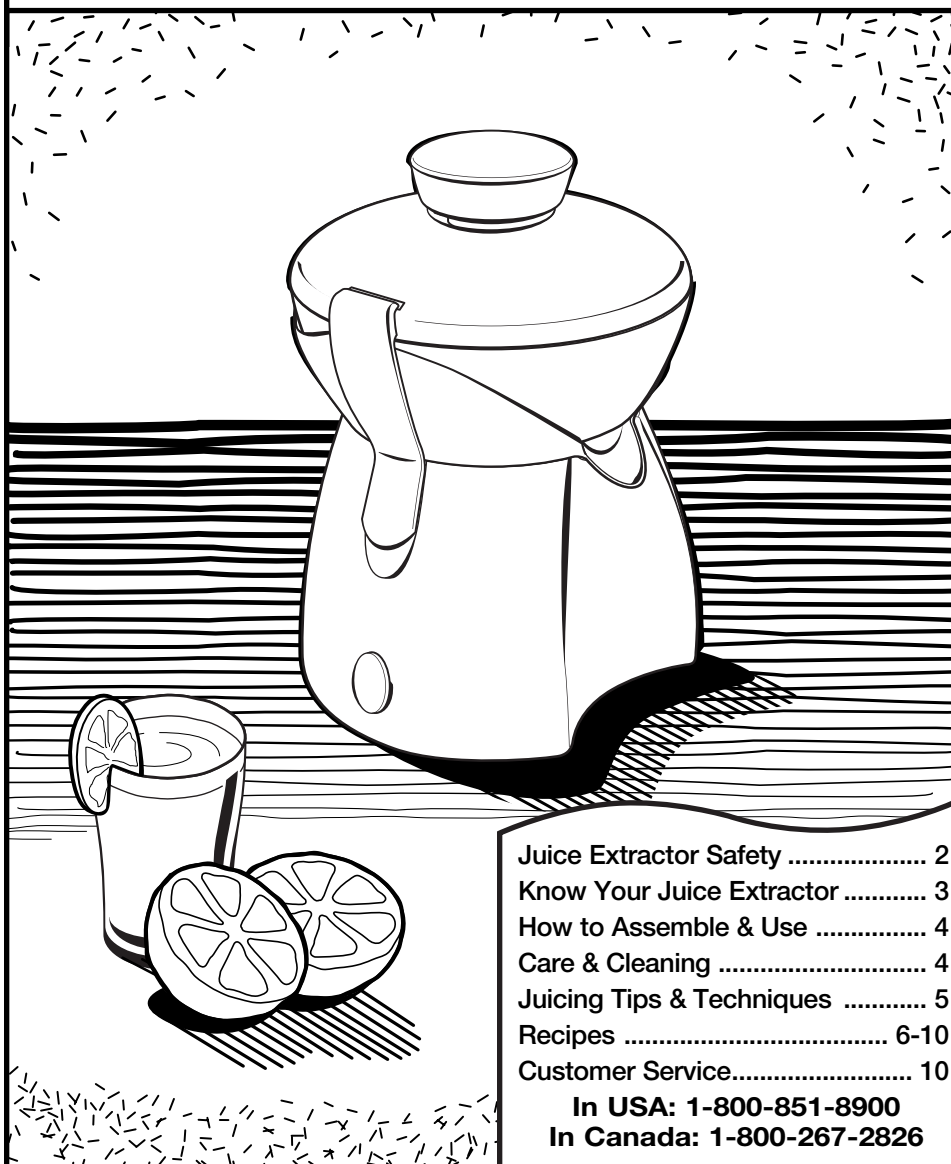


**Hamilton Beach®**

# *Juice Extractor*



Juice Extractor Safety .....	2
Know Your Juice Extractor .....	3
How to Assemble & Use .....	4
Care & Cleaning .....	4
Juicing Tips & Techniques .....	5
Recipes .....	6-10
Customer Service.....	10

**In USA: 1-800-851-8900**  
**In Canada: 1-800-267-2826**

840078200

# *Juice Extractor Safety*

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **Consumer Safety Information**

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the

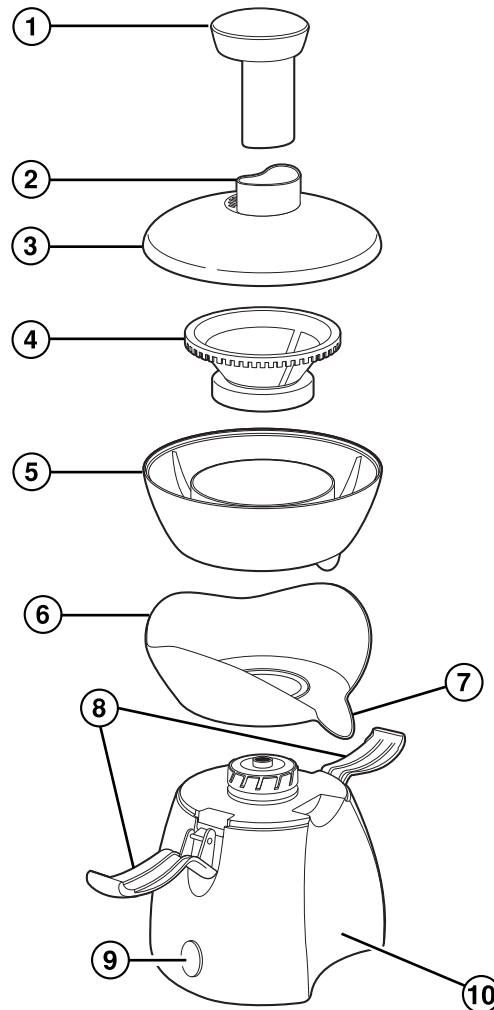
risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

# Know Your Juice Extractor

**To Disassemble:** Unplug cord from outlet. Unlock both safety latches by pulling out bottom of latch. Remove cover, then lift up separator with cutter/strainer.

