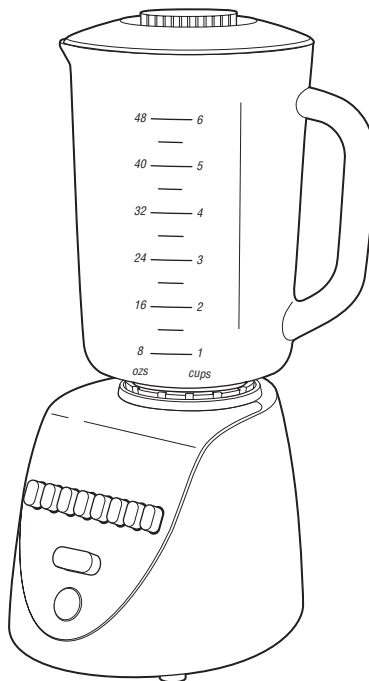




Blender
Mélangeur
Licuadaora



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

www.gehousewares.com

For Customer Assistance in U.S.A.: 1-877-207-0923
For Customer Assistance in Canada: 1-877-556-0973
Pour l'assistance à la clientèle au Canada : 1-877-556-0973
Para comunicarse con Asistencia al Cliente en México: 01-800-343-7378

840121100

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—especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
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 (750 ml) 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!

Other 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.

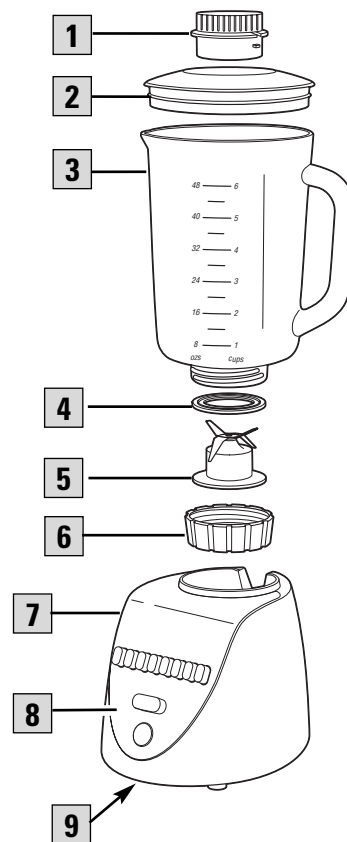
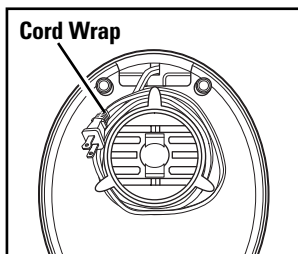
If the cutting blades lock and do not move, this will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer assistance number for information.

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
- 4** Gasket
- 5** Cutting Blades
- 6** Retaining Ring
- 7** Base
- 8** Control Panel
- 9** Cord Wrap



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.

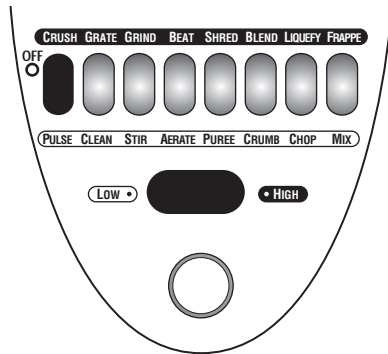
DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER. Care should be taken when cleaning inside the jar or handling the cutting blades, because the blades are very sharp.

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.

14-Speed Control Panel



First select **Low** or **High** 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 (500 ml) 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 (750 ml to 1 L) of ice at a time.
- Use the **CRUSH/PULSE** 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 (500 ml) ice and 2 cups (500 ml) liquid. Do not try and blend 2 cups (500 ml) ice and 1 cup (250 ml) 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 (250 ml) at a time. **PULSE** about 10 times. For a finer consistency, process on **CRUMB** a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup (250 ml) 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 (500 ml) 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 (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount

of water. **LIQUEFY** 20 seconds. Or place 12 ounces (350 g) 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 (1 cm) chunks and place in blender jar. Process on **SHRED** for 45 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup (250 ml) 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/4 cups line (1 L).

