



chopper with blender attachment

Owner's Manual

Lot No. 2146

COOKS



Model CKMC264

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para utilizar un electrodoméstico siempre se deben tomar las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato mismo en agua u otros líquidos.
3. Vigile atentamente el electrodoméstico si éste es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no se utilice, antes de ensamblar o desmontar los accesorios y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. No haga funcionar el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado, o si funciona mal, ha caído o ha sufrido desperfectos. Llame al Servicio de Asistencia para que lo revisen, reparen y efectúen los ajustes eléctricos y mecánicos necesarios.
7. El uso de accesorios no recomendados o de otros fabricantes puede causar incendios, descargas eléctricas y lesiones.
8. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. No deje que el cable toque superficies calientes, horno incluido.
11. Mantenga las manos y los utensilios lejos de los discos o las cuchillas en movimiento mientras se procesan los alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves y daños en la picadora o mezcladora. Se puede utilizar una espátula, pero sólo cuando la picadora o mezcladora no están funcionando.
12. Las cuchillas son filosas. Manéjese con cuidado.
13. Para reducir este riesgo de heridas, nunca deje la cuchilla picadora montada sobre el cuerpo motor sin antes haber puesto en su sitio el recipiente contenedor.
14. Cerciérese de que la tapa esté bien asegurada en su sitio antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento.
15. No intente forzar el mecanismo de interbloqueo de seguridad.
16. Al mezclar líquidos calientes, quite la parte central de la tapa del vaso mezclador,
17. Use la mezcladora siempre con la tapa puesta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender este Manual antes de usar el aparato o limpiarlo.
2. El cable de este aparato debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 VCA.
3. No deje el electrodoméstico en funcionamiento sin vigilancia.
4. Si el aparato comenzara a funcionar mal durante el uso, apáguelo y desenchúfelo inmediatamente. No use ni intente reparar usted mismo el aparato que no funciona bien.
5. En caso de caída o inmersión accidental en agua, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta las manos en el agua! No use el aparato si ha caído al suelo o en el agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o cosas, nunca use el aparato en posición inestable.
7. No destine el electrodoméstico a usos no previstos.
8. Máxima precaución al manejar la cuchilla picadora. Use siempre el soporte para montar y desmontar las cuchillas. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas son muy filosas y pueden causar heridas al tocarlas.
9. Esta picadora ha sido concebida para procesar alimentos en pequeñas cantidades. No debe usarse para preparar de una vez grandes cantidades de comida.
10. Nunca prolongue el tiempo de uso excesivamente. La picadora y la mezcladora hacen su trabajo en unos segundos.
11. No ponga en marcha la picadora con el recipiente contenedor vacío, ni la mezcladora sin líquidos.
12. No la utilice si el recipiente contenedor o el vaso mezclador están rajados o astillados.

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe permite la conexión a un tomacorriente polarizado de una única manera. Si el enchufe no entra correctamente, pruebe invirtiendo la posición. Si tampoco entra en esa posición, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CABLE CORTO

El electrodoméstico se suministra con un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo.

No utilice cables alargadores con este producto.

PLASTIFICANTES: ADVERTENCIA

ATENCIÓN: Para impedir la migración de plastificantes del acabado de la superficie del mostrador, la mesa o el mueble de que se trate, interponga un salvamanteles o una esterilla NO PLÁSTICA entre el aparato y la superficie sobre la que se posa.

Caso contrario, el acabado podría adquirir un tono oscuro, y podrían aparecer manchas o defectos permanentes.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su electrodoméstico podría no funcionar correctamente. Debe tener a disposición un circuito eléctrico no en común con otros electrodomésticos.

INTERBLOQUEO DE SEGURIDAD

Este aparato no funcionará si no se monta correctamente. El recipiente contenedor o el vaso mezclador deben instalarse en el cuerpo motor; la tapa debe estar bien cerrada, y el cierre de la tapa debe estar en su sitio sobre esta última.

