

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 hand blender.

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

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

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.

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?

- Commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products which have been modified or incorporated into other products.
- 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 this product in the USA and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

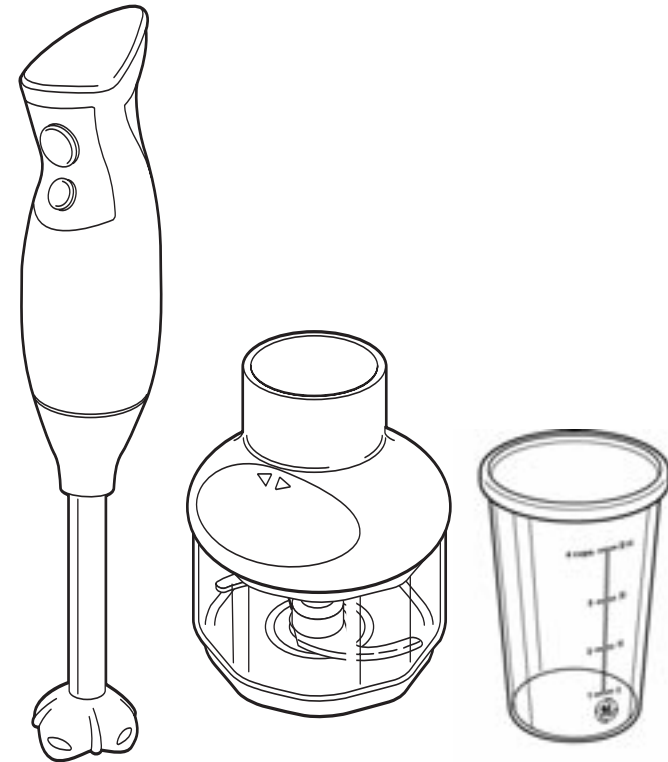
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



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



Hand Blender



Item Stock Number

169027

UPC:

681131690270

www.gehousewares.com

For product service, call customer service at 1-877-207-0923

Hand Blender Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse blender, its cord or plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not use this appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to nearest Wal-Mart (see warranty) for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A spatula may be used but must be used only when the unit is not running.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use included beaker, tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Avoid contacting moving parts.
14. Keep hands and utensils away from the chopper cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A spatula may be used but only when the food chopper is not running.
15. Be certain food chopper cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
16. Check food chopper bowl for the presence of foreign objects before using.
17. To reduce the risk of injury, never place chopper attachment cutting blade on base without first putting bowl properly in place. Always place the motor housing on the chopper attachment after the cover is in place on the bowl. Remove the motor housing from the chopper attachment before removing the cover from the bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

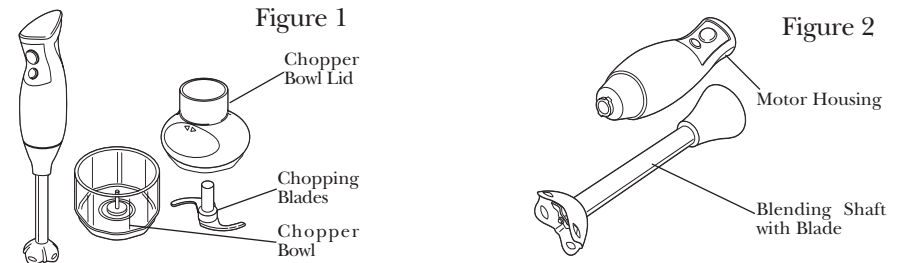
E2



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Know Your Hand Blender



Before you Use Your Hand Blender

Wash all parts. See "How To Clean Your Hand Blender"

How to Use Your Hand Blender

1. Plug power cord into 120 volt AC outlet.
2. Place blade-end of unit directly into included beaker or bottom of a tall plastic container holding ingredients to be blended.
3. Your blender has **LO** and **HI** speeds for quick blending. Press the **LO** or **HI** switch for continuous blending. Blending action stops when switch is released.
NOTE: During use, it is normal for a suction to be created at the bottom of the container.
4. For a short "burst" of blending, quickly push and release the **LO** or **HI** switch.
5. After blending, unplug unit.
CAUTION: Do not use blender in saucepan directly on stovetop. Remove pan from heat before blending. To avoid splatter, never lift blender out of hot ingredients while motor is on (see "Tips", page 4.)

How to Use Your Chopper Attachment

CAUTION: Sharp Blades. The chopper is intended for chopping onions, herbs, carrots, nuts, etc., up to 150 grams (or approximately half the bowl) at a time. Do not chop ice cubes or extremely hard nuts in chopper bowl.

1. Make sure the unit is unplugged.
2. With the blade facing downward, twist the shaft clockwise until the motor housing and the blender separate.
3. Remove chopper bowl lid and add food contents. Be careful of sharp blade. Replace chopper bowl lid.
4. Attach the motor housing to the chopper attachment and turn until it locks. Use caution as the blade is very sharp.
5. Press switch to operate the chopper. The **HI** setting is recommended for meats and cheese, and the **LO** setting for vegetables, nuts, etc.
6. Detach the motor housing, remove the chopper bowl lid, and carefully take out the chopper blade.
7. Use a spatula or spoon to remove the processed food from the bowl.
8. A convenient storage cover is supplied with your food chopper so that you can store any leftover processed food.

E3

How to Clean Your Hand Blender

Unplug. **CAUTION:** Never put motor-end of unit in water, other liquid, or place in the dishwasher.

1. For easy cleaning, place blade-end of unit under hot, running water immediately after blending is completed.
2. Wipe motor-end of handle with a damp cloth or sponge.
3. The shaft, chopper bowl, blade, and beaker are all dishwasher safe. Do not put the chopper cover in the dishwasher.

