

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.ApplianceFactoryParts.com).



# Juiceman HB0001S Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Juiceman  
HB0001S](#)



1. Motor body
  2. Speed control (1 - 5)
  3. Power button
  4. POWER BOOST button
  5. Locking post
  - † 6. Blending attachment (Part # 0001SC-01)
  - † 7. Whisk attachment (Part # 0001SC-02)
  - † 8. Workbowl lid (Part # 0001SC-03)
  - † 9. Chopping workbowl (Part # 0001SC-04)
  - † 10. Chopping blade (Part # 0001SC-05)
  - † 11. Beaker (Part # 0001SC-06)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

[Find Your Juiceman Blender Parts - Select From 1 Models](#)

----- Manual continues below -----

# Juiceman®

Enjoy the Fresh Side of Life™



## Hand Blender Batidora de mano

### Customer Care Line:

USA/Canada  
1-800-231-9786

Mexico  
01-800 714-2503

**Accessories/Parts**  
(USA / Canada)

**Accesorios/Partes**  
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**



**MODEL/MODELO**

HB0001S

Please Read and Save this Use and Care Book

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Never add to container while appliance is operating.
- Keep hands and utensils out of the 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.
- Blades are sharp. Handle carefully.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to 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.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

## TABLE OF CONTENTS

	Pages
Getting to Know Your Hand Blender .....	5
Getting Started.....	6
Connecting the Attachments.....	6
Selecting a Speed .....	7
Using the Attachments .....	7, 8, 9
Care and Cleaning .....	10
Troubleshooting.....	11
Recipes	
Drinks.....	12, 13
Appetizers .....	14
Dressings .....	15
Soups.....	16, 17, 18, 19
Sauces.....	20, 21, 22
Desserts .....	23

## GETTING TO KNOW YOUR HAND BLENDER

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Motor body
  2. Speed control (1 - 5)
  3. Power button
  4. POWER BOOST button
  5. Locking post
  - † 6. Blending attachment (Part # 0001SC-01)
  - † 7. Whisk attachment (Part # 0001SC-02)
  - † 8. Workbowl lid (Part # 0001SC-03)
  - † 9. Chopping workbowl (Part # 0001SC-04)
  - † 10. Chopping blade (Part # 0001SC-05)
  - † 11. Beaker (Part # 0001SC-06)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty; for additional information go to [www.juiceman.com](http://www.juiceman.com).
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. This will remove any traces of dust or residue left from manufacturing and shipping.

**Important: The blades on the attachments are extremely sharp. Use caution when handling.**

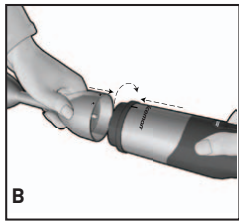
- Wipe motor body with a damp cloth or sponge to remove any dust. Mild dish soap may be used, but avoid abrasive cleaners. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.

**Important: Do not rinse or immerse motor body in water or any other liquid.**

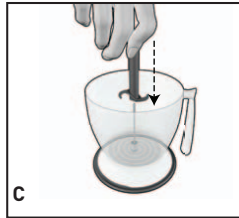
### CONNECTING THE ATTACHMENTS

Always be sure the appliance is unplugged before connecting or removing any attachments.

#### Blending & Whisk Attachments



- To attach the blending or whisk attachment, insert the attachment so the UNLOCK symbol on the attachment is lined up to the dash on the motor body.
- Turn the attachment until the two pieces are lined up in the LOCK position (B).
- To remove the attachment, twist until the UNLOCK symbol on the attachment is lined up with the dash on the motor body. Pull the pieces apart.

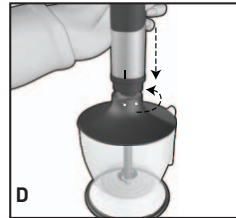


#### Chopping Workbowl

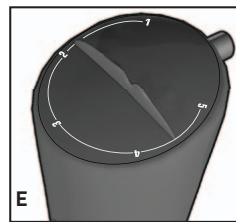
- Holding the chopping/grinding blade by the center post; insert it, blade down, into the workbowl (C).

**Important: The chopping blade is extremely sharp. Use caution when handling.**

- Place the lid on top of the workbowl.
- Place the motor body over the lid so that the UNLOCK symbol on the workbowl is lined up with the dash on the motor body.



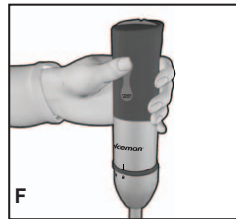
- Turn counterclockwise until the two pieces are lined up in the LOCK position (D).
- To remove the motor body, twist the handle clockwise until the UNLOCK symbol on the workbowl is lined up with the dash on the motor body. Lift off the motor body and remove the lid of the workbowl.



### SELECTING A SPEED

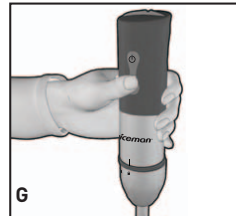
1. Select a speed – from 1 to 5 – using the speed control dial on the top of the motor body (E).

**Note:** The speed can be changed at any time whether the appliance is turned on or off.



2. Press the POWER button to turn the blender ON at the selected speed. The blender turns OFF when the button is released (F).

**Note:** To pulse, press and release the POWER button at 5-second intervals.



3. For an extra burst of power while blending, there is a POWER BOOST button just below the Power button. This feature allows the appliance to increase speed and maneuver through thicker mixtures. The appliance will turn OFF when this button is released (G).

### USING THE ATTACHMENTS

#### Using the Blending Attachment

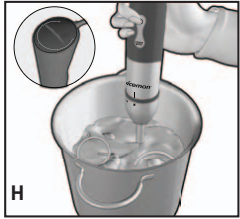
This attachment is used for blending a variety of foods, including soups, sauces, salad dressings and powdered drinks into a smooth mixture without lumps directly in the sauce pan, measuring cup, beaker or bowl. This appliance mixes, blends, purees and stirs while adding very little air to the mixture.


1. With the blending attachment in place, plug the appliance into a standard electrical outlet.
2. Adjust to the desired speed by turning the speed control dial on top of the motor body.
3. Insert the hand blender into the mixture to be blended; be sure the blade is below the surface of the food. Use your other hand to hold the pot, pan, bowl or beaker in place.

**Important: If pureeing or blending hot foods, remove from the burner and allow the food to cool for a few minutes before using the blender in the hot mixture.**


**Caution: Keep electrical cord away from any heat source.**

**Note:** Do not immerse the blender into any mixture that comes above the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into any liquid or food mixture.



