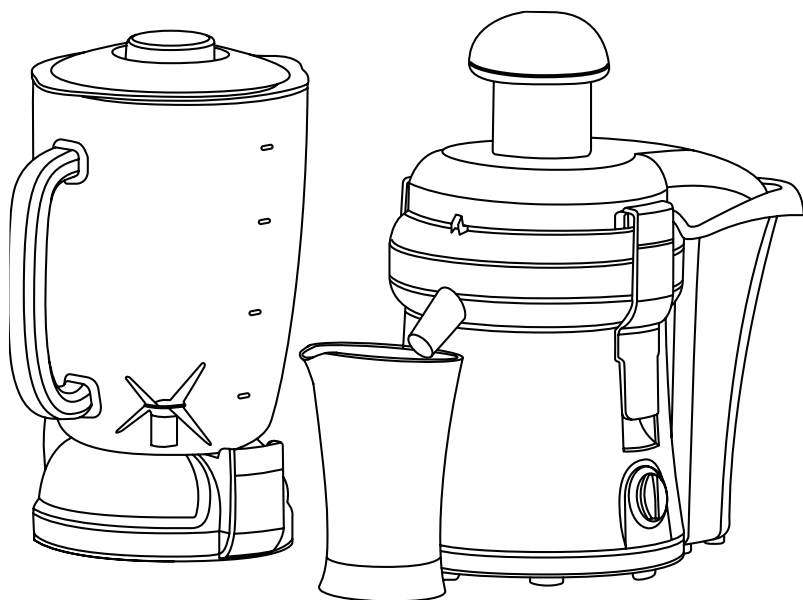


NESCO® **American Harvest**®



Electric Juicer - Blender JB-50

Care/Use Guide

Centrifugeuse électrique - Blender JB-50

Guide d'entretien et d'utilisation

Juguera eléctrica - Blender JB-50

Guía del cuidado/del uso

NESCO® **American**
 **Harvest®**

Electric Juicer - Blender model JB-50

Customer
Satisfaction™ 

1-800-288-4545

“NESCO®” is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation

1700 Monroe St., P.O. Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

Phone: 1 (800) 288-4545

Care-Use manual p/n: 67034

printed in China

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
Get to know your NESCO Electric Juicer / Blender	2
Assembly Instructions	3-4
Operating Instructions	3-4
Cleaning Instructions	3-4
Before using your 2 in 1 Juicer / Blender	5
Recipes	5-9
ONE YEAR LIMITED WARRANTY	10

Table des Matières

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE	11
Apprenez à connaître NESCO Centrifugeuse électrique / Blender	12
Instructions d'assemblage	13-14
Mode d'emploi	13-14
Instructions pour le nettoyage	13-14
Avant d'utiliser votre 2 en 1 Centrifugeuse / Blender	15
Recettes	15-19
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	20

Tabla de Contenidos

SALVAGUARDAS IMPORTANTES	21
Exprimidor - Licuadora Lista de piezas	22
Instrucciones de montaje	23-24
Manual de instrucciones	23-24
Instrucciones de limpieza	23-24
Antes de usar su UNESCO / Cosecha de America	25
Recetas	25-29
UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA	30

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.

2. The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
3. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
5. Unplug appliance from power outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts to reduce the risk of injury.
7. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to NESCO/AH Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner or oven.
9. Use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury to persons.
10. Do not use outdoors or for other than intended use.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
13. DO NOT operate Juicer-Blender continuously for more than 3 minutes.
14. NEVER feed food by hand. Always use Food Pusher.
15. Do not use if Filter Basket is damaged.
16. CAUTION - Filter Basket has SHARP edges. Handle with care when cleaning.
17. Do not use appliance to cut frozen foods, bones, or pitted fruits.
18. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer.
19. Make sure the motor stops completely before disassembling.
20. Do not operate without the pulp container in place.

Blender:

21. Blades are sharp! Handle with care when cleaning.
22. Keep hands and utensils away from the blades when in use.
23. When blending HOT liquids, use caution and always remove Fill Cup in cover.
24. Do not operate without Lid in place.
25. NEVER operate without food or liquid in Base.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Juicer - Blender Parts List

1	Food Pusher
2	Juicer Lid with Food Chute
3	Filter Sieve
4	Juice Collector
5	Juice Spout
6	Pulp Container
7	Retaining Bracket
8	Dual action On/Off switch
9	Motor Base
10	Juice Cup
11	Blender Base
12	Blender Lid
13	Blender Fill Cup

Technical information:

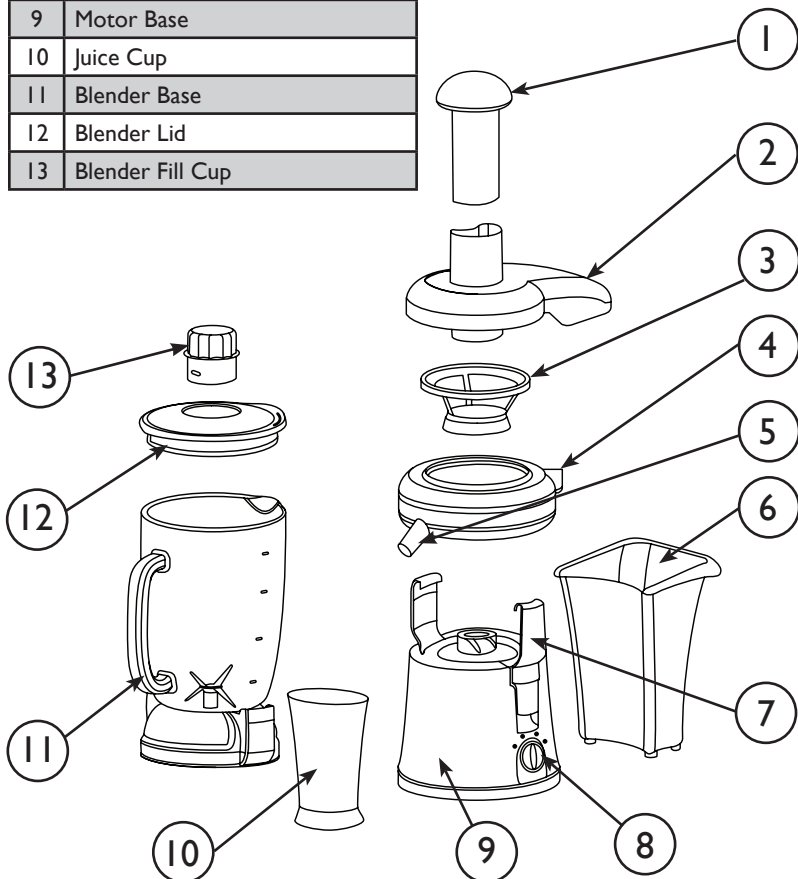
Voltage: 120 Volts, 60 Hz

Power rating: 250 Watts

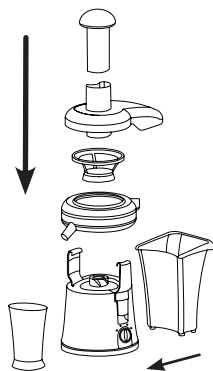
Volume of Juice Cup: 10 oz.

Volume of Pulp Container: 1 qt.

Volume of Blender Base: 1-1/2 qts.



