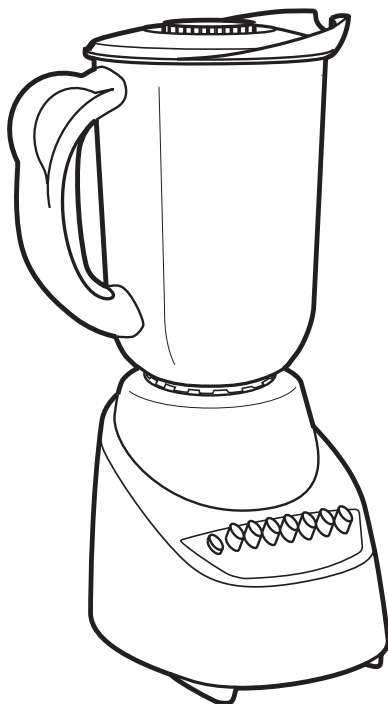
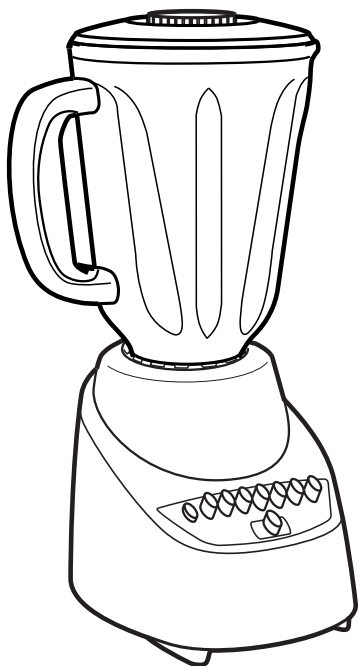




Blender



Blender Safety	2	How to Clean	7
Know Your Blender	3	Recipes	7
How to Assemble and Use	4	Customer Assistance	10

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

840079000

Blender Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor 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 contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce the risk of possible burns.
17. Screw on jar retaining ring firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is running, turn OFF immediately and tighten jar in threaded retaining ring.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.

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.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

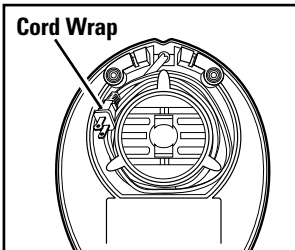
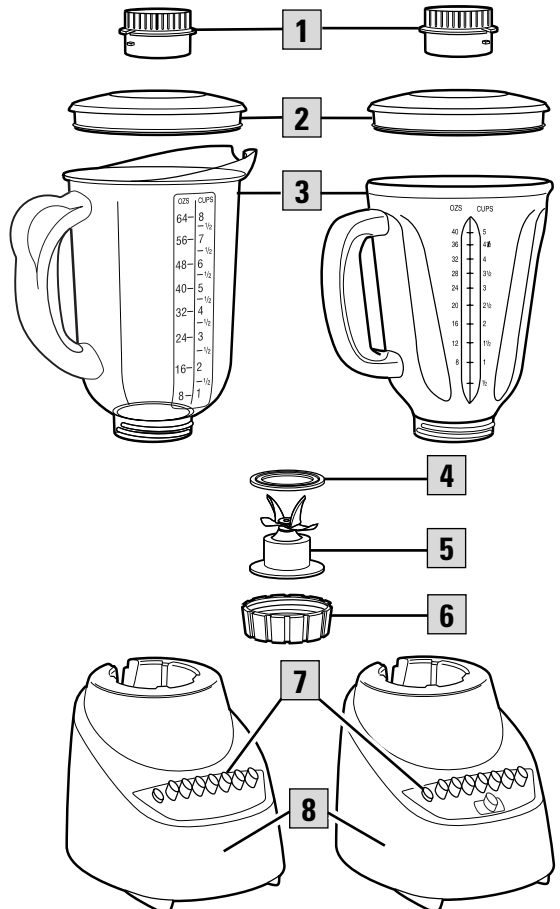
If the cutting blades lock and do not move, this will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer assistance number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This will freeze and damage the cutting blades.