Tips

- For thorough blending, add liquid portion of recipe last (such as milk to ice cream for a milk shake). Exception: When blending a powdered mix with a liquid, add liquid first and then powder (such as milk for a diet drink or water for a soup mix).
 - When processing bread, cracker and cookie crumbs or chopping nuts, use a covered container.
 - Cut all solids (cooked meats, vegetables and fruit) into approximately 1-inch pieces before blending.
 - Remember: The blender performs its tasks in seconds – not minutes. Stop blender and check the consistency before contents become too fine or overblended.
 - Do not overtax the motor with extra-heavy loads such as stiff dough, cream cheese dips or butter.
 - If blending action in container should stop during processing before mixture is smooth, unplug unit and remove ingredients from blade with rubber spatula. Plug in unit to complete blending.
 - It may be necessary to stop blending action and remove blade-end from ingredients and reinsert several times before mixture becomes smooth.
 - To make beverages icy cold, add one ice cube at a time (up to 6) to an already-blended mixture. Raise and lower blender in a steady motion until ice is crushed.
- NOTE:** Your blender is not designed to crush larger quantities of ice.
- For fluffy shakes, aerate upper part of mixture by raising blender from bottom of container.
 - To chop fruits and vegetables, use chopper bowl accessory.

YOUR BLENDER WON'T

- Whip egg whites or skim milk stiff.
- Mash freshly boiled potatoes.
- Grind raw meat, coffee beans, or whole spices.
- Extract juices from fruits or vegetables.
- Grate cheese or chocolate.

SPLATTER-FREE BLENDING TIPS

1. Avoid lifting unit out of ingredients while motor is on.
2. To prevent spillage: Fill a container about two-thirds full. Suggested containers: Use included beaker for individual servings of drinks or shakes. For larger blending, use mixing bowl or measuring cup with a 2-cup capacity or larger.
3. When processing dry ingredients, use the chopper attachment, large cup or bowl. Make sure container is large enough to allow for free movement of ingredients during blending.

Blending Guide

Food	Speed	Blending Tip
Reconstituted frozen juice or mixed drink concentrates	LO	Add recommended amount of liquid.
Pancake or waffle mixes	LO	Follow package directions.
Gravy and soup mixes	LO	No more lumpy gravies or soups. Follow directions on package. To allow for blending action, use larger container than suggested on package.
Diet drink mixes or instant breakfast	LO	Measure recommended liquid amount. Add powder to liquid.
Canned tomatoes	LO	Process until desired consistency is obtained.
Instant pudding, mousse	LO then HI	Add recommended amount of cold liquid last.
Cake mixes (not recommended for angel food, brownie or muffin mixes)	LO then HI	Follow package proportions, adding liquids and eggs last.
Cracker or cookie crumbs	LO then HI	Process in covered plastic container. Break about 6 crackers or cookies into container. For thorough blending, redistribute crumbs.
Whipping cream	LO then HI	Process until desired volume is obtained.
Icy beverages	LO then HI	Add one cube at a time to already smooth beverage. Raise and lower blender in a steady motion until ice is crushed.
Chopped nuts	LO then HI	Process about 1/2 cup at a time in covered plastic container. For even blending, redistribute nuts.
Pureed fruits	HI	Cut into 1-inch pieces. If necessary, stop blending, lift unit out of mixture and start again until desired consistency is obtained.
Baby food	HI	Cut into 1-inch pieces. Add liquid to container last. If necessary, stop blending, lift unit out of mixture and start again until desired consistency is obtained.
Ground meat	HI	Cut cooked meat into 1-inch pieces. Process about 1/2 cup at a time in covered plastic container.
Dips	HI	Process until desired consistency is obtained. Not recommended for cream cheese.

Recipes

Hand Blender Recipes

Beverages

Vanilla Milk Shake

2 cups (1 pint) vanilla ice cream 1 cup milk

Combine ingredients in tall container. Blend on **HI** until smooth. If necessary, stop blending, lift unit out of mixture and repeat. For thicker shakes, add more ice cream. Makes 2 servings.

Chocolate Shake: Add 2 tablespoons chocolate syrup to vanilla milk shake before blending; or substitute chocolate ice cream for vanilla ice cream

Strawberry Shake: Add 1/2 cup sweetened fresh or frozen strawberries to vanilla milk shake before blending; or substitute strawberry ice cream for vanilla ice cream.

Malted Milk Shake: Add 1 tablespoon malted milk powder to any milk shake before blending.

M&M®'s Frosty

1 1/2 cups vanilla ice cream 1/4 cup milk
1/4 cup plain M&M®'s candies

Combine ingredients in tall container. Blend on **LO** and then **HI** until smooth. Do not overmix or shake will become thin. If necessary, stop blending. Lift out of mixture and start again. Candy bars or cookies may be substituted for M&M® candies. Makes 1 serving.

Lemon Breakfast Shake

1 cup lemon yogurt 1/4 cup frozen orange juice concentrate,
1/2 cup canned peach slices (about 8 slices) undiluted
3 ice cubes

Combine lemon yogurt, orange juice concentrate and peach slices in tall container. Blend on **LO** until smooth. Add ice cubes one at a time and blend on **HI** until crushed. Serve immediately. Makes 1 1/2 cups.

Breakfast Drink

1/3 cup frozen orange juice concentrate, 1/2 cup milk
undiluted 1/2 cup water 1/4 cups sugar
1/2 teaspoon vanilla extract 1/2 banana, peeled and sliced
3 ice cubes

Combine ingredients except ice in tall container. Blend mixture on **HI** until frothy and smooth. Add ice cubes one at a time until crushed. Serve immediately. Makes 2 cups.

Orange Pineapple Juice

1 cup orange juice 1 cup pineapple juice
6 ice cubes

Combine ingredients except ice in tall container. Blend on **HI**, adding ice cubes one at a time, until smooth. Makes 4 servings.

Lo-Cal, Hi-Protein Pina Colada Drink

1 cup skim milk 1/2 teaspoon rum extract
1/2 cup pineapple chunks 1 package vanilla instant breakfast or 1
6 ice cubes scoop vanilla diet drink mix

Combine ingredients except ice in tall container. Blend mixture on **HI** until frothy and smooth. Add ice cubes one at a time until crushed. Serve immediately. Makes 2 cups.

