

WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail customer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your MIRACLE BLENDER, or require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron U.S.A.

4330 Commerce Drive, Batavia, NY 14020-4102 U.S.A.

Koolatron Canada

27 Catharine Avenue, Brantford, ON N3T 1X5 Canada

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



www.koolatron.com

©2010 Koolatron, Inc. All rights reserved.
All specifications are subject to change without notice.

Made in China

H1S005-TC12pcSet 01/2010-v1



Miracle Blender

MBLS-01



Directions for use • Recipes

CONTENTS

SAFETY FIRST	3
PARTS	4
OPERATING	5
BASIC FOOD PREPARATION	5-7
MICROWAVE PREPARATIONS	7
CLEANING	8
BLENDER CARAFE	8
REPLACING BLADE GASKETS	8
RECIPES	9-22
EQUIVALENTS AND METRIC CONVERSIONS	23
WARRANTY	24

SAFETY FIRST PLEASE READ BEFORE USING

- Keep electrical cord away from water or other liquids, hot surfaces or open flames.
- Handle the electrical cord carefully; pull only on the plug not the cord.
- Keep fingers and utensils away from any moving parts at all times.
- Always unplug the power base during assembly, cleaning, or when not in use.
- Miracle Blender should be used on clean, dry and non-slip surface.
- Cup and blade should be properly assembled before fitting onto power base.
- Do not microwave with blade affixed. Always use the vented lids provided. Always use oven mitts to remove cup from microwave.
- Only adults should operate Miracle Blender. During operation, never leave it unattended.
- Miracle Blender should not be used with other parts or accessories that are not part of the set. Using such unauthorized parts or accessories may cause injury.
- Never run the motor continuously for more than 1 minute. The motor has built-in thermal protection that will trip out. It may take longer than one hour to reset the thermal circuit breaker. This is a safety feature built into the power base.



PARTS

Power Base

The Power Base houses a powerful motor. You mix, blend or extract by placing the cup onto the Power Base and press. It's just that simple.

Caution: Disconnect plug when not in use. Do not wash or submerge Power base in water.



Miracle Blender Carafe with lid

The full size yet space-saving blender carafe prepares all your favorite concoctions - milkshakes, party drinks, frozen smoothies, soups, batters, cake mixes and many others. The lid has a removable cap that allows adding ingredients while in operation - easy and mess free.



Tall cups with colored flip-top lids

With the cups you can both prepare and serve drinks in one container! The colored lid covers the threads on the rim of the cup for comfort. Additional cups are available as an option. The optional cups each come with different colored lid that make identification easy too! The cups are dishwasher and microwave safe.



Vented lid

- Use lid with the flip-top in the closed position to dispense finely ground spices.
- Use lid with the flip-top open to dispense grated cheese and coarsly ground spices, and for steaming and cooking in themicrowave.



Cross-blade

The cross-blade is specially designed for food preparation (especially ingredients with water content) - mixing, chopping/grating and blending.



Sealed storage lids

The sealed lids allow the cups to be used to store or refrigerate foods.

OPERATING THE MIRACLE BLENDER

There are several techniques you can employ to achieve the results you want. There are two basic modes of operation; pulse mode and continuous mode. Place the Miracle Blender on flat, dry and non-slip surface. With one hand, hold the base firmly. Align the tabs on the container to the base. Press the blade and container down into the base, and you will activate the motor. Press and release the container to pulse the motor. By pressing and twisting the container clockwise, until the tabs disappear, you can "lock" into continuous mode. Twist back to the left and release to end continuous mode.

Never run the motor continuously for more than 1 minute. The motor has built-in thermal protection that will trip out. It may take longer than one hour to reset the thermal circuit breaker. This is a safety feature built into the power base. Large quantities may be prepared in smaller batches with sufficient time between them for the motor to cool.

In between pulses check the consistency of the contents. You may find you will have to shake the container to better distribute the contents. If the contents stick to the wall of the container you may have to tap the container to dislodge the ingredients. If the blade gets jammed for any reason, remove the container from the power base. You may be able to release the blade by shaking or tapping the container. If necessary, the drive coupling can be turned backward to help release the blade. If these methods do not work, open the container, and use a utensil to clear the blockage.

Ensure the base has stopped turning before removing the cup.

CAUTION:

Under no circumstances allow fingers or utensils to go near the moving blades, any moving parts or pushing down the motor activator on the Power base while it is plugged in. If the blade stops during operation, unplug cord of power base immediately. Remove cup and give it a good shake to release any blockage of the blade due to large ingredients. Or, you can turn the knob at the underside of the blade. As a last resort is, remove the blade from the cup and manually remove the obstruction. Be extra careful around the sharp blades!

BASIC FOOD PREPARATION

Garlic, Onions and Peppers

Miracle Blender chops garlic, onions, and peppers wonderfully well. With the sealed cup, you can say goodbye to tears and pungent smells. Within seconds you can have the ingredients chopped coarse, fine or even pureed.

Prepare your peppers and onions by cutting them into quarters. Garlic can be used whole. Drop them into the cup, affix the blade and twist tight. Chop with several pulses or puree with continuous mode. Shaking and tapping during the process to help achieve your desired consistency.

Frozen Drinks

The Miracle Blender is a perfect party tool. Your guests will be impressed. Drop your favorite ingredients (your choice of ice, ice cream, syrups, fruits) into the container, blend until smooth. You may find pulsing and shaking will achieve quicker and better results. If you wish to use soda water or pop, add it after blending.

Smoothies

Miracle Blender makes your favorite smoothies perfectly and quickly. The list of smoothies it can create with is endless - fruits/vegetables, dairy, non-dairy, low fat, fat-free, nutritional, sport oriented, alcoholic, power-packed, tofu, yogurt.

Drop your favorite smoothies ingredients and ice into the cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and blend until smooth in continuous mode. You may find pulsing and shaking will achieve quicker and better results for the mixture can get very thick. You will know it is done when the ice is fully pulverized and you hear a smooth whirring sound.