ASSEMBLY AND USE - JUICER



- Carefully unpack unit and examine all packaging to be sure all parts are included.
- Place Motor Base on a flat, stable, anti-slip surface.
- Place the Juice Collector on the motor base. It must noticeably lock into place.
- Place the Filter Sieve on motor drive coupling of Motor Base and press firmly until it locks into position on the Juice Collector. Hold Filter Basket by the outer rim and do not touch the cutting blades.
- Place Lid onto Juice Collector with opening of Lid facing opposite side of spout.
- Lift both Retaining Brackets up and hook into slots provided in the Lid. Then press lower part of bracket to snap into locking position. If brackets are not locked into position the product will not function.
- Place the Pulp Container under the opening of Lid. Tilt the

assembly slightly to fit the container under the lip of Juice Collector.

- Place Juice Cup under spout.
- Place Food Pusher into food chute located on Juicer Lid.
- Be sure On/Off switch is "OFF" position before plugging into 120 volt outlet.
- Do not operate continuously for more than 3 minutes, allow 30 seconds to cool.
- Only use the Food Pusher to push food into the juicer. Do not use other utensils such as a spoon or the like. **IMPORTANT - NEVER INSERT FINGERS INTO FOOD INTO CHUTE WHILE UNIT IS OPERATING.**
- Set the desired speed setting. "1" for softer foods, "2" for harder foods. "P" for pulse.
- Insert food into the food chute, while using food pusher, push food into the filter sieve. Repeat this process until desired amount of juice is extracted.
- Do not use frozen foods, foods with bones, pits and seeds or foods that have spoiled.
- Switch unit to "O" - OFF and clear the Pulp Collector regularly.

CLEANING INSTRUCTIONS - JUICER

Always unplug unit from outlet. before cleaning.

Motor Base:

- Wipe with damp cloth and dry. Do not immerse in water or other liquids. Do not use abrasive cleansers.

Filter Sieve:

- If the filter sieve is too tight to remove, it will loosen up in a few minutes when cooled.
- Some foods will discolor the filter sieve, rubbing vegetable oil will remove the discoloring.
- Clean using a soft brush. Avoid contact with cutting blades on the bottom.
- Check filter sieve regularly for signs of damage. Do not use if damaged.

Juice Collector, Lid and all other parts:

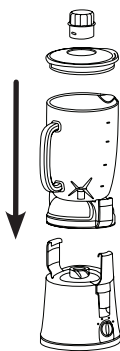
- Wash in warm soapy water, rinse and dry. Do not use abrasive cleansers.

ASSEMBLY AND USE - BLENDER

- Place Motor Base on a flat, stable, anti-slip surface.
- Place the Blender Base onto center drive of the Motor Base and press firmly until it locks into position.
- Lift both Retaining Brackets up and hook into slots provided in the Blender Base. Press lower part of bracket to snap into locking position. If brackets are not locked into position the product will not function.
- Place the ingredients into the Blender Base.
- Fit the Lid and Fill Cup. Do Not use the Fill cup when blending HOT liquids.
- Be sure On/Off switch is "O" - OFF position before plugging into 120 volt outlet.
- Set desired speed setting (P = pulse, 1 = low, 2 = high).
- When blending ice, pulse setting is recommended.

WARNING: Do not operate the appliance when dry or fill the jar with hot liquids. Do not rinse the Glass Jar with hot water after preparing cold food.

- Never open the Lid during operation.



CLEANING INSTRUCTIONS - BLENDER

Always unplug unit from outlet before cleaning.

Motor Base:

- Wipe with damp cloth, then dry. **WARNING:** Do not immerse Base in water or other liquids. This may cause electrical shock or damage the appliance. Do not use abrasive cleansers.

Blender Base:

- Before dismantling, half fill the base with warm water. Fit the lid and fill cup. Pulse switch several times, repeat until water becomes clear.
- Wash in warm soapy water, rinse and dry. Handle carefully, Blender base is made of glass and Blades are sharp!

All other parts:

- Wash in warm soapy water, rinse and dry. Do not use abrasive cleansers.

BEFORE USING YOUR NESCO/AMERICAN HARVEST JUICER / BLENDER

- For best results, fresh juice needs to be consumed soon after the juicing process.
- Fresh juice is very concentrated and should be consumed slowly in small quantities.
- Certain fruits and vegetables, such as cabbage and beets, can be hard to digest. Mixing in carrots or other mild vegetables will help to ease the impact on the body.

Below you will find recipes to use with your 2 in 1 Juicer/Blender. Most of these recipes can be used with either device. Items that do not juice well are soft fruits such as mangos, papaya, apricots, bananas, plums...etc. These items tend to clog the juicing filter and should be used for blending instead.

Cleaning and preparing produce.

Fruits and vegetables are often coated with pesticides. To rid produce of these toxins follow this simple procedure.

- Fill your kitchen sink with cold water.
- Add four tablespoons of sea salt along with the juice of a half of fresh lemon and stir.
- Place your produce in the sink and allow soaking for several minutes.
- Remove stones (plums, peaches, cherries, etc.)
- Remove tough skins (melons, pineapples, oranges, cucumber, etc.)
- Soft-skinned produce should always be washed with water (apples, carrots, radishes, lettuce, spinach, grapes, strawberries, etc.)
- Cut foods into small pieces to fit the food chute (about 1" square).

Smoothie Recipes

Many smoothies combine fruit juices with other fruits that cannot be juiced – bananas, papayas, mangos, etc.. Nesco/American Harvest's unique 2 in 1 Juicer/Blender is the perfect appliance to make smoothies.

1. Make your juice using the juicer function
2. Convert the unit to the blender function
3. Add ingredients, combined with fresh juice, in the Blender to make your favorite smoothie. – Using only one appliance!

Raspberry Smoothie

1 cup vanilla Yogurt
1 Banana
2 packages of frozen Raspberries
8 oz. White Grape juice.

All Around Smoothie

8 oz. Yogurt (any flavor)
1 cup Juice (any flavor)
2 cups Fruit (2-3 types)
1 cup Ice.

Summer Lemon Breeze

3 cups cold Lemonade
1-1/2 cups frozen Strawberries.

Pineanana Smoothie

6 oz. Pineapple juice
6 oz. Oranges (concentrate)
1/2 cup Pineapple chunks
1 Banana, broken into pieces.
2 cups Ice

Tropical Island Smoothie

1 cup Honeydew or Cantaloupe melon
1 cup Watermelon
1 cup Pineapple chunks
1 cup Mango
1 cup Strawberries
1/2 cup Sugar
1 cup Ice

Strawcranberry Smoothie

4 cups fresh Strawberries (without greens)
2 Tbsp. sugar
1/2 cup Cranberry juice
3 cups Ice

Berry, Berry – Banana Smoothie

1 cup Milk
1 cup frozen Strawberries
1 Banana, broken into pieces
8 oz. Vanilla (or strawberry) yogurt

The Moooca Morning Smoothie

1/2 cup skim Milk
8 oz. of low fat vanilla Yogurt
1 Tbsp. Coffee
2 Tbsp. Chocolate syrup
1/2 cup Ice cubes

Eggnog Smoothie

2 cups Eggnog
1 Banana
1 cup nonfat vanilla Yogurt
1/3 cup of 2% Milk
2 cups of Ice
Pinch of Nutmeg
Pinch of Cinnamon

Frozen Blueberry Smoothie

1/2 cup frozen Blueberries
1/2 cup low-fat vanilla Yogurt
1/2 cup skim Milk
2 tablespoons Honey
2-3 ice cubes (optional)

Juicer Recipes

The following juice recipes are rich in vitamins and minerals and should be consumed slowly giving the body time to absorb all the natural benefits of fresh juice. Enjoy!

