



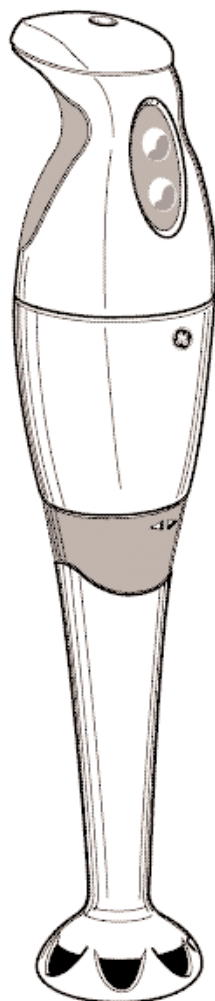
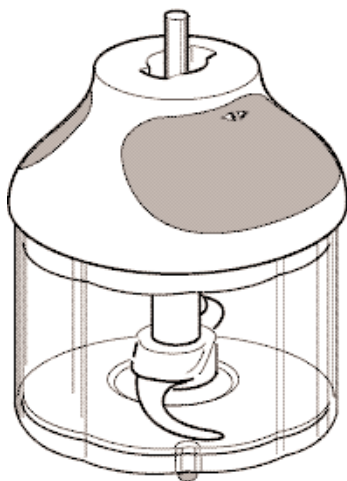
Hand Blender

Item Stock Number

106757

UPC:

681131067577



For customer assistance, call customer service at (877) 207-0923

106757 • 681131067577

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 immerse blender, its cord or plug in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
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 appliance malfunctions, or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return 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, electrical shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over the 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 scraper 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 a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Avoid contact with 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 scraper 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 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!

Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the motor housing in water.

Before You Use Your Hand Blender

Wash all parts. See “How to Clean Your Hand Blender.”

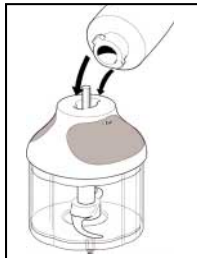
How to Use Your Hand Blender

1. Plug power cord into 120 volt AC outlet.
2. Place blade-end of unit directly into 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”, next page).

How to Use Your Chopper Attachment

CAUTION: Sharp Blades. The chopper is intended for use for chopping onions, herbs, carrots, nuts, etc., up to 150 grams (or approximately ½ the bowl) at a time. Do not chop ice cubes or very hard nuts in chopper bowl.

1. Make sure the unit is unplugged.
2. Twisting the shaft to the right 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 the 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 cover, 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.



The chopper clear bowl and blade

assembly are dishwasher safe. Do not put chopper cover in dishwasher.

CAUTION: To reduce the risk of

electrical shock, do not immerse the motor housing in water or place in dishwasher.

How to Clean Your Hand Blender

CAUTION: Do not submerge the motor housing in water or place in the dishwasher.

1. Unplug the unit.

CAUTION: Sharp Blades.

2. For easy cleaning, place blade-end of unit hot, running water immediately

after blending is completed.

3. Wipe motor-end of handle with a damp cloth or sponge.

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 heavyweight food-safe plastic bag or covered container (see page 4).
- 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 overload 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.

Your Blender Won't:

- Whip egg whites or skim milk stiff.
- Mash freshly boiled potatoes.
- Grind raw meat, coffee beans, nuts or whole spices.
- Extract juices from fruits or vegetables.
- Chop fruits or vegetables without the chopper attachment.
- 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 a tall plastic cup 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 a heavyweight food-safe bag or plastic container with cover (such as for yogurt or cottage cheese). Make sure container is large enough to allow for free movement of ingredients during blending.

To make a cover to fit blender:

1. Make a cut from edge of cover to the center.
2. Cut a hole in center (about 1¼

inches) to fit around blender shaft. Place ingredients in container. Position blade-end of unit in bottom of container. Place cover around blender and secure edge. Process on **LO** or **HI**. For thorough blending, raise and lower blender in a steady motion. To check consistency or redistribute ingredients, stop blender.