Bread and Batters

The Miracle Blender saves you time and effort in your baking. Bread, cup cake, muffin, pancake, and cookie batter can now be created in a breeze. Add the ingredients or instant mixes into the cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and blend until smooth in continuous mode. You can add in your favorite nuts, seeds or fruits mid-way or at the end during the mixing or blending process. All add-ins should be done on "Pulse" technique so that you can achieve the texture of your add-ins to your desired preference.

Grinding Coffee Beans

Now you can have your freshest cup of coffee every time every day! That is because you can grind your coffee beans in the smallest portion you desire. We all know that the ground coffee loses its freshness within a couple of days.

Drop your favorite brand of roasted coffee beans into the cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and pulse several times to break down the beans before you blend to a smooth texture in continuous mode. Shake occasionally for the best results.

Grinding Spices

Nothing can beat the aroma of freshly ground spices. With Miracle Blender you can have the freshest ground spices in seconds to spice up your favorite food, snacks, or breakfast drinks.

To enhance the flavor of the spice, you can dry heat your spices in the oven or in your frying pan for a couple of minutes before grinding. Place your favorite freshly heated spice into the cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and pulse several times to breakdown the spice before you blend to a smooth powdery texture in continuous mode. Shake and tap occasionally for the best results.

Grated Cheeses

No off-the-shelf grated cheeses can beat the texture and aromas of freshly grated cheeses. With your Miracle Blender you can have that, and in seconds!

For best results, we recommend that you cube the cheese before adding to your Miracle Blender cup. Drop the cheese into the cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and pulse for several seconds until your desired texture is achieved. You can use a vented lid as a shaker cap.

Whipped Cream

Miracle Blender creates the best whipped cream you can imagine! Pour whipping cream into the tall cup, install the blade and twist tight. Fit into the power base and blend for several seconds in continuous mode. Vary the flavor of your whipped cream by adding coffee liqueur, fruit flavor syrups or food colors to give that extra punch to your creations!

MICROWAVE PREPARATIONS

One of the most innovative features of your Miracle Blender is cooking your food right in the Miracle Blender cup. Once you have finished mixing or blending your ingredients you can make soups, baby food, sauces and many others by cooking or steaming in the microwave.

Start with blending your ingredients, remove the blade (no blade in microwave !), and replace it with the flip-top lid, slightly open, then put the cup into the microwave for cooking. Always remove the cup with oven mitt.

CLEANING THE MIRACLE BLENDER

RECIPES

IMPORTANT: MAKE SURE THE CORD IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING.

- Just remember, there is only one component that you cannot wash: the power base. All others, just place them in the top rack of the dishwasher and it's all done!
- After washing a blade, check that the gasket (white ring) is still intact and snugly fitted. Push it back into its groove if has come loose.
- Should your power base need cleaning, just use a damp cloth to wipe it down inside and out. You may remove stubborn stain or caked up food using a damp cloth over an old toothbrush. The scrubbing should do the job!

BLENDER CARAFE WITH LID

Assembly & Use

Miracle Blender's carafe comes full size that means you are able to create large batches for the whole family or bigger group of friends. The lid comes with two handy features: dual-spout or strain-pour, and removable cap for adding of ingredients while blending.

Caution: Never run the motor continuously for more than 1 minute. The motor has built-in thermal protection that will trip out. It may take longer than one hour to reset the thermal circuit breaker. This is a safety feature built into the power base. Large quantities may be prepared in smaller batches with sufficient time between them for the motor to cool.

REPLACING THE BLADE GASKET

A spare gasket is included with the blender. Remove the old gasket with a toothpick or similar sharp, but soft, tool. Observe the tapered profile of the new gasket. The smaller edge goes down into the groove of the blade base. Drop the new gasket into the groove, and then press into place. Shaking the blade should not dislodge the gasket when properly installed. Never use more than one gasket at a time. Additional gaskets are available from our Customer Service department.

APPETIZERS

Stuffed Portobello Mushrooms

6 Large	Portobello Mushrooms (about 12 oz./340g)
22	Snackwell's Crackers (your choice of flavour – pepper preferred)
1 – 2	Red Peppers
2 Tbs.	Fresh Chives
6 Leaves	Mint
Pinch	Oregano
2	Garlic Cloves
1 Tbs.	Dijon Mustard

Break and drop crackers into tall cup. Pulse and Shake until crackers are fairly crushed. Place into bowl and put aside. Add ingredients, except mushrooms, and pulse blend until coarse. Scoop paste and mix well with cracker crumbs in bowl. Fry mushrooms 2 minutes on each side. Top each mushroom with 2 Tbs. of mixture. Bake at 400°F (200°C) for 8 to 10 minutes or until thoroughly heated.

Bruschetta

2 Large	Tomatoes
1/2	Onion, cut into quarters
2 Tbs.	Olive Oil
	Several leaves of fresh Oregano, Basil and Parsley
1/2	Loaf (1 pound) Italian Bread, cut into 1 inch squares
1/4 Cup	Grated Parmesan Cheese (fresh cheese preferred)

Blend leaves of oregano, basil and parsley. Add tomatoes, onion and olive oil. Pulse Blend until coarse and put aside in bowl. Preheat oven to 400°F (200°C). Place bread on baking sheet, top with mixture and sprinkle with Parmesan cheese. Bake in preheated oven for 8 to 10 minutes or until bottom of the bread is browned. Allow to cool before serving.

Devilled Eggs

6	Hard boiled Eggs, cooled, peeled
6 Tsp.	Fat Free Sour Cream
3 Tsp.	Sweet Pickle Relish
3 Tsp.	Reduced-fat Mayonnaise
3/4 Tsp.	Dijon-style Mustard
1/4-1/2 Tsp.	Salt
1/2 Sprig	Celery, cut into short lengths
1/2 Tsp.	Dill
1 Tsp.	Pepper

Cut each egg in half. Carefully remove the yolks. Add celery, egg yolks, sour cream, pickle relish, mayonnaise, mustard, dill, pepper and salt to carafe. Blend until smooth. Spoon egg mixture onto egg halves. Serve fresh or refrigerate to chill. Keeps up to 2 days.

APPETIZERS (cont.)

