



PULP-EJECT JUICE EXTRACTOR  
EXTRACTOR DE JUGO  
CON SEPARADOR DE PULPA  
CENTRIFUGEUSE  
AVEC SÉPARATEUR DE PULPE



**WJX80**

For your safety and continued enjoyment of this product,  
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,  
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,  
lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Always use the appliance on a dry, level surface.
3. Do not push produce into the feed chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
4. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel filter basket.
5. Do not leave the juice extractor unattended when in use.
6. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
7. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
8. Always disconnect the juice extractor from the power outlet when not in use or before moving the appliance, putting on or removing parts and cleaning.
9. Always make sure juice extractor cover is securely in place before motor is turned on. Do not turn lid while juicer is in operation.
10. Be sure to turn switch to OFF position after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put your fingers or any other object into the juicer opening while it is in operation. 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 and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any manner.

If damaged, immediately stop use and call Waring® Customer Service at (800) 269-6640, in the United States, for examination, adjustment or repair.

13. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
14. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
15. For any maintenance in the United States, other than cleaning, call (800) 269-6640.
16. This appliance has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a grounded outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
17. To protect against risk of electric shock, do not put motor, unit housing or power cord in water or other liquids.
18. Avoid contact with moving parts.
19. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use the appliance if the filter basket is damaged.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. To avoid risk of injury, do not carry the unit by the locking arm. The locking arm is not a handle.
25. A copy of this manual can be downloaded at [waringcommercialproducts.com](http://waringcommercialproducts.com).

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**APPROVED FOR  
COMMERCIAL USE**

# CONTENTS

Important Safeguards .....2

Grounding Instructions.....4

Extension Cords.....5

Introduction .....5

Features and Benefits .....5

Parts and Accessories .....6

Assembling.....7

Operating Instructions.....7

Manual Thermal Protection .....8

Disassembling .....9

Cleaning & Maintenance .....9

Troubleshooting..... 10

Vegetables and Their Vitamin and Mineral Content..... 11

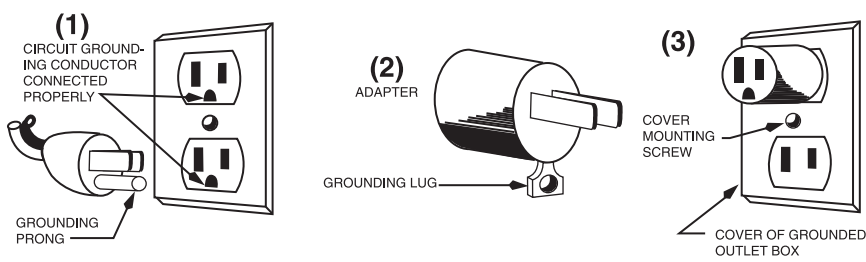
Fruits and Their Vitamin and Mineral Content..... 12

Warranty ..... 13

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1 ). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding lug, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box, as shown in drawing (3), using a metal screw.

## GROUNDING METHOD



## **EXTENSION CORDS**

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

## **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing the Waring® Commercial Pulp Eject Juice Extractor for your business.

Raw juices derived from fresh fruits and vegetables are invaluable as an aid in maintaining a balanced diet. Raw juice contains, in its most natural and complete form, precious vitamins, minerals, bioflavonoids and enzymes. Nutritional authorities claim that raw juice is food in one of its most easily digestible forms. The Waring® Commercial Juice Extractor is the result of intensive research and engineering efforts, and we are sure you will be delighted with its performance.

## **FEATURES & BENEFITS**

- Centrifugal-style juice extractor
- Built for use in smoothie shops, cafes, bars, restaurants, hotels, healthcare establishments and more
- Safety interlocks ensure machine will only operate when properly assembled
- Manual thermal protection automatically prevents machine from overheating under heavy use
- 3-inch juice opening accommodates large fruits and vegetables, so there is less prep work
- Powerful 1.25 HP motor
- Motor type: brushless induction
- Power: 120 volt, 1000 watts, 5-15 plug type
- Limited Two-Year Motor Warranty, Limited One Year Parts & Labor

# PARTS AND ACCESSORIES



# ASSEMBLING YOUR WARING® COMMERCIAL JUICE EXTRACTOR

For your safety, the juice extractor will not operate until the machine is properly assembled. To assemble this unit, the following steps must be followed in the order given.

## Step 1

Place juice bowl on top of the motor housing.

## Step 2

Place the stainless steel filter basket inside the center of the juice bowl. Make sure it slides into place by pressing firmly and spinning until it locks into place. To avoid injury, do not press on shredder disc.

## Step 3

Place the top cover onto the housing by aligning the tabs on both sides. If cover does not fit, this means that the filter basket is not properly seated onto the juice bowl.

## Step 4

Lock the top cover into place with the locking arm by lifting arm up so that it snaps the lid down onto the juicing assembly.

## Step 5

Place the pulp container into place to the right of the housing by sliding it under the top cover. Tilt and push bottom of pulp container into unit until it is seated properly. **NOTE:** Unit will not operate if top cover and pulp container are not properly positioned.

## OPERATING INSTRUCTIONS

**NOTE:** The juice extractor will not operate until the top cover and pulp container are locked into position.

## Step 1

Wash your fruit and vegetables for juicing. **NOTE:** Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size, as they will fit into the feed chute whole.

## Step 2

Ensure that the juice extractor is correctly assembled and that a juice collector cup is placed under the spout while juicing.

### Step 3

Plug the power cord into a power outlet and turn the machine ON.

### Step 4

With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the chute. To extract maximum juice, always push the food pusher down slowly. Make sure flat area of food pusher is aligned to flat area of feed chute.

**NEVER USE FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.**

### Step 5

Juice will flow into the juice cup and the separated pulp will accumulate in the pulp container. Do not allow the pulp container to overfill, as this may prevent correct operation or damage the unit.