Know Your Blender

Parts and Features

- 1** Filler Cap
- 2** Lid
- 3** Jar – 64-ounce plastic
40-ounce glass
- 4** Gasket
- 5** Cutting Blades
- 6** Retaining Ring
- 7** Control Panel
- 8** Base



Before First Use: After unpacking the blender, wash everything except the blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with

a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling the cutting blades as they are very sharp.

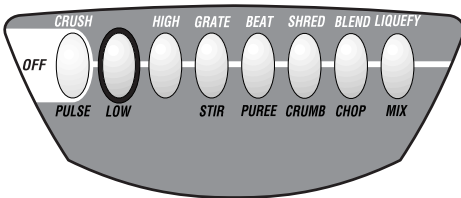
How to Assemble and Use

IMPORTANT: Your blender jar and cutting blades are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blades for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blades are damaged, do not use. Call our toll-free customer assistance number to obtain replacement parts.

1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. Place blades in retaining ring. Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on retaining ring.
3. Make sure the retaining ring is firmly screwed onto the jar. If not, it may loosen later when motor is turned on.

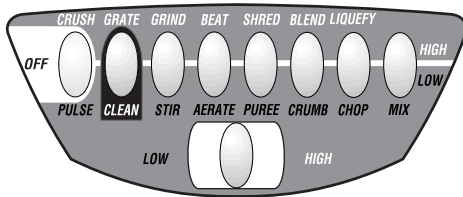
4. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. If not, gently rock the jar until seated.
5. Make sure the blender OFF button has been pushed. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid on jar. Place hand on lid when blending thin liquids.
7. Process food or beverages. See the “Blending Techniques” section for speeds and processing tips.
8. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
9. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

12-Speed Control Panel



First select and push a LO or HI power button. Then push the desired speed button. The blender will run until you push the OFF button. The OFF button is also the CRUSH/PULSE button. The blender runs only as long as the button is pushed. On LO power the blender pulses and on HI the pulsing action is powerful enough for crushing ice. See “Crushing Ice.”

16-Speed Control Panel



First select LO or HI power using the slide switch. Next select a speed button. The blender will run until the OFF button is pushed.

The OFF button is also the CRUSH/PULSE button. This allows instant control of blending action. The blender runs only as long as you hold the button.

The Clean function

The Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "How to Clean."

To use the Clean function, pour 2 cups warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on CLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in "How to Clean." This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

Crushing Ice

To get ice that is almost the consistency of snow, follow these guidelines.

- Ice must come directly from the freezer. Ice that has been stored in an ice chest or ice bucket has already started to melt. That small amount of moisture will not make good dry, crushed ice.
- Crush 3 to 4 cups of ice at a time.
- Use the PULSE/OFF button. Press and release the button allowing the blender to come to a complete stop before pressing again. This allows the chunks of ice to fall on the blades for consistent crushing of the ice.

NOTE: Continue to pulse until you cannot hear chunks of ice hitting the blender jar, or about 30 to 45 seconds.

- If you are crushing ice with a liquid, for a drink or other recipe, there should not be more ice than liquid for best results. Equal amounts of ice and liquid work well, for example 2 cups ice and 2 cups liquid. Do not try and blend 2 cups ice and 1 cup liquid. An air pocket is created around the blades and prevents all the ice from being crushed.

Blending Techniques

Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. PULSE about 15 times.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup at a time. PULSE about 10 times. For a finer consistency, process on CRUMB a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup nuts in blender jar. PULSE a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and PULSE a few more times.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups of chunks in blender jar. Cover with water. PULSE until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces frozen juice in blender jar with recommended amount of water.

LIQUEFY 20 seconds. Or place 12 ounces frozen juice in blender jar with 1 can of water. BLEND 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. PUREE 5 seconds or until smooth.

Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. MIX for 10 seconds or until blended.