Mushroom Pate

12 Oz. Mushrooms
1 Onion
4 Oz. Butter
4 Tbs. Sherry
Chopped Parsley to garnish

Finely chop the onion and mushrooms using the carafe with the cross blade. Melt half the butter in a pan and gently fry the vegetables for a few minutes to soften. Stir in the sherry and cook, stirring, until all the liquid has evaporated. Season and leave until cold. Process until smooth, adding the remaining butter. Spoon into dishes and garnish with parsley. Serve with toast.

SOUP AND SALAD

Fresh Broccoli Soup

1 Cup Fresh Broccoli
1 Onion, thin sliced
1 Garlic Clove
1 Sprig Parsley
1/2 Cup Chicken Stock
1/3 Cup Milk
1 Tsp. Butter
Salt and Pepper to taste

Place broccoli, onion, garlic and chicken stock into tall cup. Cap on vented lid and microwave for 2-3 minutes or until broccoli is soft. Remove lid and add in parsley, milk, butter, salt and pepper and blend until smooth and consistent. Pour mixture into bowl and microwave for another minute. Serve hot.

Fresh Avocado Soup

2 Avocados, pit and skin removed
1-1/4 Cup Plain Yogurt
Juice of 1 Lemon
1 Garlic Clove
1/2 Cucumber, cut into chunks
Sprigs Parsley
Salt to taste

Shake and pulse blend cucumber to coarse pieces. Remove and keep aside. Add avocados, yogurt, lemon juice, garlic, parsley and salt to tall cup and blend until smooth. Pour into a bowl and stir in cucumber mixture. Serve hot or cold. (Microwave 2 minutes).

SOUP AND SALAD (cont.)

Fresh Carrot and Coriander Soup

3/4 Cup Fresh Carrot
1/4 Cup Potatoes
1/2 Cup Fresh Coriander
1 Onion, thin sliced
1 Sprig Parsley
1/2 Cup Chicken Stock
1/3 Cup Milk
Salt and Pepper to taste
1 Tsp. Butter

Add carrots, potatoes, onion, garlic and chicken stock into tall cup. Cap on vented lid and microwave for 2-3 minutes or until all is soft. Transfer to carafe and add parsley, coriander, milk, butter, salt and pepper. Blend until smooth and consistent. Pour mixture into bowl and microwave for 1 minute. Serve hot.

Country Cream Soup

1 Onion
1 Potato
1 Turnip
1 Carrot
2 Celery Sticks
1 Pint Soup Stock
1/4 Pint Milk

Wash and cut vegetables into pieces and place into carafe with the cross blade. Pulse until coarsely chopped. Heat a little oil in a pan and sauté vegetables until soft. Add the stock and bring to a boil. Reduce heat and simmer with the lid on for a few minutes. Stir in the milk and serve with warm bread.

Cauliflower Soup

1 Cauliflower
1 Pint Stock
1/2 Pint Milk
4 Oz. Cheddar Cheese
Pinch Dried Marjoram
Pinch Nutmeg
1 Tbs. Butter

Roughly chop the cauliflower then place in the carafe with the cross blade and pulse until it resembles breadcrumbs. Melt the butter in a pan and sauté the cauliflower. Add stock, milk and marjoram. Bring to a boil, reduce heat and simmer for a few minutes stirring frequently. Add the grated cheese and nutmeg and stir well. Season and serve. To vary, use Blue Cheese instead of Cheddar Cheese.

SOUP AND SALAD (cont.)

Waldorf Salad

1	Cooked Breast of Chicken, cut into pieces
2	Celery Sticks, cut into pieces
1	Apple, quartered with the core removed
2 Tbs.	Mayonnaise
1 Oz.	Walnuts

Place all ingredients in the carafe with the cross blade and pulse blend until roughly chopped. Serve on a bed of fresh lettuce leaves.

WONDERFUL SPREADS

Smoked Salmon Spread

6-8 Slices	Salmon
Sprig	Celery, cut into large cubes
Sprigs	Fresh Parsley and Coriander
1	Garlic Clove
1 Small	Onion (Red preferred)
2 Tsp.	Walnuts (or Pine Nuts)
2 Tsp.	Mayonnaise
1 Tsp.	Pepper
1 Tsp.	Sugar

Add all ingredients and pulse blend until mixture is coarse. Use Shake and Tap techniques along the way. Do NOT blend until smooth. Spread on plain bread or toast.

Mango and Tuna Spread

1/2 Can	Tuna Chunks in Oil, drain oil out
1 Fresh	Mango, skin and pit removed
1/4	Cucumber
4 Sprigs	Parsley
2 Tsp.	Dill
1/2	Onion, cut into quarters
1	Garlic Clove
3 Tbs.	Mayonnaise
1-1/2 Tsp.	Sugar
2 Tbs.	Raisins
	Salt and Pepper to taste

Add all ingredients, except raisins, and Pulse Blend until mixture is coarse. Use Shake and Tap techniques along the way. Do NOT blend until smooth. Spread on plain bread or toast. Drop some raisins on the spread.

WONDERFUL SPREADS (cont.)

Chicken and Pineapple Spread

1 Cup	Cooked Chicken, or Turkey or leftover Cold Cuts
1/2 Can	Pineapple
Sprigs	Fresh Parsley and Coriander leaves
1	Garlic Clove
1 Small	Onion
2 Tbs.	Mayonnaise
2 Tbs.	Pine Nuts
	Salt and Pepper to taste

Add all the ingredients and Pulse Blend until mixture is coarse. Use Shake and Tap techniques along the way. Do NOT blend until smooth. Spread on plain bread or toast.

Mayonnaise

1	Egg
1 Tsp.	Lemon Juice
1 Tsp.	Dry Mustard
1-1/2 Cup	No Cholesterol Oil (375 ml)

Add ingredients to the tall cup, blend until it is uniform. Cover and refrigerate.

Hollandaise Sauce

3	Egg Yolks
2 Tbs.	Lemon Juice
Dash	White Pepper
1/2 Cup	Butter (112g)
1/2 Tsp.	Prepared Mustard

In the tall cup, using a Vented Lid, microwave the butter until it has melted: be careful not to burn it. Add the remaining ingredients. Use cross blade and blend until it is uniform. Cover and refrigerate.