4. Press the POWER  button (H).
5. Use a circular motion to move the appliance around the mixture. Use an up and down motion to blend all the ingredients.

**Important: To avoid splashing, always keep the blades below the surface of the mixture.**

6. When blending is complete, release the POWER  button. Wait for the blades to stop rotating. Lift the hand blender from the mixture.

7. Unplug the appliance before removing the blending attachment or changing to another attachment.

**Important: The blades are extremely sharp. Use caution when handling.**

#### Using the Whisk Attachment


This attachment is used for whipping cream, beating eggs and egg whites and mixing sauces and puddings.

1. With the whisk attachment in place, plug the appliance into a standard electrical outlet.
2. Adjust to the desired speed by turning the speed control dial on top of the motor body.


**Tip:** When using this attachment, it is better to start at a lower speed and gradually increase as the mixture begins to thicken.

3. Insert the whisk into the mixture to be blended. Use other hand to hold the cooking bowl or measuring cup in place.




**Note:** Do not immerse the blender into any mixture that comes above the seam of the whisk attachment. Do not immerse the motor body into any liquid or food mixture.

4. Press the POWER  button.
5. Use a circular motion to move the appliance around the mixture. Use an up and down motion to blend all the ingredients and obtain a smooth mixture.

**Important: To avoid splashing, always keep the whisk below the surface of the mixture.**

6. When blending is complete, release the POWER  button. Wait for the whisk to stop rotating. Lift the hand blender from the mixture.
7. Unplug the appliance before removing the whisk attachment or changing to another attachment.

#### Using the Chopping Workbowl

1. Place the workbowl on a flat surface or countertop.
2. Follow directions above in assembling the workbowl and blade, placing food to be processed in the workbowl as you assemble.
3. Use one hand to hold the workbowl in place by the handle. With the other hand press the POWER  button for 5 to 10 seconds at a time. Allow blades to come to complete stop before pressing the POWER  button again. Process until mixture has achieved the desired consistency.
4. To stop the appliance, release the POWER  button.
5. Wait for the blades to stop rotating. Lift off the motor body and remove the lid; remove the blade by the center post.

**Important: The chopping blades are extremely sharp. Use caution when handling.**

**Important: Do not operate without having food in the workbowl.**


6. Using a rubber spatula, remove food from the workbowl.
7. Unplug appliance when not is use.

## POPULAR USES OF THE CHOPPING WORKBOWL

**Note:** Use pulsing action to control size of finished pieces.

INGREDIENT	DIRECTIONS
Fresh or dry white, whole wheat, French or egg bread	Process about 1 cup (2 slices) to desired consistency.
Chocolate	Chill chocolate, cut in ½-inch pieces, in freezer for about 10 minutes before processing 1 to 2 oz.
Hard cheese (Parmesan, Asiago, Romano or Manchego)	Process ¾ cup cut into ½-inch cubes.
Fresh herbs	Process up to 1 cup dry herbs; place in center of paper towel and bring edges together. Hold closed and let cold water fully soak towel; wring dry and use immediately or store in closed container up to 3 days.
Raw vegetables	Process up to 1 cup cut into ½-inch pieces.
Nuts	Process about ½ cup to desired consistency. For enhanced flavor, toast nuts before chopping.

## TROUBLESHOOTING

Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workbowl is overfilled.</li> <li>• You may be using too much power.</li> <li>• Food may be cut in random sizes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use smaller amounts to process more evenly and don't fill the workbowl past the MAX fill line.</li> <li>• Pulse using the POWER  button at 5-second intervals. Allow the blades to stop completely between pulses.</li> <li>• Cut food in same size pieces before placing in processor.</li> </ul>
Hand blender is not running	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliance may not be plugged in.</li> <li>• Parts may not be correctly attached.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if appliance is plugged into a working outlet.</li> <li>• Be sure all parts are properly aligned following the instructions in CONNECTING ATTACHMENTS.</li> </ul>

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING

1. Always make sure hand blender is unplugged before cleaning.
2. All removable parts – not the motor body – can be washed in the dishwasher, top-rack only, or by hand in warm, soapy water.

**Note:** Although they are dishwasher-safe, we recommend washing all plastic parts by hand to help maintain their appearance.

3. Always rinse and dry parts thoroughly when hand-washing.
4. Wipe the motor body with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

**Important:** Never immerse the motor body in water or any other liquid.

## RECIPES

### DRINKS

#### MANGO RASPBERRY FIZZ


¾ cup pineapple mango juice

¾ cup raspberry sorbet

½ cup frozen sliced peaches

Cold club soda

Mint sprigs

Place pineapple juice, sorbet and peaches in beaker in order listed. Attach blending attachment to the motor body. Insert into beaker below the surface of the mixture. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender using an up and down motion inside the beaker to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Fill tall beverage glasses half full with raspberry mixture; top of with club soda. Stir to blend. Garnish with mint sprig.


Makes 2 to 3 drinks.

#### MIXED BERRY SLUSH

1 cup orange juice

½ cup frozen mixed berries

½ cup mango sorbet

Place ingredients in beaker in order listed. Attach blending attachment to motor body. Insert into beaker below the surface of the mixture. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender using an up and down motion inside the beaker to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Makes 2 cups.


#### PEACHBERRY COOLER

1 cup cran-raspberry drink

½ cup ice cubes

½ cup fresh raspberries

½ cup peach sorbet

Place ingredients in beaker in order listed. Attach blending attachment to the motor body. Insert into beaker below the surface of the mixture. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender using an up and down motion inside the beaker to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Makes 2 cups.


#### VERY BERRY SHAKE

1½ cups milk

1 cup vanilla ice cream

1 medium banana, cut in pieces

1 cup frozen mixed berries


Place milk, ice cream, banana and berries into the beaker in the order listed. Attach blending attachment to the motor body. Insert into beaker below the surface of the mixture. Select speed to be used (we suggest speed 4). Press POWER  button and move the blender using an up and down motion inside the beaker to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Makes about 3½ cups.

## APPETIZERS

### BLACK BEAN DIP


- 1 pkg. (8 oz.) cream cheese, softened
- 1 can (16 oz.) black beans, rinsed and drained
- ½ cup coarsely chopped red pepper
- 3 green onions, cut in 1½-inch pieces
- 2 cloves garlic
- 1 jalapeno, seeds and filament removed
- 2 tbsp. cilantro leaves
- 1 can (8 oz.) whole kernel corn, drained
- Tortilla chips

Add all ingredients, except tortilla chips into workbowl. Place lid on workbowl and attach motor body. Select speed to be used (we suggest speed 4). Press POWER  button and blend until mixture is smooth and well blended.