Pineapple Prize

1/2 Pineapple with core, skin removed
3/4 inch of Ginger, fresh and peeled

The Relaxer

3 delicious Apples to one Pear

The Digester

8 Carrots and handful of Spinach

Melon Lover

1 large Cantaloupe, peeled and cut

Take the Day Off Juice

4 stalks Celery and 8 golden Apples

Get Up and Enjoy Life

3 Apples and about 15 Strawberries

The Great Juice

2 cups Watermelon, rinds removed

The Ultimate Juice

7 Carrots, 1 Apple, 3 stalks of Celery with handful of Parsley and Spinach. Toss in a Beet for color and taste

The Morning Energizer

1 Apple with 1 peeled Grapefruit

The Cleanser

1/2 head of green Cabbage with 4 stalks of Celery

California Cocktail

2 Apples, 1-1/2 cups dark Grapes, and slice of Lemon

Boost Your Attitude

1 handful of Spinach, 1 handful of Parsley, 2 stalks Celery and 7 Apples

Feel Good Down Under

4 Carrots with a Beet and a handful of assorted Greens

Uplift Juice

8 Carrots with 3 delicious Apples

The Morning Lift

1/2 Grapefruit, 1/2 Lemon along with 2 peeled Oranges

The Pick-Me-Up

8 Carrots with a handful of Parsley

The Complexion Cleanser

1 Cucumber, 6 Carrots, 1 Beet and handful of Greens

Blender Recipes

- When making blender drinks and recipes, add the liquid or softer items first, then add the harder foods on top.
- Always place the Lid in position before operating.
- Blend until the desired consistency is reached, usually 15 to 30 seconds is all that is needed.

The Panamanian Dream

- 3 large Papayas, pitted and peeled
- 1-1/2 Mangos, pitted and peeled
- 1 large Fig
- 4 fresh Dates
- 1 Coconut juice and meat only

The Costa Rican

- 1 Lemon
- 1 sweet Mango
- 4 Apples, golden or delicious
- 1/2 cup fat-free Yogurt
- 1 cup ice and water to taste

A Good Milkshake

- 4 cups Milk
- 3 Tbsp. Sugar
- 1 cup Ice, crushed
- 1/2 pint vanilla Ice Cream (or your favorite flavor)
- Add chocolate syrup, butterscotch or caramel for added flavors

Toss in the Garden

- 1-1/2 cups fresh Tomato juice
- 1-1/2 Celery stalk, chopped
- 1 large Carrot, sliced thin
- 1/3 small Onion, coarsely chopped
- 1 Tbsp. both Lemon and Lime juice
- Dash of Worcestershire sauce
- Dash of Tabasco sauce
- 1/3 tsp. Salt, to taste
- Dash of black Pepper

Chocolate Whey - Protein

- 1/2 cup Soy milk
- 1 frozen Banana
- 1 tsp. Maple syrup
- pinch of Nutmeg
- 1 serving chocolate Whey protein
- 1/4 cup fat free Milk

Blender Drinks

Cranberry Cooler

2 cups Cranberry juice (real juice preferred)
1 can Ginger Ale
1-1/2 cups Ice

Traditional Margarita

4 oz. your favorite Tequila
2 oz. each Orange and Cognac liqueur
2 Tbsp. fresh Lime juice
1/4 cup Sugar
3 cups Ice
Coat glasses with a mixture of lime juice and salt

Strawberry Daiquiri

1 – 6 oz. can of frozen Lemonade concentrate
5 oz. of Rum, to taste
1 cup of whole Strawberries without the greens
1 Tbsp. sugar
4 cups Ice
Slip a lime wedge on glass before serving

Salsa Recipes:

Grande Salsa Verde

1/2 medium Onion, quartered
1/2 medium Green pepper, 6 pieces
3 Garlic cloves
1/3 cup Cilantro leaves
1/3 tsp. ground Cumin
1/4 tsp. Green hot pepper sauce
1/4 tsp. Salt
10 roasted Tomatillos
Serve with Tortilla chips or crackers

Fiery Red Salsa

3 Garlic cloves
1 – 15 oz. can whole Tomatoes, drained
1 large Onion, quartered
3/4 cup Cilantro leaves
2 to 4 Jalapeno peppers (to taste), quartered
1 tsp. Sugar
Pinch of salt, to taste
2 Tbsp. Lime juice
Serve with choice of chips or cheese and crackers

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new NESCO/AH appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. **Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.**

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the NESCO/AH appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit observer des mesures de sécurité de base en tout temps, dont les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
2. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
3. Pour se protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger l'appareil, y compris le cordon et la fiche de raccordement, dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Cet appareil n'est pas recommandé à l'usage des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé, avant d'y mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Évitez de toucher les pièces en mouvement afin de réduire le risque de blessures.
7. Ne pas mettre en marche un appareil dont la fiche ou le cordon de raccordement est abîmé, ou suite à une défaillance dans le fonctionnement, ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service après-vente de l'usine NESCO/AH pour vérification, réparation ou mise au point.
8. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur ou four fonctionnant au gaz ou à l'électricité.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures corporelles.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur ou pour un usage autre auquel il est destiné.
11. Ne pas laisser le cordon de raccordement pendre par dessus du rebord d'une table, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Faites fonctionner l'appareil uniquement quand toutes les pièces sont bien engagées et solidement fixées.
13. NE PAS laisser la centrifugeuse/mélangeur en marche pendant plus de 3 minutes sans interruption quand elle est chargée.

Centrifugeuse :

14. Ne JAMAIS introduire les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.
15. Ne pas utiliser si le panier-filtre est endommagé.
16. ATTENTION - le panier-filtre comporte des bords COUPANTS. Manipulez avec soin pendant le nettoyage.
17. Ne pas utiliser l'appareil pour trancher les aliments surgelés, les os ou les fruits à noyaux.
18. Assurez-vous de remettre le commutateur à la position arrêt après chaque utilisation de votre centrifugeuse.
19. Assurez-vous de l'arrêt complet du moteur avant de démonter.
20. Ne pas mettre en marche si le récipient à pulpe n'est pas en place.

Mélangeur :

21. Les lames sont coupantes! Manipulez avec soin pendant le nettoyage.
22. Maintenez les mains et les ustensiles hors de portée des lames pendant l'utilisation.
23. En mélangeant des liquides CHAUDS, soyez prudent et enlevez toujours la coupe de remplissage du couvercle.
24. Ne pas mettre en marche sans que le couvercle ne soit en place.
25. Ne pas mettre en marche sans qu'il y ait d'aliment ou de liquide dans le fond.