Tartar Sauce

1 Tsp.	Shallots
1 Tsp.	Parsley
1 Tsp.	Tarragon
1 Tsp.	Mustard
	Pepper to taste
8	Green Olives
2	Pickled Gherkins
1/2 Cup	Mayonnaise (125 ml)

Chop olives and gherkins in a tall cup. Add the remaining ingredients, blend until it is uniform. Cover and refrigerate.

CREATIVE PASTA SAUCES

Artichoke Pasta Sauce

1 Can	Artichoke Hearts packed in water, or 1 Cup of Fresh Artichoke
1 Cup	Tomatoes, quartered
1/4 - 1/2	Onion
2 Tbs.	Tomato purée (or paste)
2	Garlic Cloves
Sprigs	Basil and Parsley
1/4 Cup	Chicken Stock
1/2 Cup	Leftover Cooked Meat (chicken, beef, turkey or fish)
2 Tsp.	Italian Seasoning /Herbs
	Salt and Pepper to taste

Add all ingredients into the tall cup. Pulse blend until coarse. Blend until mixture is smooth and consistent. Remove blade and cap on vented lid. Place cup in microwave and cook for 5-6 minutes. Serve over hot pasta.

Fat-Free Basil Pesto

2 Cups	Fresh Basil Leaves
4 Tbs.	Lemon Juice (Bottled juice is fine)
5 - 6	Garlic Cloves
4 Tbs.	Fat Free Parmesan Cheese, ground
1 Tsp.	Sugar
	Salt and Pepper to taste

Add all ingredients into tall cup, except the cheese. Blend until mixture is smooth and consistent. Add cheese and blend again. Serve over fresh hot pasta.

Savoury Curry Sauce

2	Potatoes, remove skin and quarter
1	Onion, remove skin and quarter
4	Garlic Cloves
1 - 2	Tomatoes
1/2 Cup	Fat Free Yogurt
1/2 Cup	Sour Cream
1/2 Cup	Chicken Stock
5-6 Tbs.	Curry Powder
1 Tsp.	Dijon Mustard
	Salt and Pepper to taste

Add potatoes, onion, garlic and tomatoes into tall cup. Cap on vented lid and microwave for 2 - 3 minutes, or until everything is soft. Remove lid and fit on blade and pulse blend until coarse. Add yogurt, creams, stock, curry powder, mustard, pepper and salt. Blend until mixture is smooth and consistent. Remove blade and cap on vented lid again. Cook in microwave for 4 - 5 minutes. Serve over fresh hot pasta.

DELICIOUS DIPS

Wonderful Salsa

1 - 2	Small Tomatoes
1	Small Onion
1	Garlic
1/2	Jalapeno Pepper (for mild), 1 (for medium) or 2 (for hot)
1/2 Tsp.	Cumin
1/4 Cup	Cilantro
	Salt and Pepper to taste

Put all ingredients into the tall cup. For chunky salsa, blend less with several quick pulses. For a smooth saucy dip, blend longer.

Chip Dip

1/2 Can	Shrimp, rinsed and drained
1/4 Cup	Chili Sauce (for mild), 1/2 Cup (for spicy)
4 - 6 Oz.	Softened Cream Cheese
1/4 Cup	Mayonnaise
1/4	Onion, coarsely chopped
1 Tbs.	Horseradish

Blend chili sauce into cream cheese. Add shrimp and mix in rest of the ingredients. Several quick pulses will achieve a chunky dip. Chill until ready to serve.

Horseradish Dill Sauce

1/2 Cup	Fresh or Sour Cream
2 - 4 Tbs.	Prepared Horseradish (to taste)
1 Tsp.	Dried Dill (or 2 -3 Tsp. of Fresh Dill)
	Salt and Pepper to taste

Blend all ingredients until smooth.

Tuscan Dip

8 Oz.	Softened Cream Cheese
2 Tbs.	Sour Cream
1/2 Cup	Sun-dried Tomatoes
1/2 Cup	Black Olives
1/4 Cup	Onion (Red preferred), cut into quarters

Blend sour cream with cream cheese. Add onions, olives and tomatoes and blend with several pulses for coarse dip. Or blend longer until smooth.

DELICIOUS DIPS (cont.)

Guacamole Dip

2 Small	Avocados, pitted, peeled and diced
1/4	Onion
1	Tomato
1 Tbs.	Lemon Juice
1 Clove	Garlic
2 Tsp.	Worcestershire Sauce
Dash	Sea Salt
Dash	Cayenne Pepper

Chop tomato, onion and garlic, in the tall cup. Add the remaining ingredients and pulse until blended. Cover and refrigerate. If desired, add some crumbled bacon.

Gaspacho

6 – 8	Tomatoes
1	Onion, medium
2 Tbs.	Parsley
1 Tbs.	Soy Sauce
1/4 Cup	Rice Vinegar

Puree the ingredients in the carafe. Pour into bowls and serve.

DESSERTS

Babe's Bottom

2 Scoops	Strawberry Ice Cream
2 Scoops	Vanilla Ice Cream
1/3 Cup	Milk
1/2 Cup	Fresh Blueberries
3/4 Tbs.	Raspberry Liqueur (or 1/3 Tsp. Brandy Extract)
2	Fresh Strawberries
1 Sprig	Mint

Shake and pulse blend fresh blueberries to chunky mashes. Remove to bowl. Add raspberry liqueur or brandy extract, to blueberries and let stand for 2 minutes. Blend blueberries, ice cream and milk to a smooth texture. Scoop into dessert bowls and garnish with fresh strawberries and sprigs of mint.

DESSERTS (cont.)

Chocolate Mint Mallow

3 Scoops	Chocolate Ice Cream
1/2 Cup	Milk
1/4 Cup	Marshmallow Crème
1/3 Cup	Peppermint Candy Pieces
2 Tsp.	Chocolate Sauce

Pulse blend peppermint candy pieces to coarse bits. Add ice cream, milk and marshmallow crème to candy pieces and blend quickly. Blend until well mixed and not smooth. Add chocolate sauce and pulse blend to mix well. Serve in desert cups.

