manzanas, piñas
2	Cítricos	Naranja, lima, pomelo, limón
1	Frutas blandas	Mango, sandía, uvas, pepinos (sin piel), frambuesas, arándanos
0	OFF (Apagado)	Apagar la máquina; lista para usar

Importante: El extractor de jugo está equipado con un sistema de seguridad que evita que se encienda a menos que la unidad esté completa y correctamente armada.

1. Armar el extractor de jugo siguiendo las instrucciones de armado descritas en este manual.
2. Tener todas las frutas y verduras preparadas para exprimir.
3. Para empezar, conectar la unidad a un tomacorriente de 120 V CA. La pantalla LCD se iluminará una vez que se encienda la unidad al seleccionar uno de los 5 ajustes de velocidad.
4. Una vez enchufado, el extractor verificará si la barra de bloqueo de seguridad está bien ajustada y bloqueada en su lugar. Si la barra de bloqueo de seguridad no está correctamente colocada y la unidad está encendida, la pantalla LCD mostrará "L" para informar al usuario de que la unidad no está correctamente asegurada y bloqueada en su lugar. Sin embargo, si la unidad está en la posición OFF (Apagado), y la barra de bloqueo de seguridad no está correctamente bloqueada en su lugar, la unidad no se encenderá. Es importante asegurarse siempre de que la barra de bloqueo de seguridad esté correctamente asegurada y bloqueada en su lugar antes de exprimir.
5. Retirar el empujador de alimentos del tubo de entrada.
6. Girar el selector de control de velocidad a 5 para exprimir los alimentos frescos más duros.
7. Girar el selector de control de velocidad a 1 para exprimir los alimentos frescos más blandos.

Nota: Cuando se exprime una combinación de alimentos frescos duros y blandos, como remolachas, zanahorias y fresas, es conveniente utilizar el ajuste de velocidad más alta (5) para las remolachas y zanahorias y el ajuste de velocidad más baja (1) para las fresas. No es necesario apagar la máquina para cambiar de velocidad. Simplemente girar el selector para cambiar a la velocidad apropiada para cada tipo de alimento fresco que se vaya a exprimir. Consejo: Para asegurar la máxima eficiencia, alternar los tipos de alimentos frescos.

8. Una vez que se haya seleccionado la velocidad deseada para exprimir y se esté listo para comenzar a exprimir, colocar el alimento fresco en el tubo de entrada. Usar el empujador de alimentos para dirigirlos suavemente a través del tubo de entrada y la canasta de la cuchilla con el empujador de alimentos. Cuando se haya terminado de exprimir, girar el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado).
9. Deslizar la jarra de jugo hacia afuera de la boquilla de jugo. Servir el jugo inmediatamente para aprovechar el sabor más fresco y el valor nutricional más alto.
10. Retirar el contenedor de pulpa y guardar o desechar la pulpa.

Nota: La pulpa de su extractor de jugo se puede utilizar en muchos usos diferentes, como panes, panecillos, pasteles, sopas, compresas faciales y material de abono para jardines.

11. Desenchufar el extractor de jugo del tomacorriente después de usarlo.
12. Seguir las instrucciones de desarmado descritas en este manual; todas las piezas desmontables se deben enjuagar y limpiar después de cada uso. Limpiar el extractor de jugo siguiendo los procedimientos descritos en las instrucciones de cuidado y limpieza.

PROTECTOR TÉRMICO MANUAL

Este producto está equipado con un protector térmico de reinicio manual para proteger el motor. Si el motor se apaga y la pantalla LCD muestra "E" y "1" parpadeando de forma alternada, girar la perilla de selección de velocidad a la posición Off (Apagado) y luego desenchufar el extractor de jugo. Dejar descansar la unidad durante aproximadamente media hora. Una vez transcurrido el período de reinicio, volver a conectar el cable de alimentación al tomacorriente y girar la perilla de selección de velocidad al ajuste deseado para continuar.

INSTRUCCIONES DE DESARMADO

Advertencia: Asegurarse siempre de que el extractor de jugo esté desconectado antes de comenzar a desarmarlo.

1. Retirar la canasta de pulpa y la jarra de jugo.
2. Levantar la barra de bloqueo de seguridad y sacarla de las ranuras de bloqueo de la barra de la tapa.

Colocar la barra de bloqueo en la parte delantera de la unidad.

3. Levantar la tapa del extractor de jugo y sacarla del extractor de jugo.
4. Mientras se toma la boquilla de pulpa con una mano y la parte posterior del recipiente de jugo con la otra, aflojar y levantar el recipiente de jugo y la canasta de la cuchilla como si fueran una sola pieza. Estas dos partes se separan fácilmente para facilitar la limpieza.

Precaución: Manipular con cuidado la canasta de la cuchilla. Sostener la canasta solo por el borde. No tocar las cuchillas de corte de la parte inferior de la canasta. ¡Las cuchillas son muy filosas!

5. Para obtener instrucciones de limpieza específicas, seguir los procedimientos descritos en las instrucciones de cuidado y limpieza.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intentar hacer las reparaciones por su cuenta. Cualquier mantenimiento fuera de la limpieza que requiera desarmar el electrodoméstico debe realizarlo un técnico de reparación de electrodomésticos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufar el tomacorriente. Seguir los procedimientos descritos en las instrucciones de desarmado para retirar las piezas antes de limpiar.
2. Limpiar la unidad y las piezas después de cada uso.
3. No sumergir la base del motor en agua ni la rocíe con esta. Limpiar solamente con una esponja, un paño o una toalla de papel húmedos. Utilizar cualquier detergente líquido para lavavajillas, pero no utilizar productos que contengan amoníaco o polvos abrasivos. Estos productos opacarán, rayarán o marcarán la superficie.
4. Si se ha derramado jugo debajo del extractor de jugo, limpiar las patas y el área con una esponja ligeramente enjabonada, luego secar. Usar un cepillo de dientes o un paño húmedos para limpiar el jugo del interior del buje del motor en la parte superior de la base del motor.
5. Todas las piezas (excepto la canasta de la cuchilla y la base del motor) se pueden lavar con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.
6. Al limpiar la canasta de la cuchilla, asegurarse de que los orificios pequeños de la canasta no queden obstruidos. Esto se puede lograr sosteniendo la canasta de la cuchilla bajo el grifo de agua corriente. Utilizar el cepillo de limpieza provisto; haga un movimiento circular para limpiar los orificios de la canasta de la cuchilla tanto desde el interior como desde el exterior.