**NOTE:** The pulp container can be emptied during juicing by turning the juice extractor to the OFF position, then carefully removing the pulp container. You can reserve the pulp for soups, sauces or cakes. Or, you can discard the pulp. Replace the pulp container by tilting it slightly until it is properly seated under the cover.

Cleanup tip: For easy cleaning, immediately after each use, wash the juicer's removable parts with soap under running water to remove wet, sticky pulp. Removable parts can be air-dried or can also be cleaned on top shelf of dishwasher.

## MANUAL THERMAL PROTECTION

Your juice extractor is equipped with manual thermal protection to guard the motor from overheating. Should the motor stop running under heavy use, turn the power switch off and unplug the power cord. Empty the pulp container and the filter basket of all contents and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Press the reset button located underneath the machine, then plug the power cord back into the outlet and continue juicing. If your juice extractor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact Waring customer service.

# DISASSEMBLING YOUR WARING® COMMERCIAL JUICE EXTRACTOR

## Step 1

Turn the Waring® Commercial Juice Extractor switch to the OFF position. Remove the plug from the power outlet.

## Step 2

Remove the pulp container by tilting it slightly to remove from base.

## Step 3

Unlock the locking arm by pulling it out, away from the top cover, so that it rests on the side housing.

## Step 4

Remove the lid by pulling it up and off the juice bowl and basket.

## Step 5

Remove stainless steel filter basket using the metal handles. **THE STAINLESS STEEL FILTER BASKET CONTAINS SMALL, SHARP BLADES TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET.**

## Step 6

Remove juice bowl by lifting it up and off the housing.

## CLEANING & MAINTENANCE

For easy cleaning: Rinse removable parts with hot, soapy water immediately after each use to remove wet pulp. Rinse with clean water. Allow parts to air-dry or, place removable parts on top shelf only of dishwasher. The cover, juice bowl, pulp container and filter basket are dishwasher safe (top shelf only).

Wipe the motor base with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

**THE CENTER OF THE FILTER BASKET CONTAINS SMALL, SHARP BLADES TO PROCESS FRUIT AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET, AS BLADES HAVE SHARP EDGES.**

The included cleaning brush is the most effective way to clean the filter basket. Using the brush, hold the filter basket under cold, running water and brush from the outside of the basket. Then clean the filter basket in warm, soapy water. Always treat the filter basket with care, as it can be easily damaged. Use caution when handling, as shredder disc is very sharp.

**NOTE:** To assist with cleaning, soak the stainless steel filter basket in hot, soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter, it may clog the fine pores of the filter mesh, thereby lessening the effectiveness of the juicer.

Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use. If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in bleach and water. Using 1 tablespoon of bleach to 1 quart of water, soak plastic parts for a maximum of 5 minutes, then rinse thoroughly. Do not soak the filter basket in pure bleach.

## TROUBLESHOOTING

| ISSUE                                       | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Machine will not work when switched on.     | Make sure unit is plugged into proper power supply source. Make sure all parts are assembled correctly. Check your circuit breaker or fuse panel to make sure it is live.                                                                                                            |
| Motor appears to stall when juicing.        | Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.                                                                                                                                  |
| Machine shuts off while in use.             | Unplug the power cord and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Plug the power cord back into the outlet and continue juicing. If your juice extractor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact Waring customer service. |
| Excess pulp builds up in the filter basket. | Stop the juicing process and turn machine off. Remove the juicer cover and scrape off pulp. Re-assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.                                                                                      |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulp too wet and insufficient.                                      | Try a slower juicing action. Remove mesh filter basket and clean mesh walls with a cleaning brush in a solution of 70% water and 30% bleach. This will remove excess fiber buildup (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow. |
| Juice leaks between the rim of the juicer cover and the juice bowl. | Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Make sure unit is clean before use.                                                                                                                                            |
| Juice sprays out from spout.                                        | Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Make sure juice cup is in proper position.                                                                                                                                     |

## Vegetables and Their Vitamin and Mineral Content

| VEGETABLE             | VITAMIN/MINERAL CONTENT                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asparagus             | High in vitamins A, B1 (thiamine), C, choline, folic acid; high potassium.                                                                  |
| Beets and Beet Greens | High in vitamins A, C, and chlorophyll. High in alkaline minerals such as calcium and potassium. Also contain vitamin B6, choline and iron. |
| Cabbage               | High in vitamins B6, C. High in minerals (choline, iodine, potassium, and sulfur).                                                          |
| Carrots               | High in vitamins A, C. High in potassium, calcium, and phosphorus. High in carotenes.                                                       |
| Celery                | High concentration of organic alkaline minerals (balances blood pH levels).                                                                 |
| Cucumbers             | Good diuretic. Rich in potassium.                                                                                                           |
| Fennel                | Similar to celery – high in alkaline minerals. High calcium and magnesium content.                                                          |
| Kale                  | High in vitamin A and chlorophyll. High in calcium.                                                                                         |
| Parsley               | High in vitamins A, C, and chlorophyll. High in calcium, magnesium, phosphorous, potassium, sulfur.                                         |

|               |                                                                                                       |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Radish        | High in vitamin C. Contains iron, magnesium, and potassium.                                           |
| Spinach       | High in vitamins A, B complex, chlorophyll. High in calcium, iron, magnesium, phosphorous, potassium. |
| Summer Squash | High in B1, B2, niacin.                                                                               |
| Peppers       | High in vitamins A, C. High in potassium.                                                             |
| Tomatoes      | High in vitamins C, calcium.                                                                          |
| Watercress    | High in vitamin C, chlorophyll. High in calcium, potassium, choline, phosphorous, sulfur.             |

Sources: 1. Juicing Therapy by Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing  
 2. Getting the Best Out of Your Juicer, William H. Lee, 1992, Keats Publishing