Makes about 2 cups.

### ROASTED RED PEPPER HUMMUS

- 1 can (16 oz.) chick peas, rinsed and drained
- 2 large cloves garlic
- 1 jarred roasted red pepper
- ¼ cup tahini (sesame paste)
- ½ tsp. ground cumin
- ½ tsp. salt
- ¼ cup fresh lemon juice
- ¼ cup olive oil
- Warm pitas


Add all ingredients, except pitas into workbowl. Place lid on workbowl. Attach motor body. Select speed to be used (we suggest speed 4). Press POWER  button and blend until mixture is smooth and well blended.

Makes about 1¼ cups.

## DRESSINGS

### ASIAGO CAESAR DRESSING


- 1 egg, slightly beaten
- ½ cup grated Asiago cheese
- ¼ cup lemon juice
- 2 large garlic cloves
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 2 tsp. anchovy paste
- ¼ tsp. coarsely ground pepper
- ½ cup olive oil

Add all ingredients except olive oil into workbowl. Place lid on workbowl and attach motor body. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and mix until well blended. Remove motor body and lid and add the oil. Replace lid and motor body. Continue blending until mixture is smooth and evenly blended.

Makes about 1¼ cups dressing

### LEMON LIME VINAIGRETTE

- 2 tbsp. fresh lemon juice
- 2 tbsp. fresh lime juice
- 1 tsp. freshly grated orange peel
- 2 sprigs fresh mint leaves
- 1 tsp. balsamic vinegar
- 2 tbsp. honey
- ½ cup salad oil

Add all ingredients into beaker. Attach blending attachment to motor body. Insert into beaker. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the beaker to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Serve on salad greens.

Makes about ¾ cups.

## SOUPS

### CARROT BISQUE

1 leek (white and light green part only)

½ cup chopped red pepper

1 tbsp. butter or margarine

2 cup sliced carrots

1 tsp. sugar

½ tsp. red curry


½ tsp. salt

3 cups vegetable broth

1 tsp. fresh lemon juice

Snipped chives

In a saucepan, cook leek and red pepper in butter until tender, stirring often. Add remaining ingredients, except chives. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 20 minutes until vegetables are tender and mixture is well blended. Remove from heat; cover and let stand several minutes.

Attach blending attachment to the motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Serve garnished with chives.

Makes about 7 cups.

### CAULIFLOWER SPINACH BISQUE

2 medium leeks, halved and sliced

1 tbsp. butter or margarine

1 medium head cauliflower, broken into florets (about 6 cups)

4 cups chicken broth or stock

1 tsp. salt

¼ tsp seasoned pepper

2 cups loosely packed spinach leaves


1 tsp. freshly grated nutmeg

½ cup heavy cream

Sour Cream

Thinly sliced green onions

In a large saucepan, cook leeks in butter over medium heat, stirring frequently until leeks are softened. Add cauliflower, chicken broth, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 10 minutes. Add spinach and nutmeg. Cook 5 minutes longer. Remove from heat; cover and let sauce stand several minutes.

Attach blending attachment to motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (suggest 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Process until smooth. Return saucepan to heat. Stir in cream and heat, stirring until heated through.


Serve garnished with sour cream and green onions.

Makes about 8 cups.

### FRESH TOMATO SOUP

1 medium onion, coarsely chopped (about ¾ cup)  
½ cup chopped green pepper  
½ cup coarsely chopped celery  
1 large clove garlic  
2 lbs. fresh tomatoes, peeled  
4 cups chicken stock  
¼ cup tomato paste  
1 tsp. sugar  
½ tsp. salt  
½ cup heavy cream  
Grated Parmesan cheese

In a saucepan, combine all ingredients, except cheese. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 20 minutes until vegetables are tender and mixture is well blended. Remove from heat; cover and let stand several minutes.

Attach blending attachment to the motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.


Serve garnished with cheese.

Makes about 8 cups.

### SPLIT PEA BISQUE

1 cup coarsely chopped potatoes  
1 cup coarsely chopped carrots  
1 cup coarsely chopped celery  
1 large onion, coarsely chopped  
3 large cloves garlic, coarsely chopped  
2 tbsp. butter or margarine  
1 bag (14 oz.) green split peas, sorted and rinsed  
4 cups chicken stock or broth  
4 cups vegetable juice  
1 tsp. salt  
¼ tsp coarsely ground pepper  
Croutons

In a large saucepan, cook potatoes, carrots, celery, onion and garlic in butter, stirring frequently until onion is softened. Add peas, broth, juice, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 30 minutes until vegetables are tender and soup is thickened. Remove from heat; cover and let stand several minutes.

Attach blending attachment to the motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Serve garnished with croutons.

Makes about 10 cups.


## SAUCES

### CHEESE SAUCE

- ½ cup sliced green onions
- ½ cup chopped red pepper
- ¼ cup chopped green pepper
- 1 small clove garlic, chopped
- 2 tbsp. butter or margarine
- 2 tbsp. all-purpose flour
- ¼ tsp. salt
- ⅛ tsp. seasoned pepper
- 1½ cups milk
- 1 cup shredded Gruyere cheese
- ⅓ cup grated Parmesan cheese

In a saucepan, cook onions, peppers and garlic in butter over medium heat, stirring occasionally, until onion is tender. Add flour, salt and pepper and cook, stirring, until all flour is blended into the butter and no lumps remain. Add milk and cook over medium heat; continue stirring until sauce is thickened and smooth.

Reduce heat to low and add cheese. Cook, stirring until cheese is melted and sauce is smooth. Remove from heat; cover and let sauce stand several minutes.

Attach blending attachment to motor body. Insert into saucepan, making sure cutting blade is below the surface of the sauce. Select speed to be used (we suggest speed 2). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.


Serve over hot cooked vegetables.

Makes about 2 cups of sauce.

### FRESH TOMATO MUSHROOM SAUCE

- 8 oz. fresh mushrooms
- 2 tbsp. olive oil
- 1 large onion, coarsely chopped
- 3 large cloves garlic
- 2 lb. Roma tomatoes, cut in eighths
- ¼ cup parsley leaves
- 12 basil leaves
- 2 tbsp. coarsely chopped chives
- 1 tbsp. fresh oregano leaves
- 1 tsp. salt
- ¼ cup dry red wine
- Hot cooked pasta

In saucepan, brown mushrooms in oil over moderate heat. Add onion and garlic and cook, stirring occasionally, until onion is tender. Add tomatoes; bring to boil. Reduce heat and allow to simmer for 10 minutes. Add parsley, basil, chives, oregano, salt and wine. Simmer 5 minutes longer. Remove from heat; cover and let sauce stand several minutes.