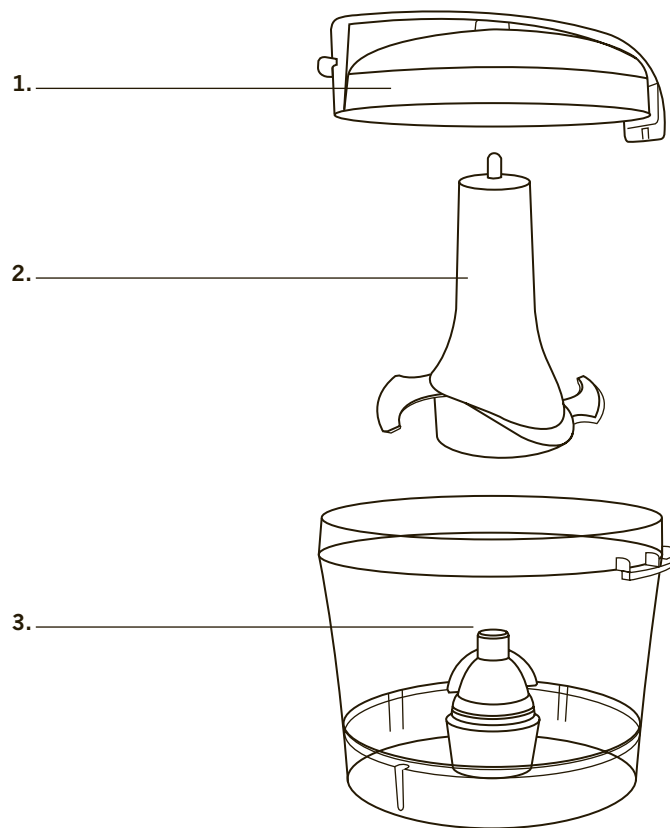
ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el cuerpo motor en agua u otros líquidos.

ATENCIÓN: Utilice este producto únicamente con el voltaje recomendado: 120 VCA. Asegúrese de desenchufar el cable cuando no use el aparato.

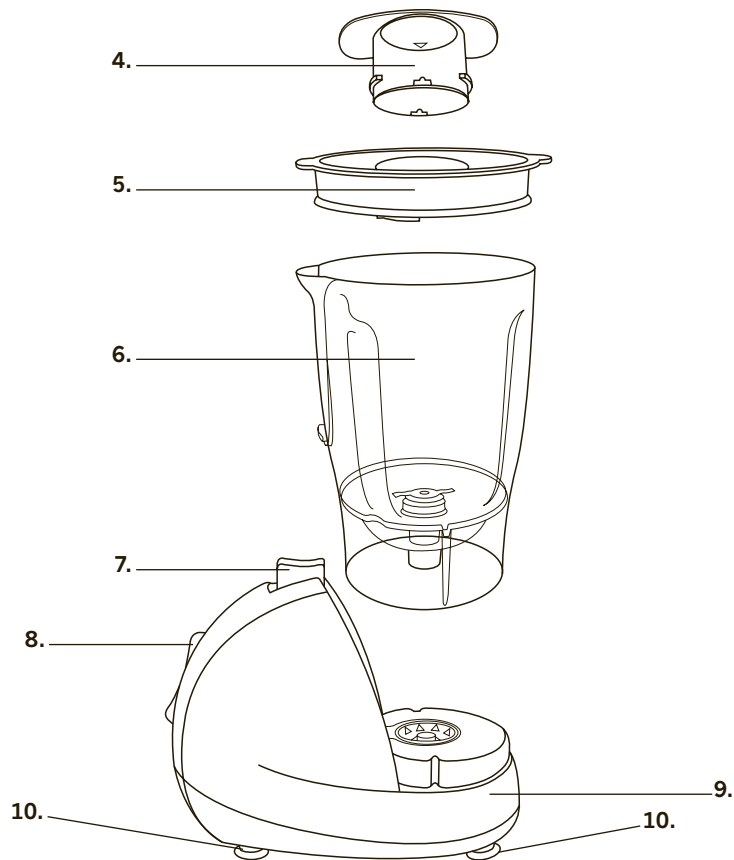
CONOCER EL ELECTRODOMÉSTICO

LOS DETALLES DEL PRODUCTO PUEDEN VARIAR CON RESPECTO A LA ILUSTRACIÓN

1. Tapa (P/N: 71210)
2. Cuchilla picadora (P/N: 71211B)
3. Recipiente contenedor (P/N: 71212)



- 4. Casquete de la tapa (P/N: 71207)
- 5. Tapa del vaso mezclador (P/N: 71.208B)
- 6. Vaso mezclador (P/N: 71.209B)
- 7. Botón de enganche
- 8. Botón de velocidad
- 9. Cuerpo motor
- 10. Patas con ventosas



