

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or 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, has been dropped, or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number listed in this manual.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- The blade is sharp. Handle carefully.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper.
- A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain lid is locked securely in place before operating appliance.
- Do not open the appliance until blades stop.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place bowls or lids in microwave or oven.
- Do not expose bowls to extreme temperature changes.
- Do not use bowls if they are cracked or chipped.
- Do not blend hot liquids.
- Never operate the appliance empty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

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

1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- 2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) 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 unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR PREP & BLEND MULTI-CHOPPER



1. Pulse LOW button
2. Pulse HIGH button
3. Chopper top
4. Splash Guard (Part # 081325EB for PS2000BD, 081325XZ40 for PS2000R, 081325DZ101 for PS2000W)
5. Removable handle (Part #: 07326EB for PS2000BD, 07326XZ40 for PS2000R, 07326DZ101 for PS2000W)
6. Stainless steel Infinium Blade™ (Part #: 770230)
7. Storage lid (also slip-resistant base)
8. Pour spout
9. Two 5-cup Nestable storage bowls (Part #: 770229)
10. Slip-resistant base (also storage lid) (Part #: 09258EZP for PS2000BD and PS2000W, 09258MZ153 for PS2000R)

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers from the product and the plastic band around the power plug
- Remove and save literature including this booklet
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty
- Before using for the first time, wash the bowls, Infinium Blade™ cutting blade, and storage lids in warm, soapy water and dry thoroughly. These parts are also dishwasher-safe recommended in the top rack. **Do not immerse the chopper top in water.**

ASSEMBLING THE PREP & BLEND MULTI-CHOPPER

1. Slide the removable handle under the base of the bowl. Push to the top of the bowl to secure in place. (A)
2. Press the slip-resistant base/storage lid onto the bottom of the bowl. The slip-resistant base/storage lid prevents the bowl from sliding while operating the chopper.
3. Carefully slide the cutting blade down over the post in the bottom of the bowl without touching the blade. (B) You may need to turn the blade slightly by rotating the shaft until it fits in place. (C)

CAUTION: Blade is extremely sharp. Handle carefully.

4. Align the top of the blade shaft with the opening on the chopper top. The spout shape of the chopper top will fit over the spout on the bowl. Make sure the chopper top is secure on the bowl to ensure operation of the motor. (D)



Secure handle.



Slide blade over post.



The blade in the bowl



Align spout shapes.

CHOPPING & BLENDING

1. Place food to be chopped or blended into the bowl around the blade.

Note: You may need to cut some ingredients into smaller pieces to fit in the bowl.

2. Assemble the chopper top onto the bowl as described in previous assembly instructions.

3. Plug the cord into a standard outlet

4. Rest your hand comfortably over the chopper top so that your fingers extend over the pulse HIGH/LOW button area. You may also rest your hand on top with fingers pointing back and use your thumb to control the pulse buttons. (E)



Press button to operate.

5. Press and release pulse buttons to begin chopping. One (1) Dot indicates Low Speed and two (2) Dots indicates High Speed.

Note: Avoid running the motor continuously for more than 1 minute.

Note: For tougher items such as cheese, do not run the motor continuously for more than 15 seconds.

6. Operation will stop when you release the pulse button. Be sure the blade stops spinning before removing the chopper top. Unplug the unit. Carefully remove the blade before transferring food into a serving dish. Use the handle and pour spout to serve liquid foods.

Important: Blade is removable. Do not pour out contents without removing the blade first.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

1. Wash the bowls, lids, and blade in soapy water after use. These parts are dishwasher safe, recommended top rack only.
2. Remove the detachable splash guard from the bottom of the chopper top. (F and G) Wash splash guard in soapy water or in the dishwasher.
3. Wipe the chopper top with a damp cloth or sponge. Do not immerse chopper top in water.
4. Blade is extremely sharp. Handle very carefully and store it in the plastic bowl.



Grasp splash guard rim.



Pull downward to remove.

STORAGE

1. Store chopped or blended food directly in the plastic bowls. Remove the slip-resistant base from the bottom of the bowl and use it as a storage lid.

Important: Remove blade before storing and serving prepared foods.

2. When the appliance is not in use, stack/nest one plastic bowl inside the other and place the chopper top on the top bowl, or store to the side. Store blade inside plastic bowl. (H)



Store blade inside bowl.

OPERATING TIPS

WARNING: Do not operate the appliance while empty.

WARNING: Do not place the chopper bowl or lid in microwave oven. They are not microwave-safe.

- This chopper has a 5-Cup dry capacity and 2-Cup liquid capacity. Do not fill above MAX for liquid foods. (J)
- Some foods process best with smaller amounts. Larger amounts should be processed in small batches.
- Pulsing for a few seconds at a time avoids over processing.
- For coarsely chopped foods, use LOW speed and pulse for shorter times.
- For blended foods or a finer texture, use the HIGH speed button and hold for longer times.
- This unit is not intended to chop raw meat.