Attach blending attachment to motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.


Serve over hot cooked pasta.

Makes about 5 cups sauce.

### FRESH TOMATO PASTA SAUCE

1 medium Vidalia onion, chopped  
3 large cloves garlic, coarsely chopped  
2 tbsp. olive oil  
6 cups ripe tomatoes, cut in large pieces  
1 medium zucchini, coarsely chopped  
¼ cup Italian parsley leaves  
2 tbsp. basil leaves, coarsely chopped  
1 tbsp. fresh oregano leaves  
1 tsp. salt  
½ tsp. seasoned pepper  
¼ tsp. sugar  
Hot cooked pasta  
Grated Parmesan cheese

In a saucepan, cook onions and garlic in oil over medium heat, stirring occasionally, until onion is tender. Add tomatoes and zucchini; bring to boil. Reduce heat and allow to simmer for 10 minutes. Add parsley, basil, oregano, salt, pepper and sugar. Simmer 5 minutes longer. Remove from heat; cover and let sauce stand several minutes.

Attach blending attachment to motor body. Insert into saucepan making sure cutting blade is below the surface of the soup. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and move the blender inside the saucepan to incorporate all ingredients. Blend until smooth.

Serve over hot cooked pasta. Garnish with cheese.


Makes about 7 cups of sauce

### DESSERTS

#### ALMOND CREAM

1 pkg. cook & serve vanilla pudding  
1½ cups milk  
½ tsp. almond extract  
1½ cups heavy cream  
¼ cup pineapple preserves  
¼ cup chopped toasted almonds

In a saucepan, combine pudding mix and milk; stir to blend. Cook according to package directions. Stir in extract. Cover and chill until ready to serve.

Just before serving, in medium, bowl, combine heavy cream and preserves. Attach wire whisk to the motor body. Insert into bowl making sure the whisk is below the surface of the mixture. Select speed to be used (we suggest speed 3). Press POWER  button and whip until stiff peaks form.

Uncover pudding and add ½ cup whipped cream. Using speed 1, blend cream into pudding. Spoon pudding into footed dessert dishes. Top with remaining whipped cream and garnish with toasted almonds.

Makes about 6 servings.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Asegúrese que la tapa del exprimidor de jugo esté bien asegurada antes de encender el motor. No desenganche las aldabas mientras el exprimidor está en funcionamiento.
- Después de usar el exprimidor, siempre asegúrese de ajustar el interruptor a la posición de apagado [0]. Asegúrese que el motor pare del todo antes de desmontar el aparato.
- Mientras el exprimidor está en funcionamiento, no introduzca los dedos ni otros objetos en las aperturas del aparato. Si un alimento se llegara a trabar en la apertura, use el empujador o un pedazo de fruta o vegetal para empujarlo. Si este método no funciona, apague el motor y desmonte el exprimidor para retirar el alimento trabado.
- No use el aparato si el tamiz giratorio está dañado.
- No use el aparato si la cesta de pulpa no está colocada en su lugar.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

# ÍNDICE

	Páginas
Conozca su batidora de mano .....	27
Para comenzar.....	28
Para conectar los accesorios .....	28
Para seleccionar una velocidad .....	29
Uso de los accesorios.....	29 , 30, 31
Cuidado y limpieza.....	32
Resolución de problemas o fallas.....	33
Recetas	
Bebidas.....	34, 35
Aperitivos .....	36
Aderezos .....	37
Sopas.....	38, 39 , 40, 41
Salsas.....	42, 43, 44
Postres .....	45

## CONOZCA SU BATIDORA DE MANO

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Cuerpo del motor
2. Control de velocidad (1 - 5)
3. Botón de FUNCIONAMIENTO
4. Botón de impulso (POWER BOOST)
5. Cierre
- † 6. Accesorio para mezclar (Pieza # 0001SC-01)
- † 7. Accesorio para batir (Pieza # 0001SC-02)
- † 8. Tapa del recipiente (Pieza # 0001SC-03)
- † 9. Recipiente para picar (Pieza # 0001SC-04)
- † 10. Cuchilla (Pieza # 0001SC-05)
- † 11. Vaso (Pieza # 0001SC-06)

**Nota:** † indica piezas removibles/reemplazables por el consumidor

## Cómo usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PARA COMENZAR

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor ir a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía; para información adicional vaya a [www.juiceman.com](http://www.juiceman.com).
- Lave todas las piezas cómo se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Esto logra sacar cualquier rastro de polvo o residuo que puedan quedar del proceso de fabricación y envío.

**Importante: Las cuchillas de los accesorios están sumamente afiladas. Use precaución al manejarlas.**

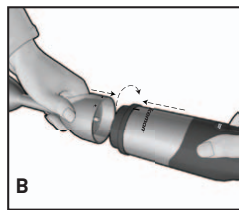
- Limpie el cuerpo del motor con una esponja o un paño húmedo para sacarle cualquier polvo. Puede utilizar un jabón suave, pero evite los limpiadores abrasivos. Séquelo con un paño suave o papel toalla.




**Importante: No enjuague ni sumerja el cuerpo del motor en agua ni en ningún otro líquido.**

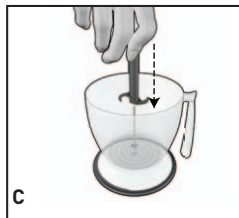
### PARA CONECTAR LOS ACCESORIOS

Asegúrese siempre de desenchufar el electrodoméstico antes de conectar o retirar los accesorios.

#### Accesorios para mezclar y batir




- Para colocar el accesorio de mezclar o el de batir, inserte el accesorio de forma que el símbolo de ABRIR  en el accesorio coincida con el guión en el cuerpo del motor.
- Gire el accesorio hasta que las dos piezas queden alineadas en la posición de CERRAR  (B).
- Para retirar el accesorio, gire hasta que el símbolo de ABRIR  en el accesorio quede alineado con el guión en el cuerpo del motor. Separe las piezas.

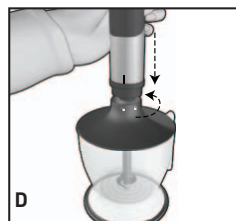




#### Recipiente para picar

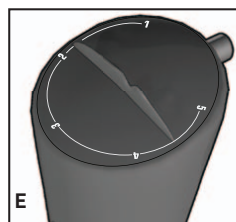
- Sosteniendo la cuchilla de picar/triturar por la pieza del centro; insértela, con la cuchilla hacia abajo, dentro del recipiente. (C).