Creamy Orange Frosty

2 Scoops	Vanilla Ice Cream
1 Cup	Orange Juice
1	Orange Slice

Blend all ingredients to a smooth creamy texture. Pour mixture into tall glass and add orange slice to rim.

Strawberry Cooler

2 Scoops	Frozen Strawberry Yogurt
3/4 Cup	Ginger Ale
Sprig	Mint
1	Fresh Strawberry

Blend all ingredients, except Ginger Ale, to a smooth creamy texture. Scoop mixture into tall glass, add Ginger Ale and drop strawberry on top. Garnish with sprig of mint.

Graham Cracker Crust

1-1/2 Cup	Graham Cracker Crumbs
1/2 Cup	Margarine

Blend graham crackers and margarine. Form into pie shell or use a spring-form pan.

DESSERTS (cont.)

Cherry Cheesecake

FILLING

1 Envelope	Knox Gelatin
2 Packets	Sweetener
2 Pkgs.	Cream Cheese
1 Tbs.	Vanilla
1/4 Cup	Boiling Water

Using a Pyrex cup, dissolve the gelatin in 1/4 cup of boiling water and let stand for 5 minutes. Blend cream cheese, vanilla and sweetener. Gradually add gelatin and mix until smooth. Pour mixture into Graham Cracker Crust. Chill until firm.

CHERRY GLAZE (Optional)

3 Cups	Cherries, or berries of your choice
1 Cup	Water
1-1/2 Tbs.	Cornstarch
2 Pkgs.	Sweetener

Cook one third cherries, water, cornstarch and sweetener. Bring to boil, stirring until thick. Cool at room temperature. Use cross blade to blend glaze in the tall cup. Put remaining cherries over cheesecake. Pour glaze on top.

Lemon Pie

FILLING

1 Can	Condensed Milk
2	Egg Yolks
1/2 Cup	Fresh Lemon Juice
1 Tbs.	Sugar
1 Tbs.	Lemon Peel, grated

Blend ingredients in the tall cup. Pour into Graham Cracker crust. Cover with meringue.

MERINGUE

2	Egg Whites
2 Tbs.	Sugar

Whip ingredients in the tall cup. Spread over pie and create peaks. Bake at 325°F (160°C) for 12 to 15 minutes, or until meringue has turned lightly brown.

COCKTAILS AND MILKSHAKES

Fresh Fruit Milkshake

1 Cup	Strawberry Flavour Milk
3 Scoops	Vanilla Ice Cream
1	Banana, ripe, medium
1/2 Cup	Strawberries

Blend all ingredients until smooth. Pour into tall cups and serve immediately.

Chocolate Mint Smash Milkshake

1 Cup	Chocolate Flavour Milk
2 Tbs.	Jell-O Chocolate Flavour Instant Pudding and Pie Filling
1 Tbs.	Chocolate Syrup
1	OREO Double Delight Mint n' Cream Chocolate Sandwich Cookie Chocolate Rice

Blend milk with pudding mix until everything is dissolved. Add syrup and cookie and blend until smooth. Pour into cup and garnish with chocolate rice. Serve immediately.

Apple Pie “À La Mode” Milkshake

2 Cups	Milk
3/4 Pkg.	Jell-O Vanilla Flavour Instant Pudding and Pie Filling
1-1/4 Cup	Unsweetened Apple Sauce
1/2 Cup	Vanilla Ice Cream
1/2 Tsp.	Ground Cinnamon

Blend all ingredients until smooth. Pour into tall cups and serve immediately.

Orange-Strawberry Sparkle

1/2 Cup	Strawberries
1 Cup	Orange Soda, chilled Sweeten to taste

Blend the berries and sweetener in a tall cup. Stir orange soda into mixture just before serving.

Berry Shake

1/2 Cup	Fresh or Frozen Berries
1 Cup	Ice Cream, Yogurt or Milk Sweeten to taste

Blend all ingredients in a tall cup. Serve immediately.

COCKTAILS AND MILKSHAKES (cont)

Lemonade

Juice from 1 Lemon
Ice
Sweeten to taste

Half fill carafe with ice, and cover with water. Pulse blend until the ice is turned to slush. Strain lemon juice into the carafe and add sweetener to taste. Blend and serve.

Raspberry Bavarian Mold

1-1/4 Cups Red Raspberries
1 Pkg. Sugar-free Raspberry Flavour Gelatin
1 Cup Hot Water
1 Tbs. Lemon Juice
1 6 oz. Can Evaporated Milk, Freezer Cold

Dissolve gelatin in hot water. Add lemon juice and chill until partially set. Transfer to the carafe, add milk and whip until fluffy and soft peaks form. Fold in raspberries. Tint pink with red food coloring. Pour into 1 Qt. (1 Litre) mold. Decorate with whipped cream.

ALCOHOLIC COCKTAILS

Crème de Café

More than slightly sensational! Fills 8 champagne glasses. Just on and off with Cross Blade.

120 ml Bourbon
120 ml Cold Water
10 ml Instant Coffee
0.25 ml Vanilla Ice Cream

Blend all ingredients for 10 seconds and pour into champagne glasses.

Mint Cocktail

Sprigs Fresh Mint
45 ml Any Dry White Wine
35 ml Gin
10 ml Crème de Menthe
120 ml Cracked Ice

Blend for 20 seconds. Serves 2 in cocktail glasses. Gives a real mint flavour and a pretty colour.

ALCOHOLIC COCKTAILS (cont.)

Ginnette Fizz

5 ml Sugar
25 ml Sloe Gin
60 ml Cracked Ice

Blend for 10 seconds. Pour into a glass and fill with carbonated water.

Lime Sherbet

120 ml Lemon-Lime Sherbet
45 ml Gin
120 ml Ice Cubes
Mint Leaves for garnish

Blend for 10 seconds. Serve in two cocktail glasses, add mint leaf.

Grasshopper

60 ml White Crème de Cacao
60 ml Green Crème de Menthe
60 ml Whipping Cream
35 ml Ice Cubes

Blend for 6 seconds. Strain and serve in two cocktail glasses.