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch chunks and place in blender jar. Process on SHRED for 45 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup regular granulated sugar in blender jar. GRATE 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

Hints for Best Use

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the cover before blending hot foods or liquids.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container cover and add ingredients through the opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- When blending foods, do not fill the glass jar above the 32-ounce line (4 cups) or the plastic jar above the 56-ounce line (7 cups).

How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew retaining ring and remove cutting unit assembly from jar.
4. Carefully remove blades and gasket from bottom of retaining ring.
5. Carefully wash blades, retaining ring, gasket, jar (if plastic), and cover in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Glass jars may be washed in an automatic dishwasher. DO NOT wash blades, retaining ring, gasket, plastic jar, or cover in a dishwasher.
6. Reassemble cutting unit assembly onto jar. Replace jar onto blender base.
7. Store blender with cover ajar to prevent container odor.

Recipes

Berry Blast

- 11.5-ounce can berry juice concentrate (found in juice aisle) 1 cup frozen strawberries
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces.**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

- 11.5-ounce can pineapple-orange juice concentrate (found in juice aisle) 1 ripe banana, broken into pieces
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces.**

Orange Pineapple Cooler

- 1 cup pineapple chunks
1 cup orange juice
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Banana Berry Smoothie

¾ cup milk

1 cup frozen strawberries

1 ripe banana, broken into pieces

8 ounces vanilla or strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Orange-Sicle Smoothie

1½ cups orange juice

4 scoops vanilla ice cream

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Ham & Swiss Strata

4 slices bread

1 cup grated Swiss cheese

2 eggs

1 cup milk

1 tablespoon prepared mustard

⅛ teaspoon pepper

2 to 3 slices ham, torn in pieces

Spray an 8-inch baking dish with nonstick cooking spray. Lay bread in dish, overlapping if necessary. Sprinkle with cheese. Place eggs, milk, mustard, and pepper in blender jar and process on Blend for 15 seconds. Add ham to jar and Pulse 3 or 4 times or until chopped to desired consistency. Pour over bread and cheese. Bake at 350°F for 40 minutes or until set. **Makes 2 servings.**

Mexican Jack Omelet

3 eggs

2 ounces Monterey Jack or
pepper jack cheese

1 tablespoon water or milk

Salt and pepper to taste

Place all ingredients in blender jar. Process on Grate about 10 seconds. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Red Pepper and Garlic Dip

6 large cloves garlic

2 tablespoons fresh basil leaves,
packed

1 tablespoon soy sauce

1 teaspoon hot pepper sauce

½ cup roasted red bell pepper

4 ounces cream cheese

Place garlic and basil in blender jar. Pulse for 5 to 10 seconds or until coarsely chopped. Add remaining ingredients. Process on Liquefy until smooth and blended. Serve with crackers or fresh vegetables for dipping. Cover and refrigerate to store. **Makes 1½ cups.**

Hummus

1 can (19 ounces) garbanzo beans
(chickpeas), undrained
3 tablespoons lemon juice
2 tablespoons tahini
1 tablespoon olive oil
1½ teaspoons minced garlic
1 teaspoon cumin
½ teaspoon salt

Combine the seven ingredients in blender jar. Blend on high. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Makes about 3 cups.**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla
2 tablespoons sugar
1 cup mini-chocolate chips
¾ cup milk
1 package (3 ounces) cream cheese,
cut in cubes

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Process on Blend for 15 seconds or until smooth. Add the cream cheese and Blend for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Adult Mocha Shake

1 cup milk
1 cup coffee-flavored liqueur like Kahlua
4 scoops chocolate ice cream, softened

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend 45 seconds or until desired consistency. **Makes 32 ounces.**

Margaritas

¼ cup tequila
¼ cup Triple Sec
1 cup ice
Juice of 8 limes
¼ cup sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 16 ounces.**

Frozen Strawberry Daiquiri

½ of a 6-ounce can frozen lemonade
concentrate
16-ounce package frozen strawberries
with sugar, thawed
2 cups ice cubes
½ cup rum

Place all ingredients in blender jar. Cover and Pulse 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 30 ounces.**

Customer Assistance

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

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

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

How do you make a warranty claim?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

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



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

WAL*MART Stores, Inc.