Precaución: Manipular con cuidado la canasta de la cuchilla. Sostener la canasta solo por el borde. No tocar las cuchillas de corte de la parte inferior de la canasta. ¡Las cuchillas son muy filosas!

Nota: Si es necesario, poner la canasta de la cuchilla a remojar en agua caliente con un 10 % de jugo de limón.

7. La cubierta transparente del extractor de jugo, el recipiente de jugo, la jarra de pulpa, la jarra de jugo y la tapa de la jarra de jugo se pueden lavar en el estante superior de un lavavajillas. Sin embargo, lavarlos a diario con agua tibia (no caliente) del grifo será suficiente.
8. Debido a las poderosas propiedades de manchado de los carotenoides que se encuentran en muchas verduras, especialmente las zanahorias, sugerimos remojar las partes manchadas durante la noche en cualquiera de estas 4 soluciones de limpieza:
 - Jabón biodegradable en agua tibia suficiente para cubrir las piezas del extractor de jugo

- 1 parte de agua tibia por 1 parte de vinagre de sidra
- 1/2 caja pequeña de bicarbonato de sodio en agua tibia suficiente para cubrir las piezas.
- Agua tibia con una solución de jugo de limón al 10 %.

Precaución: Nunca usar amoníaco ni productos abrasivos.

- Limpiar ligeramente con una esponja o trapo de cocina y detergente líquido después de remojar.

Advertencia: ¡Nunca sumergir la base del motor en agua u otro líquido!

INSTRUCCIONES DE GUARDADO

1. Desenchufar la unidad, armar las piezas limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guardar el extractor de jugo en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca guardar mientras esté caliente o todavía enchufado.
3. Guardar el empujador de alimentos en el tubo de entrada de la tapa.
4. Nunca enrollar firmemente el cable alrededor del electrodoméstico. No ejerza presión en el cable en la zona donde ingresa a la unidad; mientras sostiene el cable de forma perpendicular a la unidad, empújelo hacia adentro lentamente para guardarlo dentro de la base de la unidad.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Solución posible
El extractor de jugo no enciende	• El extractor de jugo está equipado con un sistema de seguridad que evita que se encienda a menos que la unidad esté completa y correctamente armada. • Girar el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado). Comprobar que la canasta de la cuchilla esté bien asentada. • Asegurarse de que la barra de bloqueo de seguridad esté firmemente bloqueada en su lugar en la parte superior de la tapa. (Véase la figura 6). La tapa debe estar bien colocada en su lugar; de lo contrario, el extractor de jugo no encenderá.
Ruido o vibraciones excesivas, olor desagradable, el electrodoméstico está caliente al tacto o sale humo del extractor de jugo después de encenderlo.	• Desenchufar la unidad inmediatamente. Llevar el extractor de jugo a un técnico de reparación de electrodomésticos calificado para que lo repare.
Después de encender el extractor de jugo, hace ruido o vibraciones excesivas.	• Comprobar que la canasta de la cuchilla esté bien asentada. • Se puede haber acumulado pulpa en la canasta de la cuchilla. Limpiar la canasta de la cuchilla. • Tratar de alternar diferentes tipos de alimentos frescos mientras exprime. Nota: Es normal que se genere una pequeña cantidad de ruido y/o vibración cuando el extractor está encendido y cuando se detiene por completo. Esto se debe a su potente motor. Todos los exprimidores harán sonidos ligeramente diferentes.
La canasta de la cuchilla está bloqueada. La comida se atasca en la base del tubo de entrada; el extractor de jugo se ha detenido durante la extracción de jugo.	• Girar el selector de velocidad a la posición OFF (Apagado). Retirar la tapa y despejar el tubo de entrada. Cortar las frutas y verduras en trozos más pequeños para facilitar la extracción de jugos.
Error "E" en la pantalla LCD	• Se ha producido un error al encender el extractor de jugo. • Este producto está equipado con un protector térmico de reinicio manual para proteger el motor. Si el motor se apaga y la pantalla LCD muestra "E" y "I" parpadeando de forma alternada, girar la perilla de selección de velocidad a la posición Off (Apagado) y luego desenchufar el extractor de jugo. Dejar descansar la unidad durante aproximadamente media hora. Una vez transcurrido el período de reinicio, volver a conectar el cable de alimentación al tomacorriente y girar la perilla de selección de velocidad al ajuste deseado para continuar.
"L" en la pantalla LCD	• La barra de bloqueo no está bien fijada en su lugar. • La pantalla LCD mostrará "L" cuando la barra de bloqueo esté abajo por medidas de seguridad para asegurar que la barra de bloqueo esté siempre correctamente asegurada y bloqueada en su lugar antes de exprimir.

Recetas

GRANADAS

Las granadas son saludables, sabrosas, deliciosas y perfectas para exprimir con el exprimidor de jugo. Pelarlas y quitarles las membranas es un trabajo que vale la pena.

Corte ambos extremos. Retire el centro sin tocar las semillas. Con un cuchillo afilado, marque la cáscara y corte la granada en trozos. Coloque los trozos en un tazón con agua. Con los dedos dentro del agua, separe los granos con jugo de las laminillas internas de las membranas. Retire las membranas y la cáscara. Escurra el agua y las semillas estarán listas para exprimirse.

NOTA: Las semillas se hundirán al fondo del tazón y las membranas flotarán en la parte superior.

IMPORTANTE: Exprima primero las granadas a velocidad BAJA en la canasta para pulpa limpia. Luego coloque los restos de la canasta para pulpa nuevamente en el exprimidor de jugo. Vuelva a exprimir.

PARAÍSO DE GRANADAS

- 4 granadas sin semillas (2 tazas de semillas)
- 4 tangelos (o mandarinas), pelados
- 2 peras, sin tallo

JÍCAMA

Las jícamas se utilizan tradicionalmente para aliviar los trastornos estomacales. Son una excelente fuente de calcio y fósforo.

CÓCTEL DE SANDÍA Y JÍCAMA

- 1/2 sandía (incluidas las semillas y la cáscara)
- 3 jícamas (peladas)
- Sal Kosher

Sírvalo en vasos fríos con una pizca de sal Kosher.