Banana Cocktail

1 Banana, ripe
2.5 ml Sugar
45 ml Milk
7 ml Light Rum
240 ml Ice Cubes

Blend until ice is crushed. Serve in 1 tall glass or 2 small glasses.

Fizz Cocktail

Great summer afternoon pickup.

25 ml Gin (or Rum)
2.5 ml Sugar
1 Egg White
60 ml Cracked Ice

Blend for 10 seconds. Serve in an 8 oz. glass and fill with sparkling water.

ALCOHOLIC COCKTAILS (cont.)

Tequila Cocktail Freeze

1/2 oz. Tequila Blanco
 1/2 oz. Vodka
 2 oz. Orange Juice
 1 Lemon Slice
 Ice

Blend all ingredients until smooth. Pour into cocktail glass and add lemon slice to rim.

Ultra Premium Margarita

1-1/2 oz. Tequila
 3/4 oz. Orange Liqueur
 Fresh Lemon Juice
 Fresh Lime Juice
 Ice
 Slice of Fresh Lime

Blend all ingredients until smooth. Pour into cocktail glass and add lemon slice to rim.

Acapulco

1-1/2 oz. Tequila
 2 oz. Pineapple Juice
 7-Up or Sprite
 Ice

Blend Tequila, juice and ice until smooth. Pour into cocktail glass and fill to the top with Sprite / 7-Up.

ABBREVIATIONS

tbs. = tablespoon
 tsp. = teaspoon
 oz. = ounce
 ml = millilitre
 pkg. = package

EQUIVALENTS AND METRIC CONVERSIONS

LIQUID MEASURE AND EQUIVALENTS

3 Teaspoons	= 1 Tablespoon		
2 Tablespoons		= 1 Fluid Ounce	= 30 ml
4 Tablespoons	= 1/4 Cup	= 2 Fluid Ounces	= 60 ml
8 Tablespoons	= 1/2 Cup	= 4 Fluid Ounces	= 125 ml
12 Tablespoons	= 3/4 Cup		= 175 ml
16 Tablespoons	= 1 Cup	= 8 Fluid Ounces	= 250 ml
	2 Cups	= 16 Fluid Ounces	= 1 Pint (US)
	4 Cups	= 32 Fluid Ounces	= 1 Quart (US)
	8 Cups	= 64 Fluid Ounces	= 1/2 Gallon (US)
	4 Quarts	= 128 Fluid Ounces	= 1 Gallon (US)

METRIC CONVERSION TABLE

To Change	To	Multiply By
Teaspoons	Millilitres	5
Tablespoons	Millilitres	15
Fluid Ounces	Millilitres	30
Ounces	Grams	28
Cups	Litres	0.24
Pints (US)	Litres	0.47
Quarts (US)	Litres	0.95
Gallons (US)	Litres	3.8
Pounds	Kilograms	0.45
Fahrenheit	Celsius	5/8 after subtracting 32

GARANTIE

Cet appareil KOOLATRON est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'œuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com et conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre MIRACLE BLENDER ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

Koolatron É.U.

4330 Commerce Drive, Batavia, NY 14020-4102 É.U..

Koolatron Canada

27 Catharine Avenue, Brantford, ON N3T 1X5 Canada

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



www.koolatron.com

©2010 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.
Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

Fabriqué en Chine

H1S005-TC12pcSet 01/2010-v1



Miracle Blender

MBSL-01



Mode d'emploi • Recettes

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
PIÈCES	4
MODE D'EMPLOI	5
PRÉPARATION DES ALIMENTS	6-7
PRÉPARATION POUR LE MICRO-ONDES	7
NETTOYAGE	8
CARAFE MÉLANGEUR	8
REMPLACEMENT DES JOINTS DE LA LAME	8
DES RECETTES	9-22
TABLE D'ÉQUIVALENCE ET DE CONVERSION DES MESURES	23
GARANTIE	24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRIÈRE DE LIRE CE QUI SUIT AVANT L'UTILISATION

- Tenez le cordon éloigné de l'eau ou de tout autre liquide, des surfaces chaudes ou de flammes.
- Manipulez le cordon avec précaution; tirez toujours sur la prise et non sur le cordon.
- N'approchez jamais les doigts ni aucun autre ustensile des pièces en mouvement.
- Débranchez toujours la prise de l'appareil avant l'assemblage, le nettoyage ou après chaque utilisation.
- Le Miracle Blender doit être utilisé sur une surface antidérapante, sèche et propre.
- Le récipient et la lame doivent être correctement assemblés avant de les installer sur le bloc moteur.
- Ne placez jamais le gobelet avec la lame dans un four à micro-ondes. Utilisez toujours les couvercles ajourés fournis. Utilisez toujours des mitaines pour retirer le gobelet du four à micro-ondes.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le Miracle Blender. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- L'appareil doit être seulement utilisé avec les pièces ou accessoires fournis. L'utilisation d'autres pièces peut entraîner des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Le moteur possède une protection thermique incorporée. En cas de déclenchement de ce dispositif, le renclenchement peut prendre plus d'une heure. Ce dispositif de sécurité est incorporé dans le bloc moteur.

PIÈCES



Bloc moteur

Le bloc moteur contient un moteur puissant. Il suffit de placer les récipients sur le bloc moteur et d'appuyer pour obtenir toutes les fonctions voulues. Rien de plus simple.

Attention : Débranchez l'appareil après utilisation. Ne lavez jamais ni n'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.



Miracle Blender carafe et couvercle

Ce carafe de grande taille pratique permet de préparer toutes vos concoctions préférées - lait frappé, boissons pour les fêtes, smoothies, soupes, pâtes, mélanges à gâteaux et bien d'autres encore. Le couvercle avec un bouchon démontable qui permet d'ajouter les ingrédients en cours d'utilisation - facile et propre.



Gobelets à couvercle ouvre-sommet

Ces gobelets vous permettent de préparer et de servir les boissons dans le même récipient! Le couvercle de couleur couvre les filets du rebord du gobelet. D'autres gobelets sont disponibles en option, avec des couvercles de couleurs différentes, ce qui facilite l'identification! Ces gobelets peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur seulement) et au four à micro-ondes.