Bentonville, AR 72716

840079000

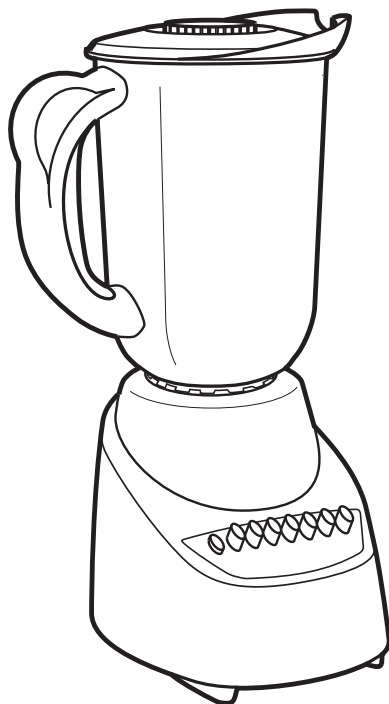
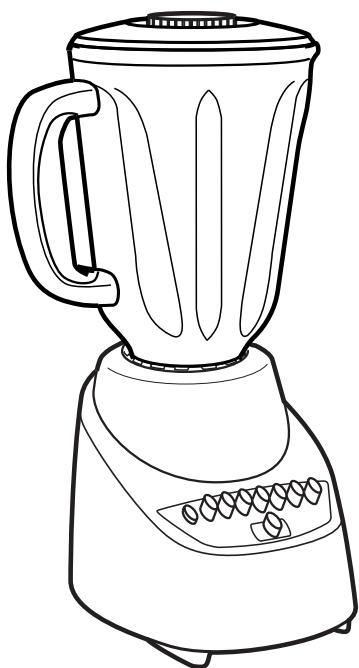
10

Printed In Mexico

11/00



Licuadaora



Seguridad con la licuadora.....	2	Limpieza	7
Conozca su licuadora	3	Recetas.....	7
Cómo ensamblar y usar	4	Asistencia al cliente.....	10

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

840079000

Seguridad con la licuadora

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Siempre que use artefactos electrodomésticos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cordón, el enchufe, ni la base o el motor en el agua, o cualquier otro líquido.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el cordón del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
6. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cordón o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
7. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por el fabricante de electrodomésticos puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
8. No use este artefacto a la intemperie.
9. No deje que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
10. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
11. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado.
12. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
13. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
15. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
16. Al licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa que tiene dos piezas. No llene el recipiente de la licuadora encima del nivel de 3 tazas. Siempre comience a procesar en la posición de velocidad más lenta. Mantenga las manos y otras partes de su piel lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
17. Enrosque firmemente el anillo de retención. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
18. Si el vaso gira cuando el motor está encendido (ON), apáguelo (OFF) de inmediato y ajuste el vaso en el anillo de retención en rosca.
19. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
20. Para desconectar el cordón, gire el control a OFF, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
21. No use este artefacto electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

Este artefacto está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe

encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así

el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de ninguna manera.

El largo total del cordón que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la

licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

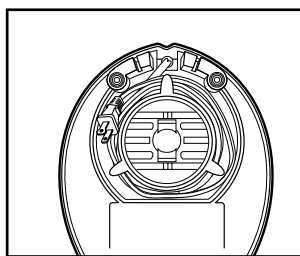
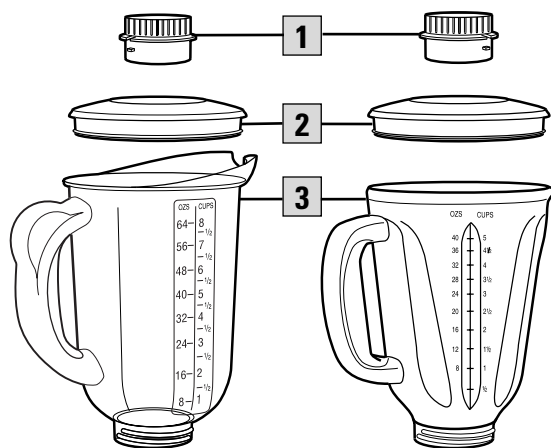
Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. El contenido se congelará y dañará las cuchillas de corte.

