

*Sur la table*

# LICUADORA DE CALOR Y FRÍO FLEXBLEND

1200 WATTS

MANUAL DE USUARIO



[www.mcappliances.us](http://www.mcappliances.us)

SLT-2201 MODELO

ANTES DE USAR, LEA Y SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS,  
PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO IMPORTANTES.



**¡Felicidades!** Ahora posee una Licuadora Fría y Caliente Flexblend la cual es increíblemente versátil, conveniente y potente.

Para aprovechar al máximo su licuadora, lea atentamente el manual antes de usarla y consérvelo para consultarlo fácilmente.

**¡Disfruta!**

*Sur la table*

\*Este manual aplica solo para el modelo SLT-2201. Todo su contenido es para referencia en de su uso y mantenimiento.

Las imagenes son sólo como referencia.

\*Todo el contenido de este manual ha sido revisado cuidadosamente. Si existe algun error de impresión o malentendido en el contenido, la empresa se reserva el derecho de interpretación.

# SALVAGUARDAS Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y sus accesorios.
2. Observe cuidadosamente y practique todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas, piezas móviles y elementos calefactores que pueden representar un riesgo para el usuario.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado durante el desembalaje y la instalación del aparato.
4. Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para operar su electrodoméstico de manera adecuada y segura.
5. Las cuchillas están afiladas. Manipule con cuidado.
6. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. La luz intermitente (o identificar otros medios utilizados) indica que está listo para funcionar. Evite el contacto accidental con la pantalla táctil. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación. Para desconectar, gire cualquier control a la posición "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
7. Lave todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos antes de usar. Siga las instrucciones de lavado cubiertas en este manual de instrucciones.
8. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
9. NO use este aparato al aire libre. Está diseñado solo para uso doméstico en interiores.
10. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, después de que el electrodoméstico no funciona correctamente, se ha caído o se daña de alguna manera. Comuníquese con el número de teléfono de servicio al cliente (877) 246-0990.
11. Este aparato tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Todo el cable de alimentación no es adecuado para el reemplazo.
12. No se deben usar cables de extensión con este aparato.
13. NO permita que los niños pequeños operen este aparato o lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
14. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable, por su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
15. Antes de cada uso, inspeccione los conjuntos de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que está dañada, comuníquese con el servicio para coordinar el reemplazo.
16. NO intente afilar las cuchillas.
17. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
18. NO permita que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros aparatos de calefacción.
19. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
20. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
21. Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del contenedor al cargarlo y operarlo.
22. El uso de accesorios, incluidos los tarros de conservas, no recomendados por el fabricante pueden provocar un riesgo de lesiones.
23. La luz intermitente indica que la licuadora está lista para funcionar. Evite cualquier contacto con cuchillas o partes móviles.
24. NO opere el aparato con un recipiente vacío.
25. NO llene los recipientes más allá de las líneas de máxima capacidad o líquido máximo.
26. NO coloque en el microondas ningún recipiente o accesorio proporcionado con el electrodoméstico.
27. Antes de la operación, asegúrese de sacar todos los utensilios de los recipientes. Si no se retiran los utensilios, los recipientes pueden romperse y provocar lesiones personales y daños a la propiedad.
28. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licua para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. La tapa debe permanecer en su lugar cuando se usa el empujador a través de la abertura de el tapón de llenado de la tapa. Puede usar una espátula, pero debe usarse solo cuando la licuadora no esté funcionando.
29. Nunca opere el aparato sin tapas y tapas en su lugar. No intente desacoplar el mecanismo de enclavamiento. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes de la operación.
30. NO exponga los recipientes y accesorios a cambios extremos de temperatura. Esto puede causar daños.
31. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.
32. Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
33. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar el aparato.