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. Scrape sides of bowl with edges of blender.
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.
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.
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.
Instant pudding, mousse or cheese cake mixes	LO, then HI	Add recommended amount of cold liquid last. If necessary, scrape sides of bowl with blender edge.
Cake mixes (not recommended for angel food, brownie or muffin mixes)	LO, then HI	Follow package proportions, adding liquids and eggs last. If necessary, scrape sides of bowl with blender edge.
Diet drink mixes or instant breakfast	LO	
Cracker or cookie crumbs	LO, then HI	Measure recommended liquid amount. Add powder to liquid.
Ground meat	HI	Process in covered plastic container or plastic bag. Break about 6 crackers or cookies into container. For thorough blending, redistribute crumbs.
Whipping cream	LO, then HI	Cut cooked meat into 1-inch pieces. Process about ½ cup at a time in covered plastic container or plastic bag.
Canned tomatoes	LO	Process until desired volume is obtained.
Icy beverages	LO, then HI	Process until desired consistency is obtained.
Dips	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 until desired consistency is obtained. Not recommended for cream cheese.
		Process about ½ cup at a time in covered plastic container or plastic bag. For even blending, redistribute nuts.

Grasshopper

2 cups (1 pint) vanilla ice cream
2 ounces green creme de menthe

2 ounces white creme de cacao

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

Kahlúa Frosty

2 cups (1 pint) vanilla ice cream
½ cup half-and-half

½ cup Kahlúa
⅛ 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 creme de cacao

Follow directions for Grasshopper recipe. Makes 2 servings.

Salad Dressings & Dips

Mayonnaise

2 egg yolks
1 cup vegetable oil
2 tablespoons vinegar

½ teaspoon dry mustard
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon paprika

Beat egg yolks in deep bowl on **HI** until thick and lemon colored. Add 3 tablespoons oil, 1 tablespoon at a time; beat until mixture begins to thicken. Add vinegar, mustard, salt and paprika, beating until thickened. Add remaining oil in steady stream while blending on **HI**. Store in a tightly-sealed container in the refrigerator. Makes 1½ cups.

Blue Cheese Dressing

1 cup plain yogurt
¼ cup buttermilk
4 ounces blue cheese, crumbled

1 tablespoon dried Italian seasoning
1 teaspoon steak sauce
½ teaspoon garlic powder

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

French Dressing

½ cup vegetable oil
¼ cup catsup
¼ cup honey
2 tablespoons cider vinegar

¼ teaspoon paprika
½ teaspoon dry mustard
¼ teaspoon garlic powder
¼ teaspoon onion salt

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

Lo-Cal Ranch Dressing

1 package ranch salad dressing mix
½ 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 1½ cups.

Chunky Salsa

1 can (14½-ounce) whole tomatoes, drained	1 clove garlic, minced
½ can tomatoes with green chilies	¼ cup finely chopped onion
2 teaspoons tomato paste	1 tablespoon lime juice
1 jalapeño, chopped	1 tablespoon snipped cilantro
2 tablespoons finely chopped canned green chili peppers	Dash salt

Combine ingredients in mixing bowl. Mix on **LO** until tomatoes are still slightly chunky. Do not overmix. Let stand 30 minutes at room temperature. Store in refrigerator. Serve as a relish with a Mexican dish or with corn chips.

Makes 2 cups.

Guacamole Dip

2 large ripe avocados, peeled, pitted and cut into eights	½ teaspoon salt
1 tablespoon lemon juice or lime juice	3 tablespoons onion, finely chopped
1 clove garlic, minced	1 tablespoon jalapeño, finely chopped
	5 sprigs cilantro, chopped

Combine ingredients in small bowl. Blend on **LO**, lifting blender out of mixture until all avocados are mashed. Makes 1 cup.

Desserts

Graham Cracker Crust

15 graham cracker squares (about 1¾ cups)	6 tablespoons butter or margarine, melted
¾ cup sugar	

Break 5 cracker squares into small pieces; process in heavyweight foodsafe plastic bag or 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 of and sides of pan. Chill about 1 hour or until firm. Makes one 8- or 9-inch crust.