PIÑAS

El jugo de piña es rico en potasio, calcio, fósforo y azufre orgánico, y posee cantidades moderadas de hierro y vitamina C y A. La particularidad especial de exprimir piñas es que la pulpa es totalmente deliciosa para utilizarse en una variedad de recetas, desde aperitivos hasta postres! Prepare salsas, dulces, jaleas, conservas, coberturas y adobos con pulpa de piña fresca. Exprima primero la piña. Vacíe la canasta para pulpa en un recipiente de almacenamiento para utilizarlo en cualquier receta. La pulpa de piña puede guardarse en bolsas Ziplock para congelador o en un recipiente para cubos de hielo y congelarse para su uso posterior.

SALSA SUNSHINE TIBIA CON AZÚCAR Y ESPECIAS Y TOSTADAS FRANCESAS RELLENAS CON PIÑA

Disfrute de una taza de salsa Sunshine tibia con azúcar y especias y tostadas francesas rellenas con piña para un desayuno dulce y exótico en una fría mañana de invierno.

- 1 piña fresca, sin la cáscara y la corona de hojas superior
- 1 rama de canela
- 1 naranja de ombligo
- 8 clavos de olor enteros
- 2 manzanas
- 2 cucharadas de miel

Exprima la piña, la naranja y las manzanas. Mezcle el jugo, la canela, los clavos de olor y la miel en una cacerola mediana. Lleve a punto de hervor, tape la cacerola y deje hervir a fuego lento durante 15 minutos. Escurra la preparación para retirar la rama de canela y los clavos de olor.

Recetas

TOSTADAS FRANCESAS RELLENAS CON PIÑA

Rinde dos unidades

- 4 rebanadas de pan brioche de un día (pan de yema)
- 1 huevo grande, batido
- 1 cucharadita de leche o crema
- 6 cucharaditas de queso crema batido
- 3 cucharaditas de pulpa de piña
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de manteca derretida
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 taza de pulpa de piña para la cobertura
- Azúcar moreno para la cobertura

Agregue 1 cucharada de manteca y 1 cucharada de aceite vegetal en una sartén mediana. Caliente a fuego medio-alto. Mientras se calienta la sartén, en un tazón mediano, bata el huevo y la leche. En un tazón pequeño, combine el queso crema, la pulpa de piña y la miel. Mezcle bien. Presente las 4 rebanadas de pan y esparza la mitad del queso crema con piña en una rebanada de brioche. Esparza la mitad restante en otra rebanada. Cubra con las dos rebanadas de pan restantes para formar 2 sándwiches. Sumerja un sándwich a la vez en la mezcla de huevos durante 1-1/2 minutos de cada lado. Una vez que la sartén esté caliente, agregue las tostadas francesas humedecidas y frías en manteca durante 3 a 4 minutos hasta que se doren. Retírelas de la sartén. Agregue 1 cucharada de manteca y 1 cucharada de aceite vegetal a la sartén. Fría el otro lado durante 3 a 4 minutos hasta que se dore. Coloque en una fuente para servir. Cubra cada tostada francesa con pulpa de piña y rocíe con azúcar moreno.

EXPRIMIDO DE MOJITO SIN ALCOHOL

Esta es una versión saludable sin alcohol de uno de los cócteles más elegidos.

- 2 pepinos
- 2 puñados grandes de menta fresca
- 2 peras Anjou grandes
- 1 lima

PASTEL DE MANZANAS ELABORADO CON EL EXTRACTOR

- 1 cucharadita de canela
- 8 manzanas Granny Smith grandes
- 1 cucharadita de nuez moscada

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il importe de toujours respecter les mesures de sécurité de base, y compris les mesures suivantes :

1. **Lire le mode d'emploi en entier.**
2. Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais immerger le cordon électrique, les fiches électriques et l'appareil électroménager dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Le présent appareil électroménager n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris les enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience ni de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur a donné des directives concernant l'utilisation de l'appareil électroménager.
4. Il importe de surveiller rigoureusement un enfant utilisant tout appareil électroménager, ou se trouvant à proximité d'un tel appareil. Les enfants doivent toujours être surveillés de manière à veiller à ce qu'ils n'utilisent pas l'appareil électroménager.
5. Éteindre l'appareil électroménager. Débrancher l'appareil électroménager de la prise de courant lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de monter ou de retirer toute pièce, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisir la fiche et tirer. Ne jamais tirer à partir du cordon d'alimentation.
6. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
7. Ne pas utiliser un appareil électroménager dont le cordon électrique ou la fiche sont endommagés, après toute défectuosité de l'appareil électroménager, ou si l'appareil en question est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Téléphoner au numéro du service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements concernant l'inspection, la réparation ou la mise au point.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, qui ne sont pas recommandés par le fabricant, peut présenter un risque d'incendie, de décharge électrique ou de lésion corporelle.
9. Ne pas utiliser en plein air.
10. Ne pas laisser le cordon électrique dépasser le rebord de la table ou du comptoir. Ne pas toucher le disque de coupe tranchant situé au fond du tamis.
11. Ne jamais laisser le cordon électrique entrer en contact avec toute surface chaude, y compris la cuisinière. Vérifier que la centrifugeuse a correctement été montée avant de l'utiliser.
12. Avant d'allumer la centrifugeuse, il faut toujours vérifier que le couvercle de la centrifugeuse est solidement verrouillé. Ne pas déverrouiller le dispositif de sûreté pendant que la centrifugeuse fonctionne. Il est possible que la centrifugeuse produise des vibrations lorsqu'elle fonctionne normalement.
13. Après chaque utilisation, éteindre la centrifugeuse en tournant le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF) et la débrancher de la prise de courant. S'assurer de l'arrêt complet du moteur avant de démonter l'appareil électroménager. Ne jamais insérer des fruits ou des légumes congelés dans cet appareil électroménager. Cette centrifugeuse est conçue pour extraire le jus de fruits et de légumes frais seulement.

14. Ne jamais introduire ses doigts ni d'autres objets dans la centrifugeuse pendant qu'elle est en marche. Lorsque des aliments restent coincés dans la trémie, utiliser le poussoir à nourriture ou un autre morceau de fruit ou de légume pour les pousser vers le bas. Si cette solution n'est pas possible, il faut tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF), débrancher la centrifugeuse de la prise de courant pour ensuite la démonter afin de déloger les aliments coincés. Pour extraire le jus de fruits ou de légumes durs, toujours recourir aux réglages de vitesse supérieure (réglages 4 et 5). À défaut de quoi, le moteur de la centrifugeuse sera endommagé. Ne pas utiliser les réglages de vitesse inférieure pour extraire le jus de fruits durs, car ces réglages ont été conçus pour l'extraction de jus de fruits et de légumes tendres.
15. Ne pas utiliser l'appareil si le disque de coupe et le tamis sont endommagés.
16. Manipuler prudemment le tamis en acier inoxydable muni du disque de coupe. Ne tenir que le cadre du tamis. Ne pas toucher le disque de coupe situé au fond du tamis. Le disque de coupe est très tranchant!
17. Ne pas utiliser la centrifugeuse sans le réservoir à résidus. Consulter les directives de montage concernant le positionnement adéquat des pièces.