**Importante: La cuchilla está sumamente afilada. Use precaución al manejarla.**

- Colóquela la tapa al recipiente.
- Coloque el cuerpo del motor sobre la tapa, de forma que el símbolo de ABRIR  en el recipiente quede alineado con el guión en el cuerpo del motor.



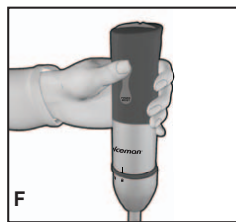
- Déle vuelta en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que las dos piezas coincidan en la posición de CERRAR  (D).
- Para retirar el cuerpo del motor, gire el asa en sentido de las manecillas del reloj hasta que el símbolo de ABRIR  en el recipiente, quede alineado con el guión en el cuerpo del motor. Levante el cuerpo del motor y retire la tapa del recipiente.





### PARA SELECCIONAR UNA VELOCIDAD

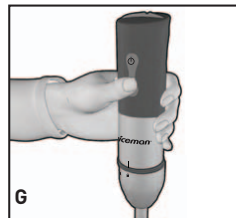
1. Seleccione una velocidad – del 1 al 5 – usando el control de velocidad en la parte de arriba del cuerpo del motor (E).


**Nota:** La velocidad se puede cambiar en cualquier momento aunque el aparato esté encendido o apagado.



2. Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  para ENCENDER la batidora en la velocidad seleccionada. La batidora se APAGA cuando se deja de oprimir el botón (F).

**Nota:** Para usar la función de pulso, presione y libere el botón de funcionamiento  en intervalos de 5 segundos.



3. Para un impulso adicional de potencia al batir, use el botón DE IMPULSO ubicado debajo del botón de FUNCIONAMIENTO . Esta función permite que el aparato aumente la velocidad y el maniobrar las mezclas más espesas. El aparato se APAGARÁ al liberarse este botón (G).

### USO DE LOS ACCESORIOS

#### Uso del accesorio de mezclar

Este accesorio se utiliza para mezclar un gran variedad de alimentos, incluyendo sopas, aderezos de ensalada y bebidas en polvo, logrando una mezcla suave sin grumos directamente dentro de una cacerola, taza de medir, vaso o tazón.

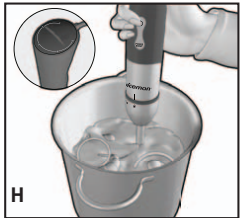
Este aparato mezcla, hace puré y revuelve sin casi añadir ningún aire a la mezcla.

1. Con el accesorio de mezclar colocado en su lugar, enchufe el aparato a un tomacorriente estándar.
2. Ajuste la velocidad según desee utilizando el botón de control de velocidad en la parte de arriba del cuerpo del motor.
3. Inserte la batidora de mano dentro de la mezcla; asegure que la cuchilla quede debajo de la superficie de los alimentos. Use su otra mano para sostener la cacerola, sartén, tazón o vaso en su sitio.

**Importante: Al hacer puré o mezclar alimentos calientes, retírelos de la hornilla y permita que se enfríen algunos minutos antes de usar la batidora dentro de la mezcla caliente.**

**Precaución: Mantenga el cable eléctrico lejos de cualquier fuente de calor.**

**Nota:** No sumerja la batidora dentro de ninguna mezcla que quede por encima del borde del accesorio de mezclar. No sumerja el cuerpo del motor dentro de ningún líquido o mezcla de alimentos.



4. Presione el botón de FUNCIONAMIENTO (H).
5. Use movimientos circulares para mover el aparato dentro de la mezcla. Use movimientos hacia arriba y hacia abajo para mezclar todos los ingredientes.

**Importante: Para evitar salpicar, siempre mantenga las cuchillas por debajo de la superficie de la mezcla.**

6. Cuando termine de mezclar, libere el botón de FUNCIONAMIENTO . Espere a que las cuchillas paren de rotar. Levante la batidora de mano fuera de la mezcla.

7. Desenchufe el aparato antes de retirar el accesorio de mezclar o cambiar a otro accesorio.

**Importante: Las cuchillas están sumamente afiladas. Use precaución al manejarlas.**

#### Uso del accesorio de batir

Este accesorio se usa para batir crema, huevos y claras de huevo; y para mezclar salsas y pudines.

1. Con el accesorio de batir en su lugar, enchufe el aparato a un tomacorriente estándar.
2. Ajuste la velocidad deseada dándole vuelta al control de velocidad ubicado en la parte de arriba del cuerpo del motor.

**Consejo:** Al usar este accesorio, es mejor comenzar a una velocidad baja e incrementar gradualmente en lo que la mezcla se espesa.

3. Inserte el accesorio de batir dentro de la mezcla. Use la otra mano para sostener el recipiente de cocina o la taza de medir en su sitio.

**Nota:** No sumerja la batidora dentro de ninguna mezcla que quede por encima del borde del accesorio de batir. No sumerja el cuerpo del motor dentro de ningún líquido o mezcla de alimentos.

4. Presione el botón de FUNCIONAMIENTO .

5. Use movimientos circulares para mover el aparato dentro de la mezcla. Use movimientos hacia arriba y hacia abajo para mezclar todos los ingredientes y obtener una mezcla suave.

**Importante: Para evitar salpicar, siempre mantenga el accesorio de batir por encima de la superficie de la mezcla.**

6. Al terminar de mezclar, libere el botón de FUNCIONAMIENTO . Espere a que el batidor pare de rotar. Levante la batidora de mano fuera de la mezcla.
7. Desenchufe el aparato antes de retirar el accesorio de batir o cambiarlo por otro accesorio.

#### Uso del recipiente para picar

1. Coloque el recipiente sobre una superficie plana o en un mostrador.
2. Siga las direcciones que aparecen anteriormente para armar el recipiente y la cuchilla, colocando los alimentos a procesar en el recipiente mientras va armando.
3. Use una mano para sostener por el asa el recipiente de forma que permanezca en su sitio. Con la otra mano, presione el botón de FUNCIONAMIENTO por 5 o 10 segundos a la vez. Permita que las cuchillas paren por completo antes de presionar el botón de FUNCIONAMIENTO nuevamente. Procese hasta que logre la consistencia deseada en la mezcla.
4. Para detener el aparato, libere el botón de FUNCIONAMIENTO .
5. Espere a que las cuchillas paren de rotar; retire la cuchilla por la pieza del centro.