Chocolate Wafer Crust

12 chocolate wafer cookies (about 1¾ cups)
6 tablespoons butter or margarine, melted

Break 6 cookies into small pieces; process in heavyweight foodsafe plastic bag or plastic container with cover. Process on **LO** and then **HI** until crushed into fine crumbs; repeat until all cookies are crushed. In 8- or 9-inch pie pan, combine crumbs and butter. Stir in melted butter, mixing well. Firmly press mixture evenly over bottom of and sides of pan. Chill about 1 hour or until firm. Makes one 8- or 9-inch crust.

Black Bottom Cheesecake

1 box instant cheesecake mix or home recipe
1 8- or 9-inch chocolate wafer crust (see previous recipe)

Follow package directions for recommended liquid amount. Mix on **HI** until smooth and thick. Pour cheesecake mix into chocolate wafer crust. Chill 1 hour or until firm. Makes 8 servings.

Pineapple Pie

1 package (3½-ounces) lemon instant pudding mix

1 cup cold milk

1 cup whipped topping, thawed

1 8- or 9-inch graham cracker crust (see previous page)

1 can (15¼-ounces) crushed

pineapple, drained

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



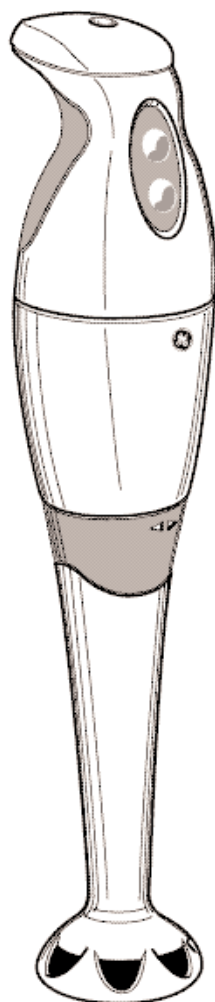
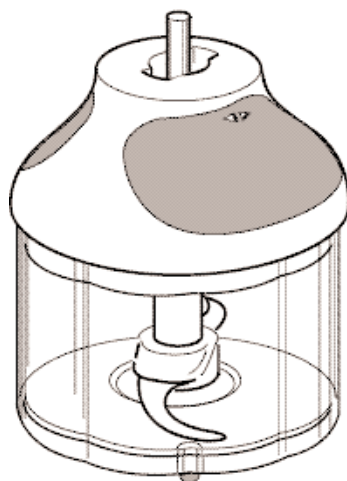
Licuada manual

Número de inventario

106757

UPC:

681131067577



Para asistencia al cliente llame al (877) 207-0823

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siempre se deben tomar precauciones básicas al usar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse contra electrochoques no sumerja la licuadora, su cordón o enchufe en agua u otro líquido.
3. Es necesario mantenerse pendiente cuando use este artefacto cerca de los niños. No deben usar este artefacto los niños.
4. Desconecte el artefacto cuando no lo esté usando o antes de instalar o quitar componentes, y antes de limpiarlo.
5. No haga funcionar ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado, si la unidad no funciona bien, se ha caído o si se ha dañado de alguna manera. Llame al Servicio de Atención al Cliente (vea la garantía) para devolverlo y para que sea examinado, reparado o le hagan ajustes eléctricos o mecánicos.
6. El uso de accesorios no vendidos por el fabricante puede provocar incendio, electrochoque o lesiones.
7. No lo use a la intemperie.
8. No deje el cordón colgando del borde de la mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes, incluida la cocina.
9. Mantenga las manos y las piezas fuera del envase durante el licuado, para evitar la posibilidad de daños severos a las personas o al artefacto. Se puede usar una espátula pero solo cuando la unidad no está funcionando.
10. No use este artefacto para otro fin que el que fue intentado.
11. Cuando se están mezclando líquidos, especialmente líquidos calientes, use un envase alto o mezcle cantidades pequeñas para reducir desbordes.
12. Las hojas son afiladas. Manéjelas con cuidado.
13. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
14. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla del picador mientras se pican los alimentos para reducir el riesgo de causar lesiones graves a las personas o daños al picador. Se puede usar una espátula, pero únicamente cuando el picador de alimentos no está encendido.
15. Asegúrese de que la tapa del picador esté firmemente trabada en su lugar antes de usar el aparato. No intente retirar la tapa hasta que la cuchilla haya dejado de girar.
16. Revise el tazón del picador en busca de objetos extraños antes de usarlo.
17. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla del accesorio picador en la base sin haber colocado el tazón debidamente en su lugar. Siempre coloque el motor en el accesorio picador después de tener la tapa en su lugar en el tazón. Retire el motor del accesorio picador antes de quitar la tapa del tazón.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para el consumidor