How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge.
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, glass jar, and cover in hot, soapy water. Care should be taken when handling the blades, as they are very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. The glass jar may also be washed in an automatic dishwasher. **DO NOT** wash blades, retaining ring, gasket, 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 (339 ml) can berry juice concentrate (found in juice aisle)
 1 cup (250 ml) ice cubes
 1 cup (250 ml) frozen strawberries

Place all ingredients in blender jar; cover. **PULSE** 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces (900 ml).**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

11.5-ounce (339 ml) can pineapple-orange juice concentrate (found in juice aisle)
 1 cup (250 ml) ice cubes
 1 ripe banana, broken into pieces

Place all ingredients in blender jar; cover. **PULSE** 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces (900 ml).**

Orange Pineapple Cooler

1 cup (250 ml) pineapple chunks
 1 cup (250 ml) orange juice
 1 cup (250 ml) ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. **BLEND** 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces (750 ml).**

Banana Berry Smoothie

¾ cup (175 ml) milk
 1 cup (250 ml) frozen strawberries
 1 ripe banana, broken into pieces

8 ounces (250 ml) vanilla or
 strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. **BLEND** 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces (750 ml).**

Orange-Sicle Smoothie

1½ cups (375 ml) orange juice
 4 scoops vanilla ice cream

Place all ingredients in blender jar; cover. **BLEND** 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces (750 ml).**

Ham & Swiss Strata

4 slices bread
 1 cup (250 ml) grated Swiss cheese
 2 eggs
 1 cup (250 ml) milk

1 tablespoon (15 ml) prepared mustard
 ⅛ teaspoon (.625 ml) pepper
 2 to 3 slices ham, torn in pieces

Spray an 8-inch (20 cm) 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 (180°C) for 40 minutes or until set. **Makes 2 servings.**

Mexican Jack Omelet

3 eggs
 2 ounces (55 g) 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 (30 ml) fresh basil leaves,
 packed
 1 tablespoon (15 ml) soy sauce

1 teaspoon (5 ml) hot pepper sauce
 ½ cup (125 ml) roasted red bell pepper
 4 ounces (115 g) 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 (375 ml).**

Hummus

1 can (19 ounces [535 g]) garbanzo beans (chickpeas), undrained	1 tablespoon (15 ml) olive oil
3 tablespoons (45 ml) lemon juice	1½ teaspoons (7.5 ml) minced garlic
2 tablespoons (30 ml) tahini	1 teaspoon (5 ml) cumin
	½ teaspoon (2.5 ml) 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 (375 ml).**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon (5 ml) vanilla	¾ cup (175 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) sugar	1 package (3 ounces [85 g]) cream cheese, cut in cubes
1 cup (250 ml) mini-chocolate chips	

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. **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 (250 ml) milk
1 cup (250 ml) 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 (875 ml).**

Margaritas

¼ cup (60 ml) tequila	1 cup (250 ml) ice
¼ cup (60 ml) Triple Sec	Juice of 8 limes
	¼ (60 ml) cup sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. **PULSE** 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 16 ounces (500 ml).**

Frozen Strawberry Daiquiri

½ of a 6-ounce can (85 g) frozen lemonade concentrate	2 cups (500 ml) ice cubes
16-ounce (450 g) package frozen strawberries with sugar, thawed	½ cup (125 ml) rum

Place all ingredients in blender jar. Cover and **PULSE** 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 30 ounces (900 ml).**

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 appliance.

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

Customer Assistance Numbers: 1-877-207-0923 (U.S.) 1-877-556-0973 (Canada)

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.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 one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL★MART reserves the right to replace with a similar GE branded product of equal or greater value.

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 in the USA or 1-877-556-0973 in Canada.

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 or Canada.

