

*Sur la table*

**LICUADORA DE MANO-  
BATIDORA DE INMERSIÓN  
CON FÁCIL ALMACENAMIENTO**

**MANUAL DE USUARIO**



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

**MODELO SLT-2209**

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



**¡Felicidades!** ahora eres dueño de una increíble, versátil, conveniente y poderosa licuadora de mano.

Para aprovechar al máximo su licuadora de mano, lea atentamente el manual antes de usarla y consérvelo para poder consultarlo fácilmente. **¡Disfruta!**

*Sur la table*

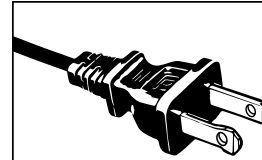
\* Este manual sólo se aplica al modelo SLT-2209. Todo su contenido es para referencia de su uso y mantenimiento por parte del usuario. Las imágenes son sólo para referencia.

\* Todo el contenido del manual ha sido cuidadosamente revisado. Si existieran errores tipográficos o malentendidos en los contenidos, la empresa se reserva el derecho de interpretación.

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

1. Lea este manual antes de usar.
2. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
3. No utilice la licuadora de mano para ningún otro uso que no sea el previsto.
4. Siempre opere la licuadora de mano con una fuente de alimentación del mismo voltaje, frecuencia y capacidad nominal que se indica en la placa del producto.
5. Este aparato 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 estén estrechamente supervisados e instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de 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.
6. No opere la licuadora de mano con un cable o enchufe dañado, o si el aparato está dañado de alguna manera.
7. No sumerja por completo la licuadora de mano en agua ni en ningún otro líquido.
8. No exceda el funcionamiento por más de un minuto, deje que la licuadora descansa 2 minutos por cada minuto de uso.
9. No intente licuar materiales duros, como huesos de frutas o huesos, ya que eso dañará las cuchillas.
10. No opere la licuadora de mano en presencia de explosivos y/o vapores inflamables.
11. No tire del cable cuando lo desconecte del tomacorriente.
12. No toque la cuchilla, ni el batidor cuando la licuadora de mano esté encendida.
13. No coloque la licuadora de mano sobre o cerca de un quemador caliente o en un horno caliente.
14. No use la licuadora de mano sobre una estufa u otra fuente de calor. Cuando mezcle sopas u otros alimentos calientes, retire la olla de la fuente de calor antes de usar la licuadora de mano.
15. No lo use al aire libre.
16. No deje la licuadora de mano sin vigilancia.
17. No use la licuadora para picar hielo.
18. Las cuchillas son muy afiladas. Manipular con extremo cuidado.
19. Apague la licuadora de mano y desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla. Retire agarrando el enchufe. No tire del cable.
20. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
21. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
22. Mantenga las manos y los utensilios, excepto el eje de mezclador o el accesorio para batir provisto, fuera del recipiente mientras licua para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES HOUSEHOLD USE ONLY



### CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, está diseñada para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si la clavija no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la clavija. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar la clavija de ninguna manera. Si la clavija queda floja en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no use ese tomacorriente.

### Instrucciones del cable de alimentación:

Se proporciona 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. El cable de extensión debe ser al menos de la misma capacidad eléctrica del aparato;
- b. El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.
- c. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

No tire, retuerza ni abuse del cable de alimentación.

### AVISOS:

1. Algunas superficies y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la tostadora para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un poco de humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

# CONOCIENDO LA LICUADORA DE MANO DE FACIL ALMACENAMIENTO



El producto puede variar significativamente de la ilustración

- |                                  |                               |                           |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 1 Caja de almacenamiento y jarra | 5 Botón de encendido/apagado  | 9 Accesorio para batir    |
| 2 Indicador LED                  | 6 Carcasa del motor           | 10 Base de Almacenamiento |
| 3 Control de velocidad           | 7 Caja de cambios desmontable | 11 Cubierta de la jarra   |
| 4 Seguro                         | 8 Eje mezclador desmontable   |                           |



# INSTRUCCIONES DEL PRIMER USO

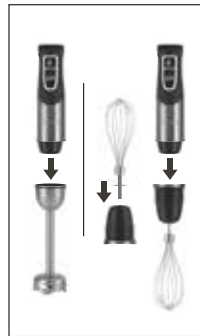
Antes de usar la licuadora de mano por primera vez, retire todo el material de embalaje, las calcomanías y el plástico del aparato. Recomendamos que limpie la carcasa del motor con un paño limpio y húmedo para eliminar la suciedad o el polvo. Luego, séquelo bien con un paño suave y absorbente. Lave todas las partes que estarán en contacto con los alimentos con agua caliente y un detergente suave. Luego, séquelos con un paño suave y absorbente.

