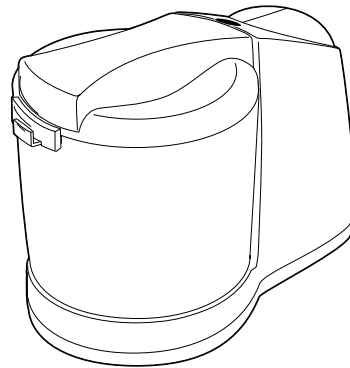




Food Chopper
Picadora



For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923
Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

840091000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical 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, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting 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, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

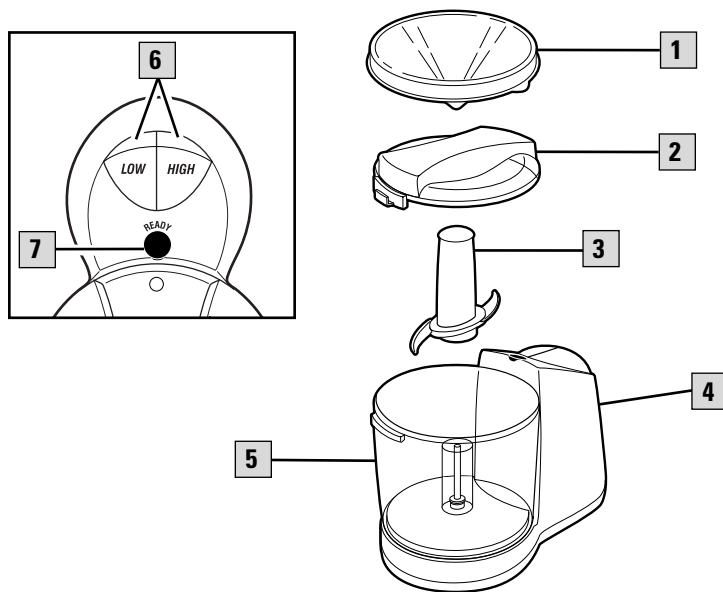
This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the food chopper. 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.

Parts and Features

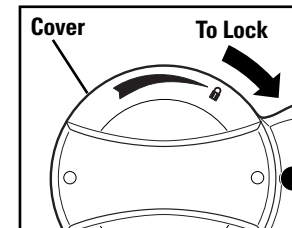
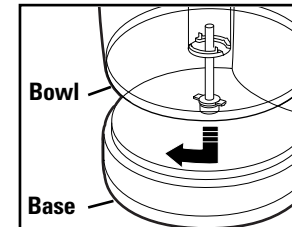
- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 "Chill Then Serve" Lid | 5 Bowl |
| 2 Cover | 6 LOW and HIGH Speed Pulse Buttons |
| 3 Blade | 7 READY Light |
| 4 Base | |



4

Using Your Food Chopper

- Before first use, wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry.
- Read "Chopping Tips."
- Make sure chopper is unplugged. Lock bowl onto base by turning clockwise. See illustration.
- Place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl. Blade is sharp; handle carefully.
- Place food in bowl.
- Place cover on bowl and turn cover clockwise to lock. See illustration.
- Plug into electrical outlet. The READY light should glow. If not, check to make sure the bowl and lid are locked. Press the LOW or HIGH Pulse button to process. To turn off, release button. Do not remove cover until blade has stopped turning.
- Remove cover. Unlock bowl by turning counterclockwise. Remove bowl from base. Carefully remove blade. Blade is sharp; handle carefully.

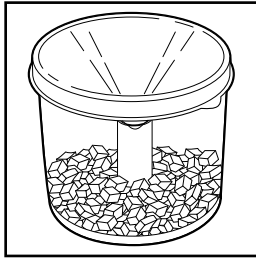


5

IF CHOPPER DOES NOT START: Review the previous steps to make sure the bowl and cover are both in the locked positions.

“Chill Then Serve” Lid

After chopping or processing, unplug unit. Remove cover and blade. Remove bowl and place lid on bowl. Chill, then serve.