CONSERVER CES DIRECTIVES

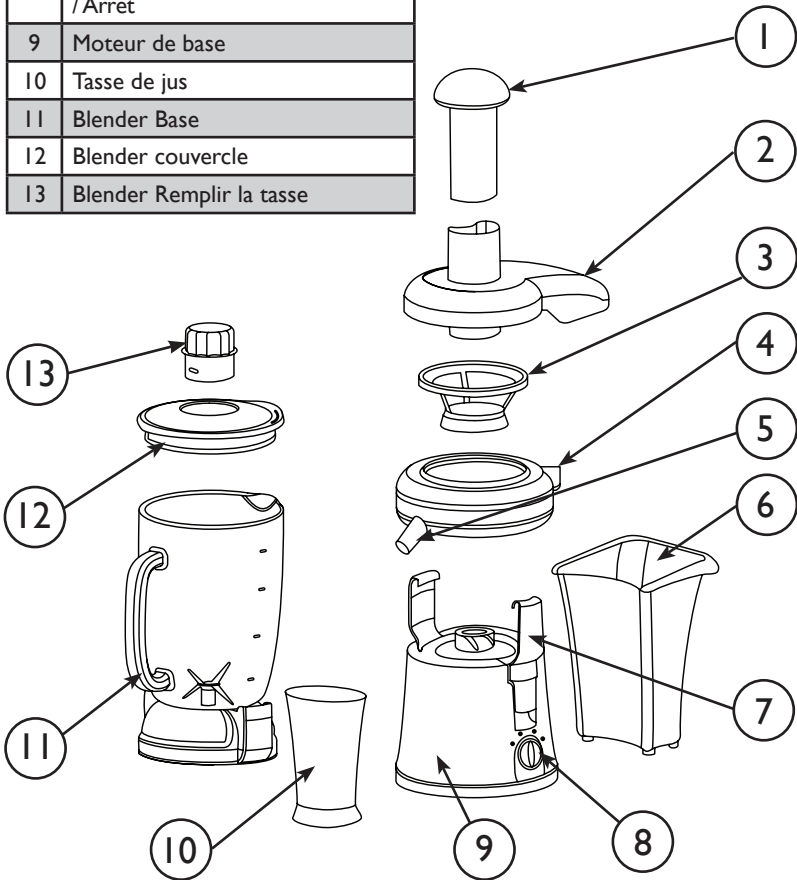
Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

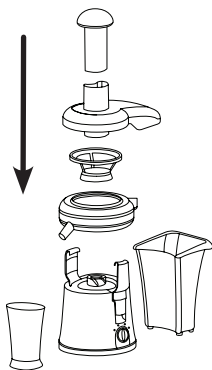
Juicer - Blender Liste des pièces

1	Poussoir
2	Juicer Couvercle avec entonnoir
3	Filtre à tamis
4	Jus Collector
5	Bec pour le jus
6	Réceptient à pulpe
7	Bride de retenue
8	Double action interrupteur Marche / Arrêt
9	Moteur de base
10	Tasse de jus
11	Blender Base
12	Blender couvercle
13	Blender Remplir la tasse

Informations techniques:
Tension: 120 volts, 60 hertz
Puissance d'alimentation: 250 watts
Volume du pichet de jus: 10 onces.
Volume du récipient à pulpe: 1 quart.
Volume du bloc mélangeur: 1-1/2 quarts.



MONTAGE ET UTILISATION - CENTRIFUGEUSE



- Désexemballez l'unité avec soin et vérifiez tous les emballages pour vous assurer que toutes les pièces sont incluses.
- Placez le socle-moteur sur une surface plate, stable et qui ne glisse pas.
- Placez le collecteur de jus sur le socle-moteur. Il doit visiblement se verrouiller en place.
- Placez le tamis du filtre sur l'accouplement du moteur se trouvant dans le socle-moteur et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il se verrouille en place sur le collecteur de jus. Tenez le panier -filtre par le rebord extérieur et ne pas toucher aux lames coupantes.
- Placez le couvercle sur le collecteur de jus avec l'ouverture du couvercle faisant face au bord opposé du bec.
- Soulevez les deux pattes de fixation et fixez-les dans les fentes prévues à cet effet dans le couvercle. Appuyez ensuite sur la partie inférieure de la patte pour la fixer en position de verrouillage. Si les pattes ne sont pas bien verrouillées en place l'appareil ne fonctionnera pas.
- Placez le récipient à pulpe sous l'ouverture du couvercle. Inclinez légèrement l'ensemble pour ajuster le récipient sous la lèvre du collecteur de jus.
- Placez le pichet à jus sous le bec.
- Placez le poussoir d'aliment dans l'entonnoir pour aliments situé sur le couvercle de la centrifugeuse.
- Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position "arrêt" avant de raccorder à la prise de 120 volts.
- Ne pas laisser en marche pendant plus de 3 minutes sans interruption ; laissez se refroidir pendant 30 secondes.
- Utilisez seulement le poussoir d'aliment pour introduire les aliments dans la centrifugeuse. N'utilisez pas d'autres ustensiles tels qu'une cuillère ou d'autres ustensiles similaires. **IMPORTANT - N'INSÉREZ JAMAIS LES DOIGTS DANS LES ALIMENTS QUI SONT DANS L'ENTONNOIR PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.**
- Choisissez la vitesse désirée. "1" pour les aliments mous, "2" pour les aliments durs. "P" pour Pulsion.
- Introduisez les aliments dans l'entonnoir d'aliments, et à l'aide du poussoir d'aliment, pousser les aliments dans le tamis du filtre. Répétez ce processus jusqu'à ce que la quantité de jus désirée ait été extraite.
- N'utilisez pas les aliments surgelés, les aliments comportant des os, des noyaux et des graines ou les aliments avariés.
- Mettez l'interrupteur à la position "O" - ARRÊT et nettoyez le collecteur de pulpe régulièrement.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE - CENTRIFUGEUSE

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

Socle-moteur: Essuyez avec un chiffon humide et séchez. Ne pas immerger dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Tamis du filtre: Si le tamis du filtre est trop serré pour être enlevé, il se desserrera quand il sera refroidi en quelques minutes.

Certain aliments décoloreront le tamis du filtre ; vous pourrez enlever la décoloration en frottant avec de l'huile végétale.

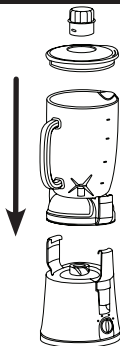
Nettoyez à l'aide d'une brosse douce. Évitez le contact avec des lames de découpage au fond.

Vérifiez le tamis du filtre régulièrement pour déceler des signes de dommage. N'utilisez pas si endommagé.

Collecteur de jus, couvercle et toutes autres pièces: Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

MONTAGE ET UTILISATION - BLENDER

- Placez le socle-moteur sur une surface plate, stable, et qui ne glisse pas.
- Placez le bloc mélangeur sur l'entraînement central du socle-moteur et appuyez fermement jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.
- Relevez les deux bras de fixation et accrochez-les dans les fentes prévues à cet effet dans le bloc mélangeur. Appuyez sur la partie inférieure de la patte pour la fixer en position de verrouillage. Si les pattes ne sont pas verrouillées en place l'appareil ne fonctionnera pas.
- Placez les ingrédients dans le bloc mélangeur.
- Fixez le couvercle et la coupe de remplissage. N'utilisez pas la coupe de remplissage pour mélanger les liquides CHAUDS.
- Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est dans la position d'arrêt - "O" - avant de brancher à la prise de 120 volts.
- Choisissez la vitesse désirée (P = Pulsion , 1 = faible, 2 = élevée).



- Pour mélanger la glace, il est recommandé d'utiliser la vitesse la vitesse Pulsion.
- AVERTISSEMENT:** Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est sec ou remplissez le bocal avec des liquides chauds. Ne pas rincer le pot de verre avec de l'eau chaude après la préparation des plats froids.
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE - BLENDER

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

Socle-moteur: Essuyez avec un chiffon humide et séchez. Ne pas immerger dans l'eau ou dans d'au

Bloc mélangeur:

Avant le démontage, remplissez le bloc mélangeur à moitié d'eau tiède. Fixez le couvercle et la coupe de remplissage. Appuyez sur la touche Pulsion) plusieurs fois, et répétez jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Manipulez avec soin, le bloc mélangeur est en verre.

Toutes les autres parties: Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

AVANT D'UTILISER VOTRE NESCO / AMERICAN HARVEST 2 dans 1 JUICER / BLENDER

- Pour obtenir de meilleurs résultats, les jus frais doivent être consommés peu après le processus d'extraction du jus.
- Les jus frais sont très concentrés et doivent être consommés lentement, en petites quantités à la fois.
- Certains fruits et légumes, tels que le chou et les betteraves, peuvent être difficiles à digérer. Le fait de mélanger des carottes ou d'autres légumes doux aidera à atténuer l'effet sur l'organisme.