MAX fill

CHOPPING GUIDE

FOOD	CHOPPER SPEED	PREPARATION TIPS
Onions	HIGH	Cut into ½ inch pieces; then PULSE chop to desired consistency.
Celery	HIGH	Cut into 1-inch pieces, then PULSE chop until desired consistency.
Bread Crumbs	HIGH	For moist crumbs, use fresh bread. For dry crumbs, use day old dried bread. Tear into 1-inch pieces. PULSE 2-4 times; then run continuously until desired consistency.
Cookie Crumbs	HIGH	Break cookies into pieces. PULSE chop; then run continuously until desired consistency.
Cracker Crumbs	HIGH	Break crackers into pieces. PULSE chop; then run continuously until desired consistency.
Nuts/Peanuts	HIGH	PULSE chop 2-3 times; then run continuously until desired consistency.
Parsley/Herbs	HIGH	PULSE chop to desired consistency.
Parmesan Cheese	HIGH	Cut cheese into ½-inch pieces. PULSE chop 5-6 times; then run continuously until desired consistency.
Dips/Spreads	HIGH then LOW	Use HIGH speed to mix together sour creams, yogurts and cream cheese. Use LOW speed to blend in additional chopped ingredients.
Tomatoes/Salsa	LOW	PULSE chop low for chunkier pieces.
Smoothies/ Drinks	HIGH	Use HIGH speed continuously to blend until smooth.

CAULIFLOWER MASH

- 1 medium cauliflower, cut into flowerettes (about 6 cups)
- 2 cups chicken broth
- 1 Tbsp. butter
- 2 cloves garlic
- 1 Tbsp. cream cheese
- ¼ cup Parmesan cheese

Steam or cook cauliflower with chicken broth 10 min. or until fork tender. Drain well; pat dry.

Place cooked cauliflower, butter, garlic, cream cheese and Parmesan cheese into work bowl. Pulse 3-4 times. Continue mixing until creamy.

Makes 2 cups

VARIATION: Substitute 3 strips cooked bacon crumbled and ¼ cup Shredded Cheddar cheese for Parmesan cheese. Pulse 3-4 times or until mixed in.

HUMMUS

- 1 can (15 oz.) garbanzo beans (chickpeas), drained
- 2 garlic cloves
- ¼ cup lemon juice
- 3 Tbsp. tahini (sesame paste)
- 1 roasted red pepper piece, cut into ½ -inch pieces
- 2 Tbsp. olive oil
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. freshly ground black pepper

Pulse chop garbanzo beans and garlic 3-4 times or until coarsely chopped. Add remaining ingredients; process until creamy.

Makes 1 ¼ cup.

Serving Suggestion:

- Serve as a dip with raw vegetables or pita chips
- Use in place of mayonnaise on bread, tortillas or pitas for a great sandwich spread
- Serve as a condiment with grilled meats and poultry

MOCHA FRAPPE FOR TWO

- 1 cup strong coffee, chilled
- 1 cup milk
- 1 Tbsp. sugar
- 1 Tbsp. chocolate syrup
- 1 cup ice cubes (about 6)
- Whipped topping

Place all ingredients into bowl with blade. Blend on HIGH until smooth. Pour into glasses and top with whipped topping.

Yield: 2 ½ cups

Makes 2 servings

How to: To make strong coffee, use 2 Tbsp. ground coffee for each cup of water.

PESTO

- 1 cup pine nuts, toasted
- 2 oz. bulk Parmesan cheese, cut into pieces
- 1 cup loosely packed fresh basil leaves
- 1 clove garlic, crushed
- ¾ cup olive oil
- 1 Tbsp. fresh lemon juice

Place all ingredients in bowl. Pulse chop to desired consistency.

Store in refrigerator for up to 1 week.

Makes about 1 cup

Serving suggestions:

- Toss with your favorite cooked pasta (tortellini, fettuccine, etc)
- Use it as a sandwich spread
- Drizzle it over cooked meats or vegetables
- Substitute walnuts for pine nuts

Tip: To freeze small amounts of pesto, fill ice cube trays with pesto and freeze. Place frozen cubes into plastic freezer bags to create individual size portions.

ROASTED RED PEPPER DIP

- 1 jar (15 oz.) roasted red peppers, packed in water, drained
- ½ cup sour cream
- 1 (4 oz.) pkg. cream cheese, softened
- 1 clove garlic
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. freshly ground black pepper

Place all ingredients in bowl. Process on HIGH until smooth.

Refrigerate 2 hours to allow flavors to blend.

Serve with assorted raw vegetables or whole grain crackers.