## Fruits and Their Vitamin and Mineral Content

| FRUIT       | VITAMIN/MINERAL CONTENT                                                                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apples      | Contain vitamins A, B1, B2, B6, biotin, folic acid, pantothenic acid. High in choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorous, potassium, silicon, sodium, sulfur. |
| Cherries    | Contain vitamins A, C, B1, B2, folic acid, niacin, calcium, cobalt, iron, magnesium, phosphorous, potassium. Powerful alkalizing properties.                                |
| Cranberries | High in vitamins A, C, B-complex, folic acid, calcium, iron, phosphorous, potassium. Contain live enzymes.                                                                  |
| Grapes      | Contain vitamins A, B1, B2, C, niacin, calcium, choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorous.                                                                   |
| Grapefruit  | High in vitamin C. High in calcium, phosphorous, potassium. Contains some vitamin B-complex, E, K, biotin, inositol.                                                        |
| Lemons      | High in vitamin C and citric acid. Act as a very strong cleanser.                                                                                                           |

|         |                                                                                                                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limes   | Same as lemons, but not as acidic.                                                                                                                                               |
| Melons  | High in vitamin A, B-complex, C. High in enzymes.                                                                                                                                |
| Oranges | High in vitamin A, C. Contain B1, B2 B6, E, K, biotin, folic acid, niacin, calcium, choline, copper, fluorine, iron manganese, magnesium, phosphorous, potassium, silicon, zinc. |

Sources: 1. Juicing Therapy by Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing  
2. Getting the Best Out of Your Juicer, William H. Lee, 1992, Keats Publishing

## **LIMITED WARRANTY**

### **LIMITED TWO-YEAR MOTOR WARRANTY**

### **LIMITED ONE YEAR PARTS AND LABOR WARRANTY (U.S. and Canada only)**

Waring® Commercial warrants that this product's motor shall be free from defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of indicated rating. All other components are warranted for a period of one year from date of purchase.

Under this warranty, the Waring® Commercial division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any factory-approved service center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a factory-approved service center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; b) cover incidental or consequential damages of any kind.

This warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or guaranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Siempre utilice el aparato en una superficie seca y llana/nivelada.
3. Nunca empuje los alimentos en la boca de alimentación con los dedos; siempre utilice el empujador provisto.
4. No toque los “dientes” que se encuentran en el fondo del colador de acero inoxidable.
5. No descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
6. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
7. Siempre compruebe que el aparato está debidamente ensamblado antes de ponerlo en marcha. El aparato no se pondrá en marcha a menos que todas las piezas estén debidamente ensambladas.
8. Siempre desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de moverlo, antes de instalar/sacar piezas, y antes de limpiarlo.
9. Siempre compruebe que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato. No gire la tapa durante el funcionamiento.
10. Siempre apague el aparato, poniendo el botón de encendido/apagado en “OFF”, después del uso. Espere hasta que el motor se detenga completamente antes de desensamblar el aparato.
11. No introduzca los dedos ni ningún objeto en la boca de alimentación durante el funcionamiento. Si alimentos quedan atascados en esta, empújelos con el empujador. Si esto no soluciona el problema, apague y desenchufe el aparato antes de desensamblarlo para desalojar los alimentos.
12. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado.

En caso de daño o mal funcionamiento, interrumpa inmediatamente el uso del aparato y llame al 1-800-269-6640

para conseguir información acerca de cómo devolverlo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

13. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, que tenga contacto con superficies calientes o que se enrede.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, un hornillo eléctrico caliente o un horno caliente.
15. Para cualquier operación de mantenimiento (excepto la limpieza) en los Estados Unidos, llame al 1-800-269-6640.
16. Este aparato está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente de tierra. Si no entra en la toma de corriente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.
17. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el motor, la carcasa, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
18. Evite el contacto con las piezas móviles.
19. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
20. No lo utilice en exteriores.
21. No utilice el aparato si el filtro está dañado.
22. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
23. No permita que los niños jueguen con este aparato.
24. Para evitar el riesgo de lesiones, no transporte la unidad por el brazo de bloqueo. El brazo de bloqueo no es un asa.
25. Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite [www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com) y descargue el manual.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
APROBADO PARA USO COMERCIAL**

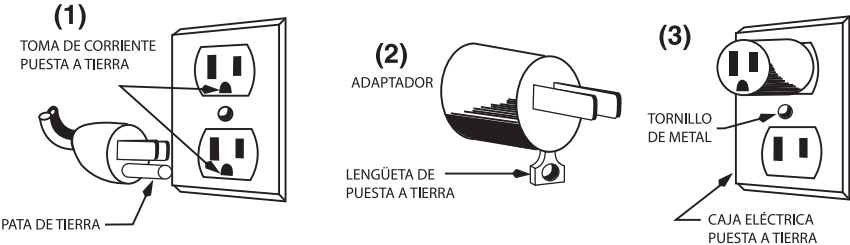
# ÍNDICE

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Medidas de seguridad importantes .....               | 14 |
| Instrucciones de puesta a tierra.....                | 16 |
| Uso de extensiones.....                              | 17 |
| Introducción .....                                   | 17 |
| Características técnicas .....                       | 17 |
| Piezas y accesorios.....                             | 18 |
| Ensamblaje.....                                      | 19 |
| Instrucciones de operación.....                      | 19 |
| Dispositivo de protección del motor .....            | 20 |
| Desmontaje .....                                     | 21 |
| Limpieza y mantenimiento.....                        | 21 |
| Resolución de problemas .....                        | 22 |
| Contenido vitamínica y mineral de los vegetales..... | 23 |
| Contenido vitamínica y mineral de las frutas .....   | 24 |
| Garantía.....                                        | 25 |

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato debe estar puesto a tierra. Este aparato está equipado con un cable/enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (Fig. 3).

## MÉTODOS DE PUESTA A TIERRA



# USO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones con puesta a tierra. Use solamente extensiones para uso en interiores. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada. No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

## INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido el extractor de jugo con separador de pulpa Waring® Commercial para su negocio.