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 or province to province.
- WAL★MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le bloc-moteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro d'assistance à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil ménager risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à l'extérieur du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont tranchantes; manipuler avec précaution—surtout lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Serrer fermement le socle de sécurité du récipient. Exposées par accident, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne pendant le fonctionnement du moteur, appuyer immédiatement sur **OFF** (arrêt) et resserrer le socle de sécurité du récipient.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, appuyer sur **OFF** (arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus

long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

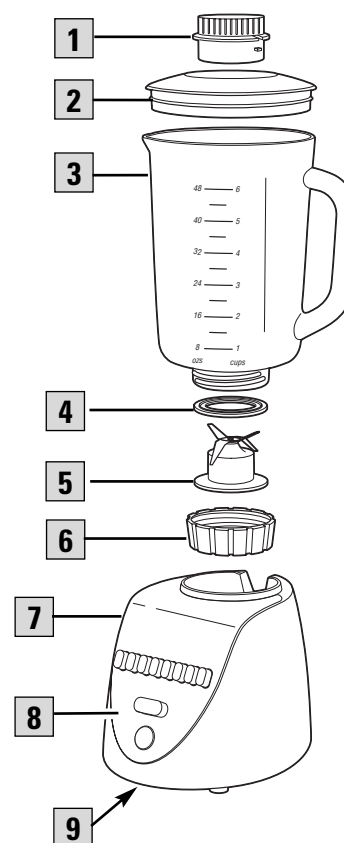
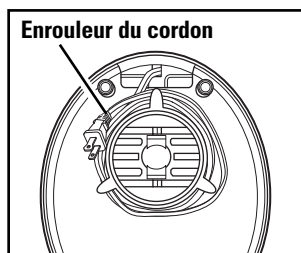
Si les lames bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Il gèlera et les lames seront endommagées.

Nomenclature du mélangeur

Pièces et caractéristiques

- 1** Bouchon de remplissage
- 2** Couvercle
- 3** Récipient
- 4** Joint hermétique
- 5** Lames
- 6** Socle de sécurité
- 7** Base
- 8** Tableau de commande
- 9** Enrouleur du cordon



Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l'exception de la base du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l'aide

d'un chiffon humide ou d'une éponge. **N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU.** Des précautions doivent être prises lors du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur ou lors de la manipulation des lames, car celles-ci sont très tranchantes.

Assemblage et fonctionnement

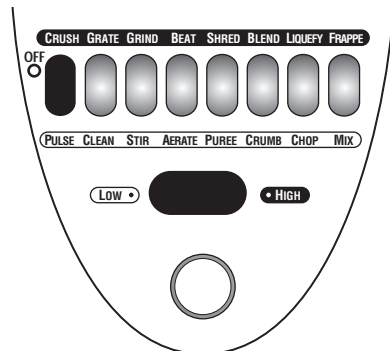
IMPORTANT : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal.

Toujours inspecter le récipient pour vérifier qu'il n'y a pas d'ébréchures, d'écailllements ou de fissures. Toujours inspecter les lames pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro d'assistance à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. Mettez les lames dans le socle de sécurité. Passez le joint hermétique par dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint/et vissez-le sur le socle de sécurité.
3. Assurez-vous que le socle de sécurité est fermement vissé au récipient, à défaut de quoi il risquerait de se dévisser une fois le moteur en marche.

4. Installez le récipient sur la base et assurez-vous qu'il est bien en place. Si ce n'est pas le cas, faites-le bouger doucement pour le mettre bien en place.
5. Assurez-vous que le bouton **OFF** (arrêt) a été enfoncé. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le récipient et mettez le couvercle. Placer une main sur le couvercle lors du mélange de liquides clairs.
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section suivante « Conseils pour le mélange » pour des suggestions concernant les vitesses et le mélange.
8. Arrêtez **TOUJOURS** le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
9. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le tout droit. S'il ne s'enlève pas facilement, faites-le bouger doucement et soulevez. Ne tournez pas.
10. Ne remettez **JAMAIS** le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

Tableau de commande à 14 vitesses



Sélectionnez d'abord la puissance, **Low** (faible) ou **High** (élevée) à l'aide du commutateur à glisser. Puis sélectionnez un bouton de vitesse. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que le bouton **OFF** (arrêt) soit enfoncé.