ANTES DEL PRIMER USO

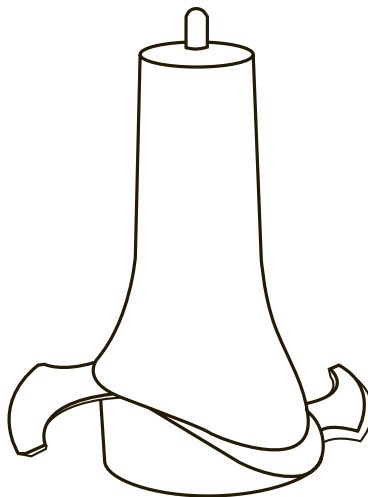
1. Desempaquete con cuidado el aparato y sus accesorios.
2. Lave el recipiente contenedor, la cuchilla picadora, la tapa, el vaso mezclador y la tapa del vaso mezclador en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque completamente.
3. No sumerja el cuerpo motor en agua u otros líquidos. Si es necesario, puede limpiar el cuerpo motor con un paño húmedo.

ATENCIÓN: Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente antes de montarlo y antes de instalar o retirar accesorios.

ATENCIÓN: Máxima precaución al manejar la cuchilla picadora. Para montar o desmontar la cuchilla picadora, sujétela siempre por el eje.

No toque la cuchilla picadora con los dedos. La cuchilla picadora es muy filosa y puede causar heridas por contacto.

Figura 1: Cuchilla picadora



ENSAMBLADO E INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO PARA EL ACCESORIO PICADOR

1. Coloque el cuerpo motor sobre una superficie estable, seca y plana.
2. Coloque el recipiente contenedor sobre el cuerpo motor. Las lengüetas del fondo del recipiente contenedor se deslizarán en las hendiduras del cuerpo motor.
3. Instalar la cuchilla picadora. Tomándola del eje, coloque la cuchilla picadora sobre el vástago central. El eje quedará encajado en su sitio.
4. Meta los ingredientes en el recipiente contenedor y distribúyalos uniformemente. Los trozos más grandes deben cortarse en taquitos o trozos de poco más de un cm.
5. Con la picadora ante usted, ponga la tapa sobre el recipiente contenedor.
6. Presione la tapa sobre el recipiente contenedor y empújela suavemente sobre el recipiente contenedor tapado hasta que encaje ("clic") en el botón de enganche situado en la parte más alta del cuerpo motor. De este modo se garantiza que la tapa quede bien firme en su sitio.

¡IMPORTANTE!: Este electrodoméstico está equipado con un interbloqueo de seguridad y no funcionará si no está correctamente ensamblado.

7. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente de 120 VCA.
8. Para triturar, es necesario que la cuchilla picadora esté instalada. Con una mano sobre la tapa, sujete firmemente la picadora, pulse el botón de velocidad en la posición de velocidad Baja (Lo) o Alta (Hi) y manténgalo pulsado hasta obtener la consistencia deseada. Una vez completado el procesamiento, suelte el botón de velocidad. Desenchufe del tomacorriente.
9. Espere hasta que la cuchilla picadora se haya detenido completamente antes de probar a abrir la tapa. Suelte el botón de enganche en lo alto de la unidad para abrir la tapa.

ATENCIÓN: Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente antes de montarlo y antes de instalar o retirar accesorios.

10. Pulse el botón de enganche y quite con cuidado el recipiente contenedor, con la tapa, del cuerpo motor. Coloque el aparato sobre un mostrador a una superficie de trabajo plana.
11. Quite con cuidado la cuchilla picadora tomándola del eje y levantándola hacia arriba para sacarla del recipiente contenedor. Téngala aparte. Use una cuchara o una espátula pequeña para quitar el alimento procesado.
12. Limpie la unidad y los accesorios como se indica en la sección de este manual Instrucciones de mantenimiento para el usuario.

NOTA: Para su seguridad, esta unidad cuenta con un sistema de interbloqueo de seguridad que impedirá el funcionamiento del aparato si se quita la tapa. No trate de encender la unidad sin antes cerciorarse de que la tapa esté asegurada en su sitio y de que el cierre esté puesto.