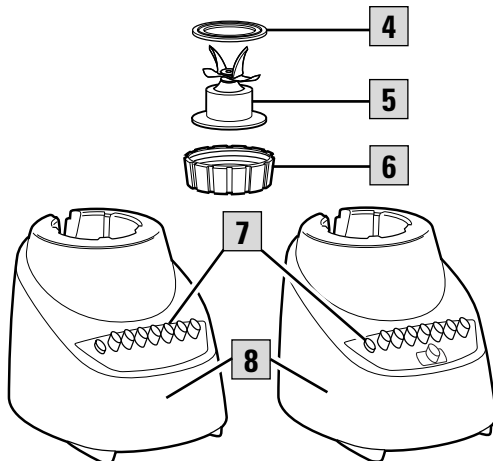
Conozca su licuadora

Piezas y características

- 1** Tapón de llenado
- 2** Tapa
- 3** Vaso – Plástico - 64 onzas
Vidrio - 40 onzas
- 4** Empaque
- 5** Cuchillas de corte
- 6** Anillo de retención
- 7** Panel de control
- 8** Base



Espacio para enrollar el cordón



Antes del Primer Uso: Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. Seque meticulosamente.

Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Maneje las cuchillas con cuidado ya que tienen mucho filo.

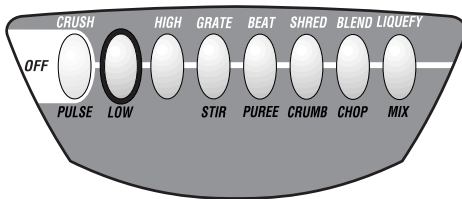
Cómo ensamblar y usar

IMPORTANTE: El vaso y las cuchillas de su licuadora están propensos al desgaste con el uso normal. Verifique que el vaso no tenga cortes, desportilladuras o rajaduras. Siempre verifique que las hojas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las hojas de corte están dañados, no los utilice. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que partículas extrañas se introduzcan en el motor durante su funcionamiento.
2. Coloque las cuchillas en el anillo de retención. Encaje la empaquetadura encima de las cuchillas. La empaquetadura debe asentarse de manera plana. Coloque el vaso encima de la empaquetadura y enrósquelo en el anillo de retención.
3. Asegúrese de que el anillo de retención esté bien enroscado con al vaso. De lo contrario, puede aflojarse luego cuando se ponga a funcionar el motor.

4. Coloque el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que esté bien asentado. De otro modo, balancéelo ligeramente hasta que encaje bien.
5. Asegúrese de que el botón de OFF (Apagado) ha sido oprimido. Enchufe el cordón en el tomacorriente.
6. Ponga los ingredientes en el vaso y tápelo. Coloque la mano sobre la tapa cuando esté licuando líquidos.
7. Prepare alimentos o bebidas. Vea la sección “Técnicas para licuar” para sugerencias de velocidades y procesamiento.
8. SIEMPRE apague la licuadora y espere a que las cuchillas se hayan detenido antes de quitar el vaso.
9. Para quitar el vaso luego de haber terminado de licuar, levántelo en sentido recto hacia arriba. Si no se puede quitar con facilidad, balancéelo ligeramente y levántelo. No lo fuerza.
10. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor esté en funcionamiento.

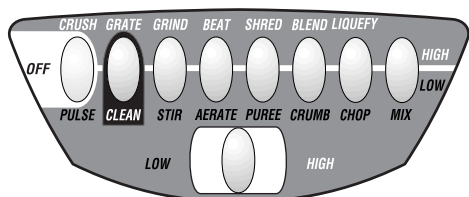
Tablero de control de 12 velocidades



Primero seleccione y oprima un botón de potencia baja (LO) o alta (HI). Luego oprima el botón de la velocidad

deseada. La licuadora marchará hasta que se oprima el botón OFF. El botón OFF también es el botón de CRUSH/PULSE (triturar/dar pulsaciones). La licuadora marchará solamente si se está oprimiendo el botón. En la potencia baja (LO) la licuadora da pulsaciones y en la potencia alta (HI) las pulsaciones son suficientemente poderosas como para picar hielo. Consulte “Cómo picar hielo”.