## USANDO TU LICUADORA DE MANO

### Ensamble

#### Accesorio de licuado

1. Alinee la carcasa del motor con el eje de la batidora y junte las piezas hasta que escuche un clic y se conecten.
2. Para quitar el eje mezclador de la carcasa del motor, presione ambos botones en el lateral de la carcasa del motor y extraiga el eje mezclador.



#### Accesorio para Baticir

1. Alinee el extremo del batidor con la pequeña abertura de la caja de engranajes del batidor.
2. Empuje el extremo del batidor en la abertura de la caja de engranajes hasta que encaje en su posición.
3. Alinee el cuerpo del motor con el accesorio para baticir y empuje la caja de engranajes del batidor y el cuerpo del motor hasta que escuche y sienta que hacen clic y se conectan.

## Operación

### Licuar

Diseñado para mezclar y hacer puré todo tipo de alimentos, incluidas sopas, aderezos, batidos y salsas.

1. Conecte el eje de licuado a la carcasa del motor (vea el montaje para el accesorio de licuado).
2. Enchufe el cable en un tomacorriente de pared.
3. Sumerja el extremo de la cuchilla del eje de la licuadora en los ingredientes que se deben licuar. Puedes licuar en la jarra o en un bold. **NOTA:** No sumerja la carcasa del motor en agua ni en ningún otro líquido.
4. Gire el control de velocidad a la velocidad recomendada en su receta.
5. Mantenga presionado el botón de bloqueo (🔒) y ENCENDIDO (ON) simultáneamente. La licuadora de mano funcionará mientras se presionen ambos botones. Para apagar la licuadora de mano, simplemente suelte los botones. **NOTA:** No licue continuamente durante más de 1 minuto. Deje que la licuadora se enfríe durante 2 minutos después de cada minuto de funcionamiento.
6. Desenchufe la licuadora de mano inmediatamente después de usarla.

**ADVERTENCIA:** ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Maneje con cuidado.

### Cantidad de alimentos y tiempo de procesamiento.

| Alimento                | Cantidad Máxima                  | Tiempo |
|-------------------------|----------------------------------|--------|
| Papillas, sopas, salsas | 100 - 798 ml<br>(3.4 - 27 fl oz) | 60 s   |
| Batidos y cocteles      | 100 - 798 ml<br>(3.4 - 27 fl oz) | 60 s   |
| Alimentos y verduras    | 103.5-520.5ml<br>(3.5 - 17.6 oz) | 30 s   |

# USANDO TU LICUADORA DE MANO (CONT.)

## Operación (cont.)

### Batir

Diseñado para batir huevos, nata montada, espuma, cremas para postres, budines y otros alimentos de consistencia similar.

1. Conecte la caja de engranajes del batidor a la carcasa del motor (vea el montaje para el accesorio del batidor).
2. Conecte el cable al tomacorriente de la pared.
3. Sumerja el accesorio para batir en los ingredientes que deben batirse. **NOTA:** No sumerja la carcasa del motor ni la caja de engranajes en agua ni en ningún otro líquido.
4. Gire el control de velocidad a la velocidad recomendada en su receta.
5. Mantenga presionado el de bloqueo (🔒) y ENCENDIDO (ON) simultáneamente. La licuadora de mano funcionará mientras se presionen ambos botones. Para apagar la licuadora de mano, simplemente suelte los botones. **NOTA:** No bata continuamente durante más de 2 minutos. Deje que la batidora de mano se enfríe durante 2 minutos después de cada 2 minutos de funcionamiento.
6. Desconecte la licuadora de mano después de su uso.

### Cantidad de alimentos y tiempo de procesamiento.

| Alimento | Cantidad Máxima        | Tiempo        |
|----------|------------------------|---------------|
| Crema    | 500 ml<br>(16.9 fl oz) | 20 seg – 90 s |
| Huevos   | 113.4<br>(4 oz)        | 120 s         |

### Consejos para Lucuar y Batir:

- Para mezclar los ingredientes de manera uniforme, mueva suavemente la licuadora de mano hacia arriba y hacia abajo.
- Para evitar salpicaduras, encienda la licuadora de mano una vez que la cuchilla esté debajo de la superficie de los ingredientes. Cuando haya terminado de licuar, deje que la cuchilla se detenga por completo antes de retirarla de la mezcla.
- Corte los alimentos sólidos en cubos de ½ pulgada (6.35 mm) para mezclarlos más fácilmente.
- Remoje los ingredientes duros, como las legumbres y la soya, en agua antes de licuar. No intente licuar materiales duros, como huesos de frutas o huesos, ya que eso dañará las cuchillas. La proporción recomendada de ingredientes y agua es de 2:3.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Comuníquese con el departamento de servicio al cliente (877) 246-0990 por cualquier problema inusual que pueda experimentar.