ATENCIÓN: Nunca coloque la cuchilla picadora sobre la base sin antes haber fijado en su sitio el recipiente contenedor.

ENSAMBLADO E INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO MEZCLADOR

ATENCIÓN: Máxima precaución al manejar la grupo picador. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas son muy filosas y pueden causar heridas al tocarlas.

1. Asegúrese se que el aparato está desenchufado antes de pulsar y soltar el botón de velocidad.
2. Coloque el recipiente contenedor sobre el cuerpo motor. Las lengüetas del fondo del vaso mezclador se deslizarán en las hendiduras del cuerpo motor. Alinee la lengüeta de cierre del vaso mezclador con el botón de enganche en lo alto del cuerpo motor y presione suavemente el vaso mezclador hasta que haga “clic” en el botón de enganche. Si se ha cerrado correctamente, el vaso mezclador activará el sistema de interbloqueo de seguridad.
3. Ponga los ingredientes y líquidos a procesar en el vaso mezclador. Nunca llene el recipiente más allá de las tres cuartas partes; la acción del grupo de cuchillas provocará la subida de los ingredientes en el contenedor. Prepare las recetas grandes en varias veces.
4. Coloque la tapa del vaso mezclador sobre éste.

NOTA: Haga funcionar el mezclador sólo si tiene la tapa puesta.

5. Introduzca la el casquete en el centro de la tapa del vaso mezclador y gírelo $\frac{1}{4}$ de vuelta (en el sentido de las agujas del reloj o a la inversa) para insertar las lengüetas de cierre.
6. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 120 VCA.
7. Con una mano sobre la tapa, sujete firmemente el vaso mezclador, pulse el botón de velocidad seleccionando velocidad baja (Lo) o Alta (Hi) y manténgalo pulsado hasta obtener la consistencia deseada. Una vez completado el procesamiento, suelte el botón de velocidad. Retire el enchufe del tomacorriente.

NOTA: Cuando use el mezclador para triturar hielo, añada $\frac{1}{2}$ taza de agua por cada 7 cubitos de hielo para facilitar el proceso.

ATENCIÓN: Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente antes de montarlo y antes de instalar o retirar accesorios.

8. Pulse el botón de enganche y quite con cuidado el vaso mezclador con su tapa del cuerpo motor. Coloque el aparato sobre un mostrador o una superficie de trabajo plana.
9. Limpie la unidad y los accesorios como se indica en la sección de este manual Instrucciones de mantenimiento para el usuario.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene partes que el usuario pueda reparar. Nunca intente repararlo por su cuenta. Cualquier operación que implique desmontar el aparato, debe ser ejecutada por un técnico de reparaciones calificado.

ATENCIÓN: No sumerja el cuerpo motor, el enchufe o el cable en agua u otros líquidos.

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo. Desmonte del cuerpo motor el recipiente contenedor o el vaso mezclador.
2. Siempre que sea posible, enjuague los componentes inmediatamente después de procesar para así facilitar la limpieza.
ATENCIÓN: Máxima precaución al manejar el grupo de cuchillas picadoras. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas son muy filosas y pueden causar heridas al tocarlas.
3. Lave el recipiente contenedor, la cuchilla picadora, la tapa, el vaso mezclador y la tapa del mismo en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque completamente. Nunca use estropajos o limpiadores abrasivos en las partes metálicas o plásticas, ya que la superficie podría dañarse. No lave los componentes en el lavavajillas.
4. Si es necesario, limpie las superficies externas con un paño húmedo o una esponja y seque cuidadosamente.
5. No llene el vaso mezclador con agua hirviendo, ni meta en agua hirviendo ninguno de los componentes.
6. No deje ninguna de las piezas del grupo de de cuchillas sumergida en agua por largos períodos de tiempo.
7. La función Impulso permite efectuar limpiezas rápidas del interior del vaso mezclador. Enchufe el cable en un tomacorriente y ponga en el vaso mezclador un poco de agua con una pequeña cantidad de detergente. Procese con varios impulsos cortos. La unidad se limpiará por sí sola sin que usted tenga que tocar las afiladas cuchillas. Desenchufe el mezclador, enjuáguelo y límpiolo a fondo. Ponga mucha atención, ya que las cuchillas son muy afiladas.
8. Monte correctamente todas las piezas antes de guardar la máquina.