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

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



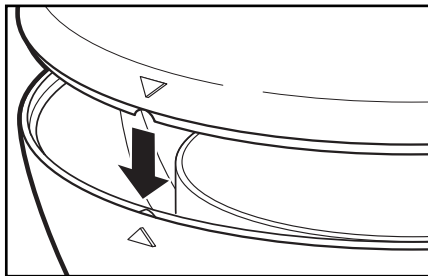
## Important Information

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

# How to Assemble & Use

Read and follow instructions in "Before First Use."

1. Place separator on top of base as shown on page 3. Place pulp bowl in separator.
2. Place cutter/strainer into pulp bowl and gently push until firmly in place. Once in place, the cutter/strainer should spin easily.
3. Place cover on top of pulp bowl aligning arrows on front.



4. Position the top of both safety latches in place, then push in at bottom to lock. Lock both sides.  
**DO NOT OPERATE UNIT UNTIL SAFETY LATCHES ARE LOCKED.**
5. Place a container in position under the juice spout.  
**NOTE:** Check the pulp bowl frequently. It is important to empty the pulp bowl when full and to clean out the separator.
6. Cut food into pieces to fit the food chute. See "Tips & Techniques."
7. Plug cord into outlet.
8. Be sure juice container is in place. Push switch to turn on. The unit will not turn on until safety latches have been closed.
9. Place food in the food chute and press lightly with food pusher. Never use fingers or utensils other than the food pusher as a food pusher. Food should be placed in food chute only when unit is operating. Food can be continuously placed in food chute until pulp bowl is full without having to turn unit off .  
**NOTE:** For best results, empty the pulp bowl before it is completely full.
10. When pulp bowl is full, turn unit off. It is very important to empty the pulp bowl when full. For best performance, empty pulp bowl and clean cutter/ strainer and separator often.
11. When juicing is completed, or when pulp bowl or juice container need to be emptied, turn unit off and unplug from outlet. Immediately wash cutter/strainer according to instructions.

## Caring & Cleaning

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

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

1. Turn OFF and unplug from electrical outlet.
2. Unlock safety latches. Remove cover. Remove cutter/strainer, pulp bowl and separator. Do not let food dry and harden on the cutter/strainer. For hard to remove particles, use a plastic bristle brush or toothbrush.

3. **USE CAUTION:** The cutter/strainer teeth are sharp. Handle carefully. Wash the cutter/strainer in hot, soapy water. Rinse then let dry. **DO NOT WASH** the cutter/strainer in the dishwasher.
4. Wash the food pusher, cover, separator, and pulp bowl, in hot, soapy water. Rinse, dry, and reassemble for storage. The cover, separator, and pulp bowl may also be washed in the top rack of dishwasher. The food pusher is not dishwasher safe.
5. Some foods may stain plastic parts. Make a paste of baking soda and water and rub on stained area with a damp cloth. Rinse and dry.
  - NOTE:** Carrots will stain the unit permanently.
6. Wipe outside of base with a damp cloth. Never immerse base in water.

## *Juicing Tips & Techniques*

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

- **Leafy vegetables**, such as spinach, should be processed in batches no larger than 2 pounds. Stop the unit and clean between batches to avoid clogging the cutter/strainer and pulp bowl.
- Juicing **avocados or bananas** produces a puree rather than a juice.
- Form **leafy vegetables** into compact balls or rolls before inserting into food chute.
- **One pound** of raw produce usually yields one cup (8 ounces) of juice.
- When working with **large quantities** of fruits and vegetables, be sure to stop unit to empty pulp bowl as it begins to fill. The cutter/strainer should also be cleaned regularly, as the extraction will decrease considerably if it becomes clogged.
- If you desire a **clear juice**, filter juice through layers of cheesecloth or a coffee filter. This will also remove any foam which results during juicing.
- To **keep juices from discoloring** during storage, add a few teaspoons of lemon juice or ascorbic acid powder.
- **Serve juices immediately**, as the flavor and nutrient content decreases rapidly when juices are stored. If it is necessary to juice fruits and vegetables some time before serving, cover container tightly and refrigerate. Do not store for more than 24 hours.
- The **flavor, color, and consistency** of freshly juiced fruits will be different from canned juices.
- **Substitute** fruit or vegetable juices for stock or water in cooking.
- Some **pulp remaining in juice** is normal. It increases the juice's flavor and nutritional value.
- **Potato juice** can be used in place of cornstarch or flour as a thickening agent in gravies and soups.
- **Vegetable juice** mixed with carrot juice will produce a sweeter vegetable flavor.
- Freeze **vegetable pulp** for use in making soups.
- The softer the **texture of a fruit or vegetable**, the thicker the juice produced. Apricots, peaches, pears, melons, and strawberries are soft-textured fruits. The juice that is extracted from these fruits is very thick and is known as nectar. It is best to combine these juices with thinner juices, such as carrot, apple, etc. Beet greens, parsley, spinach, and watercress yield very rich and thick juices. They are very strong-flavored and taste best when combined with other fruits and vegetables.

# Recipes

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

## Red Tango

---

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

## Sweet Cranberry Zing

---

¼-inch slice fresh ginger  
½ cup cranberries  
1½ cups white grapes  
Sugar to taste  
Juice ginger first, then cranberries, then grapes. Add sugar to juice if needed.

## Autumn Zing

---

⅛-inch slice fresh ginger  
2 whole carrots  
½ apple  
Juice ginger first, then carrots, then apple.

## Tropical Morning

---

2 oranges  
¼ fresh pineapple  
Juice oranges and pineapple.