Le bouton **OFF** (arrêt) est également le bouton **CRUSH/PULSE** (concassage/impulsion). Ceci permet un contrôle instantané de l'action de mélange. Le mélangeur fonctionne uniquement tant que vous maintenez le bouton enfoncé.

La fonction Clean (nettoyage)

La fonction **CLEAN** (nettoyage) devrait être utilisée uniquement pour rincer le mélangeur entre deux préparations des mêmes aliments. Lorsqu'on a terminé de traiter un type d'aliment, le mélangeur devrait être démonté et bien nettoyé tel qu'indiqué à la section « Nettoyage du mélangeur ».

Pour utiliser la fonction **CLEAN** (nettoyage), versez 2 tasses (500 mL) d'eau tiède dans le récipient et ajoutez une goutte de détergent liquide à vaisselle. Faites fonctionner le mélangeur sur **CLEAN** pendant 10 secondes. Jetez l'eau savonneuse. Rincez avec de l'eau propre.

Cette fonction ne remplace pas un nettoyage régulier tel qu'indiqué à la section « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne devrait jamais être utilisée lorsqu'on traite un mélange contenant des œufs, du lait ou autre produit laitier, de la viande ou du poisson/des crustacés.

Concassage de glaçons

Pour obtenir de la glace à consistance presque identique à de la neige, suivez les directives suivantes.

- Les glaçons doivent provenir directement du congélateur. La glace qui a été placée dans une glacière ou dans un seau à glace a déjà commencé à fondre. Cette petite quantité d'humidité ne donnera pas une bonne glace concassée sèche.
- Concassez 3 à 4 tasses (750 ml à 1 L) de glaçons à la fois.
- Utilisez le bouton **CRUSH/PULSE** (concasser/impulsion). Appuyez sur le bouton et relâchez-le et laissez le mélangeur s'arrêter complètement avant d'appuyer de nouveau. Ceci permet aux morceaux de glace de tomber sur les lames pour un concassage uniforme de la glace.

REMARQUE : Continuez de concasser jusqu'à ce que vous n'entendiez plus les morceaux de glace heurter le récipient, soit environ 30 à 45 secondes.

- Si vous concassez de la glace avec un liquide pour une boisson ou une autre recette, il ne devrait pas y avoir plus de glace que de liquide pour les meilleurs résultats. Des quantités égales de glace et de liquide donnent de bons résultats, par exemple 2 tasses (500 ml) de glace et 2 tasses (500 ml) de liquide. N'essayez pas de mélanger 2 tasses (500 ml) de glace et 1 tasse (250 ml) de liquide. Il se forme autour des lames une poche d'air qui empêche que toute la glace soit concassée.

Conseils pour le mélange

Chapelure

Déchirez le pain en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **PULSE** environ 15 fois.

Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Traitez l'équi-valent d'une tasse (250 ml) à mesurer à la fois. Utilisez l'option **PULSE** environ 10 fois.

Pour obtenir un mélange plus fin, utilisez l'option **CRUMB** (miettes) pendant quelques secondes après l'option **PULSE**.

Noix hachées

Mettez une tasse (250 ml) de noix dans le récipient. Utilisez l'option **PULSE** plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option **PULSE** plusieurs fois.

Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses (500 ml) à mesurer de morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option **PULSE** jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Mettez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Concentré de jus congelé

Mettez 6 onces (170 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Utilisez l'option **LIQUEFY** (liquéfier) pendant 20 secondes. Ou mettez 12 onces (350 g) de jus

congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité égale d'eau. Utilisez l'option **BLEND** (mélanger) pendant 30 secondes. Versez dans un pichet et ajoutez les deux mesures d'eau restantes.