### Para limpiar la licuadora de mano:

1. Desconecte del tomacorriente.
2. Cuidadosamente retire el accesorio de la carcasa del motor.
3. Limpie la carcasa del motor con un paño húmedo y séquela bien. **NUNCA** sumerja el cuerpo del motor en agua.
4. Lave el accesorio con agua caliente y jabón suave para platos y séquelo bien.

**ADVERTENCIA:** ¡La cuchilla está extremadamente afilada!

# 1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Servicio al Cliente:  
**(877) 246-0990**



## RECETAS



## ADEREZO DIOSA VERDE

**NIVEL DE RECETA:** Fácil | Rinde aproximadamente 1 ¼ tazas

### INGREDIENTES

- ½ Taza de mayonesa
- 1/3 Taza de yogurt griego
- 1 Diente de ajo pequeño
- ½ Taza de hojas frescas de albahaca
- ½ Taza de perejil fresco
- ¼ Taza cebollines frescos picados
- 3 Cucharadas de estragón fresco picado
- 1 Cucharada de alcaparras escurridas
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- Sal Kosher y pimienta

### PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mediano y hondo, coloque la mayonesa, el yogur, el ajo, la albahaca, el perejil, los cebollines, el estragón, las alcaparras y el jugo de limón en el orden indicado.
2. Asegure el eje de inmersión al mango de licuado y coloque la licuadora en el tazón.
3. Comenzando a velocidad baja y con un ligero movimiento hacia arriba y hacia abajo, comience a procesar la mezcla. Aumente gradualmente la velocidad a Media, luego a Alta y continúe procesando hasta que la mezcla esté uniforme y homogénea.
4. Sazone a su gusto con sal y pimienta.
5. Almacene en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días.



# CREPAS

**RECETA NIVEL:** FACIL / Rinde de 12 a 15 Porciones

## INGREDIENTES

- 1 Taza de harina todo uso
- 1 Cucharada de azúcar
- 2 Huevos Grandes
- 1 Taza de leche
- 3 Cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1 Cucharadita de aceite de Canola

## PROCEDIMIENTO

1. Asegure el accesorio para batir, al mango de la licuadora.
2. En un tazón mediano, mezcle la harina y el azúcar; agregue los huevos y 1/3 taza de la leche. Coloque la licuadora en el tazón y, a velocidad baja, bata hasta que quede suave (la mezcla será espesa).
3. Agregue la leche restante y la mantequilla derretida y bata a velocidad media hasta que la mezcla esté suave y no queden grumos.
4. Barnice una sartén con aceite de canola y caliente a fuego medio-alto. Cuando la sartén esté caliente, agregue apenas ¼ de taza de la masa a la sartén y levante e incline rápidamente la sartén para cubrir todo el fondo de la sartén con la masa.
5. Cocine hasta que el fondo esté ligeramente dorado y la parte superior ya no esté húmeda, aproximadamente 1½ minutos. Con un tenedor o una espátula delgada, volteé la crepa y cocine por unos segundos en el otro lado.
6. Retire la crepa de la sartén y colóquela con el lado dorado hacia abajo en un plato llano.
7. Repita el proceso, apilando las crepas terminadas una encima de la otra, hasta usar toda la masa.

**Nota:** Las crepas se pueden preparar hasta con 2 días de anticipación. Cubra la pila con una envoltura de plástico y refrigere. Caliente antes de servir.

## SUGERENCIAS AL SERVIR:

Dobla 2 crepas en cuartos y colócalos en un plato. Espolvorea con canela, azúcar y rocía con miel de maple.

Unte mermelada o chocolate con avellanas sobre el lado no dorado de la crepa; enrolle, coloque en un plato y espolvoree con azúcar glas.