## Mango Pineapple Zing

---

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

## Cranberry Breeze

---

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

## Kiwi Surprise

---

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

## Dawn Delight

---

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

## Paradise Sunrise

---

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

## Melon Delight

---

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

## Sweet Banana Delight

---

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

## Berry Blitz

---

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

### **Cinnamon Special**

---

2 apples  
Cinnamon

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

### **Banana Citrus Surprise**

---

½ banana  
1 tangerine  
½ cup white grapes

Juice banana first, then tangerine and grapes.

### **Veggie Patch**

---

¼ small head cabbage  
1 celery stalk  
1 apple

Juice cabbage first, then celery and apple.

### **Tomato Zest**

---

½ small clove garlic  
¼ green pepper  
1 celery stalk  
1 large tomato

Juice garlic and green pepper first, then celery and tomato.

### **Orange Zing**

---

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

### **Garden Glory**

---

¼ small head cabbage  
1-2 fresh basil leaves  
1 stalk broccoli (3-4 flowerets with stalk)  
1 celery stalk  
1 apple

Juice cabbage and basil first, then broccoli, celery, and apple.

### **Apple Tang**

---

1 apple  
1 tangerine  
Juice apple then tangerine.

### **Ruby Surprise**

---

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

### **Utopia Of Fruit**

---

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

### **Fruit Stand**

---

1 apple  
6 medium strawberries  
2 bananas, peeled  
1 pear

### **Cran-Apple Zing**

---

2 apples  
½ cup cranberries  
1 lemon, peeled

### **Veggie Zing**

---

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

### **Liquid Fire**

---

1 medium tomato  
½ jalapeno pepper  
1 handful parsley  
½ cucumber

### **Squashed Pear**

---

2 carrots  
½ yellow squash  
1 pear

### **Splash Of Asparagus**

---

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

### **Salad Tingle**

---

1/8 red onion  
1 medium tomato  
1 handful spinach  
1 handful romaine lettuce  
1 lemon, peeled

### **Italian Delight**

---

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

### **Veggie Fiesta**

---

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

### **Berry Bubbly**

---

2 lemons, peeled  
1/4 cup blueberries  
1/4 cup Seltzer water  
1 tablespoon sugar  
Juice fruit; then add water and sugar.

### **Fruit Fizz**

---

1 lemon, peeled  
1/4 cup raspberries  
15 white grapes  
1/2 cup Seltzer water  
1 teaspoon sugar  
Juice fruit; then add water and sugar.

### **Pear-Berry Zing**

---

1 lemon, peeled  
1 pear  
1/4 cup blueberries

### **Strawberry Zing**

---

1 lemon, peeled  
1 pear  
1/4 cup strawberries

### **Orchard Blend**

---

2 apples  
2 pears

### **Honeydew Express**

---

1 banana, peeled  
1/2 honeydew, peeled  
1/4 cup blueberries

### **Melon Mania**

---

1/2 honeydew, peeled  
1/2 cantaloupe, peeled  
1/2 fresh pineapple, peeled and cored

### **The Red Sea**

---

1/2 ruby red grapefruit, peeled  
1 cup red grapes  
1 cup white grapes  
1/2 cup cranberries

### **Butternut Delight**

---

1/2 medium tomato  
1/4 butternut squash  
1/2 carrot  
1/2 zucchini squash

### **V-4**

---

1 tomato  
1/2 cucumber  
1/2 bunch parsley  
1 carrot

### **Triple P**

---

1 peach, remove pit  
1 pear  
1/4 pineapple, peeled

### **Apple-ry**

---

2 apples  
2 ribs celery  
1 carrot

### **Jamaica Julep**

---

1/2 mango, peeled  
1 kiwi, peeled  
1/4 pineapple, peeled  
2 mint leaves

### **Tropicool**

---

1/4 pineapple, peeled  
1 orange, peeled  
1/2 grapefruit, peeled



### Hot Veggie Delight

---

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

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

### Summer Concentrate Mix

---

½ cup raspberries  
1 lemon  
1 lime  
1 tablespoon sugar  
Sparkling water

Juice raspberries first, then lemon and lime. Add sugar to juice. Mix with sparkling water (1½ tablespoons concentrate to 8 ounces sparkling water). **Makes 16 tablespoons concentrate or 10 servings.**

### Lemonberry Concentrate Mix

---

1 cup strawberries  
2 lemons  
Sugar  
Sparkling water

Juice strawberries first, then lemons. Add sugar to juice. Mix with sparkling water (1½ tablespoons concentrate to 8 ounces sparkling water). **Makes 16 tablespoons concentrate or 10 servings.**

### Green Pepper Relish

---

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

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

### Strawberry Jelly

---

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

Process strawberries in juice extractor. Combine juice and sugar in 4-quart saucepan. Place on high heat and, stirring constantly, bring to a full rolling boil that cannot be stirred down. Add pectin and heat again to a full rolling boil; boil for 1 minute. Remove from heat, skim off foam quickly. Ladle syrup into hot, sterilized jars. Cover at once with ⅛ inch layer hot paraffin. **Makes 8 to 9 eight-ounce jars of jelly.**

### Vegetable Cocktail

---

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

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

## Carrot Cake

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

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

## Customer Service

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, series, and type number located on the bottom of the juice extractor, or have the unit close by. This will help us answer your question.