Makes about 1 ½ cups

SMOKEY SALMON SPREAD

- 2 pkgs. (8 oz.) cream cheese, softened
- 3 Tbsp. lemon juice
- ½ tsp. Worcestershire sauce
- 2 Tbsp. milk
- 1 tsp. dill weed
- 1 clove garlic
- 2 pouches (7.1 oz) salmon
- 3-4 green onions, sliced
- 3-4 drops liquid smoke flavoring

Place cream cheese, lemon juice , Worcestershire sauce , milk dill weed and garlic in bowl. Mix on HIGH speed until creamy.

Add remaining ingredients and mix on LOW setting until thoroughly combined.

Cover and refrigerate several hours to allow flavors to blend.

Makes about 3 ½ cups

Tip: Serve as a spread with whole grain crackers, crostini or other crusty breads.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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, Spectrum Brands, Inc's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof 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, 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.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse base, cord or plug in water or other liquid.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchúfe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de desarmar y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Llame gratis al número apropiado que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- La cuchilla está afilada. Manéjela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al picador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras está cortando los alimentos. Se puede usar un raspador siempre y cuando el picador no esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de una lesión, nunca coloque la cuchilla de cortar en la base sin primero colocar el recipiente apropiadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada y asegurada en su lugar antes de operar el aparato.
- No abra el aparato hasta que las cuchillas hayan parado por completo.
- No trate de desactivar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice este aparato para otros fines diferentes a los descritos en este manual.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- No introduzca recipientes o tapas en el horno microondas o en horno convencional.
- No exponga los recipientes a cambios severos de temperaturas.
- No utilice los recipientes si están rajados o astillados.
- No mezcle líquidos calientes.
- Nunca opere el aparato vacío.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para 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 polarizada 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

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) 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 es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PICADOR MULTIUSO PREP & BLEND



1. Botón de pulso de velocidad baja (LOW)

2. Botón de pulso de velocidad alta (HIGH)

3. Cubierta del picador

4. Protector contra salpicaduras (pieza no.: 081325EB para modelo PS2000BD, 081325XZ40 para modelo PS2000R, 081325DZ101 para modelo PS2000W)

5. Asa removible (pieza no.: 07326EB para modelo PS2000BD, 07326XZ40 para modelo PS2000R, 07326DZ101 para modelo PS2000W)

6. Cuchilla Infinium Blade™ de acero inoxidable (pieza no. 770230)

7. Tapa de almacenamiento (también base antideslizante)

8. Boquilla para verter

9. Dos recipientes de 5 tazas, apilables para almacenar (pieza no. 770229)

10. Base antideslizante (también tapa de almacenamiento) (pieza no.: 09258EZP para modelos PS2000BD y PS2000W, 09258MZ153 para modelo PS2000R)

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literature.
- Por favor visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los recipientes, la cuchilla de cortar Infinium Blade™ y las tapas de almacenamiento en agua caliente, jabonosa y séquelos bien. Estas piezas también pueden ser lavadas en la máquina lavaplatos, en la rejilla superior. **No sumerja la tapa del picador en agua.**

CÓMO ENSAMBLAR EL PICADOR MULTIUSO PREP & BLEND

1. Deslice el asa removible debajo de la base del recipiente. Empuje la parte superior del recipiente para asegurar en su lugar. (A)
2. Presione la base antideslizante/tapa para almacenar hacia el fondo del recipiente. La base antideslizante/tapa de almacenamiento previene al recipiente deslizarse mientras el picador está funcionando.
3. Procediendo concuidado, deslice la cuchilla hacia abajo sobre el poste en el fondo del recipiente sin tocar la cuchilla. (B) Podría ser necesesario que tenga que girar la cuchilla ligeramente, rotando el eje hasta que encaje en su lugar. (C)

PRECAUCIÓN: La cuchilla tiene mucho filo. Manejela con cuidado.

4. Alinee la parte superior de la guía de la cuchilla con la abertura en la cubierta del picador. La parte en forma de boquilla en el picador encajará en la boquilla del recipiente. Verifique que la cubierta del picador esté colocada con seguridad en el recipiente para asegurar que el motor funcione. (D).



Asegure el asa.



Inserte y deslice la cuchilla sobre el poste.



La cuchilla en el recipiente



Alinee las dos partes en forma de boquilla.

CÓMO CORTAR Y LICUAR

1. Coloque los alimentos para picar o mezclar dentro del recipiente alrededor de la cuchilla.

Nota: Quizas tenga que cortar algunos ingredientes más pequeños para que quepan en el recipiente.

2. Ensamble la cubierta del picador sobre el recipiente según es indicado en las instrucciones de ensamblamiento anteriores.
3. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar.

4. Descanse su mano cómodamente sobre la parte superior de la cubierta del picador de manera que sus dedos se extiendan sobre el área de los botones de pulso de velocidad alta/baja (HIGH/LOW). También puede descansar su mano sobre la parte superior de la cubierta con los dedos señalando hacia atrás y utilizando su dedo gordo para controlar los botones de pulso. (E)



Presione el botón para operar.