34. NO sujete los lados de la jarra después de licuar o cocinar en caliente. La superficie del vaso medidor está caliente durante y después de la operación. Las superficies están calientes durante y después de la operación. Para evitar quemaduras o lesiones personales, utilice siempre almohadillas térmicas protectoras o guantes aislantes para horno y utilice las manijas y perillas disponibles.
35. Si encuentra ingredientes sin mezclar pegados a los lados del frasco, detenga el aparato, retire la tapa y use un raspador de goma o una espátula para desalojar los ingredientes. Nunca introduzca las manos en el frasco, ya que puede tocar una de las cuchillas y experimentar una laceración.
36. NO intente quitar el recipiente y la tapa de la base del motor mientras el motor todavía está girando. Deje que el aparato se detenga por completo antes de retirar la tapa y la jarra.
37. Si el aparato se sobrecalienta, un interruptor térmico se activará y deshabilitará temporalmente el motor. Para reiniciar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante aproximadamente 15 minutos antes de volver a usarlo.
38. La potencia nominal máxima de este electrodoméstico se basa en la configuración de la licuadora de jarra de vidrio y cuchilla inferior de alta velocidad. Otras configuraciones pueden consumir menos energía o corriente.
39. La clasificación máxima (máx.) marcada en la licuadora se basa en el procesamiento de una carga de alimentos, como se recomienda en este manual, que atrae la mayor carga. Licuar o procesar algunos alimentos puede consumir menos energía.
40. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en el recipiente. No mezcle líquidos calientes o en modo de calentamiento mientras usa el vaso de viaje para mezclar.
41. Cuando mezcle líquidos calientes u opere en el modo de calefacción, abra o quite cada tapa o tapón que no sea para verter, y cierre las aberturas de la cubierta del borde destinadas a verter.
42. Nunca agregue alimentos al recipiente mientras el aparato está en funcionamiento.
43. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, la base del motor o la base de la jarra en agua u otro líquido.
44. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
45. Se pueden producir quemaduras si se quita la tapa durante los ciclos de preparación.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO USO DOMÉSTICO



### CLAVIJA A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este electrodoméstico tiene un cable con conexión a tierra y una clavija que tiene una tercera a tierra (enchufe de 3 clavijas). La clavija debe estar conectada a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista para instalar el tomacorriente adecuado. No altere la clavija de ninguna manera.

### Instrucciones del cable de alimentación:

Se puede proporcionar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de alimentación largo desmontable o un cable de extensión:

- a. La capacidad eléctrica del cable o de la extensión debe ser la adecuada para el aparato.
- b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- c. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue del mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

No Maltrate el cable.

# PARTES Y FUNCIONES DEL PRODUCTO



El producto puede variar ligeramente de la ilustración.

- ❶ **Tapón De Llenado:** Se usa para detener el vapor emergente y salpicones de bebidas.
- ❷ **Tapa De la Jarra Medidora Extraíble:** Equipada con un imán en el interior. Asegúrese de alinear la flecha de la jarra “▼” con la flecha de la tapa de la jarra “▲” para que funcione la licuadora.
- ❸ **Aro De Sellado Hermético:** Se utiliza para sellar la tapa y la jarra para evitar que se derrame la comida. Es desmontable para limpiar.
- ❹ **Jarra de Vidrio:** Tiene capacidad de 1.7 litros para bebidas frías y capacidad 1.4 litros para bebidas calientes.
- ❺ **Cuchilla de la Licuadora:** Material grueso de acero inoxidable, utilizado para triturar alimentos.
- ❻ **Panel De Control:** Se utiliza para el funcionamiento manual y preestablecido de la licuadora.
- ❼ **Base del Motor:** Equipado con motor y calentador.
- ❽ **Tapa Del Vaso De Viaje:** Se coloca en el vaso después de licuar y para cuando estás fuera de casa.
- ❾ **Vaso De Viaje:** Se usa para disfrutar batidos cuando estás fuera de casa.
- ❿ **Cepillo de Limpieza:** Se usa para limpiar el interior de la jarra de vidrio y el vaso de viaje.
- ⓫ **Empujador:** Después de colocar los ingredientes en la licuadora, use el empujador para presionar los ingredientes, de modo que la licuadora pueda triturar los ingredientes de manera más uniforme. Tenga cuidado de no tocar la cuchilla cuando la utilice y preste atención a la seguridad.
- ⓬ **Espátula:** Se utiliza para raspar los restos de comida adheridos a la pared de la jarra de vidrio o vaso de viaje.
- ⓭ **Ensamblaje De La Cuchilla De El Vaso De Viaje:** Se gira en la taza de viaje para mezclar directamente en la taza de viaje.
- ⓮ **Base De El Vaso De Viaje:** Se usa para sostener el ensamblaje de la cuchilla de el vaso de viaje.

# ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias en las páginas 4 y 5 antes de continuar.

1. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del aparato.
2. Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón. Utilice un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto con las cuchillas.  
**NOTA:** No sumerja la base del vaso cuando la lave.  
**NOTA:** Siga las instrucciones de limpieza en la página 14 con mucho cuidado.
3. Enjuague bien y seque al aire todas las piezas.

# CÓMO COMENZAR A USAR SU LICUADORA

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias en las páginas 4 y 5 antes de continuar

## Montaje De La Licuadora

1. Enchufe la base y colóquela sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como un mostrador o una mesa.
2. Coloque la jarra de vidrio sobre la base del motor asegurándose de que el lado de la manija de la jarra de vidrio esté hacia la derecha y esté colocada de forma segura en la base. (Figura 1)
3. Agregue los ingredientes, asegurándose de no exceder las líneas de capacidad máxima que están ubicadas en el lado de la jarra de vidrio. En el modo CALIENTE (HEAT), no exceda el nivel etiquetado como "Sopa". En el modo MEZCLAR (BLEND), no exceda el nivel etiquetado como "Frío". (See Figura 2)
4. Para instalar la tapa de la jarra en la jarra de vidrio, coloque la lengüeta de la tapa a la derecha de la manija. Presione la tapa hacia abajo hasta que quede segura. Gire la lengüeta en el sentido de las agujas del reloj para que la flecha de la lengüeta de la tapa se alinee con la flecha de la manija de la jarra de vidrio (Figura 3). Asegure el

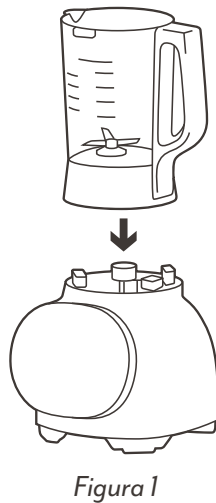


Figura 1

Tapón de Llenado colocándolo sobre la tapa de la jarra y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. (Figura 4).

5. Para quitar la tapa de la jarra de vidrio, gire la tapa en sentido antihorario fuera de la posición de bloqueo y levántela. (Figura 4)  
**NOTA:** Después de los programas calientes, es posible que se libere vapor cuando se retira la tapa. Mantenga las manos en los lados exteriores de la tapa y levántela directamente hacia arriba.

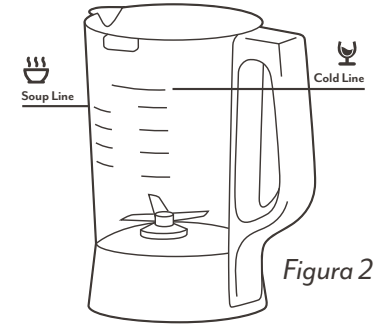


Figura 2

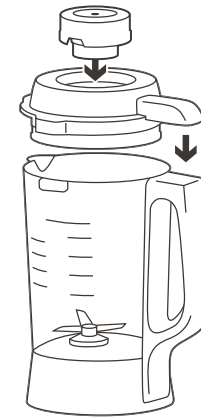


Figura 3

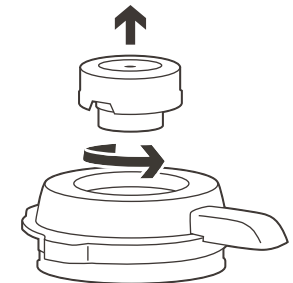


Figura 4

## Vaso De Viaje

1. Coloque la Base De El vaso De Viaje sobre la base del motor. (Figura 5)
2. Llene el vaso de viaje con sus ingredientes favoritos para batidos. Después, asegure el ensamblaje de la cuchilla de el vaso de viaje en la taza de viaje. Lea la información de montaje adicional para guía adicional.