Vous trouverez ci-dessous des recettes pour votre centrifugeuse/mélangeur 2 en 1. La plupart de ces recettes sont adaptées à n'importe lequel de ces dispositifs. Les produits dont on ne peut aisément extraire le jus sont les fruits mous tels que les mangues, la papaye, les abricots, les bananes, les prunes... etc. Ces produits tendent à obstruer le filtre de la centrifugeuse et devraient plutôt être utilisés dans le mélangeur.

Nettoyer et préparer les produits.

Les fruits et légumes sont souvent couverts de pesticides. Pour débarrasser les produits de ces toxines, suivez ce procédé simple.

- Remplissez votre évier de cuisine d'eau froide.
- Ajoutez quatre cuillerées à soupe de sel de mer, ainsi que le jus d'un demi-citron frais et remuez.
- Placez vos produits dans l'évier et laissez tremper pendant plusieurs minutes.
- Enlevez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.)
- Enlevez les pelures dures (melons, ananas, oranges, concombre, etc.)
- Les produits à pelure fines devraient toujours être lavés avec de l'eau (pommes, carottes, radis, laitue, épinards, raisins, fraises, etc.)
- Coupez les aliments en petits morceaux pour qu'ils puissent passer aisément par la goulotte de descente d'aliment (environ 1 pouce carré).

Recettes boisson fouettée (smoothie)

Beaucoup de boissons fouettées sont des mélanges de jus de fruit avec d'autres fruits dont on ne peut extraire le jus - les bananes, les papayes, les mangues, etc... La centrifugeuse/mélangeur 2 en 1 de conception unique de Nesco/American Harvest est l'appareil parfait pour préparer des boissons fouettées.

1. Préparez votre jus en utilisant la fonction de centrifugeuse.
2. Convertissez l'appareil pour fonctionner comme mélangeur.
3. Mettez des ingrédients, ajoutés à du jus frais, dans le mélangeur pour préparer votre boisson fouettée préférée. – En utilisant un seul appareil.

Boisson fouettée aux framboises

- 1 tasse de yaourt vanillé
- 1 banane
- 2 paquets de framboises surgelées
- 8 oz de jus de raisins blancs

Boisson fouettée passe partout

- 8 oz yaourt (n'importe quel arôme)
- 1 tasse de jus (n'importe quel arôme)
- 2 tasses de fruits (2 ou 3 types)
- 1 tasse de glaçons

Brise de citron d'été

3 tasses de limonade glacée
 1 1/2 tasses de fraises surgelées

Boisson fouettée pineanana

6 oz de jus d'ananas
 6 oz d'oranges (concentré)
 1/2 tasse de morceaux d'ananas
 1 banane, cassée en morceaux.
 2 tasses de glaçons

Boisson fouettée île tropicale

1 tasse de melon-miel ou de melon cantaloup
 1 tasse de melons d'eau
 1 tasse de morceaux d'ananas
 1 tasse de mangue
 1 tasse de fraises
 1/2 tasse de sucre
 1 tasse de glaçons

Boisson fouettée fraise et canneberge

4 tasses de fraises fraîches (sans les pédoncules)
 2 c. à soupe de sucre
 1/2 tasse de jus de canneberge
 3 tasses de glaçons

Boisson fouettée aux baies, baies - bananes

1 tasse de lait
 1 tasse de fraises surgelées
 1 banane cassée en morceaux
 8 oz de yaourt vanillé (ou à la fraise)

Boisson fouettée pour un matin Mooooka

1/2 tasse de lait écrémé
 8 oz de yaourt vanillé allégé
 1 c. à soupe de café
 2 c. à soupe de sirop au chocolat
 1/2 tasse de cubes de glaçon

Boisson fouettée de lait de poule

2 tasses de lait de poule
 1 banane
 1 tasse de yaourt vanillé sans matières grasses
 1/3 tasse de lait à 2% de matière grasse
 2 tasses de glaçons
 Pincée de muscade
 Pincée de cannelle

Boisson fouettée aux bleuets surgelés

1/2 tasse de bleuets surgelés
 1/2 tasse de yaourt vanillé allégé
 1/2 tasse de lait écrémé
 2 c. à soupe de miel

Recettes pour centrifugeuse

Les recettes de jus suivantes sont riches en vitamines et minéraux et devraient être consommés lentement donnant le temps à l'organisme de bénéficier de tous les avantages naturels du jus frais. À déguster ! pes

Trophée d'ananas

1/2 ananas sans le trognon et l'écorce
3/4 pouce de gingembre frais et pelé

Le Relaxant

3 pommes
Delicious pour une poire

Le Digestif

8 carottes et une poignée d'épinard

Amateur de melon

1 gros cantaloup pelé et coupé en morceaux

Jus pour un Jour de repos

4 tiges de céleri et 8 pommes Golden

Allez, hop ! et jouissez de la vie

3 pommes et environ 15 fraises

Le Grand jus

2 tasses de melon d'eau sans l'écorce

Le jus nec plus ultra

7 carottes, 1 pomme, 3 tiges de céleri avec une poignée de persil et d'épinard. Ajoutez une betterave pour la couleur et le goût

L'Énergisant du matin

1 pomme avec un pamplemousse pelé

Le Nettoyant

1/2 tête de choux vert pommé avec 4 bâtons de céleri

Cocktail californien

2 pommes, 1 1/2 tasses de raisins noirs, et une tranche de citron

Fouettez votre attitude

Une poignée d'épinard, une poignée de persil, 2 tiges de céleri et 7 pommes

Se sentir bien dans sa peau

4 carottes avec une betterave et une poignée de légumes-feuilles assortis

Jus Revitalisant

8 carottes avec 3 pommes delicious

L'Envol du matin

1/2 pamplemousse, 1/2 citron ensemble avec 2 oranges pelées

Le Remontant

8 carottes et une poignée de persil

Le Nettoyant pour le teint

1 concombre, 6 carottes, 1 betterave et une poignée de légumes-feuilles

Recettes pour mélangeur

- Quand vous préparez des boissons ou des recettes au mélangeur, mettez d'abord les liquides ou les aliments mous, ajoutez ensuite les aliments plus solides au dessus.
- Remplacez toujours le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- Mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée ; normalement 15 à 30 secondes suffisent.

Le rêve panaméen

3 grosses papayes, sans les graines et pelées

1 1/2 mangues, dénoyautées et pelées

1 grosse figue

4 dates fraîches

L'eau et la chair d'une noix de coco

Le Costa Ricain

1 citron

1 mangue douce

4 pommes, Golden ou Delicious

1/2 tasse de yaourt sans matières grasses

1 tasse de glaçons et de l'eau selon le goût

Un Bon lait frappé

4 tasses de lait

3 c. à soupe de sucre

1 tasse de glaçons pilés

1/2 pinte de glace à la vanille (ou votre arôme préféré)

Ajoutez du sirop au chocolat, du caramel écossais or du caramel pour des saveurs additionnelles.