ALMACENAJE

NOTA: Monte siempre correctamente las piezas de la picadora y la mezcladora limpias antes de guardarla.

Desenchufe y limpie el aparato. Guarde el electrodoméstico en su caja, en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el aparato sin antes desenchufarlo. Nunca enrolle el cable muy ceñido alrededor del aparato. No someta el cable a tensiones, sobre todo en el punto en que entra en la unidad, ya que podría hacer que se deshilachara o se rompiera.

Sugerencias

- Añada los ingredientes al vaso mezclador poco a poco, para asegurar una buena mezcla y evitar que se desborde. Nunca llene el vaso mezclador más allá de las tres cuartas partes; la acción de la cuchilla hará que los ingredientes suban en el vaso. Prepare las recetas grandes en varias veces.
- Comience por poner en el mezclador los ingredientes líquidos, de no indicar lo contrario la receta. El líquido acelera el procesado a menos velocidad.
- De ese modo, el procesado se realiza en segundos, no en minutos. Pare la picadora o mezcladora al cabo de unos segundos para ver el resultado. Con ello evitará excesos en el procesado.
- Asegure siempre la tapa del recipiente contenedor o del vaso mezclador antes de proceder.
- No quite el recipiente contenedor ni el vaso mezclador del cuerpo motor con el motor en marcha.
- El procesado de mezclas densas requiere especial atención. Apague la picadora o la mezcladora si los procesos de picado o mezclado se paran o los ingredientes se pegan a las paredes del recipiente contenedor o de la jarra mezcladora. Quite la tapa del recipiente contenedor o del vaso mezclador y lleve la mezcla hacia las cuchillas con una espátula de goma. Vuelva a poner la tapa del recipiente contenedor o del vaso mezclador y siga procesando.
- Pueden añadirse ingredientes extra al mezclar quitando el casquete central de la tapa del vaso mezclador. Añada los elementos sólidos y el hielo poco a poco a través del hueco de la tapa del vaso mezclador. Los alimentos sólidos, como las hortalizas y el queso, deben trocearse siempre antes de meterlos en el vaso mezclador.
- No use el recipiente contenedor o el vaso mezclador para guardar alimentos.
- Para prevenir una excesiva expansión de calor, quite siempre el casquete central de la tapa del vaso mezclador si procesa ingredientes calientes. Añada los alimentos calientes lentamente.
- No se recomienda procesar o mezclar alimentos gomosos o pegajosos, como el jengibre fresco.

Guía del vaso mezclador

Alimentos	Procedimiento de mezclado
Leche en polvo	Añada agua y seguidamente la leche en polvo Mezcle a velocidad baja de 15 a 30 segundos
Zumo congelado	Añada una lata de 200 gr. de zumo congelado, seguido de agua. Mezcla a baja velocidad de 15 a 30 segundos o hasta que quede bien mezclado.
Pasta para crepes	Añada el líquido, los huevos y por último la pasta en cantidad suficiente para 15 crepes pequeños. Mezcle a velocidad baja durante 5 segundos. Pare y despegue la pasta de las paredes con una espátula. Vuelva a mezclar durante 5-10 segundos o hasta que desaparezcan los grumos más gruesos.
Budín instantáneo	Añada leche y mezcle. Mezcle a baja velocidad durante 30 segundos o hasta que quede bien mezclado.
Batido de leche	Añada leche, aromas y helado Mezcle a velocidad baja de 15 a 90 segundos.
Alimentos vegetales infantiles	Corte las verduras y hortalizas en trozos de 2,5 cm., hiérvalas hasta que queden tiernas. Deje enfriar. Añada 1/2 taza de líquido y hasta 1 taza de verduras y hortalizas cocidos. Mezcle a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Salsas de fruta para decorar	Descongele parcialmente un paquete de 300 gramos de fruta congelada. Mezcle a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Reconstitución de sopas de crema	Añada primero el líquido, luego la sopa. Mezcle a alta velocidad durante 5 segundos o hasta que quede bien mezclado.
Salsas	Añada primero los líquidos, luego los sólidos. Mezcle a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Puré de frutas	Ponga en el contenedor la fruta cortada en taquitos de poco más de un cm. Mezcle a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Aliños para ensaladas	Añada primero los líquidos, luego los sólidos. Mezcle a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Bebidas congeladas	Ponga 1 taza de líquido, luego el alimento sólido. Mezcle de 5 a 10 segundos y deje caer rápidamente de 5 a 10 cubitos de hielo, uno a uno, a través de la abertura central de la tapa. Coloque rápidamente el casquete central de la tapa tras cada añadido, para evitar salpicaduras.