Tomar jugo natural de frutas y vegetales ayuda a mantener una dieta equilibrada, ya que los jugos frescos son una excelente fuente de vitaminas, minerales, bioflavonoides y enzimas. Los nutricionistas afirman que los jugos frescos son los alimentos más fáciles de digerir y recomiendan tomar jugo fresco a menudo. El extractor de jugo Waring® Commercial es el resultado de esfuerzos de investigación intensivos y de la más alta pericia tecnológica. Estamos seguros que cumplirá con sus más altas exigencias.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Extractor de jugo de tipo centrífugo
- Diseñado para uso en tiendas de batidos, cafeterías, bares, restaurantes, hoteles, establecimientos de cuidado de la salud y más.
- Mecanismos de bloqueo de seguridad; impiden que la máquina se ponga en marcha a menos que esté debidamente ensamblada.
- Dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento; evita que el motor se sobrecaliente en caso de uso intensivo
- Boca de alimentación extra-ancha de 3 pulgadas (7.5 cm); permite procesar frutas/vegetales enteros, reduciendo el tiempo de preparación
- Potente motor de 1.25 HP
- Motor de inducción sin escobillas
- Potencia: 120 V, 1000 vatios, enchufe 5-15
- Garantía limitada de dos años en el motor y de un año en los materiales y la mano de obra

# PIEZAS Y ACCESORIOS



# ENSAMBLAJE

Para su seguridad, el aparato no se pondrá en marcha a menos que esté debidamente ensamblado. Siga las instrucciones de ensamblaje a continuación para ensamblar el aparato.

## Paso 1

Coloque el recolector jugo en la base.

## Paso 2

Coloque el colador de acero inoxidable en el centro del recolector de jugo. Cerciórese de que se deslice en su lugar, presionando firmemente y girando hasta que encaje en su sitio. Para evitar las lesiones, no presione el disco exprimidor.

## Paso 3

Coloque la tapa en la base, alineando las patas en ambos lados. Si la tapa no encaja, esto significa que el colador no está bien asentado en el recolector de jugo.

## Paso 4

Asegure la tapa en su sitio con el brazo de bloqueo, levantando el brazo de manera que bloquee la tapa sobre el conjunto exprimidor.

## Paso 5

Coloque el recolector de pulpa en su sitio, a la derecha de la carcasa, deslizándolo debajo de la tapa. Incline el recolector de pulpa y empuje la parte de abajo hasta que hasta que esté bien asentado. **NOTA:** la unidad de se pondrá en marcha a menos que la tapa y el recolector de pulpa estén debidamente instalados.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**NOTA:** el aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa y el recolector de pulpa estén debidamente instalados.

## Paso 1

Lave las frutas y/o los vegetales con los cuales desea hacer jugo.

**NOTA:** la mayoría de las frutas y de los vegetales, tales como las manzanas, las zanahorias y los pepinos, cabrán en la boca de alimentación sin necesidad de cortarlos.

## Paso 2

Cerciórese de que el aparato está debidamente ensamblado y que hay un recipiente bajo el pico para recoger el jugo.

### **Paso 3**

Enchufe la unidad y ponga el botón de encendido/apagado en “ON”.

### **Paso 4**

Con el aparato encendido, introduzca los alimentos en la boca de alimentación. Empuje suavemente los alimentos, usando el empujador provisto. Para extraer máximo jugo, siempre empuje el empujador lentamente. Cerciórese de que la parte plana del empujador está en contra de la parte plana de la boca de alimentación.

**NUNCA INTRODUZCA LOS DEDOS EN LA BOCA DE ALIMENTACIÓN; SIEMPRE UTILICE EL EMPUJADOR PROVISTO.**

### **Paso 5**

El jugo saldrá por el pico y caerá en el recolector de jugo; la pulpa se acumulará en el recolector de pulpa. No permita que el recolector de pulpa se llene demasiado; esto podría afectar el buen funcionamiento del aparato o dañarlo.

**NOTA:** si necesita vaciar el recolector de pulpa durante el uso, apague (“OFF”) el aparato y retire cuidadosamente el recolector de pulpa. Tire la pulpa o guárdela para preparar salsas, sopas o pasteles/tortas. Vuelva a instalar el recolector de pulpa, inclinándolo ligeramente y empujando la parte de abajo hasta que esté bien asentado.

Consejo de limpieza: para una fácil limpieza, lave las piezas removibles en agua jabonosa tibia inmediatamente después del uso para despegar la pulpa húmeda. Deje que las piezas se sequen al aire. Nota: todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).

## **DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR**

Este aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato. Vacíe el recolector de pulpa y el colador, y permita que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Después de este tiempo, oprima el botón de reinicio situado debajo del aparato, y luego vuelva a enchufarlo y siga exprimiendo. Si, después de seguir estos pasos, el aparato no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

# DESMONTAJE

## Paso 1

Apague (“OFF”) el aparato. Desconecte el cable de la toma de corriente.

## Paso 2

Retire el recolector de pulpa, inclinándolo ligeramente y jalándolo fuera de la base.

## Paso 3

Libere el brazo de bloqueo, jalándolo hacia abajo hasta que descanse en el costado de la carcasa.

## Paso 4

Quite la tapa, jalándola hacia arriba.

## Paso 5

Retire el colador de acero inoxidable, agarrándolo por las asas metálicas. **LOS “DIENTES” DEL DISCO EXPRIMIDOR SITUADO EN EL FONDO DEL COLADOR SON MUY CORTANTES; NO LOS TOQUE.**

## Paso 6

Retire el recolector de jugo, alzándolo fuera de la carcasa.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para facilitar la limpieza: Lave todas las piezas removibles en agua jabonosa caliente inmediatamente después del uso para quitar la pulpa mojada. Enjuague con agua. Permita que las piezas se sequen al aire. Nota: también puede colocar las piezas removibles en el lavavajillas (bandeja superior solamente). La tapa, el recolector de jugo, el recolector de pulpa y el colador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente).

Limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedecido. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

**LOS “DIENTES” DEL DISCO EXPRIMIDOR SITUADO EN EL FONDO DEL COLADOR SON MUY CORTANTES; NO LOS TOQUE.**

El cepillo de limpieza provisto es la manera más eficaz de limpiar el colador. Sostenga el colador en agua corriente fría y cepille el exterior del colador. Después, lave el colador en agua jabonosa tibia. Trate siempre con cuidado el colador, ya que puede dañarse fácilmente. Tenga cuidado al manipularlo; el disco exprimidor es muy afilado.

**NOTA:** para facilitar la limpieza, remoje el colador en agua jabonosa tibia por 10 minutos inmediatamente después del uso. No permita que la pulpa se seque en el colador; esto podría obstruir la malla y perjudicar el buen funcionamiento del aparato.

Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Por lo tanto, es importante que lave las piezas inmediatamente después del uso. Para quitar las manchas, remoje las piezas manchadas por 5 minutos en una solución de 945 ml de agua con 1 cucharada de cloro, y luego enjuáguelas bien. Nunca remoje el colador en cloro puro.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                             | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se pone en marcha.                     | Asegúrese de que el cable está enchufado a una toma de corriente adecuada. Cerciórese de que todas las piezas están debidamente ensambladas. Asegúrese de que el disyuntor/interruptor principal o el fusible que alimenta la toma de corriente está funcionando.                   |
| El motor pierde velocidad durante el funcionamiento. | La pulpa puede acumularse debajo de la tapa si se extrae el jugo demasiado rápidamente. Procure extraer el jugo más despacio, empujando el empujador más lentamente.                                                                                                                |
| El aparato se apaga durante el uso.                  | Desenchufe la unidad y permita que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Vuelva a enchufar la unidad y siga exprimiendo. Si, después de seguir estos pasos, el aparato no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con el servicio de atención al cliente de Waring. |
| Acumulación de pulpa en el colador.                  | Apague el aparato. Retire la tapa y raspe el colador para quitar la pulpa. Vuelva a ensamblar el aparato y continúe, alternando los alimentos suaves y los alimentos duros.                                                                                                         |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulpa demasiado húmeda o muy poca pulpa.   | Procure extraer el jugo más despacio, empujando el empujador más lentamente. Retire el colador y lávelo (usando un cepillo) en una solución de agua (70 %) con cloro (30 %); esto eliminará el exceso de fibras (de las frutas y de los vegetales) que puede estar obstruyendo el flujo de jugo. |
| Fuga entre el recolector de jugo y la tapa | Empuje el empujador más lentamente. Cerciérese de que el aparato está limpio antes de usarlo.                                                                                                                                                                                                    |
| El jugo sale a chorro del pico.            | Empuje el empujador más lentamente. Cerciérese de que el recolector de jugo está debidamente instalado.                                                                                                                                                                                          |

## Contenido vitamínico y mineral de los vegetales

| VEGETALES                            | VITAMINAS/MINERALES                                                                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apio                                 | Alta concentración de minerales alcalinos (equilibra el pH de la sangre).                            |
| Berro                                | Rico en vitamina C y clorofila. Alto contenido de calcio, potasio, colina, fósforo y azufre.         |
| Calabacín amarillo ("summer squash") | Rico en vitaminas B1 y B2, y niacina.                                                                |
| Col                                  | Rica en vitaminas B6 y C. Alto contenido de minerales (colina, yodo, potasio y azufre).              |
| Col rizada                           | Rica en vitamina A y clorofila. Alto contenido de calcio.                                            |
| Espárragos                           | Ricos en vitaminas A, B1 (tiamina), B9 (ácido fólico) y C, colina y potasio.                         |
| Espinaca                             | Rica en vitaminas A y B, y clorofila. Alto contenido de calcio, hierro, magnesio, fósforo y potasio. |
| Hinojo                               | Alta concentración de minerales alcalinos, igual que el apio. Alto contenido de calcio y magnesio.   |
| Pepino                               | Buen diurético. Rico en potasio.                                                                     |

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perejil                         | Rico en vitamina A, y C, y clorofila. Alto contenido de calcio, magnesio, fósforo, potasio y azufre.                                                           |
| Pimientos                       | Ricos en vitaminas A y C. Alto contenido de potasio.                                                                                                           |
| Rábanos                         | Ricos en vitamina C. También contienen hierro, magnesio y potasio.                                                                                             |
| Remolachas y hojas de remolacha | Ricas en vitamina A y C, y clorofila. Alto contenido en minerales alcalinos, tales como el calcio y el potasio. También contiene vitamina B6, colina y hierro. |
| Tomates                         | Ricos en vitamina C y calcio.                                                                                                                                  |
| Zanahorias                      | Ricas en vitaminas A y C. Alto contenido de potasio, calcio, fósforo y caroteno. Alto contenido de carotenos.                                                  |

Fuentes: 1. "Juicing Therapy" del Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing 2. "Getting the Best Out of Your Juicer" de William H. Lee, 1992, Keats Publishing

## Contenido vitamínico y mineral de las frutas

| FRUTAS                           | CONTENIDO VITAMÍNICO/MINERAL                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arándanos agrios ("cranberries") | Ricos en vitaminas A, B y C, ácido fólico, calcio, hierro, fósforo y potasio. También contiene enzimas vivas.                                                                           |
| Cerezas                          | Contienen vitaminas A, C, B1 y B2, ácido fólico, niacina, calcio, cobalto, hierro, magnesio, fósforo y azufre. Tienen potentes propiedades alcalinizantes.                              |
| Limas                            | Alto contenido de vitamina C y ácido cítrico (pero menos que los limones amarillos).                                                                                                    |
| Limones amarillos                | Alto contenido de vitamina C y ácido cítrico. Desintoxican el cuerpo.                                                                                                                   |
| Manzanas                         | Contienen vitaminas A, B1, B2 y B6, biotina, ácido fólico y ácido pantoténico. Alto contenido de colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso, fósforo, potasio, silicio, sodio y azufre. |

|          |                                                                                                                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Melones  | Ricos en vitaminas A, B y C. Alto contenido de enzimas.                                                                                                                            |
| Naranjas | Ricas en vitamina A y C. Contienen vitaminas B1, B2, B6, B7 (biotina), E y K, calcio, cobre, colina, flúor, hierro, manganeso, magnesio, niacina, fósforo, potasio, silicio, zinc. |
| Toronjas | Ricas en vitamina C, calcio, fósforo y potasio. También contienen vitamina B, E, K, biotina e inositol.                                                                            |
| Uvas     | Contienen vitaminas A, B1, B2 y C, niacina, calcio, colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso y fósforo.                                                                          |