Grasshopper

2 cups (1 pint) vanilla ice cream 2 ounces green crème de menthe
2 ounces white crème de cacao

Combine all ingredients in tall container. Blend mixture on **HI** until smooth. If necessary, stop blending, lift unit out of mixture and repeat. Makes 2 servings.

Kahlúa® Frosty

2 cups (1 pint) vanilla ice cream 1/2 cup half-and-half
1/2 cup Kahlúa® 1/8 teaspoon vanilla extract

Follow directions for Grasshopper recipe above. Makes 2 servings.

Brandy Alexander

2 cups (1 pint) vanilla ice cream 2 ounces brandy
2 ounces crème de cacao

Follow directions for Grasshopper recipe above. Makes 2 servings.

Salad Dressings & Dips

Balsamic Vinaigrette

1/4-1/3 cup extra virgin olive oil 2 tablespoons balsamic vinegar
2 tablespoons Dijon mustard 1 clove garlic
salt and pepper

Combine all ingredients in a small deep bowl. Blend on **HI** until smooth and thickened.

Blue Cheese Dressing

1 cup plain yogurt 1/4 cup buttermilk
4 ounces blue cheese, crumbled 1 tablespoon dried Italian seasoning
1 teaspoon steak sauce 1/2 teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in tall container. Blend on **LO** until nearly smooth. Transfer dressing to storage container. Shake before serving. Makes 2 cups.

French Dressing

1/2 cup vegetable oil	1/4 cup catsup
1/4 cup honey	2 tablespoons cider vinegar
1/4 teaspoon paprika	1/2 teaspoon dry mustard
1/4 teaspoon garlic powder	1/4 teaspoon onion salt

Combine all ingredients in tall container. Blend on **HI** until smooth. Cover and chill. Shake before serving. Makes 1 cup.

Lo-Cal Ranch Dressing

1 package ranch salad dressing mix	1/2 cup light mayonnaise
1 cup plain low-fat yogurt	

Combine ingredients in small mixing bowl. Process on **LO** and then **HI** until smooth. Chill and serve over salad greens. Makes 1 1/2 cups.

Desserts

Graham Cracker Crust

15 graham cracker squares (about 1 3/4 cups)	1/4 cup sugar
6 tablespoons butter or margarine, melted	

Break 5 cracker squares into small pieces; process in plastic container with cover. Process on **LO** and then **HI** until crushed into fine crumbs; repeat until all crackers are crushed. In 8 or 9-inch pie pan, combine crumbs and sugar. Stir in melted butter, mixing well. Firmly press mixture evenly over bottom and sides of pan. Chill approximately 1 hour or until firm. Makes one 8 or 9-inch crust.

Chocolate Wafer Crust

12 chocolate wafer cookies (about 1 3/4 cups)	6 tablespoons butter or margarine, melted
1/4 cup sugar	

Follow directions for Graham Cracker Crust recipe. Makes one 8 or 9-inch crust.

Pineapple Pie

1 package (3 1/2 ounces) lemon instant pudding mix	1 cup cold milk
1 8 or 9-inch graham cracker crust (see previous above)	1 cup whipped topping, thawed
	1 can (15 1/4 ounces) crushed pineapple, drained

Mix pudding and milk; blend on **LO** until smooth and thick. Fold in crushed pineapple and whipped topping. Spoon mixture into crust. Chill 6 hours or overnight. Makes 8 servings.

Chopper Recipes

Fresh Salsa

3 plum tomatoes, halved and seeded	1 garlic clove
1 small red onion, peeled and quartered	1/2 yellow bell pepper, seeded and cut into small pieces
1/2 - 1 jalapeno pepper, seeded	1 teaspoon fresh oregano leaves, washed and dried
1 tablespoon cilantro leaves, washed and dried	1/2 teaspoon salt
2 tablespoons fresh lime juice	
dash ground black pepper	

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Hummus

1 can garbanzo beans, drained and rinsed	3 tablespoons sesame tahini paste
1 tablespoon lemon juice	1/4 cup olive oil
1/2 teaspoon salt	dash ground black pepper

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Variations:

- add 3-4 roasted garlic cloves
- add 1/4 cup roasted red peppers
- add 1/4 cup fresh raspberries and 1/2 seeded jalapeno pepper
- add 1 teaspoon Chinese five spice powder
- 1/4 cup caramelized onions

Guacamole

2 avocados, ripe, pitted	1 small red onion, peeled and quartered
1 plum tomato, seeded, cut into small pieces	2 garlic cloves, crushed
2 tablespoons fresh lime juice	1/2 jalapeno pepper, seeded and sliced (optional)
2 tablespoons cilantro leaves, washed and dried	1/2 teaspoon salt
dash ground black pepper	

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Hot Artichoke Dip

1 small shallot, halved and peeled	1 garlic clove, peeled
1 can (14 oz) water-packed artichoke hearts, drained	1/2 cup mayonnaise
1/4 teaspoon paprika	1/4 cup cream cheese
2 tablespoons grated parmesan cheese	dash ground black pepper
	2 tablespoons green onions, thinly sliced

Combine shallot and garlic in the chopper bowl. Process on **HI** for approximately 5 seconds until minced. Add the remaining ingredients to the chopper bowl and process on **HI** until smooth. Transfer dip to a microwave safe container and heat on high 1 1/2 minutes, stirring once half way through. Serve and garnish with parmesan cheese and green onions.

Sun-dried Tomato and Basil Spread

1 small shallot, peeled	1 garlic clove
3 ounces sun-dried tomatoes	1 cup fresh basil leaves, washed and patted dry
1/2 cup pine nuts, lightly toasted	2 tablespoon fresh lemon juice
1/4 cup extra virgin olive oil	dash salt and ground black pepper
1/2 teaspoon ground coriander	

Combine shallot and garlic in the chopper bowl. Process on **HI** for approximately 5 seconds until minced. Add the remaining ingredients to the chopper bowl and process on **HI** until thoroughly combined.