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

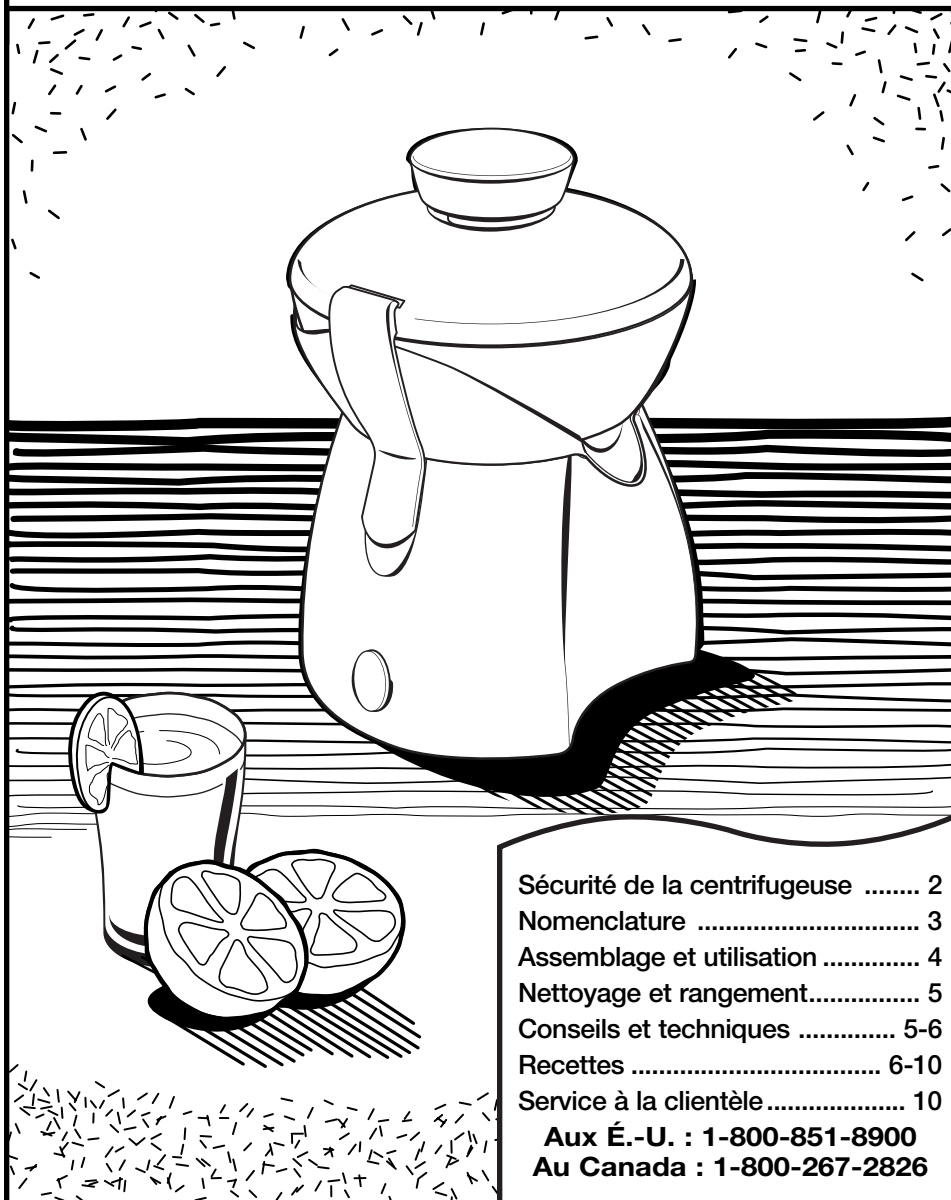
840078200

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

2/01

# Hamilton Beach®

## Centrifugeuse



Sécurité de la centrifugeuse .....	2
Nomenclature .....	3
Assemblage et utilisation .....	4
Nettoyage et rangement.....	5
Conseils et techniques .....	5-6
Recettes .....	6-10
Service à la clientèle.....	10
<b>Aux É.-U. : 1-800-851-8900</b>	
<b>Au Canada : 1-800-267-2826</b>	

840078200

# Sécurité de la centrifugeuse

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de base doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, dont les consignes suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ne jamais placer le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du moteur dans de l'eau ou autre liquide.
3. Veillez à surveiller de près l'utilisation de l'appareil lorsque celui-ci est utilisé par des enfants ou non loin d'eux.
4. Veillez à débrancher l'appareil entre les utilisations, avant ou après la mise en place de ses différents éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez le contact avec les éléments mobiles. Veillez à ne pas mettre les doigts dans l'entonnoir.
6. Assurez-vous toujours que le couvercle de la centrifugeuse est correctement verrouillé avant de mettre le moteur en marche. Ne déverrouillez pas les loquets pendant que la centrifugeuse est en marche.
7. N'utilisez jamais l'appareil sans que le bac à pulpe ne soit en place.
8. Assurez-vous de mettre la centrifugeuse sur la position «OFF» (arrêt) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
9. Ne mettez ni les doigts ni aucun objet dans l'entonnoir de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. N'introduisez jamais d'aliments à la main—Servez-vous toujours du poussoir. Si un aliment se coince dans l'ouverture, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser. Lorsque cela n'est pas possible, éteignez le moteur, débranchez la prise de la fiche, et démontez la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
10. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est défectueux, s'il ne fonctionne pas normalement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Veuillez appeler notre numéro sans frais d'assistance clients pour obtenir tout renseignement sur l'inspection, les réparations ou les réglages mécaniques ou électriques de l'appareil.
11. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. Veuillez ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
13. Assurez-vous de ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, cuisinière y compris.
14. Veuillez ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsqu'elle est en marche.
15. Veuillez manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
16. Veillez à ne pas approcher de l'entonnoir cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessures graves et/ou d'endommagement de la machine.
17. Le couteau/tamis est un filtre très fragile non couvert par la garantie. Ne le passez pas au lave-vaisselle. Ne l'utilisez pas s'il est tordu ou endommagé car il pourrait se briser en petits morceaux et occasionner des blessures et/ou endommager l'appareil. Veuillez appeler notre numéro sans frais d'assistance clients afin de commander un nouveau couteau/tamis. Remplacer le couteau quand il montre des signes d'usure.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