Tablero de control de 16 velocidades



Primero seleccione la potencia baja (LO) o alta (HI) usando el conmutador corredizo. Luego seleccione un botón de velocidad. La licuadora marchará hasta que se oprima el botón OFF.

El botón OFF también es el botón de CRUSH/PULSE (TRITURAR/DAR PULSACIONES). Esto permite un control instantáneo de la acción de licuado. La licuadora marcha solamente mientras se está oprimiendo el botón.

La función de Limpieza

La función de Limpieza se debe usar solamente para enjuagar la licuadora entre tandas procesadas del mismo alimento. Cuando se haya terminado el procesamiento de un tipo de comida, será necesario desarmar la licuadora y limpiarla bien, según se ilustra en "Limpieza".

Para usar la función de Limpieza, vierta 2 tazas de agua tibia en el vaso y agregue una gota de líquido detergente para lavar vajilla. Haga marchar la licuadora en la graduación CLEAN (limpieza) por 10 segundos. Descarte el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función no sustituye la limpieza común según las instrucciones proporcionadas en la sección de "Limpieza". Esta función nunca se debe usar cuando se esté licuando cualquier mezcla que contenga huevos, leche u otros productos lácteos, carnes o frutos de mar.

Cómo triturar el hielo

Para obtener hielo con una consistencia de nieve, siga los lineamientos siguientes:

- El hielo debe venir directamente del congelador. Hielo que se haya almacenado en una caja para hielo o en la hielera, ya se habrá comenzado a derretir. Esa pequeña cantidad de humedad evitará que se obtenga un buen hielo picado y seco.
- Pique entre 3 y 4 tazas de hielo por vez.
- Use el botón PULSE/OFF. Oprima y suelte el botón permitiendo que la licuadora se detenga completamente antes de oprimir nuevamente. Esto permite que los trozos grandes de hielo caigan entre las cuchillas para que el hielo quede bien picado.

NOTA: Continúe pulsando hasta que no escuche los trozos grandes de hielo golpear el vaso de la licuadora, o entre 30 y 45 segundos.

- Si pica hielo con un líquido, para hacer una bebida u otra receta, es importante que no haya más hielo que líquido para obtener mejores resultados. Se recomienda utilizar la misma cantidad de hielo y líquido, por ejemplo 2 tazas de hielo y 2 tazas de líquido. No trate de licuar 2 tazas de hielo y 1 taza de líquido. Eso creará una bolsa de aire alrededor de las cuchillas que evitará que todo el hielo quede picado.

Técnicas para licuar

Pan rallado

Despedace el pan y póngalo en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de PULSE unas 15 veces.

Galletas ralladas

Desmenuce las galletas y póngalas en el vaso de la licuadora. Procese 1 taza a la vez. Oprima el botón de PULSE unas 10 veces. Para obtener una consistencia más fina, procese en la posición de CRUMB unos cuantos segundos luego de haberlas procesado en PULSE.

Nueces picadas

Coloque una taza de nueces en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de PULSE unas cuantas veces. Quite el vaso de la base y agítelo para redistribuir los pedazos. Coloque el vaso en la base y oprima el botón de PULSE unas cuantas veces más.

Para picar verduras

Corte la col, zanahorias, cebollas, pimientos verdes o papas en trozos. Coloque 2 tazas de verduras en el vaso de la licuadora. Cúbralas con agua. Oprima el botón de PULSE hasta que logre la consistencia de picado deseada. Vierta la mezcla en un colador para escurrir el agua.

Concentrado de jugo congelado

Coloque 6 onzas de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad de agua recomendada.