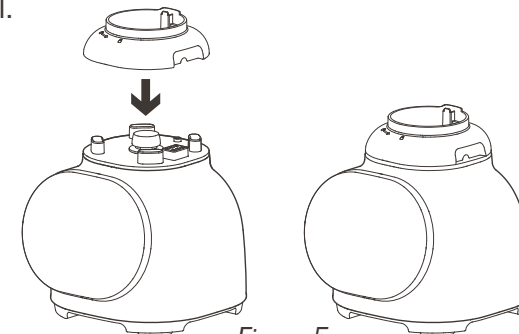


Figura 5

## Vaso De Viaje (Cont.)

3. Alinee el (P) de la taza de viaje con el icono de desbloqueo en la base de la taza de viaje. Luego, gire el vaso de viaje en el sentido anti-horario de las agujas del reloj hacia el icono de bloqueo para asegurarlo en su lugar. (Figura 6)
4. Presione la función “batido” (Smoothie) o “vaso de viaje” (Travel Mug) para licuar. Una vez que ha transcurrido el tiempo preestablecido, la licuadora se detendrá automáticamente.

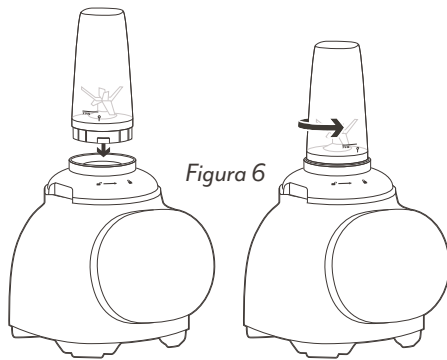
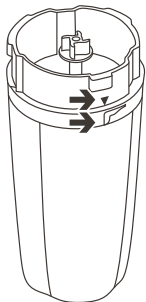


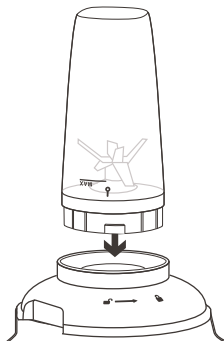
Figura 6

## Información de montaje adicional

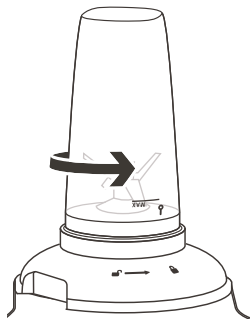
Alinee el símbolo del triángulo (▼) en el ensamblaje de la cuchilla de del vaso de viaje con la muesca de bloqueo en el vaso de viaje. Gire el ensamblaje de la cuchilla de el vaso de viaje en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo a el vaso de viaje. Asegúrese de que el ensamblaje de la cuchilla de el vaso de viaje esté completamente apretado antes de colocarlo en la base de el vaso de viaje.



Alinee la marca de flecha con el símbolo de desbloqueo al colocar el vaso de viaje en la base del vaso de viaje.



Gire el vaso de viaje en sentido anti-horario. La marca de la flecha debe alinearse con el símbolo bloqueado. No lo sobre apriete.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. Para comenzar, asegúrese de que la jarra de vidrio y la tapa estén correctamente ensamblados y colocados en la base del motor. Si utiliza el vaso de viaje, asegúrese de que la base de el vaso de viaje y el vaso de viaje estén correctamente ensamblados y posicionados.
2. Presione el programa deseado desde el Panel de control.

**CONSEJO:** Cuando prepare recetas más espesas, como helados y salsas, use el empujador para empujar los ingredientes hacia las cuchillas. El empujador debe usarse solo cuando la tapa está unida al jarra de vidrio. Retire el Tapón De Llenado y reemplácelo con un empujador.