Fuentes: 1. "Juicing Therapy" del Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing 2. "Getting the Best Out of Your Juicer" de William H. Lee, 1992, Keats Publishing

**GARANTÍA LIMITADA**  
**GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS EN EL MOTOR**  
**GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO EN LOS MATERIALES Y**  
**LA MANO DE OBRA**  
**(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)**

Waring Commercial garantiza el motor de este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre que el aparato haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Todas las otras piezas del aparato están garantizadas durante un período de un año a partir de la fecha de compra.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga eléctrica o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

Utilizar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et plate/nivelée.
3. Ne pas pousser les aliments dans l'entonnoir avec les doigts ; toujours utiliser le poussoir fourni.
4. Ne pas toucher les “dents” au fond du panier-filtre en acier inoxydable.
5. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes atteintes de certains handicaps.
7. Toujours s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de le mettre en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche si toutes les pièces ne sont pas correctement assemblées.
8. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer, avant d'installer/démonter des pièces et avant de le nettoyer.
9. Toujours vérifier que le couvercle est bien fermé avant d'allumer l'appareil. Ne pas tourner le couvercle pendant le fonctionnement.
10. Toujours éteindre l'appareil, en mettant le bouton marche/arrêt sur “OFF”, après utilisation. Attendre que le moteur soit à l'arrêt complet avant de désassembler l'appareil.
11. Ne pas introduire les doigts ni aucun objet dans l'appareil pendant le fonctionnement. En cas de blocage, pousser les aliments à l'aide du poussoir ou d'un autre fruit/légume. Si cela ne résout pas le problème, éteindre et débrancher l'appareil avant de le désassembler pour déloger les aliments.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé.

En cas de dommages ou de mauvais fonctionnement, cesser immédiatement l'utilisation et appeler le service après-vente de

Waring au 1-800-269-6640 afin de faire inspecter, réparer ou régler l'appareil au besoin.

13. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, se nouer/s'entortiller, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou dans un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
15. Pour toute opération d'entretien (à l'exception du nettoyage) aux États-Unis, composer le 1-800-269-6640.
16. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Par mesure de sécurité, cette fiche s'insérera dans les prises de courant mises à la terre d'une seule façon. Si elle ne s'insère pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la prise.
17. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer le moteur, le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
18. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
20. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
21. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre est endommagé.
22. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
23. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
24. Pour éviter tout risque de blessure, ne pas transporter l'appareil par le bras de verrouillage. Le bras de verrouillage n'est pas une poignée.
25. Pour obtenir une copie de ce manuel d'utilisation, visiter [www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com) et télécharger le manuel.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**  
**USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ**

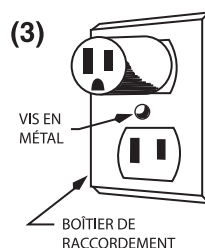
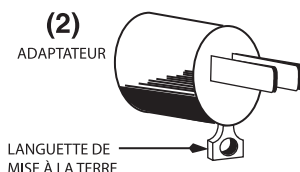
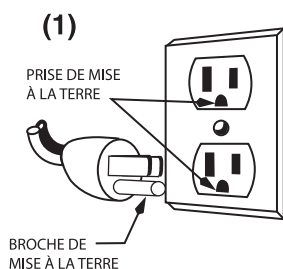
# TABLE DES MATIÈRES

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Importantes consignes de sécurité.....            | 27 |
| Instructions de mise à la terre .....             | 29 |
| Utilisation de rallonges électriques .....        | 30 |
| Introduction .....                                | 30 |
| Caractéristiques techniques.....                  | 31 |
| Pièces et accessoires .....                       | 31 |
| Assemblage.....                                   | 32 |
| Directives d'utilisation .....                    | 32 |
| Dispositif de protection du moteur.....           | 33 |
| Désassemblage.....                                | 34 |
| Nettoyage et entretien.....                       | 34 |
| Résolution de problèmes .....                     | 35 |
| Teneur en vitamines et minéraux des légumes ..... | 36 |
| Teneur en vitamines et minéraux des fruits.....   | 37 |
| Garantie.....                                     | 38 |

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.

## MÉTHODE DE MISE À LA TERRE



# UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche de mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la centrifugeuse avec séparateur de pulpe Waring® Commercial pour votre entreprise.

Boire des jus de fruits et de légumes naturels aide à maintenir une alimentation équilibrée, le jus frais étant une excellente source de vitamines, de minéraux, de bioflavonoïdes et d'enzymes. Les nutritionnistes affirment que les jus frais sont les aliments les plus faciles à digérer et recommandent de boire du jus frais souvent. La centrifugeuse Waring® Commercial est le résultat d'efforts de recherche intensifs et d'une expertise technologique de pointe. Nous sommes convaincus qu'il répondra à vos exigences les plus élevées.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extracteur de jus de type centrifuge
- Conçu pour les bars à smoothies, cafés, bars, restaurants, hôtels, établissements de santé, etc.
- Mécanismes de verrouillage de sécurité ; empêchent la machine de démarrer si elle n'est pas correctement assemblée.
- Dispositif de protection anti-surchauffe ; évite que la machine ne surchauffe en cas d'utilisation intensive
- Entonnoir de 3 po. (7,5 cm) ; permet d'y introduire des fruits/légumes entiers, pour moins de travail de préparation
- Puissant moteur de 1,25 HP
- Moteur à induction sans balais
- Puissance : 120 V, 1000 watts, fiche 5-15
- Garantie limitée de deux ans sur le moteur et d'un an sur les matériaux et la fabrication

# PIÈCES ET ACCESSOIRES



## ASSEMBLAGE

Pour votre sécurité, l'appareil ne se mettra pas en marche s'il n'est pas correctement assemblé. Suivre les instructions d'assemblage ci-dessous pour assembler l'appareil.