Chopping Tips

- The bowl has a capacity of 3 cups. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing the LOW or HIGH pulse button briefly then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear bread into pieces, then process to make bread crumbs. Break crackers or cookies into pieces, then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Chop nuts; mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Puree small amounts of cooked fruit or vegetables for baby food or use as a base for sauces or soups.
- Do not process raw meat, coffee beans, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

6

Processing Chart

TO MAKE	INSTRUCTIONS
Bread, Crumbs	Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces. Pulse on LOW.
Cheese, Parmesan	Cut in ½-inch cubes. Process ½ cup of cubes at a time. Pulse on HIGH.
Chocolate, Baking	Cut in ½-inch cubes. Do not process more than 4 ounces at a time. Pulse on HIGH.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces. Process on HIGH.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups pieces into chopper. Pulse on HIGH.
Garlic, Minced	Peel then process 1 or more cloves at a time. Pulse on HIGH.
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time. Pulse on HIGH.
Herbs, Chopped (basil, sage, etc.)	Place up to 1 cup in chopper. Pulse on HIGH.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup in chopper. Pulse on HIGH.
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch. Pulse on LOW.
Vegetables, Chopped or Minced	Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in chopper at a time. Pulse on HIGH.

7

Cleaning Your Food Chopper

1. Wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry. The cover, bowl, and blade may also be washed in top rack of automatic dishwasher.
2. Reassemble for safe storage.
3. To clean the base, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse base in water.

Recipes

Salsa

Half of small onion	1 chili or jalapeno pepper, seeded
2 cloves garlic	2 tomatoes, peeled
¼ cup cilantro leaves	1 tablespoon lemon juice
1 mild banana pepper, seeded	

Combine onion and garlic in the chopper bowl. Pulse on HIGH until minced. Place in microwave-safe bowl and microwave on High 1 minute. Place cilantro and peppers in chopper bowl. Pulse on HIGH until minced. Add to onion mixture. Place tomatoes into chopper bowl and pulse on LOW until coarsely chopped. Add to onion mixture. Add lemon juice and mix thoroughly. Refrigerate for an hour or more before serving.

8

Brie with Apple Chutney

¼ cup pecans	¼ cup golden raisins
2 Winesap or Granny Smith apples, peeled, cored, and cut in chunks	2 tablespoons brown sugar 1 tablespoon cider vinegar 13-ounce round of Brie
2 tablespoons butter	

Chop pecans on HIGH and set aside. Place chunks of apple in chopper and pulse on HIGH until coarsely chopped. In a skillet over medium heat, melt butter then add apples. Cook about 5 minutes. Add the raisins, brown sugar, and vinegar to the apples in the skillet. Stir to mix then cook 5 minutes longer. Place the round of Brie on a lightly greased ovenproof plate. Bake at 350°F for 8 minutes or until soft. Remove from oven. Spoon apple chutney over Brie then sprinkle with pecans. Serve with crackers.

NOTE: Brie is covered with a flour-based rind. This should be left on the Brie to bake and is edible.

Crispy Catfish Fillets

2½ ounces Parmesan cheese (½ cup, grated)
20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse
⅓ cup fresh parsley sprigs
¼ cup butter, melted
4 catfish fillets, about 8 ounces each

Cut cheese into ½-inch cubes. Place cheese cubes in chopper and pulse on HIGH until finely grated. Put grated cheese in a shallow bowl. Place crackers and parsley in chopper. Process until finely ground. Mix cracker mixture with cheese. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F for 15 to 20 minutes. **Makes: 4 servings.**

9

Fresh Herb Linguine

2½ ounces fresh Parmesan cheese (½ cup grated)	1 tablespoon olive oil
¼ cup fresh basil leaves	28-ounce can diced tomatoes, undrained
2 tablespoons fresh oregano	8 ounces uncooked linguine
2 garlic cloves	½ teaspoon salt
1 carrot	¼ teaspoon pepper
1 small onion	

Cut cheese into ½-inch cubes. Place in chopper and pulse on HIGH until grated. Set aside. Place basil and oregano in chopper and pulse on LOW until chopped. Set aside. Place garlic in chopper and pulse on HIGH until minced. Cut carrot and onion into 1-inch chunks. Place in chopper with garlic and pulse on HIGH until coarsely chopped. Place oil in large skillet and heat over medium heat until hot. Add carrots, onion, and garlic. Cook 2 minutes or until onion is soft. Add tomatoes and cook an additional 5 minutes. In a saucepan, cook linguine to desired doneness, then drain. Add linguine, basil, oregano, salt, and pepper to skillet. Toss gently to mix. Arrange on serving platter and sprinkle with Parmesan cheese. **Makes 4 servings.**