# FUNCIONES DE LOS BOTONES

<b>Mantener Caliente</b>	Esta función se utiliza para calentar bebidas y mantener calientes los alimentos. La temperatura inicial se establece en 100 grados. La temperatura se puede ajustar presionando los botones “-” o “+”. Cada paso de ajuste disminuye o aumenta en 10 grados. La temperatura máxima se establece en 160 grados.
<b>Mezclar</b>	Esta función se usa para raspar hielo o licuar alimentos a diferentes velocidades/potencias de 1 a 9. La velocidad/potencia se puede ajustar presionando el botón “-” o “+”. Cada paso de ajuste disminuye o aumenta en 1 con una velocidad/potencia máxima de 9.
<b>Función De Pulso</b>	Esta función se usa para triturar o licuar alimentos en ráfagas cortas. Presione y suelte el botón de pulso para un ciclo de mezcla corto o mantenga el dedo sobre el botón para un pulso largo (se ejecutará el ciclo de mezcla hasta que se suelte).
<b>Temporizador De Retardo</b>	Esta función se utiliza para iniciar el ciclo de función preestablecido después de configurar un período de tiempo específico. Para utilizar la función de temporizador de retardo, seleccione la función preestablecida. Luego, presione “Temporizador de retardo”. Establezca el retardo de tiempo usando los botones “-” o “+”. El tiempo máximo de retraso es de 12 horas. Luego, presione el botón de inicio/pausa. Tenga en cuenta que esta función solo se puede usar con los preajustes de leche de nueces, puré, bebida caliente, salsa, mantequilla de nuez, batido, sopa suave y abundante.
<b>Limpiar</b>	El ciclo de limpieza está diseñado para limpiar la jarra de vidrio usando altas velocidades de licuado y calor. Llene la jarra de vidrio con agua hasta la marca de 24 oz. Añada 1 a 2 pequeñas gotas de jabón líquido para platos. Presione el botón de limpieza. Cuando el ciclo esté completo, tenga cuidado al retirar la jarra de vidrio ya que el frasco de vidrio estará caliente.
<b>Inicio/Cancelar</b>	Después de encender la licuadora, la licuadora entrará en un estado de espera y la luz del botón Iniciar/Cancelar permanecerá encendido durante un 1 minuto. La licuadora estará lista para usar en este estado. Después de un 1 minuto, la licuadora entrará en un estado de ahorro de energía y será necesario presionar el botón Iniciar/Cancelar nuevamente para que funcione. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Bebida Congelada</b>	Esta función se utiliza para preparar bebidas con hielo, batidos y otras bebidas frías. Este ciclo se ejecutará durante 3 minutos y comenzará y se detendrá varias veces durante el ciclo y aumentará a alta velocidad. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Batido</b>	Esta función se utiliza para preparar bebidas a base de batidos con frutas, verduras, líquidos y otros ingredientes. Este ciclo durará 1 minuto y 10 segundos y comenzará y se detendrá varias veces durante el ciclo y aumentará a alta velocidad al final para garantizar que todo esté mezclado. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.