Recipiente contenedor de la picadora

Alimentos	Procedimiento para picar
Pan	Trocee en pedazos de unos 2,5 cm. Pulse a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Cereales secos	Una vez en el recipiente, procéselos a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Queso, duro o blando	Corte en pedazos de poco más de un cm. Pulse a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Crackers, galletas	Trocee en pedazos de poco más de un cm. Procese a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Huevos duros	Enfríe los huevos duros. Pélelos y córtelos en cuartos. Procese 1 ó 2 huevos de cada vez a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Hojas de verdura fresca	Lave y seque. Ponga en el contenedor y procese a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Frutas y hortalizas (manzanas, peras, zanahorias, apio, ajo, jengibre, cebolla, pepinillos, pimientos, rábanos, tomates).	Limpie, lave y seque. Corte en pedazos de poco más de un cm. Ponga en el recipiente y procese a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Frutos secos (almendras, anacardos, maníes, pacanas, avellanas, macadamia)	Ponga hasta 1½ taza en el recipiente. Procese a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
Mondas de naranja/limón	Corte la monda de una naranja/limón en trozos de 2,5 cm. Pique a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

GRANIZADO DE NARANJA

100 gr. de zumo de naranja concentrado congelado

$\frac{1}{2}$ taza de agua fría

$\frac{1}{2}$ taza de leche fría

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ cucharilla de vainilla

5-6 cubitos de hielo añadidos de uno en uno

Junte todos los ingredientes en el vaso mezclador. Tape y procese a alta velocidad añadiendo los cubitos de hielo de uno en uno por la abertura central de la tapa. Siga mezclando hasta que la mezcla esté uniforme. Sirva en tazas o vasos helados.

Para 2 ó 3 personas

REFresco DE ARÁNDANO Y NARANJA

$\frac{3}{4}$ de taza de zumo de naranja

$\frac{1}{2}$ taza de concentrado de cóctel de arándanos, sin descongelar

4 cubitos de hielo grandes en pedazos o $\frac{1}{2}$ taza de mini cubitos de hielo

Junte todos los ingredientes en el vaso mezclador. Tape y mezcle a alta velocidad hasta obtener una mezcla uniforme. Sirva en tazas o vasos enfriados.

Para 2 ó 3 personas

BATIDO DE CHOCOLATE

$\frac{3}{4}$ de taza de leche fría

$\frac{1}{4}$ de taza de jarabe de chocolate

1taza y $\frac{1}{2}$ de helado de vainilla o de chocolate

Junte todos los ingredientes en el vaso mezclador. Tape y mezcle a alta velocidad hasta obtener una mezcla uniforme. Sirva en tazas o vasos helados.

Para 2 ó 3 personas

ALIÑO PARA ENSALADAS DEL SUDOESTE

2 chilis jalapeños o serranos.

en cuartos, sin tallos

1 diente de ajo grande, pelado

2 cebollas verdes en trozos de 2,5 cm.

$\frac{2}{3}$ taza de aceite de oliva

$\frac{1}{4}$ taza de vinagre de vino tinto

1 cucharadita de sal

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar

$\frac{1}{2}$ cucharadita de cilantro

$\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido

Ponga los chilis y el ajo en el vaso mezclador. Tape y procese a alta velocidad hasta que queden bien picados. Añada cebollas verdes, procese a baja velocidad hasta que las cebollas estén picadas no muy fino. Añada aceite, vinagre, sal, azúcar, cilantro y comino. Procese a bajo velocidad hasta que el aliño quede listo. Enfríe al menos durante una hora o hasta 1 semana antes de servir.

Para 1 taza y $\frac{1}{4}$

ESCABECHE ORIENTAL

2 dientes de ajo grandes, pelados

2 rodajas finas de jengibre fresco

1 cebolla verde en trozos de 2,5 cm.