ESTE ARTEFACTO ES PARA USO ELECTRODOMESTICO SOLAMENTE.

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija 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 en el

tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No trate de burlar esta característica de seguridad.

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de electrochoques, no sumerja el armazón del motor en agua.

Antes De Usar Su Licuadora

Lave todas las piezas. Vea “Cómo limpiar su licuadora manual”

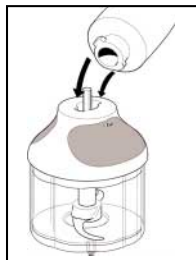
Cómo Usar Su Licuadora Manual

1. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente de 120 VCA.
2. Coloque el extremo de la unidad con las aspas directamente en el fondo de un recipiente alto de plástico que contenga los ingredientes a licuar.
3. Su licuadora tiene velocidad **LO** (baja) y **HI** (alta) para licuar rápidamente. Pulse el interruptor **LO** o **HI** para licuar continuamente. La acción de licuar se detiene cuando se suelta el interruptor.
NOTA: Durante el uso, es normal que se cree una succión en el fondo del recipiente.
4. Para un licuado corto y rápido, pulse y suelte rápidamente el interruptor **LO** o **HI**.
5. Después de licuar, desenchufe la unidad. **PRECAUCIÓN:** No use la licuadora en una olla directamente encima de una hornilla encendida. Retire la olla de la hornilla antes de licuar. Para evitar salpicadura no levante nunca la licadora con alimentos calientes mientras el motor esté funcionando. (Véase consejos en la próxima página).

Cómo Usar Su Accesorio Picador

PRECAUCIÓN: Cuchillas afiladas. El picador debe usarse para picar cebollas, hierbas finas, zanahorias, nueces, etc., en cantidades de hasta 150 gramos (o aproximadamente $\frac{1}{2}$ de la capacidad del tazón) a la vez. No pique cubitos de hielo ni nueces muy duras en el tazón del picador.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada.
2. Gire el eje hacia la derecha hasta que el motor y la licuadora se separen.
3. Retire la tapa del tazón del picador y agregue los alimentos. Tenga cuidado con la cuchilla afilada. Vuelva a colocar la tapa del tazón del picador.
4. Fije el motor al accesorio picador y gírelo hasta que se trabé. Tenga sumo cuidado; la hoja es



- extremadamente afilada.
5. Pulse el interruptor para hacer funcionar el picador. Se recomienda usar el ajuste de velocidad alta (HI) para las carnes y quesos, y el de velocidad baja (LO) para las legumbres, nueces, etc.
 6. Desconecte el motor, retire la tapa del tazón del picador y cuidadosamente extraiga la cuchilla del picador.
 7. Use una espátula o una cuchara para retirar los alimentos procesados del tazón.

8. Se suministra una tapa conveniente para almacenamiento con su picador de alimentos para que pueda guardar los alimentos procesados sobrantes.
El tazón transparente y el conjunto de la cuchilla del picador pueden lavarse en el lavavajillas. No lave la tapa del picador en el lavavajillas.
PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el motor en agua ni lo coloque en el lavavajillas.

Cómo Limpiar Su Licuadora Manual

PRECAUCIÓN: No sumerja el armazón del motor en agua o en el lavavajillas.

1. 1. Desenchufe la unidad.
PRECAUCIÓN: Cuchillas afiladas
2. Para una limpieza fácil coloque el extremo filo de la unidad bajo agua caliente inmediatamente después

que se ha terminado de licuar.