Blue Cheese Dressing

1 clove garlic	¼ cup sour cream
2 ounces blue cheese	2 tablespoons fresh lemon juice
1 cup mayonnaise	1 tablespoon sugar

Place garlic clove in the chopper bowl and Pulse on HIGH. Add cheese and pulse on LOW for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Pulse on LOW until smooth. Keep refrigerated. **Makes: 1½ cups.**

10

Hot Chicken Salad

1 slice bread
1 pound cooked chicken (about 3 cups chopped)
1 rib celery, cut into 1-inch chunks
1 small green pepper, cored seeded, cut in chunks
3 hard cooked eggs, peeled, cut in fourths
¾ cup almonds
½ cup mayonnaise
10¾ ounce can cream of chicken soup, undiluted

Tear bread into 6 pieces. Place in chopper and pulse on LOW to make crumbs; set aside. Place half of cooked chicken in chopper bowl. Pulse on HIGH until coarsely chopped. Place in mixing bowl. Repeat with remaining chicken. Place celery and green pepper in chopper and pulse on HIGH. Add to mixing bowl. Place eggs in chopper and pulse on LOW until chopped. Add to mixing bowl. Place almonds, mayonnaise, and chicken soup in chopper. Process on LOW until mixed. Add to mixing bowl and mix well. Place in a greased 2½-quart casserole dish. Top with breadcrumbs. Bake at 350°F for 25 minutes. **Makes 6 servings.**

11

Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces Parmesan cheese (½ cup grated)
 8 ounces uncooked fettuccine
 1 clove garlic
 1 tablespoon olive oil
 4 to 6 ounces thinly sliced prosciutto, chopped
 10 ounce package fresh spinach
 1 egg
 ½ teaspoon black pepper

Cut cheese into ½-inch cubes. Process on HIGH until grated; set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander over a bowl, reserving ½ cup of cooking liquid. Place garlic in chopper and pulse on HIGH until minced. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add garlic and cook for 15 seconds. Place prosciutto into chopper and pulse on HIGH until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved ½ cup of cooking liquid and egg in chopper and process until completely mixed. Add pasta and egg mixture to skillet and stir well to mix. Cook and stir over low heat for about 4 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in ¼ cup cheese and pepper. Serve immediately, sprinkling with remaining cheese. **Makes 4 servings.**

Vegetarian Chili

2 teaspoons vegetable oil	1 teaspoon Italian seasoning
1 large onion, cut in chunks	16-ounce can Great Northern beans
1 red bell pepper, seeded and cut into chunks	15-ounce can kidney beans
1 green bell pepper, seeded and cut into chunks	15-ounce can black beans
1 clove garlic, peeled	15-ounce can tomato sauce
1 tablespoon chili powder	14.5-ounce can diced tomatoes
	15-ounce can vegetable broth

Place a large saucepan over medium-high heat. Add the oil. Place onions into the chopper and pulse on HIGH until completely chopped. Put chopped onion into saucepan and let cook while chopping peppers. Repeat process with peppers. Place garlic clove in chopper and process until minced. Add garlic to onion and peppers and cook 1 minute. Add chili powder, Italian seasonings, beans, tomato sauce, diced tomatoes, and vegetable broth. Bring to a boil. Cover, reduce heat to low and simmer for 1 hour. **Makes about 3½ quarts.**

Customer Service

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 food chopper.

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

Customer Assistance Number: 1-877-207-0923

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.

How do you make a warranty claim?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se estén usando aparatos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni en ningún líquido.
3. Cuando los niños estén cerca de cualquier aparato eléctrico o lo estén usando, es necesario tener una supervisión muy estricta.
4. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
6. No haga funcionar ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o después de que el aparato haya fallado, se haya caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número gratis de asistencia al cliente para recibir información sobre su examen, reparación eléctrica, reparación mecánica o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. Mientras esté procesando los alimentos, mantenga las manos y los utensilios fuera del alcance de las cuchillas, para evitar el riesgo de lesiones personales severas o daño a la picadora. Se puede utilizar una espátula pero solamente cuando no esté usando la picadora.
11. Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
12. Este aparato ha sido diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para su consumo inmediato. No ha sido diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos de una sola vez.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortadora en la base sin antes colocar el tazón en el lugar apropiado.

14. Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que la cubierta está trabada con seguridad en su lugar.

15. No intente invalidar el mecanismo de entrecierre de la cubierta.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el usuario

Este aparato debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

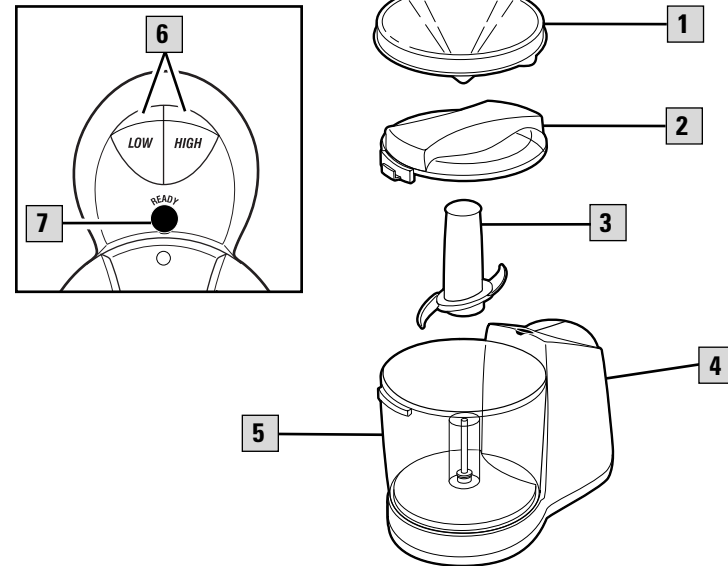
Este aparato está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en el tomacorriente en una sola dirección. Esta es una medida de seguridad con la intención de reducir el riesgo de choque eléctrico.

Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, pruebe a darle vuelta al enchufe. Si aún así no encaja, haga que un electricista calificado reponga el tomacorriente obsoleto. No intente invalidar la medida de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

El largo del cable que se ha usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la picadora. Se debe tener cuidado de arreglar el cable para que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él accidentalmente.

Piezas y características

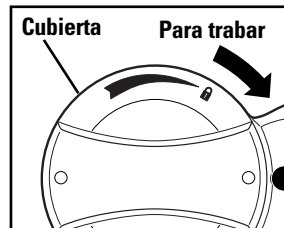
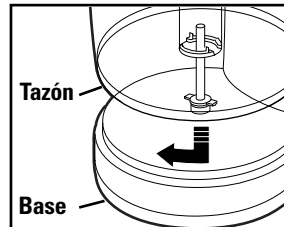
- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Tapa "Enfríe y luego sirva" | 5 Tazón |
| 2 Cubierta | 6 Botones de pulso con velocidad LOW (Bajo) y HIGH (Alto) |
| 3 Cuchilla | 7 Luz de "READY" (Listo) |
| 4 Base | |



17

Cómo usar su picadora

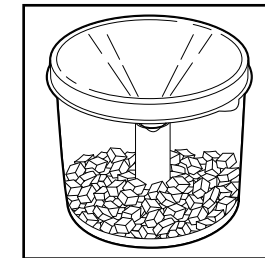
1. Antes del primer uso, lave la cubierta, el tazón, y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado. Enjuague y seque.
2. Lea “Consejos para picar”.
3. Asegúrese de que la picadora esté desenchufada. Trabe el tazón en la base girando en el sentido de las manecillas del reloj. Vea la ilustración.
4. Coloque la cuchilla en el tazón, sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hacia abajo, hasta el fondo del tazón. La cuchilla tiene filo; manéjela con cuidado.
5. Coloque los alimentos en el tazón.
6. Coloque la cubierta sobre el tazón y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para trabarla. Vea la ilustración.
7. Enchufe en el tomacorriente. La luz de LISTO deberá brillar. Si no sucede ésto, verifique para asegurarse de que el tazón y la tapa están trabados. Presione el botón de pulso en BAJO o ALTO para procesar. Para apagar, suelte el botón. No quite la cubierta hasta que la cuchilla haya dejado de girar.
8. Quite la cubierta. Destrabe el tazón girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Quite el tazón de la base. Quite la cuchilla con cuidado. La cuchilla tiene filo; manéjela con cuidado.