Passe au jardin

1 1/2 tasses de jus de tomates fraîches

1 1/2 tiges de céleri haché

1 grosse carotte finement émincée

1/3 d'un petit oignon haché grossièrement

1 c. à soupe de jus de citron et de jus de lime respectivement

Un soupçon de sauce Worcestershire

Un soupçon de sauce Tabasco

1/3 c. à thé de sel, selon le goût

Un soupçon de poivre noir

Protéine du petit-lait chocolaté

1/2 tasse de lait de soja

1 banane surgelée

1 c. à thé de sirop d'érable

1 pincée de muscade

1 portion de protéine du petit-lait chocolaté

1/4 tasse de lait sans matières grasses

Boissons mélangées

Panaché de canneberges

- 1 tasse de jus de canneberge
- 1 canette de soda au gingembre
- 1 1/2 tasse de glaçons

Margarita classique

- 4 oz de votre tequila préféré
- 2 oz de liqueur d'orange et 2 oz de cognac
- 2 c. à soupe de jus de lime frais
- 1/4 tasse de sucre
- 3 tasses de glaçons
- Enrobez les verres d'un mélange de jus de lime et de sel

Daiquiri fraise

- 1 canette de 6 oz de concentré de limonade gelée
- 5 oz de rhum, au goût
- 1 tasse de fraises entières sans les pédoncules
- 1 c. à soupe de sucre
- 4 tasses de glaçons
- Ajouter une tranche de lime sur le verre avant de servir

Recettes salsa

Grande Salsa Verde

- 1/2 oignon moyen, coupé en morceaux
- 1/2 poivron vert moyen en 6 tranches
- 3 gousses d'ail
- 1/3 tasse de feuilles de coriandre
- 1/3 c. à thé de cumin en poudre
- 1/4 c. à thé de sauce verte piquante au poivre
- 1/4 c. à thé de sel
- 10 tomatillos grillés,
- Servez avec des croustilles au maïs (tortilla) ou des craquelins

Salsa Rouge fournaise

- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de 15 oz de tomates entières, égouttées
- 1 gros oignon, coupé en morceaux
- 3/4 tasse de feuilles de coriandre
- 2 à 4 piments jalapeno, (au goût), coupés en morceaux
- 1 c. à thé de sucre
- Une pincée de sel, au goût
- 2 c. à soupe de jus de lime
- Servez avec un choix de frites ou du fromage et des craquelins
- Serve with Tortilla chips or crackers

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO / AH est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix. **Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.**

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico -

Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.
2. El aparato está diseñado sólo para uso doméstico. No es para uso comercial.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato, incluso el cable y el enchufe, en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estricta supervisión cuando se utilice el aparato cerca de los niños. No se recomienda el uso por niños.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de quitar o poner alguna pieza, y antes de limpiarlo.
6. Evite hacer contacto con las piezas móviles para reducir el riesgo de lesiones.
7. No opere ningún aparato con el cordón o enchufe dañado o después de un fallo en el funcionamiento o de un daño de cualquier tipo. Devuelva el aparato al departamento de servicio de producción NESCO/AH para su inspección, reparación o ajuste.
8. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador u horno caliente ya sea de gas o eléctrico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
10. No use el aparato en exteriores o para otros fines más que para lo que ha sido diseñado.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o que toque superficies calientes.
12. Utilice el aparato únicamente si todas las partes están totalmente acopladas y aseguradas.
13. NO opere el Exprimidor-Licuadaora por más de 3 minutos continuos con cualquier carga.

Exprimidor centrífugo:

14. NUNCA introduzca los alimentos con la mano. Use siempre el empujador de alimentos.
15. No use el exprimidor si la Canastilla de Filtro está dañada.
16. ADVERTENCIA: La Canastilla de Filtro tiene los bordes FILOSOS. Manéjese con cuidado al limpiarlo.
17. No utilice el exprimidor para cortar frutas congeladas, huesos o frutas con pepitas.
18. Asegúrese de poner el interruptor en la posición OFF (apagado) después de cada uso del exprimidor.
19. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desmontarlo.
20. No opere el exprimidor sin antes haber puesto el contenedor de pulpa en su lugar.

Licuadaora:

21. ¡Las cuchillas son muy filosas! Manéjelas con cuidado al momento de limpiarlas.
22. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas cuando estén en funcionamiento.
23. Al licuar líquidos CALIENTES, tome precauciones y siempre quite la Taza Medidora que se encuentra en la tapa.
24. No ponga en funcionamiento la licuadaora sin la tapa en su lugar.
25. NUNCA la opere sin alimento o líquido en la Base.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

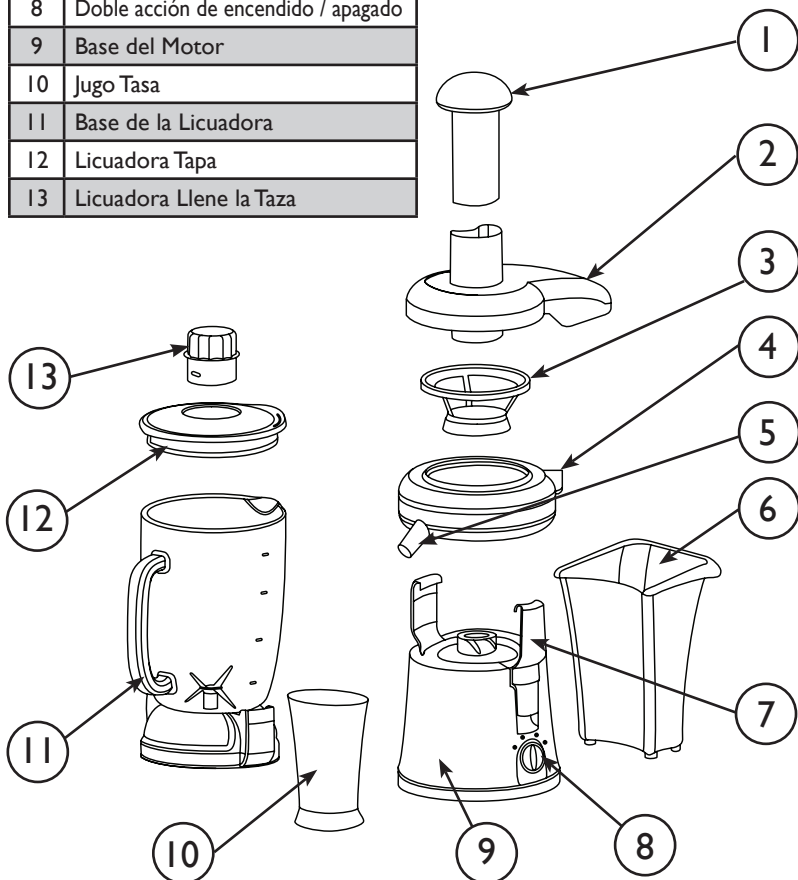
Enchufe polarizado: Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cable corto: Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

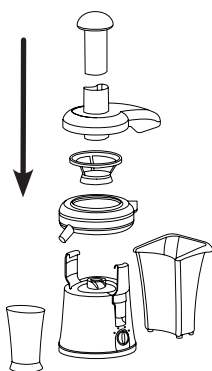
Exprimidor - Licuadora Lista de piezas

1	Empujador de Alimentos
2	Jugo Tapa con conducto de alimentos
3	Filtro de Malla
4	Jugo de Colección
5	Jugo del Surtidor
6	Pulpa de Contenedores
7	Soporte de Sujeción
8	Doble acción de encendido / apagado
9	Base del Motor
10	Jugo Tasa
11	Base de la Licuadora
12	Licuadora Tapa
13	Licuadora Llene la Taza

Información técnica:
 Voltaje: 120 Voltios, 60 Hz
 Potencia nominal: 250 Watts
 Capacidad de la Taza de Jugo: 10 oz.
 Capacidad del Contenedor de Pulpa:
 1 cuarto de galón
 Capacidad de la Base de la licuadora: 1-1/2
 cuartos de galón