Couvercle ajouré

L'appareil est fourni avec un couvercle inverse-sommet. Utilisez le couvercle avec inverse-sommet dans la position fermée pour dispenser des épices finement moulues. Utilisez le couvercle avec inverse-sommet dans la position ouverte pour dispenser le fromage râpé ou des épices grossièrement moulues, et pour ventiler et cuire dans le micro-ondes.



Lame en croix

La croix-lame est particulièrement conçue pour la préparation des aliments (en particulier les ingrédients contenant de l'eau) : pour mélanger, broyer, râper et blender.



Couvercles étanches de stockage

Les couvercles étanches permettent aux tasses d'être utilisées pour stocker ou frigorifier des nourritures.

MODE D'EMPLOI

Il y a plusieurs façons d'obtenir les résultats désirés. Il existe deux modes d'utilisation : par impulsions ou en continu. Placez l'appareil sur une surface plate, sèche et antidérapante. Tenez le bloc moteur fermement d'une main et alignez les ergots du récipient sur le bloc moteur. Appuyez sur le récipient afin d'actionner le moteur. Appuyez et relâchez pour obtenir un fonctionnement par impulsions. Il suffit d'appuyer et de tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre pour bloquer l'appareil en fonctionnement continu. Tournez dans l'autre sens et relâchez pour désactiver le mode continu.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Le moteur possède une protection thermique incorporée. En cas de déclenchement de ce dispositif, le renclenchement peut prendre plus d'une heure. Ce dispositif de sécurité est incorporé dans le bloc moteur. Les quantités grandes peuvent être préparées en les divisant en petits lots et en laissant le temps au moteur de se refroidir.

Vérifiez la consistance du contenu entre chaque impulsion. Il pourrait falloir secouer le récipient pour mieux répartir le contenu. Si ce dernier colle à la paroi, tapez sur le récipient afin de le détacher. En cas de blocage de la lame, retirez le récipient du bloc moteur. Pour le débloquer, vous pouvez le secouer ou le tapoter. Au besoin, le joint peut être tourné en sens inverse pour aider à débloquer la lame. Si le résultat désiré n'est pas obtenu, ouvrez le récipient et utilisez un ustensile pour dégager l'obstruction.

Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de retirer le récipient.

ATTENTION :

En aucun cas n'approchez les doigts ni d'autres ustensiles de la lame ou de toute autre pièce en mouvement; de plus, n'appuyez pas sur la commande du bloc moteur lorsque l'appareil est branché. En cas d'arrêt de la lame pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil. Retirez le récipient et secouez-le pour débloquer toute obstruction due à de gros ingrédients. Ou bien, vous pouvez tourner le bouton sous la lame. En dernier recours, détachez la lame du récipient et retirez l'obstruction à la main. Attention, les lames sont coupantes !

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Ail, oignons et poivrons

Le Miracle Blender peut émincer l'ail, les oignons et les poivrons de façon parfaite. Grâce à la scellée, fini les larmes et les fortes odeurs. En quelques secondes, les ingrédients sont émincés gros, fins ou même en purée.

Préparez les poivrons et les oignons en les coupant en morceaux. Les gousses d'ail peuvent être utilisées entières. Placez-les dans le gobelet, fixez et serrez bien la lame courbe. Émincez à l'aide de plusieurs impulsions ou transformez en purée en mode continu, tout en secouant et en tapotant le récipient en vue d'obtenir la consistance désirée.

Boissons frappées

Le Miracle Blender est parfait pour les fêtes.

Placez vos ingrédients préférés (glaçons, crème glacée, sirops, fruits...) dans le récipient et mélangez jusqu'à consistance lisse. De meilleurs résultats plus rapides peuvent être obtenus en mode d'impulsions et en remuant le récipient. Si vous préférez utiliser des boissons gazeuses, ajoutez-les après le mélange.

Smoothies

Le Miracle Blender donnera rapidement des smoothies délicieux de toutes sortes : fruits/légumes, produits laitiers ou non, à faible teneur en gras ou sans gras, boissons nutritives ou sportives, alcooliques, énergétiques, avec tofou ou yaourt.

Placez vos ingrédients préférés et la glace dans le récipient, installez et serrez la lame. Placez le récipient sur le bloc moteur et mélangez en mode continu jusqu'à consistance lisse. De meilleurs résultats, plus rapides, peuvent être obtenus en mode d'impulsions et en remuant le récipient, car le contenu peut devenir très épais. Le mélange est prêt lorsque la glace est entièrement pulvérisée et que le moteur ronronne.

Pâtes à pain et à gâteaux

Le Miracle Blender facilite la boulangerie et la pâtisserie, tout en vous faisant gagner du temps. Préparez en un tour de main les pâtes à pain, gâteaux, muffins, crêpes et biscuits. Ajoutez les ingrédients ou les mélanges à gâteaux dans le gobelet haute. Fixez et serrez la lame courbe. Placez le récipient sur le bloc moteur et mélangez en mode continu jusqu'à consistance lisse. Vous pouvez ajouter vos noix, graines ou fruits préférés pendant ou à la fin du mélange. Cette opération doit être effectuée en mode d'impulsions, afin d'obtenir la texture désirée.

Mouture des grains de café

Savourez une gobelet de café frais à toute heure de la journée ! En effet, vous pouvez moulinier le café dans la plus petite quantité désirée. Le café moulu perd sa fraîcheur après seulement un jour ou deux.

Placez les grains torréfiés de votre café préféré dans le gobelet, fixez et serrez la lame. Placez sur le bloc moteur et actionnez le moteur plusieurs fois par impulsions, avant de passer en mode continu pour obtenir une mouture plus fine. Au besoin, remuez de temps en temps.

Mouture des épices

Rien n'égale l'arôme des épices fraîchement moulues. En quelques secondes, le Miracle Blender vous donne les épices moulues les plus fraîches pour assaisonner vos aliments et casse-croûtes préférés ou vos boissons pour le petit déjeuner.

Pour rehausser l'arôme des épices, chauffez-les pendant quelques minutes dans le four ou à la poêle avant de les moulinier ! Placez les épices dans le gobelet ; fixez et serrez la lame. Placez sur le bloc moteur et actionnez le moteur plusieurs fois par impulsions, avant de passer en mode continu pour obtenir une poudre fine. Au besoin, secouez ou tapotez de temps en temps.