## Renseignements concernant la sécurité de l'utilisateur

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée. Ce type de prise possède une fiche plus large que l'autre. La fiche électrique ne rentrera dans la prise de courant que d'une seule façon. Ceci constitue une mesure de sécurité afin d'aider à réduire les risques de choc électrique. Si vous ne parvenez pas à

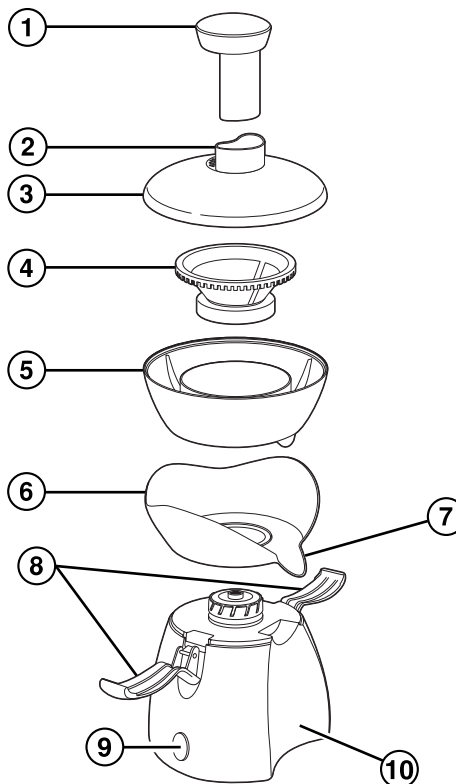
introduire la fiche dans la prise de courant, essayez de retourner la fiche électrique. Si vous ne parvenez toujours pas à l'introduire dans la prise, faites appel à un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise de courant défectueuse. N'essayez pas d'aller à l'encontre de la mesure de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant d'une façon ou d'une autre.

## Nomenclature

**Démontage de l'appareil :** Débranchez le cordon de la prise. Déverrouillez les deux loquets de sécurité en soulevant le bas du loquet. Retirez le couvercle et soulevez alors le séparateur avec le couteau/tamis.

1. Poussoir
2. Entonnoir
3. Couvercle
4. Couteau/tamis
5. Bac à pulpe
6. Séparateur
7. Bec à jus
8. Loquets de sécurité
9. Commutateur
10. Socle-moteur

**Avant la première utilisation :** Une fois la centrifugeuse sortie de son emballage, veuillez laver tous les éléments, à l'exception du socle, à l'eau savonneuse tiède, puis les rincer et les essuyer immédiatement. Veuillez ne jamais immerger le socle dans l'eau. Nettoyez-le à l'aide d'une éponge humide.



## Renseignements importants

- La centrifugeuse est conçue pour un **USAGE DOMESTIQUE NORMAL**. Si vous souhaitez utiliser des quantités importantes d'aliments, 5 kilos ou plus, veuillez les passer en plusieurs fois, en laissant le moteur refroidir complètement entre chaque utilisation.
- Lorsque vous préparez du jus de **CAROTTES**, veuillez à **NE PAS BOURRER** l'entonnoir de carottes. Introduisez les carottes une par une dans l'entonnoir, et appuyez légèrement.

- **NE REMPLISSEZ PAS TROP L'ENTONNOIR.** L'appareil fonctionne mieux si vous vous contentez de laisser tomber les morceaux un à un dans l'entonnoir. Appuyez légèrement et lentement à l'aide du poussoir. Cette méthode vous permettra de recueillir le maximum de jus.
- Si la centrifugeuse **SEMBLE PEINER** ou si elle ralentit, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher. Lavez alors soigneusement le couteau/tamis et le séparateur conformément aux instructions. Réassemblez la machine et reprenez la préparation du jus.

## Assemblage et utilisation

Veuillez lire les instructions sous la rubrique « Avant la première utilisation » et vous y conformer.

1. Mettez le séparateur sur le socle comme le montre l'illustration à la page 3. Placez le bac à pulpe dans le séparateur.
  2. Posez le couteau/tamis dans le séparateur et appuyez légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois en place, le couteau/tamis devrait pouvoir tourner librement.
  3. Placez le couvercle sur le bac à pulpe en alignant les flèches à l'avant.
- 
4. Positionnez correctement le haut des deux loquets de sécurité et abaissez les loquets pour verrouiller. Verrouillez les deux côtés. **L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS TANT QUE LES DEUX LOQUETS DE SÉCURITÉ NE SONT PAS VERROUILLÉS.**
  5. Mettez le récipient en place, sous le bec à jus.
 

**REMARQUE :** Vérifiez le bac à pulpe fréquemment. Il est important de le vider quand il est plein et de nettoyer le séparateur.
  6. Coupez les aliments en morceaux afin qu'ils puissent entrer dans l'entonnoir. Voir « Conseils et Techniques. »
  7. Branchez le cordon sur une prise.
  8. Assurez-vous que le récipient à jus est en place. Appuyez sur la commande marche-arrêt pour mettre l'appareil en marche. L'appareil ne se met en marche qu'une fois les loquets de sécurité verrouillés.
  9. Introduisez les aliments dans l'entonnoir et appuyez légèrement à l'aide du poussoir. Ne vous servez jamais des doigts ou d'ustensiles autre que le poussoir comme poussoir. Ne placez les aliments dans l'entonnoir que lorsque l'appareil est en marche. Les aliments peuvent être introduits continuellement dans l'entonnoir jusqu'à ce que le bac à pulpe soit plein sans avoir à éteindre la centrifugeuse.
 