Greek Olive Spread

1 garlic clove	3/4 cup Kalamata olives, pitted, rinsed and patted dry
3/4 cup small green olives, rinsed and patted dry	1 teaspoon anchovy paste or
1 anchovy fillet	1 tablespoon lime juice
1/4 cup olive oil	

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Smoked Salmon Pate

6 ounces cream cheese	3 ounces smoked salmon
1/2 lemon, juice only	1 tablespoon ketchup
1 teaspoon prepared horseradish	1 teaspoon worchestire sauce
1/4 cup fresh chives, roughly chopped	2 tablespoons fresh parsley leaves, roughly chopped

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Mushroom and Herb Pesto

1/2 cup mushroom pieces, fresh or canned	2 cups fresh basil leaves, washed and patted dry
2 garlic cloves	1/4 cup parmesan cheese, shredded
1/2 cup pine nuts, lightly toasted	3/4 cup extra virgin olive oil
2 tablespoons lemon juice	
dash salt and ground black pepper	

Combine all ingredients in the chopper bowl. Process on **LO** until thoroughly combined.

Notes

Asistencia al Cliente

Si usted tiene que hacer algún reclamo durante la garantía, por favor llame a nuestro número de asistencia al cliente. Para un servicio más rápido, por favor tenga preparado los números del modelo, serie y tipo para proporcionárselos al operador. Estos números se encuentran en la parte de abajo del licuadora de mano.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____
Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923
¡Guarde este número para futura referencia!

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

¿Qué es lo que la garantía cubre?

- Cualquier defecto de material o de fabricación.

¿Por cuánto tiempo después de la compra original?

- Dos años.

¿Qué es lo que haremos por usted?

- Le proveeremos una nueva.

¿Cómo se hace un reclamo bajo la garantía?

- Conserve su comprobante de pago.
- Empaque la unidad adecuadamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva la unidad a la tienda de Wal-Mart más cercana o llame al Departamento de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Uso comercial.
- Daños por mal uso, maltrato o negligencia.
- Unidades que han sido modificadas o incorporadas a otros artefactos.
- Unidades compradas o a las que se les ha dado servicio fuera de Estados Unidos.

¿Cómo se relaciona la Ley Estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos específicos y usted podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. WAL-MART rechaza expresamente toda responsabilidad por daños consecuenciales o pérdidas incidentales causadas por el uso de este artefacto. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de daños consiguientes o pérdidas incidentales, por lo tanto el descargo de responsabilidad anterior puede no ser válido para usted.

¿Qué sucede si usted compra esta unidad en Estados Unidos, y se le presenta un problema cuando está fuera del país en que la compró?

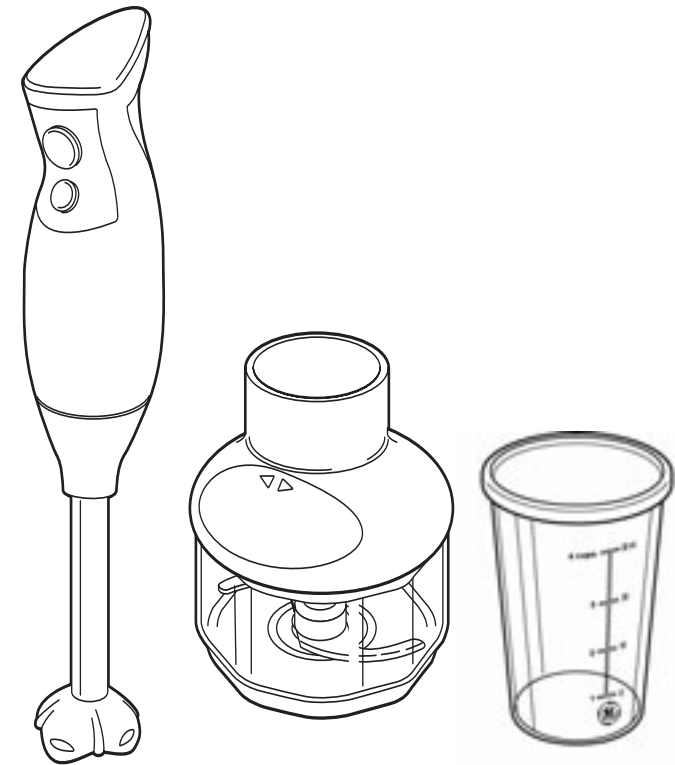
- Esta garantía sólo es válida en el país de compra y siguiendo el procedimiento para reclamos de garantía indicados.



Es una marca registrada de
 General Electric Company
 y usada bajo licencia por
 Wal-Mart Stores Inc.,
 Bentonville, AR 72716



Licuadora de Mano



No. de Inventario

169027

Código UPC

681131690270

Seguridad de la Licuadora de Mano

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja parte alguna de esta licuadora, su cordón o su enchufe en agua u otros líquidos.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños. Este artefacto no debe ser usado por niños.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de limpiar o de instalarle o desinstalarle piezas.
5. No opere artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado, después que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devolver el artefacto a WAL-MART (Vea la Garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No usar en exteriores.
8. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
9. Para reducir el riesgo de lesiones serias o daños a la unidad, mantenga las manos y los utensilios fuera de la licuadora cuando esté funcionando.
10. Sólo use este artefacto para lo que está diseñado a hacer.
11. Para reducir los derrames y salpicaduras, al mezclar líquidos, especialmente calientes, use un contenedor alto o prepare cantidades pequeñas a la vez.
12. Las cuchillas son filosas, manipúlelas con cuidado.
13. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
14. Para reducir el riesgo de lesiones serias o daños a la unidad, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas al picar o desmenuzar alimentos. Se puede usar una espátula, pero cuando la unidad esté apagada.
15. Asegúrese que la tapa del tazón para picar o desmenuzar alimentos esté bien ajustada antes de hacer funcionar la unidad. No intente destapar hasta que las cuchillas se detengan.
16. Antes de usar el tazón para picar o desmenuzar alimentos, cerciórese que no contenga objetos extraños.
17. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas en el accesorio cortador en la base hasta después de poner el tazón adecuadamente en posición. Saque la sección del motor del accesorio cortador antes de sacar la tapa del tazón.