Sauce onctueuse

Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la vapeur de s'échapper. Utilisez l'option **PUREE** (purée) pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Crêpes ou gaufres

Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Utilisez l'option **MIX** (mélanger) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Fromage parmesan

Coupez le fromage en morceaux d'un centimètre environ et mettez-les dans le récipient. Utilisez l'option **SHRED** (lamelles) pendant 45 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Sucre extra-fin

Mettez une tasse (250 ml) de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **GRATE** (râper) pendant 30 secondes pour faire du sucre extra-fin qui se dissoudra instantanément dans le thé glacé.

Conseils pour la meilleure utilisation

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle avant de mélanger des aliments ou des liquides chauds.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si l'appareil cesse de mélanger pendant qu'il est en marche, ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, mettez le mélangeur sur OFF (arrêt). Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en caoutchouc pour repousser le mélange vers les lames.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.
- Lorsque vous mélangez des aliments, ne remplissez pas le récipient au-dessus du repère des 32 onces/4 tasses (1 L).

Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyer la base, le tableau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez le socle de sécurité et retirez l'élément coupant du récipient.
4. Avec précaution, retirez les lames et le joint hermétique du fond du socle de sécurité.
5. Lavez avec précaution les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique, le récipient en verre et le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse. Prendre des précautions lors de la manipulation des lames car elles sont très coupantes. Rincez et séchez complètement. Ne faites tremper aucune des pièces. Le récipient de verre peut être passé au lave-vaisselle. Les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique, et le couvercle **NÉ PEUVENT PAS** être passés au lave-vaisselle.
6. Remplacez l'élément coupant dans le récipient, puis remettez le récipient sur la base du mélangeur.
7. Rangez le mélangeur, le couvercle légèrement ouvert pour éviter la formation d'odeurs.

Recettes

Délice aux petits fruits

11,5 onces (339 ml) de jus concentré de petits fruits en conserve (offert dans la section des jus) 1 tasse (250 ml) de glaçons
1 tasse (250 ml) de fraises congelées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, couvrir. Utiliser l'option **PULSE** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 30 onces (900 ml).**

Boisson mousseuse aux ananas et banane

11,5 onces (339 ml) de concentré de jus d'ananas-orange en conserve (offert dans la section des jus) 1 tasse (250 ml) de glaçons
1 banane mûre, en morceaux

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **PULSE** pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 30 onces (900 ml).**

Rafraîchissement à l'orange et aux ananas

1 tasse (250 ml) de morceaux d'ananas 1 tasse (250 ml) de glaçons
1 tasse (250 ml) de jus d'orange

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **BLEND** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces (750 ml).**

Boisson mousseuse aux bananes et petits fruits

$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de lait 1 banane mûre, en morceaux
1 tasse (250 ml) de fraises congelées 8 onces (250 ml) de yogourt à la vanille ou aux fraises

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **BLEND** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces (750 ml).**

Boisson givrée à l'orange glacée

1½ tasses (375 ml) de jus d'orange 4 boules de crème glacée à la vanille

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **BLEND** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces (750 ml).**

Strata de jambon et fromage

4 tranches de pain 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde préparée
1 tasse (250 ml) de fromage suisse râpé ¼ de c. à thé (0,625 ml) de poivre
2 oeufs 2 ou 3 tranches de jambon, en morceaux
1 tasse (250 ml) de lait

Vaporiser de produit de cuisson anti-adhésif un plat de 8 po (20 cm) allant au four. Étaler les tranches de pain dans le plat en les faisant se chevaucher au besoin. Saupoudrer de fromage. Mettre les oeufs, le lait, la moutarde et le poivre dans le récipient du mélangeur et utiliser l'option **BLEND** pendant 15 secondes. Ajouter le jambon et utiliser l'option **PULSE** 3 ou 4 fois ou jusqu'à ce que le jambon soit en morceaux de la taille voulue. Verser ce mélange sur le pain et le fromage. Faire cuire à 350°F (180°C) pendant 40 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 2 portions.**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs 1 c. à soupe (15 ml) d'eau ou de lait
2 onces (60 g) de fromage américain Sel et poivre au goût
de type Monterey Jack