### Étape 1

Poser le récipient à jus sur le bloc-moteur.

### Étape 2

Mettre le panier-filtre en acier inoxydable au centre du récipient à jus. Vérifier qu'il glisse en place en appuyant fermement et en tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour éviter les blessures, ne pas appuyer sur la râpe.

### Étape 3

Placer le couvercle sur le boîtier, en alignant les "pattes" des deux côtés. Si le couvercle ne va pas, cela signifie que le panier-filtre n'est pas correctement placé sur le récipient à jus.

### Étape 4

Bloquer le couvercle à l'aide du bras de verrouillage, en soulevant le bras de façon à ce qu'il s'enclenche sur l'ensemble centrifugeur.

### Étape 5

Mettre le récipient à pulpe en place, à droite du boîtier, en le glissant sous le couvercle. Incliner le récipient à pulpe et pousser le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place. **REMARQUE** : l'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle et le récipient à pulpe soit bien installés.

## DIRECTIVES D'UTILISATION

**REMARQUE** : l'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle et le récipient à pulpe soit bien installés.

### Étape 1

Laver les fruits et les légumes avec lesquels vous souhaitez faire du jus. **REMARQUE** : la plupart des fruits et légumes, comme les pommes, les carottes et les concombres, s'insèrent dans l'entonnoir sans avoir besoin d'être coupés.

### Étape 2

Vérifier que l'appareil est correctement assemblé et qu'il y a un récipient sous le bec verseur pour recueillir le jus.

### Étape 3

Brancher le cordon dans une prise de courant et allumer ("ON") l'appareil.

### Étape 4

Avec le moteur en marche, introduire les aliments dans l'entonnoir. Pousser doucement les aliments à l'aide du poussoir fourni. Pour extraire un maximum de jus, pousser toujours le poussoir lentement. Veiller à ce que la partie plate du poussoir soit contre la partie plate de l'entonnoir.

**NE JAMAIS INTRODUIRE LES DOIGTS DANS L'ENTONNOIR ; TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI.**

### Étape 5

Le jus sortira du bec et tombera dans le récipient à jus ; la pulpe s'accumulera dans le récipient à pulpe. Ne pas laisser le récipient à pulpe devenir trop plein ; cela pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

**REMARQUE :** pour vider le récipient à pulpe pendant l'utilisation, éteindre l'appareil et retirer soigneusement le récipient à pulpe. Jeter la pulpe ou la réserver pour préparer des soupes, des sauces ou des gâteaux. Remettre le récipient à pulpe ne place en l'inclinant légèrement jusqu'à ce qu'il soit correctement installé sous le couvercle.

Conseils de nettoyage : pour faciliter le nettoyage, laver les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après usage pour enlever la pulpe humide. Laisser sécher les pièces à l'air libre. Remarque : toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

## DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, arrêter et débrancher l'appareil. Vider le récipient à pulpe et le panier-filtre, puis laisser refroidir l'appareil pendant approximativement 5 minutes. Après ce temps, appuyer sur le bouton de remise en marche situé sous l'appareil, puis le rebrancher et continuer. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter notre service après-vente.

# DÉSASSEMBLAGE

## Étape 1

Éteindre ("OFF") l'appareil. Débrancher le cordon de la prise de courant.

## Étape 2

Retirer le récipient à pulpe en l'inclinant légèrement pour le sortir du boîtier.

## Étape 3

Libérer le bras de verrouillage en le tirant vers le bas de façon à ce qu'il repose sur le côté du boîtier.

## Étape 4

Retirer le couvercle, en tirant vers le haut.

## Étape 5

Retirer le panier-filtre en acier inoxydable en tirant sur les anses métalliques. **LES "DENTS" DE LA RÂPE AU FOND DU PANIER-FILTRE SONT TRÈS TRANCHANTES ; NE PAS LES TOUCHER.**

## Étape 6

Retirer le récipient à jus, en le soulevant du boîtier.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage facile : laver les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après l'utilisation pour éliminer la pulpe humide. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher les pièces à l'air. Remarque : vous pouvez également laver les pièces amovibles au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Le couvercle, le récipient à jus, le récipient à pulpe et le panier-filtre sont lavables au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide. **NE PAS SUBMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

**LES "DENTS" DE LA RÂPE AU FOND DU PANIER-FILTRE SONT TRÈS TRANCHANTES ; NE PAS LES TOUCHER.**

La brosse de nettoyage incluse est la façon la plus efficace de nettoyer le panier-filtre. Tenir le panier-filtre sous l'eau du robinet et frotter l'extérieur avec la brosse. Ensuite, laver le panier-filtre

à l'eau savonneuse tiède. Toujours manipuler le panier-filtre avec précaution car il peut facilement être endommagé. Le manipuler avec précaution, car la râpe est très tranchante.

**REMARQUE :** pour faciliter le nettoyage, faire tremper le panier-filtre dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes immédiatement après utilisation. Ne pas laisser sécher la pulpe sur le panier-filtre, car cela pourrait obstruer le filtre et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

Certains aliments peuvent tacher le plastique. Il est donc important de laver les pièces immédiatement après utilisation. Pour enlever les taches, faire tremper les pièces tachées pendant 5 minutes dans une solution de 945 ml d'eau avec 1 cuillère à table d'eau de Javel, puis bien rincer. Ne jamais faire tremper le panier-filtre dans de l'eau de Javel pure.