MONTAJE Y USO - JUGUERA



- Desempaque cuidadosamente la unidad y examine todo el embalaje para asegurarse de que se han incluido todas las piezas.
- Coloque la Base del Motor sobre una superficie plana, estable y antideslizante.
- Coloque el Recolector de Jugo en la base del motor. Éste debe encajar marcadamente en su lugar.
- Coloque el Filtro Colador sobre el acoplamiento de control de la Base del Motor y presione con firmeza hasta que el Recolector de Jugo encaje en su lugar. Sostenga la Canastilla de Filtro en el borde externo y no toque las cuchillas cortantes.
- Coloque la Tapa sobre el Recolector de Jugo con la abertura de ésta viendo hacia el lado opuesto de la boquilla.
- Levante ambos Soportes de Sujeción y engánchelos en las ranuras de la Tapa. Luego presione la parte inferior del soporte hasta que haga clic y se acople en su posición. Si los soportes no están acoplados en la posición correcta, el producto no funcionará.
- Coloque el Contenedor de Pulpa debajo de la abertura de la Tapa. Incline levemente el ensamble para que el contenedor encaje debajo del borde del Recolector de Jugo.
- Coloque la Taza de Jugo debajo de la boquilla.
- Coloque el Empujador de Alimentos en el conducto para alimentos localizado en la Tapa del Exprimidor.
- Asegúrese de que el interruptor On/Off se encuentre en la posición “OFF” (apagado) antes de enchufarlo a una toma de corriente de 120 voltios.
- No lo opere por más de 3 minutos continuos, permita que se enfríe 30 segundos.
- Sólo use el Empujador de Alimentos para introducir alimentos dentro del exprimidor. No use otros utensilios tales como una cuchara o similares. **IMPORTANTE: NUNCA INSERTE SUS DEDOS EN EL CONDUCTO PARA ALIMENTOS MIENTRAS LA UNIDAD SE ENCUENTRE EN FUNCIONAMIENTO.**
- Seleccione la velocidad deseada. “1” para alimentos suaves, “2” para alimentos duros. “P” para pulso.
- Inserte los alimentos en el conducto para alimentos, mientras utiliza el empujador de alimentos, empújelos dentro del Filtro Colador. Repita este proceso hasta haber extraído la cantidad de jugo deseada.
- No use alimentos congelados, con huesos, con pepitas o semillas o alimentos que se han echado a perder.
- Cambie el interruptor de la unidad a “O” (OFF – apagado) y vacíe el Recolector de Pulpa con regularidad.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA - JUGUERA

Siempre desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.

Base del Motor: Límpiela con un trapo húmedo y séquela. No la sumerja en agua u otros líquidos.

Filtro Colador: Si el filtro colador se encuentra demasiado apretado para quitarlo, se aflojará en unos minutos cuando se haya enfriado.

Algunos alimentos colorearán el filtro colador; frotándolo con aceite vegetal esta coloración desaparecerá.

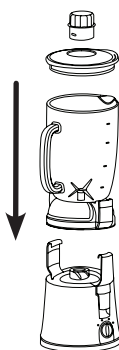
Límpielo utilizando un cepillo suave. Evite el contacto con las cuchillas cortantes en el fondo.

Revise el filtro colador regularmente para detectar signos de daños. No utilice la unidad en caso de estar dañada.

Recolector de Jugo, Tapa y demás piezas: Lávelas con agua caliente jabonosa, enjuague y seque.

MONTAJE Y USO - LICUADORA

- Coloque la Base del Motor sobre una superficie plana, estable y antideslizante.
- Coloque la Base de la licuadora sobre la unidad de control central de la Base del Motor y presione con firmeza hasta encajar en su lugar.
- Levante ambos Soportes de Sujeción y engánchelos en las ranuras de la Base de la licuadora. Presione la parte inferior del soporte hasta que haga clic para que se acople en su posición. Si los soportes no están acoplados en la posición correcta, el producto no funcionará.
- Coloque los ingredientes en la Base de la licuadora.
- Ajuste la Tapa y la Taza Medidora. No use la Taza Medidora al licuar líquidos CALIENTES.
- Asegúrese de que el interruptor On/Off se encuentre en la posición "O" (OFF – apagado) antes de enchufarlo a una toma de corriente de 120 voltios.
- Seleccione la velocidad deseada (P = pulso, 1 = bajo, 2 = alto).
- Al licuar hielo, se recomienda la selección de pulso.



ADVERTENCIA: No haga funcionar el aparato cuando está seca o llenar el frasco con líquidos calientes. No enjuague la jarra de vidrio con agua caliente después de preparar alimentos en frío.

- Nunca abra la tapa durante el funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA - LICUADORA

Siempre desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.

Base del Motor: Límpiela con un trapo húmedo y séquela. No la sumerja en agua u otros líquidos.

Base de la Licuadora: Antes de desensamblar, llene la base a la mitad con agua tibia. Ajuste la tapa y la taza medidora. Presione el interruptor varias veces, repita hasta que el agua esté clara.

Lávala en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. Manéjese con cuidado, la base de la licuadora está hecha de vidrio.

Recolector de Jugo, Tapa y demás piezas: Lávalas con agua caliente jabonosa, enjuague y seque.. No use limpiadores abrasivos.

ANTES DE USAR SU UNESCO / COSECHA DE AMÉRICA 2 en 1 EXTRACTOR / LICUADORA

- Para mejores resultados, el jugo fresco debe consumirse poco después del proceso de exprimir el jugo.
 - El jugo fresco está muy concentrado y debe consumirse lentamente en pequeñas cantidades.
 - Ciertas frutas y vegetales, tales como la col y el betabel, pueden ser difíciles de digerir. Mezclarlos con zanahorias u otros vegetales suaves contribuirá a aliviar el impacto en el cuerpo.
- A continuación encontrará recetas para usar con el Exprimidor/Licuadora 2 en 1. La mayoría de estas recetas pueden ser usadas con cualquiera de los dos aparatos. Los productos a los cuales no se les pueden extraer bien el jugo, son las frutas suaves como los mangos, papayas, albaricoques, plátanos, ciruelas...etc. Estos productos tienden a obstruir el filtro del Exprimidor y más bien deben licuarse.

Limpieza y preparación de alimentos.

Las frutas y verduras a menudo están cubiertas de pesticidas. Para eliminar estas toxinas, siga este sencillo procedimiento.

- Llene el fregadero con agua fría.
- Agregue cuatro cucharadas grandes de sal de mar junto con el jugo recién exprimido de medio limón y agite.
- Coloque los alimentos en el fregadero y permita que se remojen durante varios minutos.
- Retire los huesos (ciruelas, duraznos, cerezas, etc.)
- Retire las cáscaras gruesas (melones, piñas, naranjas, pepinos, etc.)
- Los alimentos con cáscara suave siempre deben lavarse con agua (manzanas, zanahorias, rábanos, lechuga, espinaca, uvas, fresas, etc.)
- Corte los alimentos en trozos pequeños para que quepan en el conducto para alimentos (alrededor de 1 pulgada cuadrada).

Recetas de licuados

En muchos licuados se combinan los jugos de frutas con otras frutas que no se pueden exprimir: plátanos, papayas, mangos, etc., El exclusivo Exprimidor/Licuadora 2 en 1 de Nesco/American Harvest es el aparato perfecto para hacer licuados.

1. Haga su jugo utilizando la función del exprimidor
2. Convierta la unidad a la función de licuadora
3. Agregue más ingredientes a la licuadora combinándolos con el jugo fresco para crear su licuado favorito. - ¡Utilizando sólo un aparato!