**Importante: Las cuchillas están sumamente afiladas. Use precaución al manejarlas.**

**Importante: No haga funcionar la unidad sin que haya alimentos en el recipiente.**

6. Usando una espátula de goma, retire los alimentos del recipiente.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## USOS POPULARES DEL RECIPIENTE PARA PICAR

**Nota:** Use el accionamiento de pulsar para controlar el tamaño de los pedazos finales.

INGREDIENTE	DIRECCIONES
Pan blanco, integral, francés o de huevo que esté fresco o seco	Procese alrededor de 1 taza (2 rebanadas) hasta lograr la consistencia deseada
Chocolate	Corte el chocolate en pedazos de ½ pulgada y enfríelos en el congelador alrededor de 10 minutos antes de procesar de 1 a 2 oz.
Queso duro (Parmesano, Aciago, Romano o Manchego)	Procese ¾ de taza picados en cubitos de ½ pulgadas
Hierbas frescas	Procese hasta 1 taza de hierbas secas; colóquelas en el centro de un papel toalla y junte los bordes. Sosténgalo cerrado y deje agua fría correr para empapar bien el papel toalla; exprímalo y use las hierbas inmediatamente o guárdelas en un envase cerrado hasta por 3 días
Vegetales crudos	Procese hasta 1 taza de pedazos de ½ pulgada
Nueces	Procese alrededor de ½ taza a la consistencia deseada. Para realzar el sabor, tueste las nueces antes de picarlas.

## Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Envíelo a personal calificado para que realice el servicio.

### LIMPIEZA


1. Siempre asegure que la batidora de mano esté desenchufada antes de limpiarla.
2. Todas las piezas removibles – no el cuerpo del motor – se pueden lavar en la lavaplatos, en el compartimiento superior solamente, o a mano en agua tibia jabonada.

**Nota:** Aunque las piezas son lavables en lavaplatos, le recomendamos lavar todas las piezas plásticas a mano para ayudar a mantener su apariencia.

3. Siempre enjuague y seque bien las piezas al lavarlas a mano.
4. Limpie el cuerpo del motor con una esponja o un paño suave y húmedo y séquelo bien.

**Importante:** Nunca sumerja el cuerpo del motor en agua ni en ningún otro líquido.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

Los alimentos no se pican uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El recipiente está demasiado lleno.</li> <li>• Puede que esté utilizando mucha potencia eléctrica.</li> <li>• Los alimentos pueden estar picados en diferentes tamaños.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use cantidades más pequeñas para procesar de forma más uniforme y no llene el recipiente por encima de la línea MAX.</li> <li>• Accione la función de pulso usando el botón de FUNCIONAMIENTO  en intervalos de 5 segundos. Permita que las cuchillas paren por completo antes de accionar el pulso nuevamente.</li> <li>• Pique los alimentos del mismo tamaño antes de colocarlos en el procesador.</li> </ul>
La batidora de mano no anda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aparato puede estar desenchufado.</li> <li>• Puede que algunas piezas estén colocadas incorrectamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise para ver si el aparato está enchufado a un tomacorriente que funcione bien.</li> <li>• Asegúrese de que todas las piezas estén alineadas correctamente siguiendo las instrucciones PARA CONECTAR LOS ACCESORIOS.</li> </ul>

## Recetas

### BEBIDAS

#### GASEOSA DE MANGO Y FRAMBUESA


¾ taza de jugo de piña con mango

¾ taza de sorbete de frambuesa

½ taza de melocotones congelados en rebanadas

Agua gaseosa fría

Ramitas de menta

Coloque el jugo de piña, el sorbete y los melocotones dentro del vaso en el orden que aparecen. Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro del vaso por debajo de la superficie de la mezcla. Seleccione la velocidad a utilizar (sugerimos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora usando movimientos hacia arriba y hacia abajo dentro del vaso para incorporar todos los ingredientes. Mézclelos hasta que estén suaves.

Llene vasos altos hasta la mitad con la mezcla de frambuesa; échele el agua gaseosa por encima. Revuelva para mezclar. Adórnelos con las ramitas de menta.


Logra de 2 a 3 bebidas.

#### AGUANIEVE DE FRAMBUESAS MIXTAS

1 taza de jugo de naranja

½ taza de frambuesas mixtas congeladas

½ taza de sorbete de mango

Coloque los ingredientes dentro del vaso en el orden que aparecen. Adjunte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro del vaso por debajo de la superficie de la mezcla. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le sugerimos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora usando movimientos hacia arriba y hacia abajo dentro del vaso para incorporar todos los ingredientes. Mezcle hasta que esté suave.

Rinde 2 tazas.


#### REFRESCO DE MELOCOTÓN Y FRAMBUESAS

1 taza de bebida de frambuesa y arándanos

½ taza de cubitos de hielo

½ taza de arándanos frescos

½ taza de sorbete de melocotón

Coloque los ingredientes en el vaso en el orden que aparecen. Conecte el accesorio para mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro del vaso por debajo de la superficie de la mezcla. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le sugerimos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora hacia arriba y hacia abajo dentro del vaso para incorporar todos los ingredientes. Mezcle hasta que esté suave.

Rinde 2 tazas.


#### BATIDO DE FRAMBUESAS

1½ tazas de leche

1 taza de helado de vainilla

1 banana mediana, en pedazos

1 tazas de frambuesas mixtas congeladas

Coloque la leche, el helado, la banana y las frambuesas dentro del vaso en el orden que aparecen. Conecte el accesorio al cuerpo del motor. Insértelo dentro del vaso por debajo de la superficie de la mezcla. Seleccione la velocidad que va a usar (le sugerimos la velocidad 4). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora hacia arriba y hacia abajo dentro del vaso para incorporar todos los ingredientes. Mezcle hasta que esté suave.


Rinde alrededor de 3½ tazas.

## APERITIVOS

### SALSA DE FRIJOLES NEGROS

- 1 paquete (8 oz.) de queso crema, suavizado
- 1 lata (16 oz.) frijoles negros, enjuagados y escurridos
- ½ taza de pimienta roja picados
- 3 cebolletas, en pedazos de 1½ pulgadas
- 2 dientes de ajo
- 1 jalapeño, sin semilla ni filamento
- 2 cdas. de hojas de cilantro
- 1 lata (8 oz.) maíz, escurrido

Totopos


Añada todos los ingredientes, menos los totopos dentro del recipiente de trabajo. Coloque la tapa sobre el recipiente de trabajo y conéctelo al cuerpo del motor. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le sugerimos la velocidad 4). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mezcle hasta que esté suave y bien mezclada.

Rinde alrededor de 2 tazas.