**REMARQUE :** Pour les meilleurs résultats, videz le bac à pulpe avant qu'il soit complètement plein.
  10. Lorsque le bac à pulpe est plein, éteignez l'appareil. Il est très important de vider le bac à pulpe quand il est plein. Pour le meilleur rendement, vider le bac à pulpe et nettoyer souvent le couteau/tamis et le séparateur.
  11. Lorsque le jus est prêt, ou lorsqu'il est nécessaire de vider le bac à pulpe ou le récipient à jus, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Lavez immédiatement le couteau/tamis conformément aux instructions données.

## Nettoyage et rangement

Pour prolonger la durée de vie de la centrifugeuse, il est recommandé de laver tous les éléments lavables immédiatement après chaque utilisation.

Le couteau/tamis est un filtre très fragile non couvert par la garantie. Ne le passez pas au lave-vaisselle. Si le couteau/tamis est tordu ou endommagé, ne l'utilisez pas, pour éviter qu'il ne se brise en petits morceaux et occasionne des blessures et/ou endommage l'appareil. Veuillez appeler notre numéro sans frais du service à la clientèle afin de commander un nouveau couteau/tamis. Remplacer le couteau/tamis quand il montre des signes d'usure.

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Déverrouillez les loquets de sécurité. Retirez le couvercle. Enlevez le couteau/tamis, le bac à pulpe et le séparateur. Ne laissez aucun aliment sécher et durcir sur le couteau/tamis. Servez-vous d'une brosse en plastique ou d'une brosse à dents pour déloger les particules difficiles à faire partir.
3. **FAIRE ATTENTION** : les dents du couteau/tamis sont coupantes. Manipuler avec soin. Lavez le couteau/tamis dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher. **NE PAS LAVÉ** le couteau/tamis au lave-vaisselle.
4. Lavez le poussoir, couvercle, séparateur et bac à pulpe dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez, séchez et assemblez pour le rangement. Le couvercle, le séparateur et le bac à pulpe peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le poussoir ne va pas au lave-vaisselle.
5. Certains aliments risquent de tacher les parties en plastique. Préparez une pâte de bicarbonate de sodium et d'eau et frottez-en les parties tachées à l'aide d'un linge humide. Rincez et essuyez.  
**REMARQUE** : Les carottes tacheront l'appareil de façon permanente.
6. Essuyer l'extérieur du socle à l'aide d'un linge humide. N'immergez jamais le socle dans l'eau.

## Conseils et techniques

Lavez soigneusement les fruits et les légumes. Retirez les noyaux et les gros pépins des abricots, des cerises, des pêches, des prunes, etc. Veuillez éplucher les fruits et légumes à peau épaisse - oranges, citrons, pamplemousses, mandarines, melons d'eau, ananas et potirons.

- **Les légumes à feuilles** tels que les épinards devraient être traités en lots n'excédant pas 900 grammes. Arrêtez la centrifugeuse et nettoyez-la entre les lots pour éviter d'obstruer le couteau/tamis et le bac à pulpe.
- Les **bananes ou les avocats** donnent plutôt de la purée que du jus.
- Roulez les **légumes à feuilles** en boules ou en rouleaux avant de les introduire dans l'entonnoir.
- **Un demi-kilo** d'ingrédients crus donne environ 225 ml de jus.
- Lorsque vous utilisez de **grandes quantités** de fruits et de légumes, assurez-vous d'éteindre l'appareil pour vider le bac à pulpe à mesure qu'il se remplit. Il est également important de laver le couteau/tamis sans quoi le pouvoir d'extraction risquent d'être considérablement réduit.
- Pour obtenir un **jus clair**, filtrez-le à travers plusieurs épaisseurs de mousseline ou bien à travers un filtre à café. Ce procédé éliminera également la mousse qui aurait pu se former pendant la préparation du jus.
- **Pour éviter que les jus ne perdent leur couleur** avant d'être consommés, ajoutez quelques cuillerées à thé de jus de citron ou d'acide ascorbique en poudre.

- **Servez les jus immédiatement** car leur goût et leur contenu nutritif diminuent rapidement lorsque les jus sont mis de côté. Lorsque la situation exige que vous prépariez les jus de fruits et de légumes à l'avance, veuillez couvrir le récipient de façon étanche et le mettre au réfrigérateur. Ne conservez pas les jus plus de 24 heures.
- **Le goût, la couleur et la consistance** des jus de fruits frais seront différents de ceux des jus en conserve.
- Vous pouvez **remplacer** l'eau ou le bouillon de cuisson par du jus de légumes ou de fruits.
- Il est normal **qu'il reste de la pulpe dans le jus de fruit**. La pulpe renforce à la fois le goût du jus et sa valeur nutritive.
- Il est possible de remplacer la farine ou la fécule de maïs par du **jus de pommes de terre** pour épaissir sauces et soupes.
- Du jus de légumes mélangé à du jus de carottes donnera un goût de légumes plus sucré.
- Vous pouvez surgeler la **pulpe des légumes** et vous en servir pour la préparation de soupes.
- **Plus la chair d'un fruit ou d'un légume est molle**, plus son jus sera épais. Les abricots, les pêches, les poires, les melons et les fraises sont des fruits à chair molle. Le jus extrait de ces fruits est très épais et est connu sous le nom de nectar. Il est recommandé de mélanger ces jus à d'autres jus plus liquides tels que le jus de carottes, de pommes, etc. Les feuilles de betteraves, le persil, les épinards et le cresson donnent un jus très riche et épais, au goût très prononcé et ont meilleur goût lorsqu'ils sont mélangés au jus d'autres fruits et légumes.