3. Limpie el extremo de la unidad con el motor usando una esponja o un trapo húmedo.

Consejos

- Para obtener mejores resultados al licuar, añada el líquido de la receta al final (como la leche al helado para hacer un batido). Excepción: al licuar una mezcla de polvo con un líquido, añada el líquido primero y después el polvo (como la leche para una bebida de dieta o el agua para una sopa de polvos).
- Cuando se procesa pan, galletas saladas o dulces o para picar nueces, use una bolsa gruesa de plástico segura para alimentos o un recipiente con tapa (Vea la página 4).
- Corte todos los alimentos sólidos - carnes cocidas, verduras y frutas - en trozos de una pulgada aproximadamente antes de licuarlos.
- Recuerde: la licuadora lleva a cabo la tarea en segundos, no minutos.

Detenga la licuadora y compruebe la consistencia del contenido antes de que se ponga demasiado fino o se licúe demasiado.

- No haga funcionar demasiado al motor cargando el recipiente demasiado con masa dura, crema de queso, cremas o mantequilla.
- Si la acción de licuar se detiene durante el proceso antes de que la mezcla esté suave, desenchufe la unidad y quite los ingredientes de las aspas con una espátula de goma. Enchufa la unidad para terminar de licuar.
- Puede que sea necesario detener la acción de licuar y retirar el extremo de las aspas de los ingredientes y volverlo a introducir varias veces antes de que la mezcla quede suave.

- Para hacer bebidas heladas, añada un cubo de hielo cada vez (hasta 6) a la mezcla ya licuada. Suba y baje la licuadora con un movimiento uniforme hasta que se pique el hielo. **NOTA:** La licuadora **NO** está diseñada para picar grandes cantidades de hielo.
- Para batidos espumosos, bata la parte superior de la mezcla levantando la licuadora del fondo del recipiente.

Su Licuadora No Hará Lo Siguiente:

- Batir claras o leche descremada a punto de nieve
- Hacer puré de papás.
- Picar carne cruda, granos de café, nueces o especias.
- Extraer jugo de frutas o verduras.
- Picar frutas o verduras sin el accesorio picador
- Rallar queso o chocolate.

Consejos Para Licuar Sin Salpicaduras:

1. Evite sacar la unidad de los ingredientes cuando el motor esté funcionando.
2. Para evitar derrames, llene el recipiente a dos tercios. Recipientes sugeridos: Usar un vaso alto de plástico para porciones individuales de bebidas o batidos. Para licuar más

- cantidad, utilice un recipiente para mezclar o una taza de medir con capacidad para dos tazas o más.
3. Cuando se procesan ingredientes secos, use una bolsa de plástico gruesa y segura para alimentos o un recipiente con tapa (así como el de yoghurt o queso (cottage)). Asegúrese que el recipiente es grande para permitir el movimiento libre de los ingredientes durante el licuado.

Para que la tapa encaje la licuadora: 1. Corte desde el borde de la tapa hacia el centro. 2. Corte un agujero en el centro de alrededor 1 $\frac{1}{4}$ pulgadas para que encaje el eje de la licuadora.

Ponga los ingredientes en el recipiente. Coloque el extremo de la cuchilla de la unidad en el fondo del recipiente.

Cubra alrededor de la licuadora y asegure las orillas.

Procese en **LO** o **HI**. Para un licuado total, levante y baje la licuadora en movimientos continuos. Para ver la consistencia o redistribuir los ingredientes pare la licuadora.