USAGE MÉNAGER SEULEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

1. Toute personne se servant de cette centrifugeuse doit lire et comprendre le présent manuel d'instructions avant d'utiliser et de nettoyer cet appareil électroménager.
2. Le cordon d'alimentation de cet appareil ménager doit être branché seulement dans une prise c.a. de 120 V.
3. Ne jamais laisser cet appareil électroménager sans surveillance pendant qu'il est en marche.
4. Si, en cours d'utilisation, cet appareil électroménager présente des défauts, l'éteindre immédiatement en tournant le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF) et le débrancher de la prise de courant. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil électroménager défectueux.
5. En cas de chute ou d'immersion accidentelle de la centrifugeuse, débrancher celle-ci immédiatement. Ne pas récupérer l'appareil électroménager dans l'eau! S'abstenir de toute utilisation de cet appareil électroménager subséquente à sa chute ou son immersion accidentelle dans l'eau.
6. Afin de minimiser les risques de préjudice physique ou matériel, ne jamais utiliser cet appareil électroménager sur une surface qui n'est pas stable.
7. Ne pas utiliser cet appareil électroménager à d'autres fins que celle prévue.
8. Pendant l'extraction de jus, toujours porter une attention particulière à la quantité de pulpe et de résidus produits. Lorsque le réservoir à résidus est plein, il faut le vider avant de poursuivre l'extraction de jus.

9. Toujours vérifier que le bec verseur antigouttes est à la position OPEN (ouverte) lors de l'extraction de jus. Le bec verseur antigouttes ne sert à qu'à empêcher les fuites au moment de retirer le pichet à jus.

CONSERVER LES PRÉSENTES DIRECTIVES

Remarques concernant la fiche

Cet appareil ménager est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large). Afin de minimiser le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas être entièrement enfoncée dans la prise de courant, inverser la fiche. Si le branchement complet n'est toujours pas possible, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Remarques concernant le cordon électrique

Le cordon d'alimentation fourni est court (ou amovible) dans le but de minimiser les risques que quelqu'un s'enchevêtre ou trébuche sur un cordon d'alimentation long. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique :

1. Les caractéristiques électriques inscrites sur le cordon ou la rallonge électrique doivent au minimum correspondre à celles de l'appareil électroménager.
2. S'il s'agit d'un appareil électroménager muni d'un cordon d'alimentation mis à la terre, la rallonge électrique doit être dotée de trois fils et d'une fiche de mise à la terre.
3. Il importe de disposer la rallonge électrique de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord du comptoir ou de la table afin d'empêcher qu'un enfant ne tire dessus ou que quiconque ne trébuche sur celle-ci.

Mise en garde concernant le plastifiant

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter que du plastifiant ne se retrouve sur la finition du comptoir, de la table ou de tout autre meuble, il suffit de déposer l'appareil électroménager sur un sous-plat ou un napperon exempt de plastique qui protégeront ainsi la surface. À défaut de quoi, la finition pourrait être noircie, ternie ou tachée de façon permanente.

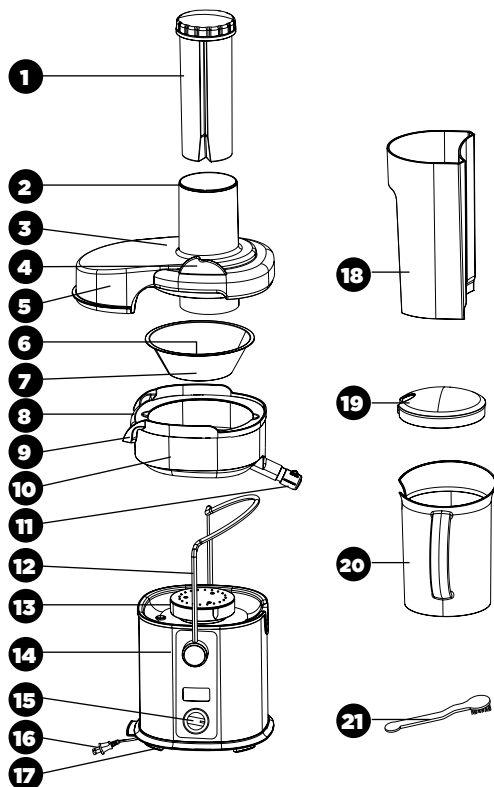
PUISSANCE ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres électroménagers, il est possible que la centrifugeuse ne fonctionne pas adéquatement. Elle devrait être branchée sur un circuit électrique distinct.

PRÉSENTATION DE LA CENTRIFUGEUSE NUMÉRIQUE À 5 VITESSES

Le produit peut être légèrement différent de celui sur l'illustration.

1. Poussoir à nourriture
2. Trémie très large
3. Couvercle transparent de la centrifugeuse
4. Fentes du dispositif de sûreté
5. Couvercle du bec verseur du réservoir à résidus
6. Disque de coupe
7. Tamis en acier inoxydable muni du disque de coupe
8. Bec verseur du réservoir à résidus
9. Rebord du réservoir à jus
10. Réservoir à jus
11. Bec verseur antigouttes
12. Dispositif de sûreté
13. Moyeu du moteur
14. Base du moteur
15. Bouton de sélection de vitesse
16. Fiche polarisée
17. Pieds en caoutchouc
18. Réservoir à résidus
19. Couvercle du pichet à jus
20. Pichet à jus
21. Brosse de nettoyage



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La centrifugeuse est presque entièrement déjà montée dans la boîte.

1. Il est possible qu'un encart de protection en carton se trouve entre le couvercle transparent et le tamis muni du disque de coupe. Retirer cet encart et tout autre emballage de protection avant d'utiliser la centrifugeuse. La boîte contient également une brosse de nettoyage.
2. Conformément aux instructions de démontage, retirer le poussoir à nourriture de la trémie. Ensuite, enlever le couvercle, le réservoir à jus avec le tamis en acier inoxydable muni du disque de coupe.
3. Nettoyer toutes les pièces amovibles (le poussoir à nourriture, le couvercle transparent, le réservoir à jus, le réservoir à résidus et le pichet à jus et son couvercle) dans de l'eau chaude à l'aide d'un détergent à vaisselle liquide, biodégradable et non abrasif. Bien rincer et laisser sécher à l'air. L'ensemble de ces mesures permet de chasser la poussière et les résidus accumulés pendant la fabrication ou l'expédition.