SI LA PICADORA NO SE PONE EN MARCHA: Revise los pasos anteriores para asegurarse de que el tazón y la cubierta están en las posiciones de trabado. **18**

Tapa “Enfríe y luego sirva”

Desenchufe la unidad después de haber estado picando o procesando. Quite la cubierta y la cuchilla. Quite el tazón y coloque la tapa en el mismo. Enfríe, y luego sirva.



Consejos para picar

- El tazón tiene una capacidad para 3 tazas. Para los ingredientes líquidos, no exceda de 1¼ tazas (línea de MAX LIQUID FILL [Llenado Máximo de Líquido] en el tazón).
- Para mayor control, procese presionando el botón de pulso en BAJO o ALTO brevemente, y luego suéltelo. Verifique la consistencia y continúe si lo desea.
- Deshaga el pan en pedazos, y luego procéselo hasta hacer pan molido. Rompa las galletas y las galletitas en pedazos, y luego procéselas hasta hacer migas, para usarlas como ingredientes para una receta o como migas para pai.
- Para picar zanahorias, apio, champiñones, pimienta verde, o cebolla, corte en trozos de 1 pulgada y coloque en el tazón. Esto dará como resultado una consistencia más uniforme.
- Pique frutas secas; triture perejil, albahaca, cebollinos, o ajo.
- Haga puré pequeñas cantidades de fruta o vegetales cocidos para preparar comida de bebé, o úselos como base para salsas o sopas.
- No procese carne cruda, granos de café, o especias enteras o duras en la picadora. Esto puede hacer que se dañe.

Tabla para procesar

PARA HACER	INSTRUCCIONES
Migajas de pan	Deshaga las rebanadas de pan (hasta 3) en 6 pedazos. Pulse en BAJO.
Queso parmesano	Corte en cubos de ½ pulgada. Procese ½ taza de cubos por vez. Pulse en ALTO.
Chocolate para hornear	Corte en cubos de ½ pulgada. No procese más de 4 onzas por vez. Pulse en ALTO.
Migajas de galletita	Rompa en pedazos. Use hasta 2 tazas de pedazos. Procese en ALTO.
Fruta picada	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas de pedazos en la picadora. Pulse en ALTO.
Ajo molido	Pele y luego procese 1 ó más dientes por vez. Pulse en ALTO.
Migajas de galleta integral	Rompa en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora por vez. Pulse en ALTO.
Hierbas picadas (albahaca, salvia, etc.)	Coloque hasta 1 taza en la picadora. Pulse en ALTO.
Frutas secas picadas	Coloque hasta 1 taza en la picadora. Pulse en ALTO.
Perejil picado o molido	Quite los ramitos del atado. Pulse en BAJO.
Vegetales picados o molidos	Corte los vegetales en trozos de 1 pulgada. Coloque hasta 2 tazas en la picadora por vez. Pulse en ALTO.

Cómo limpiar su picadora

1. Lave la cubierta, el tazón y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla tiene filo; manéjela con cuidado. Enjuague y seque. La cubierta, el tazón, y la cuchilla pueden lavarse también en la canasta superior del lavavajillas automático.
2. Vuelva a ensamblarla para un almacenaje seguro.
3. Para limpiar la base, límpiela con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.

Recetas

Salsa

Media cebolla pequeña	1 pimiento tipo chile o jalapeño, sin semillas
2 dientes de ajo	2 tomates, pelados
¼ taza de hojas de cilantro	1 cucharada de jugo de limón
1 pimiento suave tipo plátano, sin semillas	

Combine la cebolla y el ajo en el tazón de la picadora. Pulse en ALTO hasta que queden molidos. Colóquelos en un tazón que pueda usarse en un horno de microondas, y cocínelos en el microondas en Alto por un minuto. Coloque el cilantro y los pimientos en el tazón de la picadora. Pulse en ALTO hasta que queden molidos. Agregue a la mezcla de cebolla. Coloque los tomates en el tazón de la picadora y pulse en BAJO hasta que queden picados en trozos no muy pequeños. Agregue a la mezcla de la cebolla. Agregue jugo de limón y mezcle bien. Coloque en el refrigerador por una hora o más antes de servir.