## Recettes (Les recettes de boissons suivantes donnent une portion individuelle de 6 à 10 onces.)

### Tango rouge

½ tasse de canneberges  
2 tangerines  
½ c. à thé de sucre

Extraire le jus des canneberges, puis des tangerines. Ajouter le sucre.

### Douce aux canneberges

1 tranche de gingembre frais de ¼ po  
½ tasse de canneberges  
1½ tasse de raisins blancs  
Sucre au goût

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, des canneberges, puis des raisins. Ajouter du sucre, au besoin.

### Boisson d'automne

1 tranche de gingembre frais de ¼ po  
2 carottes entières  
½ pomme

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, des carottes, puis de la pomme.

### Aube tropicale

2 oranges  
¼ ananas frais

Extraire le jus des oranges et de l'ananas.

6

### Boisson mangue ananas

1 tranche de gingembre frais de ¼ po  
½ mangue  
¼ ananas frais

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, puis de la mangue, puis de l'ananas.

### Brise aux canneberges

½ tasse de canneberges  
1 pomme  
1 tasse de raisins blancs

Extraire tout d'abord le jus des canneberges, puis des pommes et des raisins.

### Surprise au kiwi

1 kiwi, avec la pelure  
¼ lime  
1½ tasse de raisins blancs  
Sucre au goût

Extraire tout d'abord le jus du kiwi, puis de la lime et des raisins. Ajouter du sucre, au besoin.

### Délice d'aurore

½ betterave  
1 pomme  
1 branche de céleri

Extraire tout d'abord le jus de la betterave, puis du céleri et de la pomme.



**Lever de soleil paradisiaque**

½ mangue  
 1 tasse de fraises  
 ½ tasse de raisins blancs  
 Extraire tout d'abord le jus de la mangue, puis des fraises et des raisins.

**Délice au melon**

⅓ melon miel (honeydew)  
 ¼ cantaloup  
 ¼ tasse de raisins blancs  
 Extraire tout d'abord le jus du melon miel, puis du cantaloup et des raisins.

**Délice sucré à la banane**

½ banane                      1 c. à thé de miel  
 1½ pomme  
 Extraire tout d'abord le jus de la banane, puis de la pomme. Ajouter le miel.

**Boisson aux baies**

½ tasse de canneberges  
 ½ tasse de framboises  
 ½ tasse de fraises  
 ½ tasse de raisins blancs  
 1 c. à thé de miel  
 Extraire tout d'abord le jus des canneberges, puis des framboises, des fraises et des raisins. Ajouter le miel.

**Pomme cannelle**

2 pommes                      Cannelle  
 Trancher les pommes. Les saupoudrer généreusement de cannelle et les passer dans l'extracteur de jus.

**Surprise banane agrumes**

½ banane  
 1 tangerine  
 ½ tasse de raisins blancs  
 Extraire tout d'abord le jus de la banane, puis de la tangerine et des raisins.

**Boisson aux légumes**

¼ petit chou  
 1 branche de céleri  
 1 pomme  
 Extraire tout d'abord le jus du chou, puis du céleri et de la pomme.

**Boisson à la tomate**

½ petite gousse d'ail  
 ¼ poivron vert  
 1 branche de céleri  
 1 grosse tomate  
 Extraire tout d'abord le jus de l'ail et du poivron vert, puis du céleri et de la tomate.

**Boisson à l'orange**

3 oranges  
 1 tranche de gingembre frais de ⅛ po  
 Extraire le jus des oranges et du gingembre.

**Gloire jardinière**

¼ petit chou  
 1 à 2 feuilles de basilic frais  
 1 branche de brocoli (3 à 4 fleurettes avec la tige)  
 1 branche de céleri  
 1 pomme  
 Extraire tout d'abord le jus du chou et du basilic, puis du brocoli, du céleri et de la pomme.

**Tangerine pomme**

1 pomme                      1 tangerine  
 Extraire le jus de la pomme, puis de la tangerine.

**Surprise rose**

½ pamplemousse rose, pelé  
 1 poire  
 1 banane, épluchée  
 1 tasse de raisins blancs

**Frotopie**

2 bananes, épluchées  
 ½ tasse de bleuets  
 3 tranches d'ananas  
 2 pommes  
 1 citron, pelé

**Étal de fruits**

1 pomme  
 6 fraises moyennes  
 2 bananes, épluchées  
 1 poire

**Boisson canneberges/pommes**

2 pommes  
 ½ tasse de canneberges  
 1 citron, pelé

**Boisson aux légumes**

½ concombre  
 1 poignée d'épinards  
 1 lime, pelée  
 1 citron, pelé  
 1 poignée de pousses de luzerne

**Feu liquide**

1 tomate moyenne  
 ½ piment jalapeno  
 1 poignée de persil  
 ½ concombre

**Boisson jaune-orange**

2 carottes  
 ½ courge jaune  
 1 poire

**Souppçon d'asperge**

1 tomate moyenne  
 3 pointes d'asperge  
 1 branche de céleri  
 ½ courge jaune

**Salade piquante**

⅛ oignon rouge  
 1 tomate moyenne  
 1 poignée d'épinards  
 1 poignée de laitue romaine  
 1 citron, pelé

**Délice italien**

6 champignons frais  
 1 tomate moyenne  
 1 branche de céleri  
 Pincée d'origan

**Légumes en fête**

1 poignée de laitue romaine  
 1 poignée de pousses de luzerne  
 1 carotte  
 2 poignées d'épinards  
 1 branche de céleri

**Bulles de baies**

2 citrons, pelés  
 ¼ de tasse de bleuets  
 ¼ de tasse d'eau de Seltz  
 1 c. à soupe de sucre

Extraire le jus des fruits. Ajouter l'eau et le sucre.