5. Presione y suelte los botones de la función de pulso para comenzar a picar. Un (1) punto indica velocidad baja y dos (2) puntos indican velocidad alta.

Nota: No haga funcionar el motor continuamente por más de un minuto.

Nota: Para ingredientes más duros tales como el queso, no haga funcionar el motor continuamente por más de 15 segundos.

6. El funcionamiento parará cuando suelte el botón de la función de pulso. Asegúrese de que la cuchilla haya parado de girar antes de retirar la tapa del picador. Desenchufe la unidad. Con mucho cuidado, retire la cuchilla antes de transferir los alimentos a un plato de servir. Utilice el asa y la boquilla para verter para servir los alimentos líquidos.

Importante: La cuchilla es removible. No vierta el contenido sin primero retirar la cuchilla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario.

1. Lave los recipientes, las tapas y la cuchilla en agua jabonosa después de su uso. Estas piezas se pueden lavar en la máquina lavaplatos; se recomienda lavarlas sólo en la rejilla superior.
2. Retire el protector contra salpicaduras desmontable de la parte inferior de la cubierta del picador. (F y G) Lave el protector contra salpicaduras en agua jabonosa o en la máquina lavaplatos.
3. Limpie la tapa del picador con un paño o esponja húmeda. No sumerja la tapa del picador en agua.
4. La cuchilla está sumamente afilada. Manéjela con mucho cuidado y almacénela en el recipiente de vidrio.



Sujete el borde del protector contra salpicaduras.



Hale hacia abajo para removerlo.

ALMACENAMIENTO

1. Almacene los alimentos picados o mezclados directamente en los recipientes plásticos. Retire la base antideslizante del fondo del recipiente y utilícela como una tapa de almacenamiento

Importante: Retire la cuchilla antes de almacenar y servir alimentos preparados.

2. Cuando el aparato no esté en uso, amontone/apile un recipiente plástico dentro del otro y coloque la cubierta del picador sobre el recipiente superior o almacénelo hacia un lado. Almacene la cuchilla adentro del recipiente plástico. (H) Almacene la cuchilla adentro del recipiente.



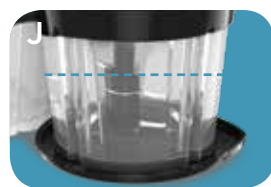
Almacene la cuchilla adentro del recipiente.

CONSEJOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN: No opere el aparato cuando esté vacío.

PRECAUCIÓN: No coloque el recipiente del picador o la tapa en un horno microondas. Estas piezas no están diseñadas para utilizarse en un horno microondas.

- Este picador tiene una capacidad de 5 tazas para ingredientes secos y capacidad de 2 tazas para los líquidos. Cuando utilice ingredientes líquidos, no llene el recipiente pasada la marca MAX. (J)



Marca de llenado máximo (Max)

- Algunos alimentos se procesan mejor en cantidades pequeñas. Las cantidades más grandes se deben procesar en porciones pequeñas.
- Este producto cuenta con una función de pulso. Mientras más tiempo utilice la función de pulso, más fina sera la textura de los alimentos.
- El utilizar la función de pulso por pocos minutos a la vez, evita que los alimentos se procesen demasiado.
- Esta unidad no está diseñada para picar carne cruda.

GUÍA PARA PICAR

ALIMENTO	VELOCIDAD	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Cebollas	alta (HIGH)	Corte en pedazos de ½ pulgada; luego utilice la función de pulso para picar a la consistencia deseada.
Apio	alta (HIGH)	Corte en pedazos de 1 pulgada, luego utilice la función de pulso para picar a la consistencia deseada.
Migajas de pan	alta (HIGH)	Para lograr migajas de pan húmedas, use pan fresco. Para migajas secas, use pan seco de un día. Parta en pedazos de 1 pulgada. Utilice la función de pulso de 2 a 4 veces, luego haga funcionar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Migas de galleticas	alta (HIGH)	Parta las galleticas en pedazos. Utilice la función de pulso, luego haga funcionar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Galleta molida	alta (HIGH)	Parta las galletas en pedazos, luego haga funcionar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Nueces/Maní	alta (HIGH)	Utilice la función de pulso de 2 a 3 veces; luego haga funcionar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Perejil/otras hierbas	alta (HIGH)	Utilice la función de pulso para picar a la consistencia deseada.
Queso parmesano	alta (HIGH)	Corte el queso en pedazos de ½ pulgada. Utilice la función de pulso para picar de 5 a 6 veces; luego haga funcionar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Dips/cremas para untar	alta (HIGH) y luego baja (LOW)	Utilice la velocidad alta (HIGH) para mezclar juntos las cremas agrias, yogures y queso crema. Utilice la velocidad baja (LOW) para agregar y mezclar ingredientes picados adicionales.
Tomates/Salsa	Baja (LOW)	Utilice la función de pulso a velocidad baja (LOW) para picar pedazos más gruesos.
Batidos/Bebidas	alta (HIGH)	Utilice la velocidad alta (HIGH) continuamente para mezclar hasta obtener una consistencia suave.