# HUMMUS AL AJILLO

**RECETA NIVEL:** Fácil / Rinde aproximadamente 4 tazas

## INGREDIENTES

- 1 Lata de garbanzos enjuagados y escurridos
- 1/2 Taza de tahini
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cucharadita de comino molido o al gusto
- 1/3 Taza de aceite de oliva extra virgen, dividido
- Jugo de un limón
- Sal kosher y pimienta negra
- Perejil picado
- Acompañamientos: Pan de Pita tibio u hojuelas de pan de pita y/o verduras frescas rebanadas

## PROCEDIMIENTO

1. En un tazón hondo y grande, coloque los garbanzos, el tahini, el ajo, el comino, 1/4 taza de aceite de oliva y el jugo de limón.
2. Asegure el eje de inmersión al mango de la licuadora y sumerja en el tazón, presionando hacia abajo para que la hoja de la licuadora alcance los garbanzos.
3. Usando un ligero movimiento hacia arriba y hacia abajo y comenzando a velocidad baja, comience a procesar la mezcla. Aumente gradualmente la velocidad a alta, agregando agua según sea necesario para mezclar la mezcla hasta obtener la consistencia deseada. Si desea una consistencia más cremosa, agregue más agua, 1 o 2 cucharadas a la vez, y continúe mezclando hasta lograr la cremosidad deseada.
4. Sazone con sal y pimienta al gusto.
5. Vierta el hummus en un tazón para servir; cubra con el aceite de oliva restante y espolvoree con perejil.
6. Sirva con los acompañamientos sugeridos
7. Cubra y refrigere el resto de hummus; se mantendrá por alrededor de una semana.

# PUDÍN DE MERENGUE ARÁNDANO Y LIMÓN

**RECETA NIVEL:** FACIL / Rinde 4 Porciones

## INGREDIENTES

- 4 galletas integrales de canela o integrales
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1 taza + 2 cucharadas de azúcar granulada, divididas
- ½ taza de arándanos frescos
- 1 paquete (78 g) de budín de limón y relleno para pastel
- 2 huevos, separados y a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de cremor tártaro
- ½ cucharadita de extracto de vainilla

## PROCEDIMIENTO

1. Rocíe cuatro moldes de 237 ml (8 oz) con aceite vegetal en aerosol.
2. Rompe las galletas integrales en pedazos en la Jarra para Licuar; vierta la mantequilla sobre las galletas, luego agregue 1 cucharada de azúcar.
3. Asegure el eje de inmersión al mango de la licuadora e inserte la licuadora en la jarra, presionando suavemente hacia abajo para que la licuadora alcance las piezas de galleta.
4. Procese a velocidad baja hasta que la mezcla se desmorone. Divida la mezcla de migas uniformemente en los cuatro moldes, usando los dedos para presionar la mezcla en el fondo de cada uno, luego divida los arándanos en cada uno.
5. Prepare el budín de limón según las instrucciones del paquete usando 1/2 taza de azúcar, el agua requerida y las 2 yemas de huevo. Cuando el budín esté cocido, retírelo del fuego y coloque un trozo de papel encerado directamente sobre el budín caliente para que no se forme una piel; enfriar 10 minutos.
6. Mientras el pudín se enfría, en un tazón mediano, limpio y seco, de vidrio o de metal, coloque las claras de huevo, la crema de tártaro y la vainilla.
7. Asegure el accesorio para batir al mango de la licuadora. Batir hasta que las claras de huevo estén espumosas. A velocidad media, agregue el azúcar restante 1 cucharada a la vez hasta que el azúcar se disuelva completamente y se formen picos rígidos.
8. Precaliente el horno a 177 °C . Coloque el pudín uniformemente en cada molde. Coloque el merengue sobre cada pudín y extiéndalo, formando remolinos y picos, asegurándose de esparcir el merengue hasta los bordes del molde para sellar.
9. Coloque los moldes en una bandeja para hornear, y deje en el horno de 10 a 12 minutos hasta que el merengue esté bien dorado.
10. Retire del horno a una rejilla para enfriar durante 15 minutos; enfriar hasta que esté listo para servir.

# MALTEADA DE FRUTOS ROJOS

**RECETA NIVEL:** FACIL / Rinde 2 a 4 Porciones

## INGREDIENTES

- 1 Taza de jugo de arándano frío
- 1 Taza de fresas frescas, peladas y cada una cortada en octavos
- ½ Taza de frambuesas enteras congeladas
- 1 Taza de yogurt griego
- 1 Cucharada de proteína de vainilla en polvo
- 2 Cucharadas de mermelada de fresa o frambuesa sin semillas

## PROCEDIMIENTO

1. Coloque todos los ingredientes en la Jarra para Licuar en el orden indicado.
2. Asegure el eje de inmersión al mango de licuado e inserte la licuadora en la jarra
3. Usando un movimiento hacia arriba y hacia abajo, comience a licuar a velocidad Media, aumentando la velocidad a alta hasta que la mezcla esté suave y espesa.
4. Vierta en copas para servir.

## VARIACIONES:

Sustituya la miel por mermelada.

Sustituya el jugo de arándanos por jugo de arándanos y frambuesas.

Use una sola variedad de fruta en la misma proporción que la receta: 1 taza fresca a ½ taza congelada.