Guía Para Licuar

ALIMENTOS	VELOCIDAD	CONSEJO PARA LICUAR
Zumo congelado reconstituido o concentrados para cocktails	LO	Añada la cantidad de líquido recomendada.
Mezclas para tortas delgadas o waffles	LO	Siga las proporciones del paquete. Limpie los lados del recipiente con los bordes de la licuadora.
Puré de frutas	HI	Corte en trozos de 1 pulgada. Si es necesario pare el licuado, levante la unidad de la mezcla y vuelva a licuar hasta conseguir la consistencia deseada.
Mezclas para salsas y sopas	LO	Ya no tendrá salsas ni sopas con grumos. Siga las instrucciones del paquete. Para licuar mejor, use un recipiente mayor que el que se sugiere en el paquete.
Comida para bebés	HI	Corte en trozos de 1 pulgada. Añada el líquido al final. Si es necesario pare el licuado, levante la unidad de la mezcla y vuelva a licuar hasta conseguir la consistencia deseada.
Mezclas para crema instantánea, mousse o pastel de queso	LO y después HI	Añada la cantidad recomendada de líquido frío al final. Si fuera necesario, limpie los lados del recipiente con el borde de la licuadora.
Mezclas para pasteles (no recomendada para mezclas de bizcocho blanco, bizcochos pequeños de chocolate, molletes).	LO y después HI	Siga las proporciones del paquete, añadiendo líquidos y huevos al final. Si fuera necesario, limpie los lados del recipiente con el borde de la licuadora.
Mezclas para bebidas de dieta o desayuno instantáneo	LO	Mida la cantidad de líquido recomendada. Añada el polvo al líquido.
Galletas saladas o dulces	HI	Procese en un recipiente de plástico o bolsa de plástico. Parta en pedazos alrededor de seis galletas saladas o dulces dentro del recipiente. Para una mezcla total, redistribuya los pedazos.
Carne picada	Lo Y después HI	Corte la carne cocida en trozos de 1 pulgada. Procese una media taza cada vez en el recipiente de plástico o bolsa de plástico.
Crema para batir	Lo	Procese hasta obtener el volumen deseado.
Tomates enlatados	HI	Procese hasta obtener la consistencia deseada.
Bebidas heladas	Lo Y después HI	Añada un cubo cada vez a la bebida suave. Suba y baje la licuadora con un movimiento regular hasta que se pique el hielo.
Salsas		Procese hasta obtener la consistencia deseada. No se recomienda usar con crema de queso.

Bebidas

Batido De Vainilla

2 tazas (1 pinta) de helado de vainilla
1 taza de leche

Ponga los ingredientes en un recipiente alto. Procese en **HI** hasta que esté suave. Si es necesario, detenga el licuado, levante la unidad de la mezcla y vuelva a empezar. Para batidos más espesos, añada más helado. Rinde 2 porciones.

Batido De Chocolate: Añada 2 cucharadas de jarabe de chocolate al batido de vainilla antes de licuarlo, o sustituya helado de chocolate en lugar de helado de vainilla.

Batido De Fresa: Añada $\frac{1}{2}$ taza de fresas frescas o congeladas dulces al batido de vainilla antes de licuar, o sustituya helado de fresa en lugar de helado de vainilla.

Batido De Malta: Añada una cucharada de polvo de leche de malta a cualquier batido antes de licuarlo.

M&M®'s Frosty

1 $\frac{1}{2}$ tazas de helado de vainilla

$\frac{1}{4}$ taza de leche

$\frac{1}{2}$ taza de M&M®

Combine los ingredientes en un recipiente alto. Procese en **LO** y después en **HI** hasta que esté suave. No mezcle demasiado o el batido se pondrá demasiado líquido. Si es necesario, detenga el licuado, levante la unidad de la mezcla y vuelva a empezar. Se pueden usar tabletas de chocolate o galletas en lugar de los M&M. Rinde 1 porción.

Batido De Limón Para Desayuno

1 taza de yoghurt de limón

$\frac{1}{4}$ taza de jugo de naranja congelado, concentrado y no diluido

$\frac{1}{2}$ taza de rodajas melocotón en lata (unas 8 rodajas)

3 cubos de hielo

Combine el yoghurt de limón, el concentrado de jugo de naranja y las rodajas de melocotón en un recipiente alto. Licúe en **LO** hasta que esté suave. Añada los hielos de uno en uno y licúe en **HI** hasta que se piquen. Sirva inmediatamente. Rinde 1 $\frac{1}{2}$ tazas.