Brie con chutney de manzana

¼ taza de nueces	¼ de pasas doradas
2 manzanas Winesap o Granny Smith, peladas, sin centro y cortadas en trozos	2 cucharadas de azúcar morena
2 cucharadas de mantequilla	1 cucharada de vinagre de sidra
	Queso de Brie de 13 onzas

Pique las nueces en ALTO y déjelas a un lado. Coloque los trozos de manzana en la picadora y pulse en ALTO hasta que queden picados en trozos no muy pequeños. Derrita la mantequilla en un sartén, a fuego medio, y luego agregue las manzanas. Cocine por unos 5 minutos. Agregue las pasas, el azúcar morena y el vinagre a las manzanas en el sartén. Revuelva para mezclar; luego cocine por otros 5 minutos. Coloque el queso de Brie en un refractario a prueba de horno ligeramente engrasado. Hornee a 350°F por 8 minutos o hasta que quede blando. Saque del horno. Pase el chutney de manzana sobre el queso de Brie con una cuchara, y luego espolvoree con nueces. Sirva con galletas.

NOTA: El queso de Brie está cubierto de una corteza a base de harina. Esto debe dejarse en el queso de Brie para hornear, y es comestible.

Filetes crujientes de bagre

2½ onzas de queso parmesano (½ taza, rallado)
 20 galletitas de manteca tipo Ritz o Townhouse
 ½ taza de ramitos de perejil fresco
 ¼ taza de mantequilla derretida
 4 filetes de bagre de unas 8 onzas cada uno

Corte el queso en cubitos de ½ pulgada. Coloque los cubitos de queso en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede

bien rallado. Coloque el queso rallado en un refractario plano. Coloque las galletitas y el perejil en la picadora. Procese hasta que queden bien molidos. Mezcle la mezcla de las galletitas con el queso. Sumerja los filetes en la mantequilla y luego en la mezcla de galletitas para cubrirlos. Coloque los filetes en una asadera antiadherente o revestida con papel de aluminio. Hornee a 400° F entre 15 y 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Linguines con hierbas frescas

2½ onzas de queso parmesano fresco (½ taza rallado)	1 cebolla pequeña
¼ taza de hojas de albahaca frescas	1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharadas de orégano fresco	1 lata de 28 onzas de tomates cortados en cubitos, sin escurrir
2 dientes de ajo	8 onzas de linguines sin cocinar
1 zanahoria	½ cucharadita de sal
	¼ cucharadita de pimienta

Corte el queso en cubitos de ½ pulgada. Coloque en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede rallado. Déjelo a un lado. Coloque la albahaca y el orégano en la picadora y pulse en BAJO hasta que queden picados. Déjelos a un lado. Coloque el ajo en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede molido. Corte la zanahoria y la cebolla en trozos de 1 pulgada. Colóquelos en la picadora con el ajo y pulse en ALTO hasta que quede picado en trozos no muy pequeños. Ponga el aceite en un sartén grande y caliente a fuego medio hasta que esté caliente. Agregue las zanahorias, la cebolla y el ajo. Cocine por 2 minutos o hasta que la cebolla esté blanda. Agregue los tomates y cocine por otros 5 minutos. En una cacerola cocine los linguines al tiempo de cocción deseado, luego escúrralos. Agregue linguines, albahaca, orégano, sal y pimienta al sartén. Revuélvalos con cuidado para que se mezclen. Arrégelos en un platón y espolvoréelos con queso parmesano. **Se obtienen 4 porciones.**

Vinagreta de queso tipo Roquefort

1 diente de ajo ¼ taza de crema agria
 2 onzas de queso 2 cucharadas de jugo de limón fresco
 tipo Roquefort 1 cucharada de azúcar
 1 taza de mayonesa

Coloque el diente de ajo en el tazón de la picadora y pulse en ALTO. Agregue el queso y pulse en BAJO durante 10 segundos. Agregue mayonesa, crema agria, jugo de limón y azúcar. Pulse en BAJO hasta que quede suave. Refrigere. **Se obtiene 1½ taza.**