Avertissement : Manipuler prudemment le tamis muni du disque de coupe. Ne tenir que le cadre du tamis.

Ne pas toucher le disque de coupe situé au fond du tamis. Le disque de coupe est très tranchant!

Avertissement : Ne jamais rincer ni immerger la base du moteur dans l'eau ni dans tout autre liquide.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Mise en garde : Avant d'entamer le montage, il importe de toujours vérifier que la centrifugeuse est débranchée.

Important : La centrifugeuse est munie d'un système de sécurité qui l'empêche d'être mise en marche à moins d'être entièrement et adéquatement montée.

1. Faire tourner le dispositif de sûreté de manière à ce qu'il repose sur le côté de la base de l'appareil électroménager (voir Figure 2).
2. Poser le réservoir à jus sur le dessus de la base du moteur de façon à ce que le bec verseur s'emboîte dans la latérale de la base (voir Figure 3).

Avertissement : Manipuler prudemment le tamis en acier inoxydable muni du disque de coupe. Ne tenir que le cadre du tamis. Ne pas toucher le disque de coupe situé au fond du tamis. Le disque de coupe est très tranchant!

3. Mettre le tamis en acier inoxydable muni du disque de coupe sur le moyeu du moteur, au centre du réservoir à jus (voir Figure 3). Appuyer sur le cadre extérieur du tamis muni du disque de coupe jusqu'à ce qu'il soit en place de façon sécuritaire. Faire tourner délicatement le tamis muni du disque de coupe afin de vérifier que celui-ci tourne librement. Si le tamis n'est pas d'aplomb au départ, ceci devrait le remettre en place. Contre-vérifier en appuyant sur le cadre et en le faisant tourner de nouveau.
4. Aligner le couvercle transparent de manière à ce qu'il recouvre le bec verseur du réservoir à résidus ainsi que l'arrière de la base de l'appareil électroménager (voir Figure 4).
5. Tourner le poussoir à nourriture de manière à aligner la rainure à la saillie de la trémie prévue à cet effet. Glisser le poussoir à nourriture dans la trémie (voir Figure 5). Ranger le poussoir à nourriture dans la trémie jusqu'à la prochaine utilisation de la centrifugeuse.
6. Redresser le dispositif de sûreté (au-dessus du couvercle transparent). Vérifier que le couvercle transparent est bien verrouillé (voir Figure 6).
7. Ajouter le réservoir à résidus (voir Figure 7). Incliner légèrement le réservoir à résidus de sorte que le rebord du réservoir à jus s'emboîte parfaitement sur la paroi intérieure du réservoir à résidus. Pousser le réservoir à résidus de manière à ce qu'il soit posé de manière sécuritaire sur son socle.

Important : Afin d'éviter tout gaspillage, veiller à ce que le réservoir à résidus soit parfaitement aligné contre la base.

Remarque : En vue de simplifier la tâche de nettoyage, chemiser l'intérieur du réservoir à résidus avec un sac en plastique.

8. Vérifier que le bec verseur antigouttes est ouvert (voir Figure 8).
9. Poser le couvercle du pichet à jus et l'aligner de manière à ce qu'il recouvre parfaitement le bec verseur du pichet. Incliner légèrement le pichet à jus de manière à insérer le bec verseur antigouttes dans le couvercle du pichet (voir Figure 7). Cette mesure permet d'empêcher le gaspillage de jus.

Figure 2

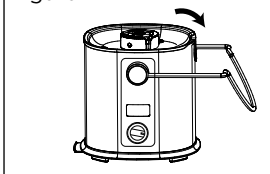


Figure 5

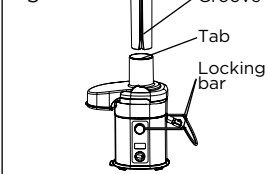


Figure 3



Figure 6

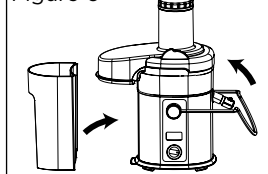


Figure 4

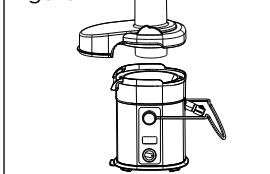


Figure 7

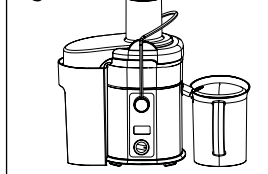
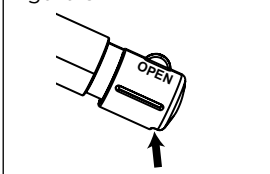


Figure 8



PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES POUR LA CENTRIFUGEUSE NUMÉRIQUE À 5 VITESSES

- À l'aide d'une brosse aux soies naturelles, bien laver tous les fruits et les légumes frais. S'il ne s'agit pas de fruits et de légumes biologiques, nous recommandons d'utiliser un détergent biodégradable pour éliminer les résidus de pesticides.
- Couper et jeter les feuilles des fruits et des légumes non biologiques et peler tout fruit et légume enrobés de cire.
- Couper toute partie décolorée ou abîmée.
- Il n'est pas nécessaire de peler tous les fruits et les légumes (y compris les ananas), à l'exception des oranges, des pamplemousses et des mandarines. Ces pelures contiennent des substances amères et difficiles à digérer.
- Si possible, retirer les graines de melon d'eau, car elles peuvent s'échapper par la trémie lors de l'extraction de jus. Il faut également retrancher les noyaux que renferment certains fruits, comme les cerises, les poires et les pêches.
- Couper les fruits et les légumes en morceaux suffisamment petits pour qu'ils entrent dans la trémie. Utiliser le poussoir à nourriture pour déplacer les aliments doucement dans la trémie. Ne jamais utiliser ses doigts pour enfoncer des aliments dans la trémie.
- Au besoin, couper les fruits et les légumes durs (p.ex. : les carottes, les betteraves, les ananas, etc.) en très petits morceaux pour faciliter l'extraction de jus.
- Les légumes-feuilles, le persil, le blé en herbe et les jeunes pousses devraient être groupés pour former une petite boule qui sera enfoncée dans la trémie à l'aide d'une carotte ou du poussoir à nourriture.
- L'extraction du jus de fines herbes et de légumes-feuilles produira une faible quantité de jus étant donné la nature du légume ou des légumes-feuilles. Il est préférable de les mélanger avec d'autres fruits et légumes.
- Les bananes ne conviennent pas à l'extraction de jus, car il est impossible d'en filtrer le jus et les résidus qui restent dans la machine peuvent obstruer les mailles fines du tamis.
- Pour obtenir un jus de qualité optimale, utiliser des fruits et des légumes fermes (p. ex. : des abricots, des prunes, des poires, des pêches et des tomates).
- Lors de l'extraction de jus de pommes, ajouter un peu de citron ou de lime pour ralentir le brunissement.
- La centrifugeuse n'est pas conçue pour traiter les fruits qui renferment de l'amidon, comme la banane, la papaye, l'avocat, la figue et la mangue. Il faut plutôt utiliser un robot culinaire ou un mélangeur pour transformer ce type de fruits.
- La centrifugeuse n'est pas conçue pour transformer des fruits et légumes très durs, riches en fibres ou en amidon, comme la canne à sucre.