PURÉ DE COLIFLOR

- 1 coliflor mediana, cortada en ramilletes pequeños (aproximadamente 6 tazas)
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de queso crema
- ¼ taza de queso parmesano

Cocine al vapor o cocine la coliflor con el caldo de pollo por 10 minutos o hasta que esté tierno, lo suficiente para que pueda penetrar un tenedor. Escorra bién; séquelos con pequeñas palmadas.

Coloque la coliflor cocinada, mantequilla, el ajo, queso crema y queso parmesano en el recipiente del picador. Use la función de pulso de 3 a 4 veces. Continúe licuando los ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa.

Rinde 2 tazas.

VARIANTE: Sustituya el queso parmesano con 3 rebanadas de tocino cocinado desmenuzado y ½ de taza de queso rallado. Use la función de pulso de 3 a 4 veces o hasta que todos los ingredientes se mezclen.

CREMA DE GARBANZOS (HUMMUS)

- 1 lata (15 onzas) de garbanzos, escurridos
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de jugo de limón
- 3 cucharadas de Tahini (pasta de semilla de sésamo)
- 1 pimiento rojo asado, cortado en pedazos de ½ pulgada
- 2 cucharadas de aceite oliva
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra, recién molida

Use la función de pulso de 3 a 4 veces para picar los garbanzos y el ajo o hasta que estén picados más bien gruesos.

Añada los demás ingredientes; procéselos hasta obtener una consistencia cremosa.

Rinde 1 ¼ de tazas.

Sugerencias para servir:

- Sirva como un dip con vegetales crudos o pan de pita cortado en triángulos
- Use en como sustituto a la mayonesa sobre pan, tostaditas de maíz o pan de pita como crema para untar, ideal para sándwiches.
- Sirva como condimento con carnes asadas y pollo.

BATIDO ESTILO FRAPPÉ DE MOCA PARA DOS

- 1 taza de café fuerte, fría
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de sirope de chocolate
- 1 taza de cubos de hielo (aproximadamente 6)
- Crema batida

Coloque todos los ingredientes en el recipiente con la cuchilla. Licúe a velocidad ALTA hasta obtener una consistencia suave. Vierta en vasos de cristal y cubra con la crema batida.

Rinde 2 ½ tazas

Para 2 personas

Instrucción especial: Para hacer el café fuerte, use 2 cucharadas de café molido por cada taza de agua.

SALSA PESTO

- 1 taza de piñones, tostados
- 2 onzas de queso parmesano en bloque, cortado en pedazos
- 1 taza de hojas de albahaca, empaquetadas sueltas
- 1 diente de ajo machacado
- 3/4 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón fresco

Coloque todos los ingredientes en el recipiente del picador. Use la función de pulso para picarlos hasta obtener la consistencia deseada.

Almacene en el refrigerador por hasta una semana.

Rinde aproximadamente 1 taza

Sugerencias para servir:

- Mezcle con su pasta cocinada favorita (tortellini, fettuccini, etc)
- Use como una crema para untar, para sándwiches
- Salpique sobre carnes cocinadas o vegetales
- Sustituya los piñones con nueces de castilla

Truco: Para congelar pequeñas cantidades de la salsa pesto, llene las bandejas de cubos de hielo con el pesto y congélelas. Coloque los cubos congelados en una bolsa plástica para congelador y así podrá crear porciones individuales.

DIP DE PIMIENTO ROJO ASADO

- 1 pomo (15 onzas) de pimientos rojos asados, en agua, escurridos
- ½ taza de crema agria
- 1 (4 onzas) paquete de queso crema, suavizado
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra, recién molida

Coloque todos los ingredientes en el recipiente del picador. Procéselos a velocidad alta hasta obtener una consistencia suave.

Póngalos en el refrigerador por 2 horas para permitir que los sabores se mezclen.

Sirva con diferentes tipos de vegetales crudos o galletas de cereales integrales.

Rinde aproximadamente 1 ½ tazas.

CREMA DE SALMÓN AHUMADO PARA UNTAR

- 2 paquetes (8 onzas) de queso crema, suavizado
- 3 cucharadas de jugo de limón
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de eneldo
- 1 diente de ajo
- 2 bolsas (7.1 onzas) de salmón
- 3 a 4 cebollines, cortados en rebanadas
- 3 a 4 gotas de líquido de sabor ahumado

Coloque queso crema, jugo de limón, salsa Worcestershire, leche, eneldo y ajo en el recipiente del picador. Mezcle a velocidad alta hasta obtener una consistencia cremosa.