Se puede usar una espátula, pero cuando la unidad esté apagada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto es **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**. No posee partes reparables por el usuario en su interior. El motor nunca requiere lubricación. No intente darle servicio a esta unidad.

ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera; si no entra totalmente, invierta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente se calienta, no use ese tomacorriente.

Partes de su Licuadora de Mano

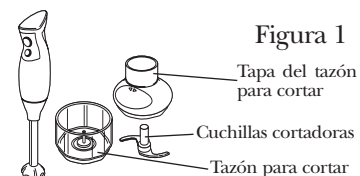


Figura 1

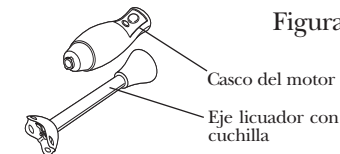


Figura 2

Antes de usar su licuadora de mano

Lave todas las piezas. Refiérase a la sección "Cómo lavar la licuadora de mano":

Cómo usar su licuadora de mano.

1. Enchufe el cordón a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
2. Coloque el extremo de la unidad que tiene las cuchillas directamente en el fondo de un contenedor alto de plástico que contenga los ingredientes por mezclarse.
3. La licuadora tiene dos velocidades baja (LO) y alta (HI) para licuado rápido. Para un licuado continuo, presione cualquiera de esos dos botones y suéltelo para que se detenga.
NOTA: Durante la operación se crea una succión en el fondo del contenedor. Esto es normal.
4. Para una operación corta, presione y suelte inmediatamente el botón de velocidad baja (LO) o alta (HI).
5. Desenchufe la unidad después de terminar.
PRECAUCIÓN: No use la licuadora en una olla o sartén directamente sobre la cocina, retírela. Para evitar salpicaduras, no haga funcionar la licuadora de mano si las cuchillas no están sumergidas en los ingredientes calientes (ver la sección "Consejos" en la página 4.)

Cómo usar el Accesorio Cortador

CUIDADO: Las cuchillas son filosas. Las cuchillas están diseñadas para cortar hasta 150 gr. (o aproximadamente 1/2 tazón) a la vez de cebollas, hiervas, zanahorias, nueces, etc. No use esta unidad para picar cubos de hielo ni nueces extremadamente duras.

1. Asegúrese que la unidad esté desenchufada.
2. Con los revestimientos de la lámina hacia abajo, tuerza el eje a la derecha hasta que la cubierta de motor y el mezclador separados.
3. Destape el tazón y eche los ingredientes. Tenga cuidado con las cuchillas filosas. Vuelva a tapar el tazón.
4. Instale la sección del motor en el accesorio cortador y gírelo hasta que enganche. Tenga cuidado con las cuchillas porque son muy filosas.
5. Presione el interruptor para arrancar. Se recomienda la velocidad alta (HI) para picar carnes y quesos y la baja (LO) para verduras, nueces, etc.
6. Desmonte la sección del motor, destape el tazón y extraiga las cuchillas cortadoras.
7. Extraiga los alimentos procesados del tazón con una espátula o cuchara.
8. Se provee una tapa conveniente para usar el tazón para guardar cualquier sobrante de alimentos procesados. El tazón transparente y la unidad con las cuchillas pueden lavarse en el lavavajillas; pero no la tapa de la cortadora.

Cómo Limpiar su Licuadora de Mano

Desenchufe la unidad. **CAUTION:** Nunca coloque el mango de la unidad (que contiene el motor) en agua ni otro líquido ni la coloque en el lavavajillas.

1. Para facilitar su limpieza, inmediatamente después de usar la unidad, coloque las cuchillas debajo del chorro de agua caliente.
2. Frote el mango (con el motor) con un paño o esponja húmeda.
3. El eje, tazón, cuchilla y el vaso son aptos para lavavajillas. No coloque la tapa del picador en el lavavajillas.

Consejos:

- Para un buen licuado, agregue el líquido de la receta al final (tal como leche al helado para el batido). Excepción: Cuando se mezcle un ingrediente en polvo con un líquido, eche primero el líquido y después el polvo (p. ej.: leche para un trapo dietético o agua para una sopa).
- Para procesar trozos de pan, galletas o nueces, use un contenedor plástico con tapa o tapado con una bolsa plástica gruesa segura para los alimentos.
- Antes de licuar o mezclar los ingredientes sólidos (carnes cocidas, verduras o frutas), córtelos en trozos de aproximadamente 2,5 cm. (1").
- Recuerde: la licuadora realiza su trabajo en segundos, no en minutos. Detenga la licuadora, verifique la consistencia del contenido antes que se vuelva demasiado fino o aguado.
- No fuerce el motor con cargas demasiado pesadas, tales como masa dura, salsas de crema de queso o mantequilla.
- Si la acción mezcladora dentro del contenedor se detuviese durante antes de lograr el punto deseado, desenchufe la unidad, saque los ingredientes adheridos a las cuchillas con una espátula de caucho, vuelva a enchufar la unidad y complete el proceso.
- Puede ser que necesite detener el licuado y sacar el extremo de la cuchilla de los ingredientes y volverlo a insertar varias veces antes de que la mezcla se vuelva suave.
- Para hacer bebidas heladas a base de una mezcla ya licuada, agregue un cubo de hielo a la vez (hasta 6). Levante y baje las cuchillas dentro de la mezcla con un movimiento constante hasta que el hielo se triture.

NOTA: La licuadora no está diseñada para triturar cantidades grandes de hielo.

- Para batidos esponjosos, airee la parte superior de la mezcla levantando las cuchillas del fondo del contenedor.
- Para tajar las frutas y los vehículos, utilice el accesorio del tazón de fuente del interruptor.