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Utiliser l'option **BLEND** pendant 10 secondes. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Y verser le mélange. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle «prenne», puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Trempelette au poivron rouge et à l'ail

6 grosses gousses d'ail 1 c. à thé (5 ml) de sauce de piment fort
2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de basilic frais, tassé ½ tasse (60 g) de poivron rouge rôti
1 c. à soupe (15 ml) de sauce soja 4 onces (120 g) de fromage à la crème

Mettre l'ail et le basilic dans le récipient. Utiliser l'option **PULSE** 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés. Ajouter le reste des ingrédients. Utiliser l'option **LIQUEFY** jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Servir avec des craquelins et des légumes à trempelette frais. Couvrir et conserver au réfrigérateur. **Donne : 1½ tasse (375 ml).**

Hoummos

1 boîte (19 onces [535 g]) de pois chiches non égouttés 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron 1½ c. à thé (7,5 ml) d'ail émincé
2 c. à soupe (30 ml) de tahini 1 c. à thé (5 ml) de cumin
½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Combiner les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mélanger à la vitesse élevée. Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et traiter 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer à un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses (375 ml).**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé (5 ml) de vanille	$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de lait
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	Un paquet de 3 onces (85 g) de fromage à la crème, coupé en cubes
1 tasse (250 ml) de mini pépites de chocolat	

Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Utiliser l'option **BLEND** pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le fromage à la crème et mélanger pendant 10 secondes de plus ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Verser dans des ramequins et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris.

Donne 4 à 6 portions.

Boisson frappée au moka pour adultes

1 tasse (250 ml) de lait	4 boules de crème glacée au chocolat, amollie
1 tasse (250 ml) de liqueur à saveur de café comme le Kahlua	

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **BLEND** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 32 onces (875 ml).**

Margaritas

$\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de tequila	Jus de 8 limettes
$\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de Triple Sec	$\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de glaçons	

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option **PULSE** pendant 45 secondes ou jusqu'au concassage des glaçons. **Donne 16 onces (500 ml).**

Daiquiri glacé aux fraises

La moitié d'une boîte de 6 onces (85 g) de concentré de limonade congelé	2 tasses (500 ml) de glaçons
Un paquet de 16 onces (450 g) de fraises congelées avec sucre, décongelées	$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de rhum

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir et utiliser l'option **PULSE** pendant 45 secondes ou jusqu'au concassage des glaçons. **Donne 30 onces (900 ml).**

Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base de votre appareil.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973

Conservez ce numéro pour référence ultérieure !

Demandes de renseignements par courriel : www.gehousewares.com

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.
- Pour les articles qui sont encore sous garantie mais non disponibles, WAL-MART se réserve le droit de les remplacer par un produit similaire de marque GE de valeur égale ou supérieure.

Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentels, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no coloque el cable, el enchufe, ni la base o el motor en el agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable 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 o ajuste eléctrico o mecánico.
8. 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.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. 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.
12. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado—especialmente cuando ensamble, desensamble o cuando limpie dentro del vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. 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 (750 ml). 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.
18. Enrosque firmemente el anillo de retención. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
19. Si el vaso gira cuando el motor está encendido, apáguelo (**O/OFF**) de inmediato y ajuste el vaso en el anillo de retención en rosca.
20. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Para desconectar el cable, gire el control a **O/OFF**, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
22. No use este artefacto electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto podría estar 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 cable 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.