<b>Mantequilla de Nueces</b>	Esta función se utiliza para hacer mantequilla de nueces, como almendras, cacahuètes, anacardos, etc. Las funciones de calentamiento y batido se utilizarán en esta función durante un total de 5 minutos. El ciclo de licuado aumentará de velocidad media a alta. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Hielo Raspado</b>	Esta función se utiliza para preparar bebidas con hielo, batidos y otras bebidas frías. Este ciclo funcionará durante 1 minuto a alta velocidad para mezclar completamente la comida/bebida. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Puré</b>	Esta función se utiliza para hacer puré de frutas y verduras. Este ciclo durará 2 minutos y 30 segundos y aumentará de velocidad media a alta. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Salsa / Bebida Tibia</b>	Esta función se utiliza para preparar salsas y bebidas calientes. Las funciones de calentamiento y licuado se utilizarán en esta función durante un total de 8 minutos. El ciclo de licuado aumentará de velocidad media a alta durante cuatro minutos para licuar y subir la temperatura. Después de ese ciclo, la licuadora hará una cuenta regresiva de 4 minutos hasta completarse. Para cancelar esta función antes de que se complete presione el botón Iniciar/Cancelar.
<b>Leche De Nueces</b>	Esta función se utiliza para preparar leches de nueces, como almendras, anacardos, etc. En esta función se utilizarán las funciones de calentamiento y licuado. El ciclo de licuado aumentará de baja a alta velocidad.
<b>Vaso De Viaje</b>	Esta función se utiliza para batidos rápidos. Para usar esta función, se deben seguir los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque la base del vaso de viaje en la base del motor.</li> <li>2. Asegúrese de que el ensamblaje de la cuchilla de el vaso de viaje esté apretado en el vaso de viaje.</li> <li>3. Coloque el vaso de viaje con el lado del ensamblaje hacia abajo en la base y gire en sentido contrario a las agujas del reloj (giro pequeño) para asegurar en su lugar.</li> <li>4. Presione Inicio y luego la función vaso de viaje. El tiempo preestablecido está configurado para una mezcla de 45 segundos con una pausa en el medio. Si necesita más tiempo, repita la función vaso de viaje.</li> </ol>
<b>Sopa Abundante</b>	Esta función se usa para hacer sopas sustanciosas como fideos con pollo, minestrone, etc. Presione el botón una vez y se establecerá de forma predeterminada en Sopa abundante. La licuadora se calentará y luego el ciclo funcionará durante 30 minutos con varias mezclas cortas (para revolver los ingredientes) al comienzo del ciclo y al final.
<b>Sopas Suave</b>	Esta función se usa para hacer sopas suaves como de tomate, guisantes partidos, etc. Presione el botón dos veces y se establecerá de forma predeterminada en la configuración de sopa suave. La licuadora se calentará y luego el ciclo funcionará durante 30 minutos con varias mezclas cortas (para revolver los ingredientes) al principio del ciclo y una mezcla larga en alta velocidad para mezclar completamente los ingredientes al final.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## Limpieza

Deje que las piezas se enfríen antes de limpiarlas. Separe todas las piezas antes de limpiar.

### Lavado A Mano

Lave la jarra de vidrio, la tapa de la jarra y el empujador con agua tibia y jabón. Utilice el cepillo de limpieza incluido para evitar el contacto directo con las cuchillas.

**NOTA:** No sumerja la jarra de vidrio. Sumergir dañará el elemento calefactor integrado.

### Lavavajillas

La tapa de la jarra, el tapón de llenado y el empujador son aptos para lavavajillas.

**NOTA:** No lave la jarra de vidrio en el lavavajillas. El lavavajillas dañara el elemento calefactor integrado.

### Base del Motor

Desconecte la base de motor del enchufe. Limpie la base del motor con un paño limpio y húmedo.

## Uso Del Botón LIMPIAR (CLEAN)

Una combinación de calor y pulsos rápidos elimina fácilmente los residuos de la jarra de vidrio.

1. Llene la jarra con 24 oz. de agua y 2 gotas pequeñas de jabón para platos.
2. Coloque la tapa en la jarra y asegúrese de que esté bien cerrado.
3. Presione LIMPIAR (CLEAN).
4. Cuando se complete el programa, deseche el agua y enjuague bien la jarra.

### Consejos para obtener los mejores resultados de limpieza:

- Enjuague rápidamente la jarra de vidrio antes de ejecutar la función CLEAN.
- Ejecute el ciclo de LIMPIEZA inmediatamente después de usar la licuadora.

### Almacenar

Guarde la unidad en posición vertical con la tapa asegurada en la jarra de vidrio.

**NOTA:** No apile elementos encima de la unidad. Almacenar cualquier resto de accesorios junto a la unidad o en un gabinete donde no se dañen o creen un peligro.

## GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Servicio al Cliente:

**(877) 246-0990**

**ApplianceSupport@monchateau.us**



## RECETAS



# LECHE DE ALMENDRA

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde alrededor de 4 tazas

### INGREDIENTES

- 1 taza de almendras crudas remojadas sin condimentar y sin piel\*
- 4 tazas de agua caliente
- 1 cucharada de miel suave o miel de maple
- Pizca de sal

### INSTRUCCIONES

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden indicado.
2. Coloque la jarra en la base de la licuadora. Asegure la tapa de la licuadora en la jarra.
3. Pulse Inicio; pulse LECHE DE NUECES (Nut Milk). Pulse Iniciar de nuevo.
4. Cuando suene la señal de finalización, vierta la leche en una bolsa de leche de nuez colocada sobre un tazón grande.
5. Apriete suavemente la bolsa para colar la mayor cantidad posible de leche de la pulpa de almendras; deseche la pulpa y restrinja si lo desea para obtener una consistencia aún más suave.
6. Use un embudo para verter la leche colada en un frasco o botella con una tapa ajustada.
7. Refrigere y use dentro de 3 días; agite o revuelva bien antes de usar.

\*Para obtener los mejores resultados y la leche más cremosa, remoje las almendras en agua durante al menos 12 horas o toda la noche.

### SUGERENCIA PARA SERVIR:

**Cacao caliente especiado:** Coloque los siguientes ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden indicado: 2 tazas de leche de almendras, 2 cucharadas de cacao sin azúcar revuelto con 2 cucharadas de agua caliente y ½ cucharadita de extracto de vainilla, 2 cucharaditas de canela molida, 1/2 cucharadita jengibre molido, ¼ de cucharadita de clavo de olor molido y 1/8 de cucharadita de nuez moscada molida. Coloque la Jarra en la Base de la Licuadora. Asegure la tapa de la licuadora en la jarra. Presione inicio; presione BEBIDA CALIENTE (Warm Drink). Pulse Iniciar de nuevo. Cuando suene la señal de finalización, vierta la bebida en 2 tazas.

# SOPA DE CALABAZA Y MANZANA

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde alrededor de 5 tazas

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla pequeña, picada en trozos grandes
- 2 dientes de ajo
- 4 tazas de caldo de pollo o de verduras bajo en sodio
- 4 tazas de calabaza moscada cruda en cubos
- 1 manzana Granny Smith pequeña, pelada, sin corazón y cortada por la mitad
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ taza crema de leche o leche, opcional
- Crema agria o yogur y semillas de calabaza tostadas para decorar, opcional

## INSTRUCCIONES

1. En una sartén pequeña, caliente el aceite a fuego medio-alto; agregue las cebollas y el ajo y cocine, revolviendo, hasta que la cebolla se ablande.
2. Agregue la mezcla de cebolla a la jarra de la licuadora con el caldo, la calabaza, la manzana, la canela, el jengibre, la nuez moscada, la sal y la pimienta.
3. Coloque la jarra de la licuadora en la base de la licuadora. Asegure la tapa de la jarra de la licuadora.
4. Pulse Inicio; Presione SOPA SUAVE (Smooth Soup). Pulse Iniciar de nuevo.
5. Cuando suene la señal de Finalización, use un agarrador o un guante para horno para sostener el lado de vidrio de la Jarra de la Licuadora (la Jarra estará caliente), mientras levanta la Jarra de la Base usando la Manija de la Jarra.
6. Retire con cuidado la tapa y vierta la sopa en un recipiente para servir. Si lo desea, agregue la mitad y la mitad y decore cada porción con una cucharada de crema agria y una pizca de semillas de calabaza tostadas.

# SOPA DE POLLO con ORZO

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde alrededor de 6 tazas

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla pequeña, picada en trozos grandes
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharadita de cúrcuma molida
- 1 zanahoria mediana, cortada en trozos de 1 pulgada
- 1 tallo de apio, cortado en trozos de 1 pulgada
- 4 tazas de caldo o caldo de pollo bajo en sodio
- 8 onzas de pechuga de pollo deshuesada, sin piel, cruda, cortada en cubos de 1 pulgada
- 1 cucharadita de romero y tomillo frescos picados
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de pasta orzo (en forma de arroz)