LA LICUADORA NO SE DEBE USAR PARA LO SIGUIENTE:

- Batir claras de huevo o leche grandes hasta que se solidifique.
- Convertir papas recién cocidas en puré.
- Moler carne cruda, granos de café, ni especias enteras.
- Extraer jugos de frutas o vegetales.
- Rallar queso ni chocolate.

CONSEJOS PARA EVITAR SALPICAR AL LICUAR

1. Evite extraer las cuchillas de los ingredientes mientras el motor esté funcionando.
2. Para evitar derramar, llene el contenedor sólo 2/3. Contenedores sugeridos: para porciones individuales, use una taza o vaso de plástico alto. Para cantidades mayores use un tazón mezclador o una jarra medidora de dos tazas de capacidad o más.
3. Al procesar ingredientes secos, tape el contenedor con una bolsa gruesa de plástico que sea segura para los alimentos o use un contenedor plástico con tapa (como los envases de yogurt o queso cottage). Asegúrese que sea suficientemente grande para permitir el movimiento libre de los ingredientes durante su mezcla.

Guía para Operar

Alimentos	Velocidad	Consejos para Operar
Reconstitución de concentrados de jugos de fruta o bebidas heladas.	Baja (LO)	Agregue la cantidad de líquido recomendada.
Mezclas para panqueques o waffles.	Baja (LO)	Siga las instrucciones del paquete.
Mezcla de salsas o sopas.	Baja (LO)	Para evitar grumos en las salsas o sopas, siga las instrucciones de sus paquetes. Para licuar, utilice contenedores más grandes que los sugeridos en sus paquetes.
Mezclas para bebidas dietéticas o desayunos instantáneos.	Baja (LO)	Mida las cantidades recomendadas de líquido y agregue el polvo al líquido.
Tomates enlatados	Baja (LO)	Procese hasta obtener la consistencia deseada.
Mezclas para pudines instantáneos, mousses	Baja (LO) luego Alta (HI)	Agregue la cantidad de líquido frío recomendado al final.
Mezclas para tortas (no se recomienda para biscochuelos, galletas ni muffins).	Baja (LO) luego Alta (HI)	Siga las instrucciones indicadas en el paquete, agregando los líquidos y huevos al final.
Trozos de galletas	Baja (LO) luego Alta (HI)	Procese en un contenedor de plástico con tapa o tapado con bolsa plástica. Quiebre 6 galletas dentro del contenedor. Para una buena mezcla, distribuya los trozos de galleta.
Batir crema	Baja (LO) luego Alta (HI)	Procese hasta obtener el volumen deseado.
Bebidas heladas	Baja (LO) luego Alta (HI)	Agregue un cubo de hielo a la vez a la mezcla ya diluida. Suba y baje las cuchillas de la licuadora dentro de los ingredientes con un movimiento constante hasta que el hielo se triture.
Triturar nueces	Baja (LO) luego Alta (HI)	Procese como 1/2 taza a la vez dentro de un contenedor de plástico con tapa o tapado con una bolsa de plástico. Para una buena mezcla, redistribuya las nueces.
Puré de frutas.	Alta (HI)	Cortar en trozos de 2,5 cm. (1"). Si fuese necesario, detenga la unidad, levante las cuchillas fuera de la mezcla, arranque la unidad y vuélvalas a introducir en la mezcla hasta obtener la consistencia deseada.
Alimentos para bebés.	Alta (HI)	Cortar en trozos de 2,5 cm. (1"). Agregar el líquido al final. Si fuese necesario, detenga la unidad, levante las cuchillas fuera de la mezcla, arranque la unidad y vuélvalas a introducir en la mezcla hasta obtener la consistencia deseada.
Moler carne	Alta (HI)	Corte la carne cocida en trozos de 2,5 cm. (1"). Procese aproximadamente 1/2 taza a la vez en un contenedor de plástico con tapa o tapado con bolsa plástica.
Salsas (dips)	Alta (HI)	Procese hasta obtener la consistencia deseada. No se recomienda para crema de queso.

Recetas

Recetas para la Licuadora de Mano

Bebida

Batido de Leche de Vainilla

2 tazas (1/2 L) de helado de vainilla 1 taza de leche

Combine los ingredientes en un contenedor alto y licúelos en velocidad alta (**HI**) hasta lograr una mezcla sin grumos. Si fuese necesario, detenga la licuadora, extraiga las cuchillas de la mezcla, vuélvalas a sumergir y repita la operación. Para batidos más espesos, agregue más helado. Rinde para 2 porciones.

Batido de Chocolate: Agregue 2 cucharadas de jarabe de chocolate a la receta del batido de vainilla antes de comenzar a mezclar, o sustituya el helado de vainilla por helado de chocolate.

Batido de Fresas: Agregue 1/2 taza de fresas endulzadas o congeladas a la receta del batido de vainilla antes de procesar, o sustituya el helado de vainilla por helado de fresas.

Batido de Leche Malteada: Agregue 1 cucharada de polvo de leche malteada a la receta de cualquier batido de leche antes de licuar.

Helados con M&M®

1 1/2 taza de helado de vainilla 1/4 de taza de leche
1/4 de taza de caramelos M&M® simples
Combine los ingredientes en un contenedor alto.

Mezcle en velocidad baja (**LO**) y luego en alta (**HI**) hasta que la mezcla se ablande. No se exceda porque la mezcla quedará muy aguada. Si fuese necesario, deje de mezclar, levante las cuchillas de la mezcla y vuelva a comenzar. Las barras de chocolate o galletas pueden sustituir a los chocolates acaramelados M&M®. Rinde 1 porción.