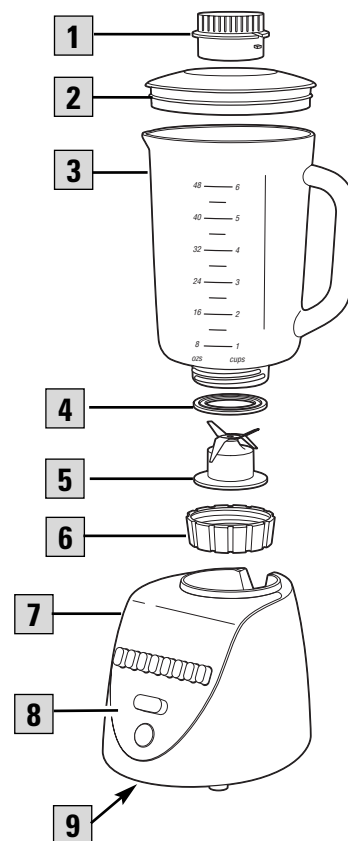
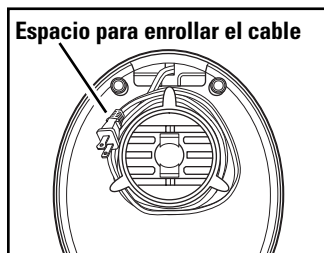
Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

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
- 4** Empaque
- 5** Cuchillas de corte
- 6** Anillo de retención
- 7** Base
- 8** Panel de control
- 9** Espacio para enrollar el cable



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

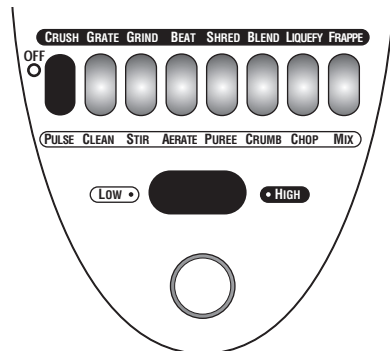
Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Debe tenerse cuidado cuando limpie el interior del vaso o cuando manipule las cuchillas de corte, ya que éstas son muy filosas.

Cómo ensamblar y usar

IMPORTANTE: El vaso y las cuchillas de su licuadora están propensos al desgaste con el uso normal. Siempre verifique que el vaso no tenga cortes, desportilladuras o rajaduras. Siempre verifique que las cuchillas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las cuchillas 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 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 **O/OFF** (Apagado) ha sido oprimido. Enchufe el cable en el tomacorriente.
6. Ponga los ingredientes en el vaso y tápelos. 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 fuerce.
10. **NUNCA** vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor esté en funcionamiento.

Tablero de control de 14 velocidades



Primero seleccione la potencia baja (**LOW**) o alta (**HIGH**) usando el conmutador corredizo. Luego seleccione un botón de velocidad. La licuadora marcará hasta que se oprima el botón **O/OFF** (apagado).

El botón **O/OFF** también es el botón de **CRUSH/PULSE** (picar/pulso). 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 **CLEAN** (limpieza) vierta 2 tazas (500 ml) 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 (750 ml a 1 L) de hielo por vez.
- Use el botón de **CRUSH/PULSE** (picar/pulso). 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 (500 ml) de hielo y 2 tazas (500 ml) de líquido. No trate de licuar 2 tazas (500 ml) de hielo y 1 taza (250 ml) 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 (250 ml) 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 (250 ml) 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 (500 ml) 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 (170 g) 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 (350 g) 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.

Crepés (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 (1 cm). Procese en la posición de **SHRED** durante 45 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

Azúcar extrafina

Coloque 1 taza (250 ml) de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Licúe en la posición de **GRATE** por 30 segundos para obtener un azúcar extrafina, 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 llenado antes de licuar alimentos o líquidos calientes.
- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de llenado 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 **O/OFF**. 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 (1 L).

Limpieza

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño o esponja húmedos.
3. Para limpiar el vaso, destornille el anillo de retención y saque la unidad cortadora del vaso.
4. Saque cuidadosamente las cuchillas y el empaque del fondo del anillo de retención.
5. Lave cuidadosamente las cuchillas, el anillo de retención, el empaque, el vaso de vidrio y la tapa en agua caliente y jabonosa. Debe tenerse cuidado cuando manipule las cuchillas de corte, ya que éstas son muy filosas. Enjuague y seque bien. No deje en remojo. El vaso de vidrio se puede lavar en un lavavajillas automático. NO lave las cuchillas, el anillo de retención, el empaque 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 339 ml (11,5 onzas) jugo concentrado de moras (se encuentra en el pasillo de jugos en el supermercado) | 1 taza (250 ml) de cubos de hielo |
| | 1 taza (250 ml) 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 (900 ml).**