Important : Pour extraire le jus de fruits durs (voir le tableau détaillé ci-dessous), toujours recourir aux réglages de vitesse supérieure (réglages 4 et 5). À défaut de quoi, le moteur pourrait être endommagé, rendant ainsi la centrifugeuse inutilisable.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Bouton de sélection de 5 vitesses

La centrifugeuse offre 5 réglages de vitesse qui garantissent le nombre de tours par minute optimal pour extraire le jus efficacement.

Remarque : Le rendement signifie la quantité de jus extraite des fruits et des légumes.

Speed	Description	Exemple
5	Fruits et légumes durs	Betteraves, carottes, fenouil, choux de Bruxelles
4	Céleri et légumes-feuilles	Poires, céleri, choux, chou-fleur, brocoli, concombres (avec la pelure)
3	Pommes	Pêches, abricots, prunes, tomates, pommes, ananas
2	Agrumes	Orange, lime, pamplemousse, citron
1	Fruits tendres	Mangue, melon d'eau, raisins, concombres (sans la pelure), framboises, bleuets
0	(OFF) Arrêt	Éteindre l'appareil/Prêt à l'emploi

Important : La centrifugeuse est munie d'un système de sécurité qui l'empêche d'être mise en marche à moins d'être entièrement et adéquatement montée.

1. Monter la centrifugeuse conformément aux instructions de montage énoncées dans le présent manuel.
2. Les fruits et les légumes doivent être préparés en vue de l'extraction de leur jus.
3. Tout d'abord, brancher l'appareil électroménager dans une prise c.a. de 120 V. Lorsqu'un des 5 réglages de vitesse sera sélectionné, l'appareil électroménager sera mis en marche et l'afficheur à cristaux liquides s'illuminera.
4. Dès qu'elle sera branchée, la centrifugeuse validera si le dispositif de sûreté est correctement verrouillé. L'afficheur à cristaux liquides affichera le message « L » afin d'informer l'utilisateur que le dispositif de sûreté n'est pas correctement verrouillé. Cependant, si l'appareil électroménager est éteint et que le dispositif de sûreté n'est pas verrouillé, il ne s'allumera pas. Il importe de toujours vérifier que le dispositif de sûreté est toujours correctement verrouillé avant de faire fonctionner la centrifugeuse.
5. Retirer le poussoir à nourriture de la trémie.
6. Pour extraire le jus de fruits et légumes durs, régler le bouton de sélection de vitesse à 5.
7. Pour extraire le jus de fruits et légumes tendres, régler le bouton de sélection de vitesse à 1.

Remarque : Lors de l'extraction de jus d'un mélange de fruits et de légumes tendres et durs, comme des betteraves, des carottes et des fraises, recourir au réglage de vitesse le plus élevé (5) pour les betteraves et les carottes et le réglage de vitesse la plus faible (1) pour les fraises. Il n'est pas nécessaire d'éteindre l'appareil pour changer de vitesse. Il suffit de régler le bouton de sélection de vitesse à la vitesse adéquate pour chaque type de fruits et de légumes afin d'en extraire le jus.

Astuce : Afin d'optimiser le rendement, alterner différents types de fruits et de légumes.

8. Dès que le réglage de vitesse est sélectionné pour l'extraction de jus, insérer les fruits et les légumes dans la trémie. Utiliser le poussoir à nourriture pour déplacer les aliments doucement dans la trémie et le tamis muni du disque de coupe. Lorsque l'extraction de jus est terminée, tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF).
9. Glisser le pichet à jus à l'extérieur du bec verseur antigouttes. Servir le jus immédiatement pour profiter au maximum de la saveur et des valeurs nutritives.
10. Retirer le réservoir à résidus et conserver ou jeter les résidus.

Remarque : La pulpe dans le réservoir à résidus peut servir dans la composition de pains, de muffins, de gâteaux, de bouillons de potages, de soins du visage et pour faire du compost.

11. Après chaque utilisation, débrancher la centrifugeuse de la prise de courant.
12. Suivre les instructions de démontage énoncées dans le présent manuel. Toutes les pièces amovibles doivent être nettoyées et rincées après chaque utilisation. Nettoyer la centrifugeuse conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage.

DISJONCTEUR THERMIQUE MANUEL

Cet appareil électroménager est muni d'un disjoncteur thermique à réarmement manuel pour protéger le moteur. Si le moteur est coupé et que l'afficheur à cristaux liquides affiche les messages « E » et « 1 » en alternance, tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à OFF et ensuite débrancher la centrifugeuse. Laisser l'appareil reposer pendant environ 30 minutes. Lorsque la période de redémarrage est terminée, brancher le cordon d'alimentation de nouveau dans la prise de courant et régler le bouton de sélection de vitesse au réglage souhaité.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE

Mise en garde : Avant d'entamer le démontage, il importe de toujours vérifier que la centrifugeuse est débranchée.

1. Retirer le réservoir à résidus et le pichet à jus.
2. Rabattre le dispositif de sûreté à l'extérieur des fentes de verrouillage sur le couvercle. Laisser le dispositif de sûreté reposer sur le côté de la base de l'appareil électroménager.
3. Retirer le couvercle transparent de la centrifugeuse.
4. À l'aide d'une main, saisir le bec verseur du réservoir à résidus et de l'autre main, tenir l'arrière du réservoir à jus. Desserrer et enlever le réservoir à jus et le tamis muni du disque de coupe en un seul morceau. Ces deux pièces se détachent facilement pour un nettoyage simplifié.