Añada los demás ingredientes y mezcle a velocidad baja hasta que estén bien mezclados.

Cubra la mezcla y ponga en el refrigerador por varias horas para permitir que los sabores se mezclen.

Rinde aproximadamente 3 ½ tazas.

Truco: Sirva como una crema para untar con galletas de cereales integrales, Crostini o cualquier otro tipo de pan crujiente.

¿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 y Canada)

¿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 mientras que tenga una prueba de la 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant l'assemblage et le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Composer le numéro sans frais approprié qui figure dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- La lame est tranchante. La manipuler avec soin.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés de la lame pendant le hachage des aliments pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer la lame sur la base avant d'avoir fixé le bol en place.
- S'assurer que le couvercle est verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle avant que la lame soit entièrement arrêtée.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Ne pas mettre les bols ou les couvercles dans un four à micro-ondes ou dans un four.
- Ne pas exposer les bols à des changements de température extrêmes.
- Ne pas utiliser les bols s'ils sont craquelés ou ébréchés.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il est vide.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC LE HACHOIR PREP & BLEND



1. Bouton d'impulsion - BASSE vitesse
2. Bouton d'impulsion - vitesse ÉLEVÉE
3. Partie supérieure du hachoir
4. Pare-éclaboussures (pièce n° 081325EB pour PS2000BD, 081325XZ40 pour PS2000R, 081325DZ101 pour PS2000W)
5. Poignée amovible (pièce n° 07326EB pour PS2000BD, 07326XZ40 pour PS2000R, 07326DZ101 pour PS2000W)
6. Lame en acier inoxydable Infinium BladeMC (pièce n° 770230)
7. Couvre-linge (aussi base antidérapante)
8. Bec verseur
9. Deux bols de 800 ml (5 tasses) emboîtables (pièce n° 770229)
10. Base antidérapante (aussi couvercle de rangement) (pièce n° 09258EZP pour PS2000BD et PS2000W, 09258MZ153 pour PS2000R)

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, laver les bols, la lame Infinium BladeMC et les couvercles à l'eau tiède savonneuse, et bien sécher. Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. **Ne pas immerger la partie supérieure du hachoir base dans l'eau.**

ASSEMBLAGE DU HACHOIR PREP & BLEND HACHOIR MULTIFONCTION

1. Glisser la poignée amovible sous la base du bol. Appuyer sur le dessus du bol pour le fixer en place. (A)
2. Appuyer sur la base antidérapante/rangement pour couvercle au fond du bol. La base antidérapante/rangement pour couvercle empêche le bol de glisser pendant l'utilisation du hachoir.
3. Insérer délicatement la lame de coupe sur la tige au fond du bol, sans toucher à la lame. (B) Au besoin, tourner légèrement la lame en faisant pivoter la tige jusqu'à ce que la lame soit en place. (C)

MISE EN GARDE : La lame est extrêmement tranchante

4. Aligner la partie supérieure de la tige de la lame sur l'ouverture au haut du hachoir. La forme de bec du hachoir s'adapte au bec du bol. Assurez-vous que la partie supérieure du hachoir est bien fixée sur le



Fixer la poignée



Glisser la lame sur la tige



La lame dans le bol



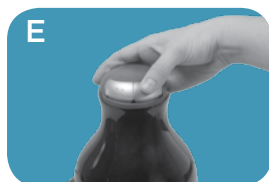
Aligner les formes de bec

HACHER ET MÉLANGER

1. Déposer les aliments à hacher ou à mélanger dans le bol, autour de la lame.

Remarque : Vous pourriez devoir couper certains ingrédients en plus petits morceaux afin qu'ils puissent aller dans le bol.

2. Assembler la partie supérieure du hachoir sur le bol, tel que décrit dans les instructions d'assemblage précédentes.
3. Brancher le cordon dans une prise de courant standard.
4. Poser confortablement votre main sur la partie supérieure du hachoir pour que vos doigts puissent atteindre les boutons d'impulsion (VITESSE ÉLEVÉE/BASSE). Vous pouvez aussi poser votre main sur le dessus en pointant vos doigts vers l'arrière, et utiliser votre pouce pour appuyer sur les boutons d'impulsion. (E)



Appuyer sur le bouton pour activer l'appareil

5. Appuyer et relâcher les boutons pour commencer le hachage. Un (1) point indique la basse vitesse et deux (2) points indiquent la vitesse élevée.

Remarque : L'activation du mode d'impulsion durant quelques secondes seulement à la fois d'éviter un hachage excessif.

Remarque : Dans le cas d'aliments solides comme le fromage, ne pas faire tourner le moteur continuellement pendant plus de 15 secondes.