Batido de Limón para Desayuno

1 taza de yogurt de limón 1/4 de taza de concentrado de jugo de naranja, sin diluir.
1/2 taza de rodajas de durazno enlatado (aprox. 8) sin diluir.
3 cubos de hielo

Combine el yogurt de limón, el concentrado de jugo de naranja y las rodajas de durazno en un contenedor alto. Mezcle los ingredientes en velocidad lenta (**LO**), agregue un cubo de hielo a la vez y continúe mezclando en velocidad alta (**HI**) hasta que el hielo se triture. Sirva inmediatamente. Rinde 1 1/2 tazas.

Bebida para el Desayuno

1/3 de taza de jugo concentrado de 1/2 taza de leche
naranja sin diluir 1/2 taza de agua 1/4 de taza de azúcar
1/2 cucharadita de extracto de vainilla 1/2 banana pelada y en rodajas
3 cubos de hielo

Combine todos los ingredientes excepto el hielo en un contenedor alto y licue en velocidad alta (**HI**) hasta lograr una mezcla cremosa sin grumos. Agregue un cubo de hielo a la vez y siga licuando hasta que se triture. Sirva inmediatamente. Rinde 2 tazas.

Jugo de Naranja y Piña

1 taza de taza de jugo de naranja 1 taza de jugo de ananá
6 cubos de hielo

Combine los ingredientes excepto por el hielo en un contenedor alto y licue en velocidad alta (**HI**). Agregue un cubo a la vez y licue hasta que se triture. Rinde 4 porciones.

Bebida de Piña Colada de Bajas Calorías y Altas Proteínas

1 taza de leche descremada 1/2 cucharadita de extracto de ron
1/2 taza de trozos de ananá 1 paquete de desayuno instantáneo de
6 cubos de hielo vainilla o 1 cucharada de polvo para
bebida dietética de vainilla.

Combine todos los ingredientes excepto el hielo en un contenedor alto y licue en velocidad alta (**HI**) hasta lograr una mezcla cremosa sin grumos. Agregue un cubo de hielo a la vez y siga licuando hasta que se triture. Sirva inmediatamente. Rinde 2 tazas.

Saltamontes

2 tazas (1/2 L) de helado de vainilla 2 onzas de crema de menta
2 onzas de crema blanca de cacao

Combine todos los ingredientes en un contenedor alto y mezcle a alta (**HI**) velocidad hasta obtener una mezcla uniforme. Si fuese necesario, deje de mezclar, levante las cuchillas de la mezcla y vuelva a comenzar. Rinde 2 porciones.

Kahlúa® Frapé

2 tazas (1/2 L) de helado de vainilla 1/2 taza de crema de leche
1/2 taza de Kahlúa® 1/8 de cucharadita de extracto de vainilla
Siga las instrucciones para la receta del Saltamontes. Rinde 2 porciones.

Brandy Alexander

2 tazas (1/2 L) de helado de vainilla 2 onzas de brandy o coñac
2 onzas de crema de cacao
Siga las instrucciones para la receta del Saltamontes. Rinde 2 porciones.

Salsas para Ensaladas y Dips

Vinagreta Balsámica

1/4 a 1/3 de taza de aceite extra virgen de oliva 2 cucharadas de vinagre balsámico
2 cucharadas de mostaza Dijon 1 diente de ajo
Sal y pimienta

Mezcle todos los ingredientes en una taza pequeña profunda en velocidad alta (**HI**) hasta obtener una mezcla espesa sin grumos.

Salsa de Queso Roquefort (Blue Cheese)

1 taza de yogurt natural 1/4 taza de suero de leche
4 onzas de queso Roquefort trozado 1 cucharada de hiervas italianas secas para sazonar
1 cucharadita de salsa para churrascos 1/2 cucharadita de ajos en polvo

Combine todos los ingredientes en un contenedor alto y mézclelos en velocidad baja (**LO**) hasta que la mezcla quede casi sin grumos. Transfiera la salsa al contenedor para guardar. Agitar antes de servir. Rinde 2 tazas.

Salsa Francesa (French Dressing)

1/2 taza de aceite vegetal	1/4 de taza de salsa de tomate (catchup)
1/4 de taza de miel	2 cucharadas de vinagre de sidra
1/4 de cucharadita de p�prika	1/2 cucharadita de semillas secas de mostaza
1/4 de cucharadita de ajo en polvo	1/4 de cucharadita de sal de cebolla

Combine todos los ingredientes en un contenedor alto y mézclelos en velocidad alta (**HI**) hasta que la mezcla quede casi sin grumos. Transfiera la salsa al contenedor para guardar. Agitar antes de servir. Rinde 1 taza.

Salsa Ranchera (Ranch Dressing) de Bajas Calorías

1 paquete de polvo para salsa ranchera para ensalada 1/2 taza de mayonesa de bajas calorías
1 taza de yogurt natural de bajas calorías

Combine los ingredientes en un tazón pequeño a velocidad baja (**LO**) y luego alta (**HI**) hasta obtener una mezcla sin grumos. Enfriar y servir sobre ensaladas de legumbres. Rinde 1 1/2 tazas.

Postres

Corteza de Galletas Molidas

15 galletas cuadradas (o molidas 1 3/4 taza)	1/4 de taza de azúcar
6 cucharadas de mantequilla o margarina derretida	

Rompa 5 galletas cuadradas en trozos pequeños y pulver celos en un contenedor de plástico con tapa o tapado con plástico seguro para alimentos. Procese en velocidad baja (**LO**) y luego en alta (**HI**) hasta que queden molidas finamente. Repetir la operación hasta moler todas las galletas. En un molde de 8" a 9" de diámetro para pasteles, combine las galletas molidas, el azúcar, la mantequilla derretida y mezcle todo. Presione firmemente la mezcla en forma pareja contra el fondo y las paredes del molde. Refrigere aprox. 1 hora o hasta que la mezcla quede firme. Rinde para una corteza de 8" a 9" de diámetro.

Corteza de Waffle de Chocolate

12 galletas waffle de chocolate (alrededor de – 1 3/4 taza)	6 cucharadas de mantequilla o margarina derretida
	1/4 de taza de azúcar

Siga las instrucciones para la corteza de galletas trituradas. Rinde una corteza de 8" a 9" de diámetro.