## INSTRUCCIONES

1. En una sartén pequeña, caliente el aceite a fuego medio-alto; agregue la cebolla, el ajo, el jengibre y la cúrcuma y cocine, revolviendo, hasta que la cebolla se ablande.
2. Agregue la mezcla de cebolla a la jarra de la licuadora con la zanahoria, el apio, el caldo de pollo, el pollo, el romero, el tomillo, la sal, la pimienta y el orzo.
3. Coloque la jarra de la licuadora en la base de la licuadora. Asegure la tapa de la jarra de la licuadora.
4. Pulse Inicio; presione SOPA ABUNDANTE (Hearty Soup). Pulse Iniciar de nuevo.
5. Cuando suene la señal de finalización, use un agarrador o un guante para horno para sostener el lado de vidrio de la jarra (la jarra estará caliente) mientras levanta la jarra de la base de la licuadora con el asa de la jarra.
6. Retire con cuidado la tapa y vierta la sopa en un recipiente para servir.

# SALSA MARINARA PICANTE

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde 4 tazas

## INGREDIENTES

- 2 libras de tomates Roma maduros, lavados y sin etiquetas
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen, cantidad dividida
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo grandes, rebanados
- Sal kosher y pimienta negra
- 2 cucharadas de hojas de albahaca fresca cortadas
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado o al gusto
- 2 cucharadas de pasta de tomate, opcional

## INSTRUCCIONES

1. Llene una cacerola con agua y deje que hierva a fuego alto. Llene un recipiente grande con agua fría y varios cubitos de hielo.
2. Mientras tanto, con un cuchillo pequeño y afilado, retire el corazón de cada tomate, luego corte una "x" en la parte inferior de cada uno.
3. Coloque con cuidado los tomates en la cacerola durante 1 a 1½ minutos, hasta que la piel comience a arrugarse ligeramente (los tomates más maduros tardarán un poco menos).
4. Use una cuchara ranurada para sacar los tomates y colóquelos en el recipiente con agua helada; con los dedos, pele suavemente y deseche las pieles de los tomates.
5. Corte los tomates pelados a lo largo por la mitad, luego en cuartos y exprima suavemente las semillas. Sazone los tomates generosamente con sal y pimienta.
6. En una sartén pequeña, caliente 2 cucharadas de aceite a fuego medio-alto; agregue las cebollas y el ajo y cocine, revolviendo, hasta que las cebollas se ablanden.
7. Agregue la mezcla de cebolla en la jarra de la licuadora con los tomates sin semillas, las hojuelas de pimiento rojo, las hojas de albahaca y las 3 cucharadas restantes de aceite de oliva.
8. Coloque la jarra de la licuadora en la base de la licuadora. Asegure la tapa de la jarra de la licuadora. Presiona inicio. Presione y suelte PULSE hasta alcanzar la consistencia deseada.
9. Sazone al gusto con sal y pimienta. Sirva la salsa a temperatura ambiente sobre la pasta caliente o, si lo desea, coloque la salsa en una cacerola, agregue la pasta de tomate y cocine y revuelva a fuego medio durante 15 minutos.
10. Guarde la salsa en el refrigerador en un recipiente hermético; use o congele dentro de 1 semana.

# BATIDO VERDE TROPICAL

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde de 2 a 4 porciones

## INGREDIENTES

- 1 taza de hojas de espinaca empacadas
- ½ taza de col rizada empacada
- 1 naranja pequeña, pelada y cortada por la mitad
- ½ taza de cubos de mango congelados
- ½ taza de cubos de piña congelada
- ½ taza de cubos de papaya congelada
- Medio plátano pequeño congelado
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 taza de agua de coco sin azúcar

## INSTRUCCIONES

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden indicado.
2. Coloque la jarra en la base de la licuadora. Asegure la tapa de la licuadora en la jarra.
3. Pulse Inicio; presione SMOOTHIE. Pulse Iniciar de nuevo.
4. Cuando suene la señal de finalización, vierta la mezcla en vasos y sirva de inmediato.

**VARIACIÓN:** use 1½ tazas de una sola variedad de fruta congelada: mango, papaya o piña.