6. Le hachage cesse lorsque le bouton d'impulsion est relâché. S'assurer que la lame a cessé de tourner avant de retirer la partie supérieure du hachoir. Débrancher l'appareil. Retirer délicatement la lame avant de verser les aliments dans un plat de service. Utiliser la poignée et le bec verseur pour servir des aliments liquides.

Important : La lame est amovible. Ne pas verser le contenu sans retirer d'abord la lame.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

1. Nettoyer les bols, les couvercles et la lame dans de l'eau savonneuse après utilisation. Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement.
2. Retirer le pare-éclaboussures amovible du bas de la partie supérieure du hachoir. (F et G) Laver le pare-éclaboussures dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Essuyer la partie supérieure du hachoir à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Ne pas immerger la partie supérieure du hachoir dans l'eau.
4. La lame est extrêmement tranchante. La manipuler très délicatement et la ranger dans le bol en plastique.



Saisir le rebord du pare-éclaboussures



Tirer vers le bas pour le retirer

RANGEMENT

1. Conserver les aliments hachés ou mélangés directement dans les bols en plastique. Retirer la base antidérapante du fond du bol et l'utiliser comme un couvercle de rangement

Important : Retirer la lame avant de ranger et de servir les aliments préparés.

2. Quand l'appareil ne sert pas, emboîter/placer un bol en plastique dans l'autre et placer la partie supérieure du hachoir sur le bol supérieur, ou le ranger sur le côté. Ranger la lame à l'intérieur du bol en plastique. (H) Ranger la lame à l'intérieur du bol



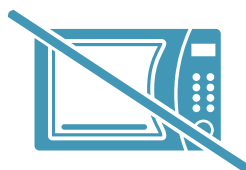
Ranger la lame à l'intérieur du bol

CONSEILS D'UTILISATION

ATTENTION : Ne pas utiliser l'appareil s'il est vide.

ATTENTION : Ne pas mettre le bol ou le couvercle dans un four à micro-ondes. Ils ne vont pas au micro-ondes.

- Ce hachoir a une capacité de 800 ml (5 tasses) d'aliments secs et de 2 d'aliments liquides. Ne pas remplir au-dessus de la marque MAX dans le cas d'aliments liquides. (J)
- Certains aliments se traitent mieux en faibles quantités. Traiter les grandes quantités d'aliments par petites portions à la fois.



Remplissage max.

- L'activation du mode d'impulsion durant quelques secondes seulement à la fois permet d'éviter un hachage excessif.
- Pour obtenir un hachage grossier, utiliser le mode d'impulsion à basse vitesse pendant de courtes périodes.
- Pour bien mélanger des aliments ou pour obtenir une texture plus fine, appuyer sur le bouton de vitesse élevée et le tenir enfoncé plus longtemps.
- Cet appareil n'est pas conçu pour hacher de la viande crue.

GUIDE DE HACHAGE

ALIMENTS	VITESSE DU HACHOIR	CONSEILS POUR LA PRÉPARATION
Oignons	ÉLEVÉE	Découper en morceaux de 1,3 cm (1/2 po), puis hacher par IMPULSION jusqu'à la consistance désirée.
Céleri	ÉLEVÉE	Découper en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis hacher par IMPULSION jusqu'à la consistance désirée.
Chapelure	ÉLEVÉE	Pour obtenir une chapelure humide, utiliser du pain frais. Pour obtenir une chapelure sèche, utiliser du pain sec de la veille. Déchirer en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis hacher par IMPULSION de 2 à 4 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à la consistance désirée.
Miettes de biscuits	ÉLEVÉE	Briser les biscuits en morceaux, puis hacher par IMPULSION ; ensuite, hacher continuellement jusqu'à la consistance désirée.
Chapelure de craquelin	ÉLEVÉE	Briser les craquelins en morceaux, puis hacher par IMPULSION ; ensuite, hacher continuellement jusqu'à la consistance désirée.
Noix/arachides	ÉLEVÉE	Hacher par IMPULSION 2 ou 3 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à la consistance désirée.
Persil/fines herbes	ÉLEVÉE	Hacher par IMPULSION jusqu'à la consistance désirée.
Fromage parmesan	ÉLEVÉE	Découper le fromage en morceaux de 1,3 cm (1/2 po), puis hacher par IMPULSION 5 ou 6 fois; ensuite, hacher continuellement jusqu'à la consistance désirée.
Tremettes/tartinade	ÉLEVÉE, puis BASSE	Utiliser la vitesse ÉLEVÉE pour mélanger les crèmes sures, les yogourts et le fromage en crème. Utiliser la BASSE vitesse pour mélanger des ingrédients hachés additionnels.
Tomates/salsa	BASSE VITESSE	IMPULSION hacher à basse vitesse pour obtenir des morceaux plus gros.
Frappés aux fruits/boissons	ÉLEVÉE	Utiliser la vitesse ÉLEVÉE de façon continue jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

PURÉE DE CHOU-FLEUR

1 chou-fleur moyen, découpé en bouquets (environ 1,5 l (6 tasses))

500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

15 ml (1 c. à table) de beurre

2 gousses d'ail

30 ml (2 c. à table) de fromage en crème

60 ml (1/4 tasse) de fromage parmesan

Cuire à la vapeur ou cuire le chou-fleur dans le bouillon de poulet pendant 10 min. jusqu'à ce qu'il soit tendre. Bien égoutter; sécher en tapotant.