$\frac{1}{2}$ taza de salsa de soja o tamari ligera o normal

2 cucharadas de aceite de sésamo tostado

2 cucharadas de mirin (vino de arroz japonés) o jerez seco

$\frac{1}{2}$ cucharadita de guindilla seca roja molida o aceite de chili picante

Ponga el ajo y el jengibre en el vaso mezclador. Procese los ingredientes a alta velocidad hasta que queden bien picados. Añada cebolla verde, procese a alta velocidad hasta que las cebollas queden picadas no muy fino. Añada salsa de soja, aceite de sésamo, mirin y guindilla molida; procese a baja velocidad hasta mezclar todo. Use inmediatamente o tápelo y déjelo enfriar durante 1 semana antes de usar.

Para 1 taza y $\frac{3}{4}$

SALSA FRESCA

1 jalapeño pequeño
 $\frac{1}{2}$ cebolla pequeña cortada en
trozos de 2,5 cm.
2 cucharadas de hojas de cilantro
1 cucharada de vinagre de sidra

sal y pimienta como se desee
6-8 tomates Roma en cuartos,
sin semillas y cortados en
trozos de 2,5 cm.

Ponga los 4 primeros ingredientes en el recipiente contenedor. Procese a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada. Vierta en un bol y deje aparte. Añada la mitad de los tomates al recipiente contenedor y procese a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada Repita con el resto de los tomates. Remueva los tomates en la mezcla de cebolla. Tape y deje enfriar durante 2 horas para realzar el sabor.

Para 2 tazas y $\frac{1}{2}$

VINAGRETA DE ALBAHACA

1 diente de ajo grande, pelado
 $\frac{1}{3}$ taza de hojas de albahaca frescas empaquetadas
 $\frac{2}{3}$ taza de aceite de oliva extravirgen
 $\frac{1}{3}$ taza de vinagre balsámico blanco o vinagre de vino blanco
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra recién molida

Ponga el ajo en el recipiente contenedor Tape y procese a alta velocidad hasta que quede bien picado. Añada las hojas de albahaca y procese a alta velocidad hasta que las hojas queden bien picadas. Añada aceite, vinagre, azúcar, sal y pimienta al vaso mezclador. Añada el ajo picado y las hojas de albahaca. Procese a baja velocidad sólo hasta unir todo. Enfríe al menos durante una hora o hasta 1 semana antes de servir.

Para 1 taza aprox.

MOUSSE DE FRUTA

- 1/2 taza de fresas frescas o descongeladas cortadas en rodajas
- 1/2 banana grande madura, pelada y troceada
- 1 bola (1/2 taza) de sorbete de fresa
- 1/4 taza de leche fría

Junte todos los ingredientes en el vaso mezclador. Tape y mezcle a alta velocidad hasta obtener una mezcla uniforme. Sirva en tazas heladas.

Para 1-2 personas

EL MEJOR ROLLO DE CARNE PICADA

- | | |
|---|--|
| 1 rebanada de pan de masa fermentada troceada | 1 cucharada de salsa de soja |
| 1 cebolla pequeña, pelada y troceada | 700 gr. de carne magra picada, de vacuno, cerdo o pavo |
| 2 dientes de ajo grandes, pelados | 1 huevo |
| 1/2 taza de salsa de tomate | 3/4 cucharadita de sal |
| 1/3 taza de azúcar moreno ligero | 1/2 cucharadita de pimienta fresca molida |
| 1 cucharada de salsa Worcestershire | |

Ponga el pan en el recipiente contenedor. Tape y procese a baja velocidad hasta que quede picado no muy fino. Pase las migas a un bol mezclador medio. Añada ajo y cebolla al recipiente contenedor. Tape y procese hasta que quede bien picado. Añada al bol del pan procesado. Añada salsa de tomate, azúcar moreno, salsa Worcestershire y salsa de soja. Tape y procese a alta velocidad hasta obtener una mezcla uniforme. Añada 1/4 de taza de la mezcla al bol del pan procesado, deje aparte el resto de la salsa. Añada la carne, el huevo, la sal y la pimienta al bol con el pan y demás ingredientes. Mezcle a fondo y forme una pieza oval de 20 x 15 cm. en un molde para brazo de gitano o empanadera baja. Extienda la salsa restante sobre el rollo de carne picada. Cocine en el horno a 190° C durante 50 minutos o hasta que el interior del rollo alcance los 61°C. Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar en rodajas.