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

| PROBLÈME                                                     | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne s'allume pas.                                  | Vérifier que le cordon est branché dans une prise de courant adéquate. Vérifier que toutes les pièces sont bien assemblées. Vérifier que le disjoncteur ou le tableau de fusibles est sous tension.                                                                |
| Le moteur semble perdre de la vitesse pendant l'utilisation. | La pulpe peut s'accumuler sous le couvercle si le jus est extrait trop rapidement. Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement.                                                                                             |
| L'appareil s'arrête pendant l'utilisation.                   | Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant approximativement 5 minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter notre service après-vente. |
| Accumulation de pulpe dans le panier-filtre.                 | Éteindre l'appareil. Retirer le couvercle et raclez le panier-filtre pour retirer la pulpe. Réassembler l'appareil et continuer en alternant les fruits/légumes durs avec des fruits/légumes mous.                                                                 |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulpe trop humide, ou trop peu de pulpe.        | Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Retirer le panier-filtre et le laver (à l'aide d'une brosse) dans une solution de 70 % d'eau et de 30 % d'eau de Javel ; cela éliminera l'accumulation excessive de fibres (de fruits/légumes) qui peut gêner l'écoulement du jus. |
| Fuite entre le récipient à jus et le couvercle. | Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Vérifier que l'appareil est bien propre avant l'utilisation.                                                                                                                                                                       |
| Le jus jaillit du bec.                          | Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Vérifier que le récipient à jus est bien installé.                                                                                                                                                                                 |

## Teneur en vitamines et minéraux des légumes

| LÉGUMES                             | VITAMINES/MINÉRAUX                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asperges                            | Haute teneur en vitamines A, B1 (thiamine) et C, choline, acide folique et potassium.                                                                                                |
| Betteraves et feuilles de betterave | Haute teneur en vitamines A et C, et en chlorophylle. Riche en minéraux alcalins tels que le calcium et le potassium. Contient également de la vitamine B6, de la choline et du fer. |
| Carottes                            | Haute teneur en vitamines A et C. Riche en potassium, calcium et phosphore. Riche en carotènes.                                                                                      |
| Céleri                              | Concentration élevée de minéraux organiques alcalins (équilibrent le pH sanguin).                                                                                                    |
| Chou frisé                          | Haute teneur en vitamine A et en chlorophylle. Riche en calcium.                                                                                                                     |
| Choux                               | Haute teneur en vitamines B6 et C, et en minéraux (choline, iode, potassium et soufre).                                                                                              |
| Concombres                          | Bons diurétiques. Riches en potassium.                                                                                                                                               |
| Courgettes jaunes                   | Haute teneur en vitamines B1 et B2, et en niacine.                                                                                                                                   |

|          |                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cresson  | Haute teneur en vitamine C et en chlorophylle. Riche en calcium, potassium, choline, phosphore et soufre.          |
| Épinards | Haute teneur en vitamine A et B, et en chlorophylle. Riches en calcium, fer, magnésium, phosphore et potassium.    |
| Fenouil  | Concentration élevée de minéraux alcalins. Haute teneur en calcium et en magnésium.                                |
| Persil   | Haute teneur en vitamines A et C, et en chlorophylle. Riche en calcium, magnésium, phosphore, potassium et soufre. |
| Poivrons | Haute teneur en vitamines A et C. Riches en potassium.                                                             |
| Radis    | Haute teneur en vitamine C. Contiennent du fer, du magnésium et du potassium.                                      |
| Tomates  | Haute teneur en vitamine C et en calcium.                                                                          |

Sources : 1. “JuicIng Therapy” par le Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing  
2. “Getting the Best Out of Your Juicer” par William H. Lee, 1992, Keats Publishing

## Teneur en vitamines et minéraux des fruits

| FRUITS              | VITAMINES/MINÉRAUX                                                                                                                                                                            |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Canneberges         | Haute teneur en vitamines A, B et C, et en acide folique, calcium, fer, phosphore et potassium. Contiennent des enzymes vivantes.                                                             |
| Cerises             | Contiennent des vitamines A, C, B1 et B2, de l'acide folique, de la niacine, du calcium, du cobalt, du fer, du magnésium, du phosphore et du potassium. Puissantes propriétés alcalinisantes. |
| Citrons             | Haute teneur en vitamine C et en acide citrique. Détoxifient le corps.                                                                                                                        |
| Limes/Citrons verts | Haute teneur en vitamine C et en acide citrique, mais moins que les citrons jaunes.                                                                                                           |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Melons       | Haute teneur en vitamines A, B et C, et en enzymes.                                                                                                                                                                                                           |
| Oranges      | Riches en vitamine A, C. Contient des vitamines B1, B2, B6, E et K, de la biotine, de l'acide folique, de la niacine, du calcium, de la choline, du cuivre, du fluor, du fer, du manganèse, du magnésium, du phosphore, du potassium, du silicium et du zinc. |
| Pamplemousse | Riche en vitamine C, en calcium, en phosphore et en potassium. Contient des vitamines B, E et K, de la biotine et de l'inositol.                                                                                                                              |
| Pommes       | Contiennent des vitamines A, B1, B2 et B6, de la biotine, de l'acide folique et de l'acide pantothénique. Riche en choline, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, silicium, sodium et soufre.                                              |
| Raisin       | Contient des vitamines A, B1, B2 et C, de la niacine, du calcium, de la choline, du cuivre, du fer, du magnésium, du manganèse et du phosphore.                                                                                                               |

Sources : 1. "Juicing Therapy" par le Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing

2. "Getting the Best Out of Your Juicer" par William H. Lee, 1992, Keats Publishing

**GARANTIE LIMITÉE**  
**GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS SUR LE MOTEUR**  
**GARANTIE LIMITÉE D'UN AN SUR LES PIÈCES ET LA MAIN**  
**D'ŒUVRE**  
**(valable aux É.-U. Et au Canada uniquement)**

Waring Commercial garantit le moteur de cet appareil contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de deux ans suivant sa date d'achat, à condition que l'appareil ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Les autres pièces sont garanties pendant une période d'un an suivant la date d'achat.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

Brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2019 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

Printed in China  
Impreso en China  
Imprimé en Chine

WJX80 IB  
19WC062383

IB-16370