Licúe en la posición de LIQUEFY por 20 segundos. O coloque 12 onzas de jugo congelado en el vaso de la licuadora con 1 lata de agua. Licúe la mezcla en la posición de BLEND por 30 segundos. Vierta el jugo en la jarra y mezcle 2 latas de agua adicionales.

Salsa sin grumos

Si su salsa tiene grumos, colóquela en el vaso de la licuadora. Quite el tapón de la tapa para que el vapor pueda salir. Licúe en la posición de PUREE por 5 segundos o hasta que quede sin grumos.

Creps (crepas) o Waffles

Coloque los ingredientes líquidos en el vaso, luego los ingredientes secos. Licúe la mezcla en la posición de MIX durante 10 segundos o hasta que todo esté bien mezclado.

Queso parmesano

Corte el queso en trozos de media pulgada. Procese en la posición de SHRED durante 45 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

Azúcar extrafino

Coloque 1 taza de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Licúe en la posición de GRATE por 30 segundos para obtener un azúcar extrafino, el cual se disuelve instantáneamente en el té helado.

Consejos para un óptimo uso

- La preparación de alimentos o líquidos calientes en la licuadora puede causar que el líquido caliente salga a borbotones cuando se quite la tapa. Siempre quite el tapón de la tapa antes de licuar alimentos o líquidos calientes.
- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de la tapa del recipiente y añada los ingredientes a través de la abertura.
- Si la acción de licuado se detiene mientras se está licuando o los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, apague la licuadora. Quite la tapa y use una espátula de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- No intente hacer puré de papa, o mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas faenas.
- No guarde alimentos o líquidos en el vaso de la licuadora.
- Cuando licúe alimentos, no llene el vaso de vidrio por encima de la línea que indica 32 onzas (4 tazas) o el vaso de plástico por encima de la línea que indica 56 onzas (7 tazas).

Limpieza

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el tablero de control y el cordón con un paño o esponja húmedos. Para eliminar manchas resistentes, use un producto de limpieza delicado y no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, destornille el aro de retención y saque la unidad cortadora del vaso.
4. Saque cuidadosamente las cuchillas y la arandela del fondo del aro de retención.
5. Lave cuidadosamente las cuchillas, el aro de retención, la arandela, el vaso (si es de plástico) y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque bien. No deje en remojo. Los vasos de vidrio se pueden lavar en un lavavajillas automático. NO lave las cuchillas, el aro de retención, la arandela, el vaso de plástico o la tapa en el lavavajillas.
6. Vuelva a ensamblar la unidad en el vaso. Vuelva a colocar el vaso en la base de la licuadora.
7. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar que huela a envase cerrado.

Recetas

Explosión de moras

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 lata (11.5 onzas) jugo concentrado de moras (se encuentra en el pasillo de jugos en el supermercado) | 1 taza de cubos de hielo |
| | 1 taza de fresas congeladas |

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Pulse 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 30 onzas.**

Licudo espumoso de piña y plátano

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 lata (11.5 onzas) de jugo concentrado de piña y naranja (se encuentra en el pasillo de jugos del supermercado) | 1 taza de cubos de hielo |
| | 1 plátano maduro partido en trozos |

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Pulse por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 30 onzas.**

Licudo de piña y naranja

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 taza de piña cortada en trozos | 1 taza de cubos de hielo |
| 1 taza de jugo de naranja | |

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licúe por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 24 onzas.**

Licudo de plátano y moras

- | | |
|------------------------------|---|
| $\frac{3}{4}$ taza de leche | 1 plátano maduro, en trozos |
| 1 tazas de fresas congeladas | 8 onzas de yogur de vainilla o de fresa |

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licúe por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 24 onzas.**

Licudo helado de naranja

1½ tazas de jugo de naranja
4 cucharadas de helado de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licúe por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 24 onzas.**

Strata de jamón y queso suizo

4 rodajas de pan	1 cucharada de mostaza preparada
1 taza de queso suizo rallado	¼ cucharadita de pimienta
2 huevos	2 a 3 tajadas de jamón, en trozos
1 taza de leche	