Para 5-6 personas

SALSA DE ESPINACAS

50 gr. de hojas de espinaca tiernas
1 puñado de cebollas verdes cortadas en
trozos de 2,5 cm.
250 gramos de castañas de agua, escurridas
2 dientes de ajo
 $\frac{1}{2}$ taza de crema agria

$\frac{1}{2}$ taza de yogurt natural
1 cucharadita de sal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de hojas de
estragón seco`
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de mostaza en polvo
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta fresca molida

Procese las espinacas a baja velocidad en el recipiente contenedor. Vacíelo en un bol mediano. Procese las cebollas en el recipiente contenedor a baja velocidad hasta obtener la consistencia deseada. Añada a las espinacas. Añada las castañas y el ajo al recipiente contenedor y píquelo todo a baja velocidad hasta que quede bien triturado y mezclado. Añada a la mezcla de espinacas picadas. Añada el resto de los ingredientes a la mezcla de espinacas y mezcle cuidadosamente. Tape y deje enfriar durante 2 horas para realzar el sabor.

Para 2 tazas aprox.

Garantía

Limitada de COOK

Garantía limitada por un (1) año

J. C. Penney Corporation, Inc. (JCPenney) garantiza por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original (el “Período de garantía”) que este producto no posee defectos de materiales ni de fabricación. Para establecer la elegibilidad para obtener la garantía, es necesario mostrar la factura o, en general, un justificante de compra con la fecha correspondiente. Si el producto no funciona correctamente por defecto de materiales o de fabricación durante el Período de garantía, JCPenney reparará o, a discreción de JCPenney, sustituirá la mercancía con un producto igual o equiparable, sin cargo alguno por las piezas de repuesto o la mano de obra. En caso de que el producto no pueda repararse y no se disponga de un sustituto adecuado, JCPenney le reembolsará el precio de compra original indicado en su justificante de compra.

Para obtener el Servicio de garantía

En caso de que su producto necesite alguna reparación durante el Período de garantía, póngase en contacto con la tienda JCPenney más cercana o llame al Departamento de asistencia de productos JCPenney (800) 933-7115 para más información con respecto al Servicio de garantía.

Casos no cubiertos por esta garantía

Esta garantía no cubre: (a) desperfectos debidos a fuerzas naturales, y entre ellas, sin exclusión de otras, rayos, viento o inundaciones; (b) desperfectos debidos a accidentes; (c) desperfectos por negligencia, abuso, uso indebido, instalación inadecuada, manejo incorrecto o por no haber seguido las instrucciones proporcionadas en la Guía del propietario del producto; (d) desperfectos debidos a alteraciones, mantenimiento inadecuado o reparaciones efectuadas por personas que no son agentes autorizados de JCPenney; (e) mano de obra por instalación, o por desmontaje y reinstalación del producto para trabajos de mantenimiento; (f) pilas no recargables, consumibles, piezas normalmente sujetas a desgaste; y/o (g) productos usados en aplicaciones comerciales.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN EN LAS CONDICIONES EXPRESADAS EN ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS COMPENSACIONES QUE LA GARANTÍA OTORGA AL COMPRADOR. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. JCPENNEY NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS PÉRDIDAS O DESPERFECTOS, INCLUYENDO DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS ORIGINADOS POR EL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO.

Algunos estados no aceptan limitaciones sobre la duración de las garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, de modo que las mencionadas limitaciones o exclusiones podrían no aplicarse a usted.

Esta Garantía le concede derechos legales específicos a los cuales pueden añadirse otros que varían según el estado.

J. C. Penney Corporation, Inc.
6501 Legacy Drive
Plano, Texas 75024

PICADORA CON ACCESORIO MEZCLADOR - "JCPenney Home Collection" is a registered trademark of JCPenney Private Brands, Inc.
Distributed in the U.S. by J. C. Penney Corporation, Inc./Distribuido en los EE.UU. por J. C. Penney Corporación, Inc. Plano, Texas 75024-3698 78-00-259-IM 01/07

JCPenney | jcp.com