### HUMUS DE PIMIENTO ROJO ASADO

- 1 lata (16 oz.) garbanzos, enjuagados y escurridos
- 2 dientes de ajo grandes
- 1 pomo de pimienta rojo asado
- ¼ taza de Tahini (pasta de ajonjolí)
- ½ cdta. de comino molido
- ½ cdta. de sal
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- ¼ taza de aceite de oliva

Pan pita caliente


Añada todos los ingredientes, menos las pitas dentro del recipiente de trabajo. Colóquele la tapa al recipiente de trabajo. Conecte el cuerpo del motor al accesorio. Seleccione la velocidad que va a usar (le sugerimos la velocidad 4). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mezcle hasta que esté suave y bien mezclada.

Rinde alrededor de 1¼ tazas.

## ADEREZOS

### ADEREZO CESAR DE ACIAGO


- 1 huevo, ligeramente batido
- ½ taza de queso Aciago rayado
- ¼ taza de jugo de limón
- 2 dientes de ajo grandes
- 1 cdta. de salsa Worcestershire
- 2 cdta. de pasta de anchoas
- ¼ cdta. de pimienta gruesa molida
- ½ taza de aceite de oliva

Añada todos los ingredientes, menos el aceite de oliva dentro del recipiente de trabajo. Colóquele la tapa al recipiente y conéctelo al cuerpo del motor. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mezcle bien. Retire el cuerpo del motor y la tapa y añada el aceite. Coloque la tapa y el cuerpo del motor nuevamente. Continúe mezclando hasta que se suavice y se mezcle de forma uniforme.

Rinde alrededor de 1¼ tazas de aderezo.

### VINAGRETA DE LIMÓN Y LIMA

- 2 cdas, de jugo de limón fresco
- 2 cdas. de jugo de lima fresco
- 1 cdta. cáscara de naranja rayada
- 2 ramitas de hojas de menta fresca
- 1 cdta. de vinagre balsámico
- 2 cdas. de miel
- ½ taza de aceite de ensalada

Añada todos los ingredientes dentro del vaso. Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro del vaso. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le sugerimos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro del vaso para incorporar todos los ingredientes. Mezcle hasta que esté suave..

Sírvalo por encima de ensalada verde.

Rinde alrededor de ¾ de taza.

## SOPAS

### SOPA DE ZANAHORIA

1 puerro (parte blanca y verde claro solamente)

½ taza de pimiento rojo picado

1 cda. de mantequilla o margarina

2 tazas de zanahorias en rebanadas

1 cda. de azúcar

½ cda. de curry rojo


½ cda. de sal

3 tazas de caldo de vegetal

1 cda. jugo de limón fresco

Cebollinos recortados

En una cacerola, cocine el puerro y el pimiento rojo en la mantequilla hasta que se suavice, revolviendo a menudo. Añada el resto de los ingredientes, excepto los cebollinos. Déjelos hervir. Reduzca el calor y déjelo a fuego lento por 20 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y la mezcla bien mezclada. Retírelos del calor; cúbralo y déjelo reposar por varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le sugerimos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Mezcle bien.

Sírvala adornada con los cebollinos.

Rinde alrededor de 7 tazas.

### SOPA DE COLIFLOR Y ESPINACA

2 porros medianos, a la mitad y en rebanadas

1 cda. de mantequilla o margarina

1 cabeza mediana de coliflor, roto en cogollitos (alrededor de 6 tazas)

4 tazas de caldo de pollo

1 cda. de sal

¼ cda. de pimienta sazónada

2 tazas de hojas de espinaca


1 cda. de nuez moscada acabada de rayar

½ taza de crema de leche

Crema agria

Cebolletas en rebanadas finas

En una cacerola grande, cocine los puerros en mantequilla sobre fuego mediano, revolviendo con frecuencia hasta que se ablanden. Añada la coliflor, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Déjelo hervir. Reduzca el calor y déjela a fuego lento por 10 minutos. Añada la espinaca y la nuez moscada. Cocine la salsa por 5 minutos más. Retírela del calor; cúbrala y déjela reposar varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen. Devuelva la cacerola al calor. Revuélvala dentro la crema y caliéntela bien.


Sírvalo adornado con crema agria y cebolletas.

Rinde alrededor de 8 tazas.

### SOPA DE TOMATE FRESCO

1 cebolla mediana, picada (alrededor de  $\frac{3}{4}$  de taza)  
 $\frac{1}{2}$  taza de pimiento verde picado  
 $\frac{1}{2}$  taza de apio picado  
1 diente de ajo grande  
2 lbs. tomates frescos, pelado  
4 tazas de caldo de pollo  
 $\frac{1}{4}$  taza pasta de tomate  
1 cdta. de azúcar  
 $\frac{1}{2}$  cdta. sal  
 $\frac{1}{2}$  taza crema de leche  
Queso Parmesano rayado

En una cacerola, combine todos los ingredientes, menos el queso. Déjelos hervir. Reduzca el calor y déjela a fuego lento por 20 minutos hasta que los vegetales se ablanden y la mezcla esté bien mezclada. Retírela del calor; cúbrala y déjela reposar varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo en la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen. Devuelva la cacerola al calor. Revuélvale dentro la crema y caliéntela bien.

Sírvala adornada con el queso.


Rinde alrededor de 8 tazas.

### SOPA DE GUISANTES

1 taza de papas picadas  
1 taza de zanahorias picadas  
1 taza de apio picado  
1 cebolla grande, picada  
3 dientes de ajo grandes, picados  
2 cdas. de mantequilla o margarina  
1 bolsa (14 oz.) guisantes verdes, limpios y enjuagados  
4 tazas de caldo de pollo  
4 tazas de jugo de vegetal  
1 cdta. de sal  
 $\frac{1}{4}$  cdta. de pimienta gruesa molida

#### Crutones

En una cacerola grande, cocine las papas, zanahoria, apio, cebolla y ajo en mantequilla, revolviendo con frecuencia hasta que la cebolla se ablande. Añada los guisantes, el caldo, jugo, sal y pimienta. Déjela hervir. Reduzca el calor y déjela a fuego lento por 30 minutos hasta que los vegetales se ablanden y la sopa se espese. Retírela del calor; cúbrala y déjela reposar varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen.

Sírvala adornada con crutones.

Rinde alrededor de 10 tazas.


## SALSAS

### SALSA DE QUESO

- 1/2 taza de cebolletas en rebanadas
- 1/2 taza de pimienta roja picada
- 1/4 taza de pimienta verde picada
- 1 diente de ajo pequeño, picado
- 2 cdas. de mantequilla o margarina
- 2 cdas. harina común
- 1/4 cda. de sal
- 1/8 cda. pimienta sazónada
- 1 1/2 tazas de leche
- 1 taza de queso Gruyere rayado
- 1/3 taza de queso Parmesano rayado

En una cacerola, cocine las cebolletas, los pimientos y el ajo sobre calor mediano, revolviendo con frecuencia, hasta que la cebolla se ablande. Añada la harina, sal, y pimienta y cocínelos mientras revuelve, hasta que toda la harina se disuelva dentro de la mantequilla y no queden grumos. Añada leche y cocine sobre fuego mediano; continúe revolviendo hasta que la salsa se espese y se suavice.