Rocíe una asadera de 8 pulgadas con un producto para cocción antiadherente. Coloque el pan en la asadera, superpuesto si es necesario. Espolvoree con queso. Coloque los huevos, la leche, la mostaza y la pimienta en el vaso de la licuadora y licúe en “Blend” por 15 segundos. Agregue el jamón al vaso y Pulse 3 o 4 veces o hasta que se haya picado a la consistencia deseada. Vierta sobre el pan y el queso. Hornee a 350° F por 40 minutos o hasta que esté hecho. **Se obtienen 2 porciones.**

Omelette Mexicano

3 huevos	1 cucharada de agua o leche
2 onzas de queso Monterrey Jack o Pepper Jack	Sal y pimienta a gusto

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Procese en “Grate” por unos 10 segundos. Sobre calor mediano, derrita un poco de margarina o mantequilla en una sartén. Vierta el omelette en la sartén. Cocine hasta que esté consistente y luego invierta y cocine hasta que esté hecho. Doble y sirva. **Se obtiene 1 omelette.**

Salsa para aperitivo de pimientos rojos y ajo

6 dientes grandes de ajo	1 cucharadita de salsa de pimientos picantes
2 cucharadas colmadas de hojas de albahaca fresca	½ taza de pimientos rojos asados
1 cucharada de salsa de soja	4 onzas de queso crema

Coloque el ajo y la albahaca en el vaso de la licuadora. Pulse entre 5 y 10 segundos o hasta que esté picado grande. Agregue el resto de los ingredientes. Procese en “Liquefy” hasta que la salsa esté uniforme y bien mezclada. Sirva con galletas o vegetales frescos como salsa. Tape y refrigere para guardarla. **Se obtienen 1 ½ tazas.**

Hummus

1 lata (19 onzas) de garbanzos,
con líquido
3 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de tahini

1 cucharada de aceite de oliva
1½ cucharaditas de ajo picado
1 cucharadita de comino
½ cucharadita de sal

Combine los siete ingredientes en el vaso de la licuadora. Licúe a la potencia alta. Apague la licuadora. Raspe los costados del vaso con una espátula. Encienda la licuadora y procese unos 30 segundos más hasta que quede uniforme. Pase la mezcla a una fuente. Sirva con tostadas de pan integral o triángulos de pan pita.

Se obtienen unas 3 tazas.

Mousse de crema de chocolate

1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de azúcar
1 taza de trozos pequeños
de chocolate (mini-chocolate chips)

¾ taza de leche
1 paquete (3 onzas) de queso crema,
cortado en cubitos

Coloque la vainilla, el azúcar y los trozos de chocolate en el vaso de la licuadora. Caliente la leche hasta que esté humeante. Vierta la leche en el vaso. Procese en “Blend” por 15 segundos o hasta que esté uniforme. Agregue el queso crema y procese en “Blend” por 10 segundos o hasta que quede uniforme. Vierta en platos de postre individuales y refrigere por lo menos 2 horas o hasta que esté consistente.

Se obtienen entre 4 y 6 porciones.

Licuada adulto de moca

1 taza de leche
1 taza de licor con sabor de café (Kahlúa)
4 cucharadas de helado de chocolate, blando

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licúe por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 32 onzas.**

Margaritas

¼ taza de Tequila
¼ taza de Triple Sec
1 taza de hielo

Juice de 8 limas
¼ taza de azúcar

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Pulse por 45 minutos o hasta que el hielo quede bien picado. **Se obtienen 16 onzas.**

Daiquiri de fresa congelado

½ de una lata (6 onzas) de limonada
concentrada congelada
1 paquete (16 onzas) de fresas congeladas
con azúcar, descongeladas

2 tazas cubos de hielo
½ taza de ron

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape y Pulse por 45 segundos o hasta que el hielo quede bien picado. **Se obtienen 30 onzas.**

Asistencia al cliente

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

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

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

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.wal-mart.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva o reacondicionada, a nuestra opción.
- La unidad de cambio estará garantizada por el resto del período de garantía de dos años de su producto original.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

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

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

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

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

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

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

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



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

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840079000

11/00

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>