Bebida Para El Desayuno

$\frac{1}{2}$ taza de leche

$\frac{1}{2}$ taza de agua

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja congelado, concentrado y no diluido

$\frac{1}{4}$ cucharilla de extracto de vainilla

$\frac{1}{2}$ banana, pelada y a rodajas

3 cubos de hielo

Combine los ingredientes excepto el hielo en un recipiente alto. Procese la mezcla en **HI** hasta que esté espumosa y suave. Añada los cubos de hielo de uno en uno hasta que estén picados. Rinde 2 tazas.

Jugo De Naranja Y Piña

1 taza de jugo de naranja

1 taza de jugo de piña

6 cubos de hielo

Ponga el jugo de naranja y de piña en un recipiente alto. Licúe en **HI** añadiendo los cubos de hielo de uno en uno, hasta que esté suave. Rinde 4 porciones.

Bebida De Piña Colada Baja En Calorías Y Alta En Proteínas

1 taza de leche descremada

½ cucharilla de extracto de ron

1 paquete de desayuno instantáneo de vainilla o 1 cucharada de mezcla de bebida de vainilla de régimen

½ taza de trozos de piña

6 cubos de hielo

Combinar los ingredientes excepto el hielo en un recipiente alto. Procese la mezcla en **HI** hasta que esté espumosa y suave. Añada los cubos de hielo de uno en uno hasta que estén picados. Rinde 2 tazas.

Grasshopper

2 tazas (1 pinta) de helado de vainilla

2 onzas de crema de cacao blanco

2 onzas de crema de menta

Combine los ingredientes en un recipiente alto. Procese en **HI** hasta que esté suave. Si es necesario, detenga el licuado, levante la unidad de la mezcla y vuelva a empezar. Rinde 2 porciones.

Kahlúa Escarchado

2 tazas (1 pinta) de helado de vainilla

½ taza de Kahlúa

½ taza de mitad leche y mitad crema

½ cucharilla de extracto de vainilla

Siga las instrucciones de la receta del Grasshopper. Rinde 2 bebidas.

Brandy Alexander

2 tazas (1 pinta) de helado de vainilla

2 onzas de crema de cacao

2 onzas de brandy

Siga las instrucciones de la receta del Grasshopper. Rinde 2 bebidas.

Aliño Para Ensaladas Y Cremas (Dips)

Mayonesa

2 yemas de huevo

2 cucharadas de vinagre

½ cucharilla de sal

1 taza de aceite vegetal

¼ cucharilla de mostaza seca

¼ cucharilla de paprika

Bata las yemas en un recipiente profundo en **HI** hasta que estén espesas y de color limón. Añada 3 cucharadas de aceite de una en una, bata hasta que la mezcla empiece a espesarse. Añada el vinagre, mostaza, sal y paprika, batiendo hasta que esté espeso. Añada el resto del aceite en un chorro continuo mientras licúa en **HI**. Almacene en un recipiente hermético en el refrigerador. Rinde 1 ½ tazas.

Aliño De Queso Azul

- 1 taza de yoghurt natural
- 4 onzas de queso azul en migas
- 1 cucharilla de salsa de bistec
- ¼ taza de suero
- 1 cucharada de condimento italiano seco
- ½ cucharilla de polvo de ajo

Combine los ingredientes en un recipiente alto. Licúe en **LO** hasta que esté casi suave. Pase el aliño a un recipiente para guardarlo. Agite antes de servir. Rinde 2 tazas.

Aliño Francés

- ½ taza de aceite vegetal
- ¼ taza de miel
- ¼ cucharilla de paprika
- ¼ cucharilla de polvo de ajo
- ½ taza de catsup
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ cucharilla de mostaza seca
- ¼ cucharilla de sal de cebolla

Combine los ingredientes en un recipiente alto. Procese en **HI** hasta que esté suave. Cubra y deje enfriar. Agite antes de servir. Rinde 1 taza.

Aliño Ranch De Bajas Calorías

- 1 paquete de mezcla ranch para aliño de ensalada
- 1 taza de yoghurt natural con poca grasa
- ½ taza de mayonesa light

Combine los ingredientes en un bol pequeño. Procese en **LO** y después en **HI** hasta que esté suave. Deje enfriar y sirva con ensalada. Rinde 1 ½ tazas.