Licuado de Frambuesa

- 1 taza de yogur
- 1 plátano
- 2 paquetes de frambuesas congeladas
- 8 oz. (227 g) de jugo de uva blanca

El licuado Versátil

- 8 oz. (227 g) de yogur (cualquier sabor)
- 1 taza de jugo (cualquier sabor)
- 2 tazas de fruta (2-3 tipos)
- 1 taza de hielo

Brisa de Limón de Verano

- 3 tazas de limonada fría
- 1-1/2 tazas de fresas congeladas

Licudo Piñana

- 6 oz. (170 g) de jugo de piña
- 6 oz. (170 g) de naranjas (concentrado)
- 1/2 taza de trozos de piña
- 1 plátano en trozos
- 2 tazas de hielo

Licudo Islas Tropicales

- 1 taza de melón dulce o cantaloupe
- 1 taza de sandía
- 1 taza de piña en trozos
- 1 taza de mango
- 1 taza de fresas
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de hielo

Licudo Fresarándano

- 4 tazas de fresas frescas (sin hojas)
- 2 cucharadas grandes de azúcar
- 1/2 taza de jugo de arándano
- 3 tazas de hielo

Licudo de Fresa Platanera

- 1 taza de leche
- 1 taza de fresas
- 1 plátano en trozos
- 8 oz. (227 g) yogur de vainilla (o de fresa)

El licudo Moooooca Mañanero

- 1/2 taza de leche descremada
- 8 oz. (227 g) de yogur de vainilla bajo en grasas
- 1 cucharada grande de café
- 2 cucharadas grandes de jarabe de chocolate
- 1/2 taza de cubos de hielo

Licudo de Rompopo

- 2 tazas de rompopo
- 1 plátano
- 1 taza de yogur de vainilla sin grasa
- 1/3 taza de leche descremada (al 2%)
- 2 tazas de hielo
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de canela

Licudo Congelado de Mora Azul

- 1/2 taza de moras azules congeladas
- 1/2 taza de yogur de vainilla bajo en grasas
- 1/2 taza de leche descremada
- 2 cucharadas grandes de miel
- 2-3 cubos de hielo (opcional)

Recetas para el exprimidor

Las siguientes recetas de jugos son ricas en vitaminas y minerales y deben consumirse lentamente para darle tiempo al cuerpo de que absorba todos los beneficios naturales del jugo fresco. ¡Disfrútelo!

Premio de Piña

1/2 piña con corazón, sin cáscara
3/4 pulgada (19 mm) de jengibre, fresco y pelado

El Relajante

3 manzanas rojas por cada pera
El Digestivo
8 zanahorias y un manojo de espinacas

Amante del Melón

1 melón Cantaloupe, pelado y en trozos

Jugo “Tómate el día libre”

4 tallos de apio y 8 manzanas amarillas

Levántate y Goza la Vida

3 manzanas y 15 fresas, aproximadamente

El Gran Jugo

2 tazas de sandía, sin cáscara

El Jugo Supremo

7 zanahorias, 1 manzana, 3 tallos de apio con un puñado de perejil y espinaca, agregue un betabel para darle color y sabor

El Vigorizante Matutino

1 manzana con una toronja pelada

El Purificador

1/2 cabeza de col verde con 4 tallos de apio

Coctel California

2 manzanas, 1-1/2 tazas de uvas tintas, y una rodaja de limón

Estimula Tu Actitud

1 manojo de espinaca, 1 manojo de perejil, 2 tallos de apio y 7 manzanas

Siéntete Bien por Dentro

4 zanahorias con un betabel y un puñado de verduras surtidas
Jugo Levantador
8 zanahorias con 3 manzanas rojas

El Estimulo Matutino

1/2 toronja, 1/2 limón junto con 2 naranjas peladas
El Tónico
8 zanahorias con un manojo de perejil

El Purificador de Piel

1 pepino, 6 zanahorias, 1 betabel y un puñado de verduras

Recetas para la licuadora

- Cuando prepare bebidas y recetas con la licuadora, primero agregue el líquido o los productos suaves, después, agregue los alimentos más duros encima.
- Siempre coloque la tapa en su lugar antes de encenderla.
- Licúe hasta obtener la consistencia deseada, normalmente todo lo que se necesita es de 15 a 30 segundos.

El Sueño Panameño

3 papayas grandes, sin semillas y peladas
1-1/2 mangos, deshuesados y pelados
1 higo grande
4 dátiles frescos
El jugo de un coco y su pulpa únicamente

El Costarricense

1 limón
1 mango dulce
4 manzanas, amarillas o rojas
1/2 taza de yogur sin grasa
1 taza de hielo y agua al gusto

Una Buena Malteada

4 tazas de leche
3 cucharadas grandes de azúcar
1 taza de hielo, triturado
1/2 pinta (250 ml) de helado de vainilla (o de su sabor favorito)
Agregue jarabe de chocolate, caramelo de mantequilla o caramelo simple para darle más sabores

Mezcla del Huerto

1-1/2 tazas frescas de jugo de tomate
1-1/2 tallos de apio, picados
1 zanahoria grande, en finas rebanadas
1/3 cebolla pequeña, en trozos grandes
1 cucharada grande tanto de jugo de limón como de lima
Un chorrito de salsa inglesa
Un chorrito de salsa tabasco
1/3 cucharadita de sal, al gusto
Una pizca de pimienta negra

Proteína de Suero Sabor Chocolate

1/2 taza de leche de soya
1 plátano congelado
1 cucharadita de jarabe de arce
Una pizca de nuez moscada
1 porción de proteína de suero sabor chocolate
1/4 taza de leche sin grasa

Bebidas para la licuadora

Refrigerio de Arándano

- 2 tazas de jugo de arándano (de preferencia jugo fresco)
- 1 lata de Ginger Ale
- 1-1/2 tazas de hielo

Margarita Tradicional

- 4 oz. (115 g) de su tequila favorito
- 2 oz. (50 g) de licor de naranja y otro tanto de coñac
- 2 cucharadas grandes de jugo de lima
- 1/4 taza de azúcar
- 3 tazas de hielo
- Escarche las copas con una mezcla de jugo de lima y sal

Daiquirí de Fresa

- 1 lata de 6 oz. (180 ml) de concentrado de limonada
- 5 oz. (150 ml) de ron, al gusto
- 1 taza de fresas enteras sin las hojas
- 1 cucharada grande de azúcar
- 4 tazas de hielo
- Deslice una rodaja de limón en el borde de la copa antes de servir

Recetas de salsas

Salsa Verde Grande

- 1/2 media cebolla, en cuartos
- 1/2 pimiento verde mediano, en 6 trozos
- 3 dientes de ajo
- 1/3 taza de hojas de cilantro
- 1/3 cucharadita de comino molido
- 1/4 cucharadita de salsa de chile verde
- 1/4 cucharadita de sal
- 10 tomatillos asados,
- Sirva con totopos o galletas saladas

Salsa Roja Ardiente

- 3 dientes de ajo
- 1 lata de 15 oz. (425 g) de tomates, drenados
- 1 cebolla grande en cuartos
- 3/4 taza de hojas de cilantro
- 2 á 4 chiles jalapeños, (al gusto), en cuartos
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal, al gusto
- 2 cucharadas grandes de jugo de lima
- Sirva con la opción de papas fritas o queso y galletas

Garantía Limitada de 1 Año

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO / AH está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente le dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA



1-800-288-4545



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

Part No. 67034 ©2010 The Metal Ware Corporation
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part