Reduzca el calor a más bajo y añada el queso. Cocínelo, revolviendo hasta que el queso se derrita y la salsa esté suave. Retírela del calor; cúbrala y déjela descansar varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la salsa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 2). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen.


Sírvala por encima de los vegetales calientes ya cocinados.

Rinde alrededor de 2 tazas de salsa.

### SALSA DE TOMATE Y HONGOS FRESCOS

- 8 oz. hongos
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cebolla grande, picada
- 3 dientes de ajo grandes
- 2 lb. tomates Roma, picados en octavos
- 1/4 taza de hojas de perejil
- 12 hojas de albahaca
- 2 cdas. de cebollinos picados
- 1 cda. de hojas frescas de orégano
- 1 cda. de sal
- 1/4 taza de vino seco rojo
- Pasta cocinada caliente

En una cacerola, dore los hongos en aceite sobre calor moderado. Añada la cebolla y el ajo, revolviendo con frecuencia hasta que la cebolla se ablande. Añada los tomates; déjelo hervir. Reduzca el calor y déjela a fuego lento por 10 minutos. Añada el perejil, la albahaca, los cebollinos, el orégano, la sal y el vino. Déjela a fuego lento por 5 minutos más. Retire la salsa del calor; cúbrala y déjela reposar por varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen.


Sírvala sobre pasta caliente cocinada.

Rinde alrededor de 5 tazas de salsa.

### SALSA DE TOMATE FRESCO

1 cebolla Vidalia mediana, picada  
3 dientes de ajo grandes, picados  
2 cdas. de aceite de oliva  
6 tazas de tomates maduros, en pedazos grandes  
1 calabacín mediano, picado  
¼ taza de hojas de perejil italiano  
2 cdas. hojas de albahaca, picadas  
1 cda. de hojas frescas de orégano  
1 cda. sal  
½ cda. pimienta sazónada  
¼ cda. azúcar  
Pasta caliente cocinada  
Queso Parmesano rayado

En una cacerola, cocine la cebolla y el ajo en aceite sobre fuego mediano, revolviendo con frecuencia, hasta que la cebolla se ablande. Añada los tomates y el calabacín; déjelo hervir. Reduzca el calor y permita que se cocine a fuego lento por 10 minutos. Añada el perejil, orégano, la sal, pimienta y el azúcar. Déjelo a fuego lento por 5 minutos más. Retírela del calor; cúbrala y déjela descansar por varios minutos.

Conecte el accesorio de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro de la cacerola asegurando que la cuchilla quede por debajo de la superficie de la sopa. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y mueva la batidora dentro de la cacerola para incorporar todos los ingredientes. Procéselos hasta que se suavicen.

Sírvala sobre pasta caliente cocinada. Adórnela con el queso.


Rinde alrededor de 7 tazas de salsa.

### POSTRES

#### CREMA DE ALMENDRA

1 paquete de natilla de vainilla de cocinar y servir  
1½ tazas de leche  
½ cda. de extracto de almendra  
1½ tazas de crema de leche  
¼ taza de conserva de piña  
¼ taza de almendras tostadas picadas

En una caserola, combine la mezcla de natilla y la leche; revuelva para mezclarlas. Revuelva dentro el extracto. Cubralo y enfrielo hasta que esté listo para servir.

Justo antes de servir, en un recipiente mediano, combine la crema de leche y las conservas. Conecte el batidor de mezclar al cuerpo del motor. Insértelo dentro del recipiente de forma que quede por debajo de la superficie de la mezcla. Seleccione la velocidad que va a utilizar (le recomendamos la velocidad 3). Presione el botón de FUNCIONAMIENTO  y batalo hasta que tome forma.

Destape la natilla y añada la crema batida. Usando la velocidad 1, mezcle la crema dentro de la natilla. Con una cuchara, coloque la natilla en platos de postre. Coluquele el resto de la crema batida por encima y adórnela con las almendras tostadas.

Rinde alrededor de 6 porciones.

## NOTES/ NOTAS

### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### Two-Year Limited Warranty

**(Applies only in the United States and Canada)**

#### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

#### For how long?

- Two years after date of purchase.

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages [Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.]

#### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

### ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

### DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

#### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

#### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

#### ¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

#### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

#### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

### Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

#### Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

#### ¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

#### Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

#### ¿Dónde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

#### Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

#### Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

**Argentina**  
SERVICIO TECNICO CENTRAL  
ATTENDANCE  
Avda. Monroe N° 3351  
Buenos Aires – Argentina  
Fonos: 0810 – 999 – 8999  
011 – 4545 – 4700  
011 – 4545 – 5574  
supervision@attendance.com.ar

**Chile**  
MASTER SERVICE SERVICENTER  
Nueva Los Leones N° 0252  
Providencia  
Santiago – Chile  
Fono Servicio: (562) – 232 77 22  
servicente@servicenter.cl

**Colombia**  
PLINARES  
Avenida Quito # 88A-09  
Bogotá, Colombia  
Tel. sin costo 01 800  
7001870

**Costa Rica**  
Aplicaciones Electromecánicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

**Ecuador**  
Servicio Master de Ecuador  
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos  
Tel. (593) 2281-3882

**El Salvador**  
Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**  
MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

**Honduras**  
ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

**México**  
Artículo 123 # 95 Local 109 y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

**Nicaragua**  
ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**  
Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. 3020-480-800 sin costo  
(507) 2360-236 / 159

**Perú**  
Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

**Puerto Rico**  
Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

**Republica Dominicana**  
Plaza Lama, S.A.  
Av. Duarte #94  
Santo Domingo,  
República Dominicana  
Tel.: (809) 687-9171

**Venezuela**  
Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas.  
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Comercializado por:**  
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.  
Presidente Mazariik No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO  
**Servicio y Reparación**  
a Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc  
**Servicio al Consumidor,**  
Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503



Copyright © 2009 -2010 Applica Consumer Products, Inc.

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**Importado por / Imported by:**

**APPLICA AMERICAS, INC.**

Av. Juan B Justo 637 Piso 10  
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires  
Argentina

**C.U.I.T No.** 30-69729892-0

**Importado por / Imported by:**

**APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.**

Presidente Mazarik No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

2009/12-16-67E/S