Salsa Picante

- 1 lata (14 ½ oz) de tomates enteros, escurridos
- ½ lata de tomates con chiles verdes
- 2 cucharillas de puré de tomate
- 1 chile jalapeño, finamente picado
- 2 cucharadas de pimientos chiles finamente picados en lata
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ¼ taza de cebolla picada
- 1 cucharilla de jugo de lima
- 1 cucharada de cilantro picado
- Una pizca de sal

Combine todos los ingredientes en un recipiente. Mezcle a velocidad baja **LO**, hasta que queden todavía trozos de tomate. No mezcle demasiado. Deje la mezcla reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente. Guarde en la refrigeradora. Sirva como condimento con comidas mexicanas o con tortillas fritas. Rinde 2 tazas.

Salsa De Guacamole

- 3 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharada de jugo de lima o limón
- 2 aguacates grandes, pelados sin semilla y cortados en ocho piezas
- 1 cucharada de chile jalapeño mediano, finamente picado
- 5 hojas de cilantro picado
- ½ cucharilla de sal

Combine todos los alimentos en un recipiente pequeño. Mezcle en bajo **LO** levantando la licuadora de la mezcla unta que los aguacates se hayan molido. Rinde 1 taza.

Postres

Graham Cracker Crust

15 cuadrados de galletas de harina de trigo entero (¾ tazas)
¼ taza de azúcar

Parta 5 cuadrados de galleta en trozos pequeños, procese en una bolsa de plástico resistente o en un recipiente de plástico con tapa. Procese en **LO** y después en **HI** hasta que queden migas finas; repita hasta que todas las galletas estén chafadas. En un molde para pastel de 8 ó 9 pulgadas combine las migas y el azúcar. Agregue la mantequilla derretida y mezcle bien. Presione la mezcla de manera uniforme en el fondo y lados del molde. Enfríe durante 1 hora o hasta que esté firme. Rinde una pasta de 8 ó 9 pulgadas.

Pasta De Barquillo De Chocolate

12 galletas de barquillo de chocolate (1 ¾ tazas)
6 cucharadas de mantequilla o margarina derretida

Parta 6 galletas en trozos pequeños, procese en una bolsa de plástico resistente o en un recipiente de plástico con tapa. Lícue en **LO** y después en **HI** hasta que queden migas finas; repita hasta que todas las galletas estén chafadas. En un molde para pastel de 8 ó 9 pulgadas combine las migas y la mantequilla. Agregue la mantequilla derretida y mezcle bien. Presione la mezcla de manera uniforme en el fondo y lados del molde. Enfríe durante 1 hora o hasta que esté firme. Rinde una pasta de 8 ó 9 pulgadas.

Pastel De Queso Con Fondo De Chocolate

1 caja de mezcla instantánea para pastel de queso o una receta casera
1 pasta de barquillo de chocolate de 8 ó 9 pulgadas (Vea la receta anterior)

Siga las instrucciones del paquete para ver la cantidad de líquido recomendada. Mezcle en **HI** hasta que esté suave y espeso. Añada la mezcla para pastel de queso a la pasta de barquillo de chocolate. Enfríar 1 hora o hasta que esté firme. Rinde 8 porciones.

Pastel de Piña

1 paquete de 3 ½ onzas de budín instantáneo de limón
1 late de 15 ¼ de piña cortada y escurrida
1 taza de leche fría
1 taza de nata montada, descongelada
1 pasta de galletas graham crackers de 8 ó 9 pulgadas (Vea la página anterior)

Mezcle el budín y la leche; licúe en **LO** hasta que esté suave y espeso. Agregue la piña cortada y la nata montada. Vierta la mezcla en la pasta. Enfríar por 6 horas o toda la noche. Rinde 8 porciones.

Two Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

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

How do you make a warranty claim?

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

What does your warranty not cover?

- 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.

What if you purchased this product in the USA, Canada, or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

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



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