Ensalada de pollo caliente

1 rebanada de pan
 1 libra de pollo cocido (unas 3 tazas picado)
 1 tallo de apio cortado en trozos de 1 pulgada
 1 pimiento verde pequeño, sin centro y sin semillas,
 cortado en trozos
 3 huevos duros pelados y cortados en cuartos
 ¾ taza de almendras
 ½ taza de mayonesa
 1 lata de 10¼ onzas de sopa de crema de pollo, sin diluir

Parta el pan en 6 pedazos. Colóquelo en la picadora y pulse en BAJO hasta hacer migajas; déjelo a un lado. Coloque la mitad del pollo cocido en el tazón de la picadora. Pulse en ALTO hasta que quede picado en trozos no muy pequeños. Colóquelo en el tazón para mezclar. Repita el procedimiento con el pollo restante. Coloque el apio y el pimiento verde en la picadora y pulse en ALTO. Agregue al tazón de mezclar. Coloque las almendras, la mayonesa, y la sopa de pollo en la picadora. Procese en BAJO hasta que queden mezclados. Agregue al tazón de mezclar y mezcle bien. Coloque en una cazuela engrasada de 2½ cuartos. Cubra con migajas de pan. Hornee a 350°F por 25 minutos. **Se obtienen 6 porciones.**

24

Tallarines finos con espinaca y jamón crudo

2½ onzas de queso parmesano (½ taza rallado)
 8 onzas de tallarines finos crudos
 1 diente de ajo
 1 cucharada de aceite de oliva
 4 a 6 onzas de jamón crudo en rebanadas finas, picado
 1 paquete de 10 onzas de espinaca fresca
 1 huevo
 ⅛ cucharadita de pimienta negra

Corte el queso en cubos de ½ pulgada. Procese en ALTO hasta que quede rallado; déjelo a un lado. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete, sin ponerle sal. Cuele la pasta en un escurridor sobre un tazón, reservando ½ taza del líquido usado para cocinar. Coloque el ajo en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede molido. Caliente aceite de oliva en un sartén grande a fuego medio alto. Agregue el ajo y cocine por 15 segundos. Coloque el jamón crudo en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede picado en trozos no muy pequeños. Agregue el jamón crudo y la espinaca al sartén. Cocine a fuego medio alto por 3 minutos o hasta que la espinaca se haya marchitado. Combine la ½ taza reservada del líquido usado para cocinar y el huevo en la picadora, y procese hasta que queden completamente mezclados. Agregue la mezcla de pasta y huevo al sartén y revuelva bien hasta que se mezclen. Cocine y revuelva sobre fuego lento por unos 4 minutos o hasta que la mezcla con huevo quede ligeramente espesa. Vierta ¼ taza de queso y pimienta. Sirva inmediatamente, espolvoreando con el queso restante. **Se obtienen 4 porciones.**

25

Chile vegetariano

2 cucharaditas de aceite vegetal
 1 cebolla grande, cortada en trozos
 1 pimiento morrón rojo, sin semillas y cortado en trozos
 1 pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en trozos
 1 diente de ajo pelado
 1 cucharada de polvo de chile
 1 cucharadita de condimento italiano
 1 lata de 16 onzas de frijoles Great Northern
 1 lata de frijoles de 15 onzas
 1 lata de frijoles negros de 15 onzas
 1 lata de salsa de tomates de 15 onzas
 1 lata de tomates de 14.5 onzas cortados en cubitos
 1 lata de 15 onzas de caldo vegetal

Coloque una olla sobre fuego medio alto. Agregue el aceite. Coloque la cebolla en la picadora y pulse en ALTO hasta que quede completamente picada. Ponga la cebolla picada en la olla y deje que se cocine mientras pica los pimientos morrones. Repita el proceso con los pimientos morrones. Coloque el diente de ajo en la picadora y procese hasta que quede molido. Agregue el ajo a la cebolla y los pimientos y cocínelos por 1 minuto. Agregue polvo de chile, condimento italiano, frijoles, salsa de tomate, tomates en cubitos y caldo vegetal. Hágalo hervir. Cubra, reduzca el fuego a bajo y hierva a fuego bajo por 1 hora. **Se obtienen unos 3½ cuartos.**

26

Servicio al cliente

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

MODELO: _____ TIPO: _____ SERIE: _____

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

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.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.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

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

27

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

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

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

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

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

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



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



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

840091000

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

10/01

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>