Avertissement : Manipuler prudemment le tamis muni du disque de coupe. Ne tenir que le cadre du tamis. Ne pas toucher le disque de coupe situé au fond du tamis. Le disque de coupe est très tranchant!

5. Suivre les directives précises énoncées dans les instructions d'entretien et de nettoyage.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

Cet appareil électroménager nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne jamais tenter de réparer l'appareil électroménager. Toute réparation nécessitant un démontage autre que le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

1. Débrancher la centrifugeuse de la prise de courant. Avant le nettoyage, retirer les pièces conformément aux étapes énoncées dans les instructions de démontage.
2. Nettoyer l'appareil électroménager et les pièces après chaque utilisation.
3. Ne pas immerger ni asperger d'eau la base du moteur. Il suffit de le nettoyer à l'aide d'une éponge, d'un chiffon ou d'un essuie-tout humide. Il est possible d'utiliser n'importe quel détergent à vaisselle liquide, mais ne jamais employer de produits renfermant de l'ammoniaque ni de poudre à récurer. Ces produits ébrécheront, égratigneront ou abîmeront la surface.
4. Si du jus a été renversé sous la centrifugeuse, nettoyer les pieds en caoutchouc ainsi que la surface à l'aide d'une éponge et d'une eau légèrement savonneuse, puis sécher. Utiliser une brosse à dents ou un chiffon humide pour nettoyer le jus à l'intérieur du moyeu du moteur situé sur le dessus de la base du moteur.
5. Toutes les pièces (sauf le tamis muni du disque de coupe et la base du moteur) peuvent être lavées dans une eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
6. Lors du nettoyage du tamis muni du disque de coupe, vérifier que les mailles du tamis ne sont pas obstruées. Pour y parvenir, il suffit de laisser couler le robinet et de tenir le tamis muni du disque de coupe sous celui-ci. Utiliser la brosse de nettoyage comprise en effectuant des mouvements circulaires à l'intérieur et à l'extérieur de tamis afin de nettoyer les mailles.

Avertissement : Manipuler prudemment le tamis muni du disque de coupe. Ne tenir que le cadre du tamis. Ne pas toucher le disque de coupe situé au fond du tamis. Le disque de coupe est très tranchant!

Remarque : Au besoin, laisser le tamis muni du disque de coupe tremper dans l'eau chaude comprenant 10 % de jus de citron.

7. Le couvercle transparent de la centrifugeuse, le réservoir à jus, le réservoir à résidus, le pichet à jus et le couvercle du pichet à jus peuvent tous être lavés au lave-vaisselle, pourvu qu'ils soient disposés dans le panier supérieur de l'électroménager. Cependant, le nettoyage quotidien à l'eau chaude (et non à température élevée) devrait suffire.
8. Compte tenu des puissants pigments des caroténoïdes que renferment de nombreux légumes, en particulier les carottes, nous recommandons de faire tremper les pièces tachées pendant une nuit dans l'une des 4 solutions de nettoyage suivantes :
 - Immerger les pièces dans une eau à base de savon biodégradable.
 - Une partie d'eau chaude pour une partie de vinaigre de cidre.
 - Immerger les pièces dans une eau qui contient la moitié d'une petite boîte de bicarbonate de soude.
 - Eau chaude comprenant une solution de 10 % de jus de citron.

Avertissement : Ne jamais utiliser d'ammoniaque ni d'abrasifs.

- Faire tremper et nettoyer doucement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et d'un détergent à vaisselle liquide.

Mise en garde : Ne jamais immerger la base du moteur dans l'eau ni dans tout autre liquide!

INSTRUCTIONS POUR LE RANGEMENT

1. Débrancher l'appareil électroménager, nettoyer les pièces et les laisser sécher. Ensuite, monter la centrifugeuse et la ranger.
2. Ranger la centrifugeuse dans sa boîte et la ranger dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil électroménager lorsqu'il est chaud ou encore branché.
3. Ranger le poussoir à nourriture dans la trémie.
4. Ne jamais enrouler étroitement le cordon d'alimentation autour de l'appareil électroménager. N'exercer aucune pression sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il faut le ranger dans la centrifugeuse. Tenir le cordon d'alimentation perpendiculairement à la centrifugeuse, le pousser lentement vers l'intérieur pour le ranger à l'intérieur de la base.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La centrifugeuse ne se met pas en marche.	• La centrifugeuse est munie d'un système de sécurité qui empêche la centrifugeuse d'être mise en marche, sauf si celle-ci est entièrement et adéquatement montée. • Tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF). Vérifier que le tamis muni du disque de coupe est correctement en place. • Vérifier que le dispositif de sûreté est correctement verrouillé au-dessus du couvercle transparent de la centrifugeuse (voir Figure 6). Le couvercle transparent doit être adéquatement placé sur la base, sinon la centrifugeuse ne se mettra pas en marche.
Après la mise en marche, la centrifugeuse produit trop de bruit ou de vibration, des odeurs désagréables, est chaude au toucher ou dégage de la fumée.	• Débrancher immédiatement la centrifugeuse. Apporter la centrifugeuse chez un technicien qualifié pour réparation.
Après la mise en marche, la centrifugeuse produit trop de bruit ou de vibration.	• Vérifier que le tamis muni du disque de coupe est correctement en place. • Il peut y avoir accumulation de pulpe dans le tamis muni du disque de coupe. Nettoyer le tamis muni du disque de coupe. • Alternier différents types de fruits et de légumes pendant l'extraction de jus. Remarque : Puisque la centrifugeuse est munie d'un moteur puissant, il est normal que celle-ci produise un peu de bruit ou de vibration lorsqu'elle est en marche et au moment de l'arrêt complet. Toutes les centrifugeuses produisent des sons légèrement différents.
Le tamis muni du disque de coupe est obstrué. Des aliments sont coincés au bas de la trémie. La centrifugeuse s'est arrêtée pendant l'extraction de jus.	• Tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à Power (OFF). Retirer le couvercle transparent et déloger tout aliment coincé dans la trémie. Couper les fruits et les légumes en très petits morceaux pour faciliter l'extraction de jus.
L'afficheur à cristaux liquides affiche le message « E » (Error)	• Une erreur est survenue pendant la mise en marche de la centrifugeuse. • Cet appareil électroménager est muni d'un disjoncteur thermique à réarmement manuel pour protéger le moteur. Si le moteur est coupé et que l'afficheur à cristaux liquides affiche les messages « E » et « 1 » en alternance, tourner le bouton de sélection de vitesse jusqu'à OFF et ensuite débrancher la centrifugeuse. Laisser l'appareil reposer pendant environ 30 minutes. Lorsque la période de redémarrage est terminée, brancher le cordon d'alimentation de nouveau dans la prise de courant et régler le bouton de sélection de vitesse au réglage souhaité.
L'afficheur à cristaux liquides affiche le message « E »	• Le dispositif de sûreté n'est pas correctement en place. • L'afficheur à cristaux liquides affiche le message « L » lorsque le dispositif de sûreté est rabattu. Il s'agit d'une mesure de sécurité visant à assurer que le dispositif de sûreté est toujours correctement verrouillé avant l'extraction de jus.