Placer le chou-fleur cuit, le beurre, l'ail, le fromage en crème et le Parmesan dans un bol. Hacher par impulsion 3 ou 4 fois. Continuer à mélanger jusqu'à consistance crémeuse.

Donne 500 ml (2 tasses).

VARIANT: Remplacer le parmesan par 3 tranches de bacon cuit émietté et 60 ml (1/4 tasse) de cheddar râpé. Hacher par impulsion 3 ou 4 fois ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.

HOUMMOS

1 boîte de 475 ml (15 oz) de pois chiches égouttés

2 gousses d'ail

60 ml (1/4 tasse) de jus de citron

45 ml (3 c. à table) de tahini (pâte de sésame)

1 poivron rouge rôti, découpé en morceaux de 1,3 cm (1/2 po)

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Hacher par impulsion les pois chiches et l'ail 3 ou 4 fois ou jusqu'à ce que le mélange soit grossier.

Ajouter les ingrédients résiduels; mélanger jusqu'à consistance crémeuse.

Donne 300 ml (1 1/4 tasse).

Suggestions pour servir :

- Servir comme trempette avec légumes crus ou croustilles de pita
- Utiliser en guise de mayonnaise sur du pain, des tortillas ou des pitas pour obtenir une excellente tartina à sandwich
- Servir comme condiment avec des viandes grillées et de la volaille

FRAPPÉ MOCHA POUR DEUX

- 250 ml (1 tasse) de café fort, froid
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à table) de sucre
- 15 ml (1 c. à table) de sirop de chocolat
- 250 ml (1 tasse) de glaçons (environ 6)
- Garniture fouettée

Placer tous les ingrédients dans un bol muni de la lame. Mélanger à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Verser dans des verres et couronner de garniture fouettée.

Donne : 600 ml (2 1/2 tasses)

Donne 2 portions

Instruction: Pour faire du café fort, utiliser 30 ml (2 c. à table) de café par tasse d'eau.

PESTO

- 250 ml (1 tasse) de noix de pin, grillées
- 60 ml (2 oz) de fromage parmesan en vrac, découpé en morceaux
- 250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic frais peu compactées
- 1 gousse d'ail, hachée
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron frais

Placer tous les ingrédients dans le bol. Hacher par impulsion jusqu'à la consistance désirée.

Conserver au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine.

Donne environ 250 ml (1 tasse)

Suggestions pour servir :

- Mélanger à vos pâtes cuites favorites (tortellini, fettuccine, etc.)
- Utiliser comme tartina de sandwich
- En garnir des viandes cuites ou des légumes
- Remplacer les noix de pin par des noix de Grenoble

Conseil : Pour congeler de petites portions de pesto, remplir un bac à glaçons de pesto et congeler. Placer les cubes congelés dans un sac de plastique pour congélateur pour obtenir des portions individuelles.

TREMPETTE AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

- 1 contenant (250 ml/15 oz) de poivrons rouges rôtis, dans l'eau, égouttés
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure
- 1 emballage (120 ml/4 oz) de fromage en crème, ramolli
- 1 gousse d'ail
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Placer tous les ingrédients dans le bol. Mélanger à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Réfrigérer pendant 2 heures pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Servir avec des légumes crus assortis ou des craquelins de grains entiers.

Donne environ 375 ml (1 1/2 tasse)

TARTINADE AU SAUMON FUMÉ

- 2 emballages (240 ml/8 oz) de fromage en crème, ramolli
- 45 ml (3 c. à table) de jus de citron
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à table) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'aneth
- 1 gousse d'ail
- 2 sachets (210 ml/7,1 oz) de saumon
- 3 ou 4 oignons verts, tranchés
- 2 ou 4 gouttes d'arôme de fumée liquide

Placer le fromage en crème, le jus de citron, la sauce Worcestershire, le lait, l'aneth et l'ail dans le bol. Mélanger à vitesse ÉLEVÉE jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter les ingrédients résiduels et mélanger à BASSE vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Couvrir et réfrigérer plusieurs heures pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Donne environ 375 ml (3 1/2 tasses)

Conseil: Servir comme tartinaade avec des craquelins de grains entiers, des crostinis ou autres pains croûtés

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Spectrum Brands se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.