Licudo espumoso de piña y plátano

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 lata 339 ml (11,5 onzas) de jugo concentrado de piña y naranja (se encuentra en el pasillo de jugos del supermercado) | 1 taza (250 ml) 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 (900 ml).**

Licudo de piña y naranja

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 taza (250 ml) de piña cortada en trozos | 1 taza (250 ml) de cubos de hielo |
| 1 taza (250 ml) 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 (750 ml).**

Licudo de plátano y moras

- | | |
|---------------------------------------|--|
| $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de leche | 8 onzas (250 ml) de yogur de vainilla o de fresa |
| 1 tazas (250 ml) de fresas congeladas | |
| 1 plátano maduro, en trozos | |

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 (750 ml).**

Licudo helado de naranja

1½ tazas (375 ml) 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 (750 ml).**

Strata de jamón y queso suizo

4 rodajas de pan	1 cucharada (15 ml) de mostaza preparada
1 taza (250 ml) de queso suizo rallado	¼ cucharadita (0,625 ml) de pimienta
2 huevos	2 a 3 tajadas de jamón, en trozos
1 taza (250 ml) 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 ó 4 veces o hasta que se haya picado a la consistencia deseada. Vierta sobre el pan y el queso. Hornee a 350° F (180° C) por 40 minutos o hasta que esté hecho. **Se obtienen 2 porciones.**

Omelette Mexicano

3 huevos	1 cucharada (15 ml) de agua o leche
2 onzas (55 g) 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 (5 ml) de salsa de pimientos picantes
2 cucharadas (30 ml) colmadas de hojas de albahaca fresca	½ taza (125 ml) de pimientos rojos asados
1 cucharada (15 ml) de salsa de soja	4 onzas (115 g) 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 (375 ml).**

Hummus

1 lata (19 onzas [535 g]) de garbanzos, con líquido
 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón
 2 cucharadas (30 ml) de tahini
 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
 1½ cucharaditas (7,5 ml) de ajo picado
 1 cucharadita (5 ml) de comino
 ½ cucharadita (2,5 ml) 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 (375 ml).

Mousse de crema de chocolate

1 cucharadita (5 ml) de vainilla
 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
 1 taza (250 ml) de trozos pequeños de chocolate (mini-chocolate chips)
 ¾ taza (175 ml) de leche
 1 paquete (3 onzas [85 g]) 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.

Licuado de moca para adulto

1 taza (250 ml) de leche
 1 taza (250 ml) de licor con sabor de café (como 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 (875 ml).**

Margaritas

¼ taza (60 ml) de Tequila
 ¼ taza (60 ml) de Triple Sec
 1 taza (250 ml) de hielo
 Jugo de 8 limas
 ¼ taza (60 ml) de azúcar

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. **PULSE** por 45 minutos o hasta que el hielo quede bien picado. **Se obtienen 16 onzas (500 ml).**

Daiquiri de fresa congelado

½ de una lata (6 onzas) de limonada concentrada congelada
 1 paquete (16 onzas [450 g]) de fresas congeladas con azúcar, descongeladas
 2 tazas (500 ml) cubos de hielo
 ½ taza (125 ml) 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 (900 ml).**

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 los números de modelo, serie y tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su aparato.

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

Número de Asistencia al Cliente en México: 01-800-343-7378

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.gehousewares.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.
- Para aquellos artículos que estén aún bajo garantía pero que ya no están disponibles, WAL*MART se reserva el derecho de reemplazarlos con un producto similar de marca GE de igual valor o superior.

¿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 01-800-343-7378.

¿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 o Canada

¿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 o de una provincia a la otra.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados o provincias 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.



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



est une marque de
commerce de General
Electric Company et est
utilisée en vertu d'une licence
par WAL-MART.



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

WAL-MART Canada Corp.
Mississauga, Ontario L5N 1P9

840121100
28

2/04

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>