Recettes

GRENADES

Les grenades sont excellentes pour la santé, savoureuses, délicieuses et parfaites pour la production de jus à l'aide du presse-fruits. Même s'il est nécessaire de peler et de retirer les membranes du fruit, le résultat est à la mesure de l'effort. Couper la base et le dessus du fruit. Extraire le cœur du fruit sans déranger les graines. À l'aide d'un couteau effilé, peler la peau et séparer la grenade en quartiers. Placer les quartiers dans un bol rempli d'eau. Plonger les doigts dans l'eau et rouler délicatement les graines hors des membranes internes. Jeter les membranes et la peau externe du fruit. Égoutter l'eau et les graines sont prêtes pour l'extraction du jus.

REMARQUE: Les graines couleront au fond du bol et les membranes flotteront à la surface de l'eau.

IMPORTANT: Passer les graines de grenade dans l'appareil à vitesse basse (LOW) et les recueillir dans le panier à pulpe préalablement nettoyé. Ensuite, repasser le contenu du panier à pulpe dans le presse-fruits. Extraire le jus une seconde fois.

PARADIS À LA GRENADE

- Les graines de 4 grenades (2 tasses de graines)
- 4 tangelos (ou tangerines), pelées
- 2 poires sans les pédoncules

JICAMA

Le jicama est un légume utilisé traditionnellement pour soigner les maux d'estomac. Il est une excellente source de calcium et de phosphore.

COCKTAIL AU JICAMA ET AU MELON D'EAU

- 1/2 melon d'eau (avec les graines et la pelure)
- 3 jicamas (pelés)
- Sel de table

Verser dans des verres givrés, avec une pincée de sel de table.

ANANAS

Le jus de l'ananas est riche en potassium, calcium, phosphore et soufre organique et contient des quantités modérées de fer et de vitamines C et A. Ce qui est génial avec l'extraction du jus de l'ananas, c'est que la pulpe est absolument délicieuse et peut être utilisée dans une grande variété de recettes, des hors-d'œuvre jusqu'aux desserts! Préparez des sauces, des confitures, des gelées de fruits, des garnitures, des marinades et des salsas avec la pulpe d'ananas frais. Extraire tout d'abord le jus de l'ananas. Vider le panier à pulpe dans un récipient et l'utiliser ensuite dans une recette. La pulpe d'ananas peut être stockée dans un sac de congélation hermétique ou dans un bac à glace, puis congelée pour une utilisation ultérieure.

PAIN DORÉ FARCI À L'ANANAS ET JUS D'ANANAS CHAUD ÉPICÉ

Savourez un verre de jus d'ananas chaud épicé et une tranche de pain doré farci à l'ananas, pour un petit déjeuner exotique par un matin froid d'hiver.

- 1 ananas mûr, paré et pelé entièrement
- 1 bâton de cannelle
- 1 orange navel
- 8 clous de girofle
- 2 pommes
- 2 c. à soupe de miel

Extraire le jus de l'ananas, de l'orange et des pommes. Combiner le jus, la cannelle, les clous et le miel dans un poêlon de taille moyenne. Amener à ébullition, puis couvrir, réduire le feu et laisser mijoter pendant 15 minutes. Filtrer le jus pour retirer le bâton de cannelle et les clous de girofle.

Recettes

PAIN DORÉ FARCI À L'ANANAS

Serves 2

- 4 tranches de petit pain rassi (pain à l'œuf)
- 1 gros œuf, battu
- 1 c. à thé de lait ou de crème
- 6 c. à thé de fromage à la crème battu
- 3 c. à thé de pulpe d'ananas
- 1 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1/2 tasse de pulpe d'ananas pour la garniture
- Sucre brun pour la garniture

Mettre 1 cuillère à soupe de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile végétale dans une poêle moyenne. Chauffer à feu moyen-élevé. Pendant que la poêle chauffe, dans un bol moyen, battre l'œuf et le lait. Dans un petit bol, combiner le fromage à la crème, la pulpe d'ananas et le miel. Bien mélanger. Mettre 4 tranches de pain à plat et étendre la moitié du mélange de fromage à la crème et d'ananas sur un côté du pain. Étendre l'autre moitié du mélange sur l'autre moitié du pain. Couvrir les tranches de pain avec les 2 tranches de pain restantes, pour former 2 sandwiches. Tremper les sandwiches un à un dans le mélange d'œuf battu, environ une minute et demie pour chaque côté. Lorsque la poêle est chaude, y faire griller les sandwiches de pain doré dans le beurre pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirer le pain doré de la poêle. Mettre 1 cuillère à soupe de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile végétale dans la poêle. Faire griller le deuxième côté des sandwiches pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Disposer dans des plats de service. Garnir de pulpe d'ananas chaque pain doré farci et saupoudrer de cassonade.

MOJITO VIRGIN

Voici une version santé et sans alcool de ce cocktail très populaire.

- 2 concombres
- 2 grosses poignées de menthe fraîche
- 2 grosses poires d'Anjou
- 1 lime

JUS AUX ARÔMES DE TARTE AUX POMMES

- 1 c. à thé de cannelle
- 8 grosses pommes Granny Smith
- 1 c. à thé de muscade

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



@ crux.kitchen f cruxkitchen t cruxkitchen

p cruxkitchen v CRUX kitchen

For customer service questions or comments: 1-866-832-4843
For Recipes and Cooking tips cruxkitchen.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA
All rights reserved

14930 Rev. 6