Pastel de Piña

1 paquete (3 1/2 onzas) para pudín instantáneo de limón	1 taza de leche fría
1 corteza de 8" a 9" de galleta molida (ver la receta correspondiente)	1 taza de crema batida descongelada
	1 lata (15 1/4 onzas) de piña en trozos (drenadas)

Mezcle el pudín y la leche y lic uelos en velocidad baja (**LO**) hasta obtener una mezcla sin grumos. Eche los trozos de piña y la crema batida. Con una cuchara eche la mezcla a la corteza y refrigere por 6 horas o durante toda la noche. Rinde para 8 porciones.

Recetas para la Cortadora

Salsa Fresca

3 tomates maduros en mitades y sin semillas	1 diente de ajo
1 cebolla roja, pelada y cortada en cuartos	1/2 pimiento amarillo sin semillas y en trozos pequeños
1/2 a 1 chili (aji) jalapeño sin semillas	1 cucharadita de hojas frescas de orégano lavadas y secas con una toalla
1 cucharada de hojas de cilantro lavadas y secas con una toalla	1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de jugo fresco de lima	
1 pizca de pimienta negra en polvo	

Combinar los ingredientes en el tazón de picar en velocidad baja (**LO**) hasta que se mezclen bien.

Humus

1 lata de garbanzos cocidos, drenados y enjuagados	3 cucharadas de pasta de sésamo tahini
1 cucharada de jugo de limón	1/4 de taza de aceite de oliva
1/2 cucharadita de sal	1 pizca de pimienta negra en polvo

Combinar los ingredientes en el tazón de picar en velocidad baja (**LO**) hasta que se mezclen bien.

Variaciones:

- Agregue 3 a 4 dientes de ajo tostados
- Agregue 1/4 de taza de pimientos rojos tostados
- Agregue 1/4 de taza de frambuesas frescas y 1/2 jalapeño sin semillas.
- Agregue 1 cucharadita de sazonzador de 5 especias chinas.
- 1/4 de taza de cebollas acarameladas

Guacamol

2 aguacates (paltas) maduras sin pepa	1 cebolla roja pequeña pelada y trozada en cuartos
1 tomate maduro, sin semillas cortado en trozos pequeños	2 dientes de ajo molido
2 cucharadas de jugo de lima fresca	1/2 chili (aji) jalapeño sin semillas cortado en rodajas (opcional)
2 cucharadas de hojas de cilantro lavadas y secas con una toalla	1/2 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta negra en polvo	

Combine los ingredientes en el tazón de picar a velocidad baja (**LO**) hasta que se mezclen bien.

Salsa Caliente de Alcachofas

1 cebolla pequeña pelada y en mitades	1 diente pelado de ajo
1 lata (14 oz.) de corazones drenados de alcachofas	1/2 taza de mayonesa
1/4 de cucharadita de p�prika	1/4 de taza queso crema
2 cucharadas de queso parmesano rallado	1 pizca de pimienta negra molida
	2 cucharadas de cebollas de verdeo en rodajitas delgadas

Combine las cebollas y el ajo en el tazón cortador y proc selas en velocidad alta (**HI**) por aproximadamente 5 minutos hasta que queden picadas. Agregue los ingredientes restantes al tazón y siga procesando a velocidad alta (**HI**) hasta que la mezcla quede sin grumos. Transfiera la salsa a un contenedor adecuado para horno de microondas y cali ntela en alta temperatura por 1 1/2 minuto, mezclándolo al medio tiempo. Sirva adornado con queso parmesano y las cebollas de verdeo.

Salsa de Tomates Secos al Sol y Albahaca

1 cebolla chica pelada
3 onzas de tomates secados al sol
1/2 taza de nueces ligeramente
tostadas
1/4 de taza de aceite extra virgen de
oliva
1/2 cucharadita de cilantro molido

1 diente de ajo
1 taza de hojas de albahaca fresca
lavadas y secas con una toalla
2 cucharadas de jugo de lima fresca
1 pizca de sal y pimienta negra
molida

Combinar las cebollas y el ajo en el tazón cortador y procesar a alta velocidad **(HI)** por aproximadamente 5 segundos hasta que todo quede picado. Agregar los ingredientes restantes en el tazón y procesar en velocidad alta **(HI)** hasta que se mezclen bien.

Pasta Griega de Oliva

1 diente de ajo
3/4 de taza de aceitunas verdes
pequeñas drenadas y secas con una
toalla
1 filete de anchoa
1/4 de taza aceite de oliva

3/4 de taza de aceitunas Kalamata,
sin carozo, enjuagadas y secas
1 cucharadita de pasta de anchoas o
1 cucharada de jugo de lima

Combine todos los ingredientes en el tazón y procese en velocidad baja **(LO)** hasta que se combinen completamente.

Paté de Salmón Ahumado

6 onzas de queso crema
1/2 limón, sólo el jugo
1 cucharadita de rábano picante
preparado
1/4 de taza de cebollitas picadas
3 onzas de salmón ahumado

1 cucharada de salsa de tomate
(catchup)
1 cucharadita de salsa de rábano
picante
2 cucharadas de hojas frescas de
perejil picadas gruesas

Combine todos los ingredientes en el tazón y procese en velocidad baja **(LO)** hasta que se combinen completamente.

Pesto de Hongos y Hiervas

1/2 taza de hongos cortados (frescos
o enlatados)
2 dientes de ajo secados
1/2 taza nueces de pino ligeramente
tostadas
2 cucharadas de jugo de lima
1 pizca de sal y pimienta negra
molida

2 tazas de hojas de albahaca fresca
lavadas y secas con una toalla
1/4 de taza de queso parmesano
rallado
3/4 de taza aceite extra virgen de
oliva

Combine todos los ingredientes en el tazón y procese en velocidad baja **(LO)** hasta que se combinen completamente.

Notas

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>