**Fruits pétillants**

1 citron, pelé  
 ¼ de tasse de framboises  
 15 raisins blancs  
 ½ tasse d'eau de Seltz  
 1 c. à soupe de sucre

Extraire le jus des fruits. Ajouter l'eau et le sucre

**Bleu-blanc-jaune**

1 citron, pelé      ¼ de tasse de bleuets  
 1 poire

**Fraises citronnées**

1 citron, pelé      1 poire  
 ¼ de tasse de fraises

**Mélange du verger**

2 pommes      2 poires

**Express melon**

1 banane, épluchée      ¼ de tasse de  
 ½ melon miel, pelé      bleuets

**Melon-manie**

½ melon miel, pelé  
 ½ cantaloup, pelé  
 ½ ananas frais, pelé et le cœur enlevé

**La mer rouge**

½ pamplemousse rose, pelé  
 1 tasse de raisins rouges  
 1 tasse de raisins blancs  
 ½ tasse de canneberges

**Délice aux courges**

½ tomate moyenne  
 ¼ de courge Butternut  
 ½ carotte  
 ½ courgette

**V-4**

1 tomate      ½ botte de persil  
 ½ concombre      1 carotte

**Poire, pêche, ananas**

1 pêche, dénoyautée  
1 poire  
¼ d'ananas, pelé

**Pomme-ri**

2 pommes  
2 branches de céleri

1 carotte

**Boisson jamaïcaine**

½ mangue, pelée  
1 kiwi, pelé  
¼ d'ananas, pelé  
2 feuilles de menthe

**Boisson des tropiques**

¼ d'ananas, pelé  
1 orange, pelée  
½ pamplemousse, pelé

**Délice épicé aux légumes**

2 fleurettes de brocoli avec la tige  
¼ poivron vert  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 tomate

Sauce Tabasco au goût

Extraire tout d'abord le jus du brocoli et du poivron vert, puis de la carotte, du céleri et de la tomate. Ajouter la sauce Tabasco.

**Concentré estival**

½ tasse de framboises  
1 citron  
1 lime  
1 c. à soupe de sucre  
Eau gazeuse

Extraire tout d'abord le jus des framboises, puis du citron et de la lime. Ajouter le sucre. Ajouter l'eau gazeuse (1 ½ c. à table de jus pour 8 onces d'eau gazeuse). **Donne 16 c. à soupe de concentré ou 10 portions.**

**Concentré citron baies**

1 tasse de fraises  
2 citrons

Sucre

Eau gazeuse

Extraire tout d'abord le jus des fraises, puis des citrons. Ajouter le sucre. Mélanger l'eau gazeuse (1 ½ c. à table de jus pour 8 onces d'eau gazeuse). **Donne 16 c. à soupe de concentré ou 10 portions.**

**Relish de poivrons verts**

8 poivrons verts, épépiués  
3 oignons moyens, pelés  
½ tasse de sucre  
1 c. à thé de sel  
1 ½ tasse de vinaigre blanc  
½ c. à thé de sel de céleri

Passer les poivrons et les oignons dans la centrifugeuse. Mélanger les jus et les pulpes dans une casserole. Porter à ébullition. Égoutter. Ajouter les autres ingrédients. Mélanger. Porter à ébullition et cuire pendant 10 minutes. Remplir les pots et les fermer hermétiquement. **Donne 3 chopines.**

**Gelée de fraises**

4 tasses de jus de fraises  
(environ 3 pintes de fruits)  
6 tasses de sucre cristallisé  
1 bouteille de pectine liquide

Passer les fraises dans la centrifugeuse. Mélanger le jus et le sucre dans une casserole de 4 pintes. Régler la plaque à feu élevé et, en remuant constamment, porter à forte ébullition. Ajouter la pectine et porter à nouveau à forte ébullition. Cuire pendant 1 minute. Retirer du feu écumer rapidement. Verser le sirop à la louche dans des pots stérilisés chauffés. Couvrir immédiatement d'une couche de paraffine chaude de ⅛ po. **Donne 8 à 9 pots de huit onces de gelée.**

**Cocktail de légumes**

8 tomates moyennes  
1 citron, pelé  
1 branche de céleri  
1 carotte moyenne  
1 tranche d'oignon  
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire  
½ cuillère à thé de sel

Passer les fruits et les légumes dans la centrifugeuse. Ajouter les assaisonnements. **Donne 3 tasses.**

## Gâteau aux carottes

5 à 8 carottes ou en quantité suffisante pour produire 1½ tasse de pulpe de carotte et ½ tasse de jus de carotte

1 tasse de farine

1½ c. levure chimique

½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de sel

2 oeufs

1 tasse de sucre cristallisé

¾ tasse d'huile végétale

2 c. à thé de vanille

½ tasse de noix hachées

Sucre glace

Préchauffer le four à 350°F. Passer les carottes dans la centrifugeuse. Mesurer et mettre de côté 1½ tasse de pulpe et ½ tasse de jus. Mélanger la farine, la levure, la cannelle et le sel, et mettre de côté. Mélanger les oeufs, le sucre et l'huile dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine en alternance avec la pulpe et le jus de carotte. Ajouter la vanille et les noix hachées. Bien remuer pour mélanger. Verser dans un moule à gâteau bien graissé de 9 po. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes. Une fois que le gâteau est refroidi, le saupoudrer de sucre glace.

## Service à la clientèle

Composez nos numéros de service à la clientèle sans frais d'interurbain. Veuillez noter les numéros de modèle, de série et de type qui se trouvent en dessous de la centrifugeuse ou ayez l'appareil près de vous lorsque vous faites un appel. Ceci nous aidera à répondre à vos questions.

### GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

### NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

Picton, Ontario K0K 2T0

840078200

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

2/01

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>