Fromages râpés

Rien ne vaut la texture et l'odeur du fromage fraîchement râpé. Le Miracle Blender vous les offrira en quelques secondes !

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de couper le fromage en dés avant de l'ajouter à le gobelet Fixez et serrez bien la lame courbe. Placez le gobelet sur le bloc moteur et actionnez le moteur pendant quelques secondes par impulsions pour obtenir la texture désirée. Vous pouvez utiliser un couvercle ajouré pour saupoudrer le fromage.

Crème fouettée

Le Miracle Blender vous confectionnera la meilleure crème fouettée possible !

Versez la crème à fouetter dans le gobelet ; fixez et serrez la lame. Placez sur le bloc moteur et mélangez pendant quelques secondes en mode continu. Vous pouvez modifier le goût de la crème fouettée en ajoutant de la liqueur de café, un sirop de fruits ou un colorant alimentaire pour donner plus de zest à votre préparation.

PRÉPARATION POUR LE FOUR À MICRO-ONDES

L'un des avantages les plus innovants de votre Miracle Blender est la cuisson des aliments dans le gobelet de Miracle Blender. Après avoir mélangé les ingrédients, vous pouvez préparer les soupes, les repas de bébé, les sauces et autres mélanges par cuisson ou à l'étuvée dans le micro-ondes.

Commencez par mélanger les ingrédients. Retirez la lame (attention : pas de lame dans le micro-ondes !) et remplacez-la par le couvercle ajouré, puis placez le gobelet dans le four. Utilisez toujours des mitaines pour retirer le gobelet du four.

NETTOYAGE

RECIPES

IMPORTANT : AVANT TOUT NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ.

- N'oubliez pas qu'une seule pièce ne peut pas être lavée : le bloc moteur. Pour les autres pièces, placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Après avoir lavé la lame, vérifiez que le joint (anneau blanc) est intact et bien ajusté. S'il se détache, repoussez-le dans sa rainure.
- Le bloc moteur se nettoie à l'aide d'un linge humide. L'utilisation d'une vieille brosse à dents, recouverte d'un linge humide, est recommandée pour éliminer les taches récalcitrantes ou les aliments durcis. Cela devrait suffire.

CARAFE MÉLANGEUR

Assemblage et utilisation

La carafe du Miracle Blender permet de préparer de grandes quantités pour toute la famille ou des groupes d'amis. Le couvercle possède deux particularités pratiques : un bec double pour filtrer et verser et un bouchon démontable pour faciliter l'addition des ingrédients en cours de mélange.

Attention : Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Le moteur possède une protection thermique incorporée. En cas de déclenchement de ce dispositif, le renclenchement peut prendre plus d'une heure. Ce dispositif de sécurité est incorporé dans le bloc moteur. Les quantités grandes peuvent être préparées en les divisant en petits lots et en laissant le temps au moteur de se refroidir.

REMPACEMENT DES JOINTS DE LA LAME

Un joint de rechange est inclus avec le mélangeur. Retirez le joint usé à l'aide d'un cure-dent ou d'un objet pointu pas trop dur. Observez la forme conique du nouveau joint. La partie la plus étroite se loge dans la rainure à la base de la lame. Posez le nouveau joint dans la rainure puis enfoncez-le sur son pourtour. Le fait de secouer la lame ne doit pas déloger le joint s'il est convenablement installé. N'utilisez jamais plus d'un joint à la fois. D'autres joints sont disponibles par l'intermédiaire de notre service à la clientèle.

HORS-D'OEUVRE

Champignons Portobello farcis

6 gros	champignons Portobello (340 g / 12 onces)
22	Snackwell's crackers (saltines de votre choix)
1 - 2	poivrons rouges
2 c. à table	ciboulettes
6 feuilles	de menthe
une pincé	d'origan
1 gousse	d'ail
1 c. à table	moutarde de Dijon

Briser les saltines et mettre dans le gobelet. Bien écrasé. Mettre de côté. Ajouter les ingrédients, sauf les champignons, et mélanger à petits coups. Mélanger avec les miettes de saltines dans un bol. Sauté les champignons pendant 2 minutes de chaque côté et les farcir du mélange. Faire cuire à 200°C (400°F) pendant 8 à 10 minutes ou bien chauds.

Bruschetta

2 grosses	tomates
1/2	oignon coupé en quartier
2 c. à table	d'huile d'olive
	origan, basil, persil
1/2	pain Italien coupé en carreaux
1/4 tasse	fromage Parseman râpé

Mélanger origan, persil, basilic. Ajouter tomates, oignon, huile d'olive. Mélanger en morceaux à petits coups. Chauffer le four à 200°C (400°F). Placer le pain sur un plat à griller, étendre le mélange et ajouter le fromage sur le dessus. Faire cuire pendant 8 à 10 minutes ou que le pain soit doré en dessous. Laisser refroidir avant de servir.

Oeufs du Diable

6	oeufs cuits durs, refroidis et pelés
6 c. à thé	crème aigre
3 c. à thé	relish aux cornichons doux
3 c. à thé	mayonnaise faible en gras
3/4 c. à thé	moutarde de Dijon
1/4-1/2 c. à thé	sel
1 branche	de céleri, coupé
1/2 c. à thé	d'aneth (dill)
1 c. à thé	poivre

Couper les œufs en moitié. Enlever les jaunes. Ajouter le céleri, les jaunes, crème aigre, relish, mayonnaise, moutarde, aneth, poivre et sel dans la carafe. Bien mélanger et par cuillère, remplir les moitiés d'oeufs. Servir ou réfrigérer. Se conserve pendant 2 jours.

HORS-D'OEUVRE (suite)

Pâte de champignons

12 onces	champignons
1	oignon
4 onces	beurre
4 c. à table	Sherry
	persil au goût

Hacher finement oignon et champignons avec la lame en croix avec la carafe. Fondre la moitié du beurre et sauté les légumes pendant quelques minutes pour amollir. Ajouter le sherry et cuire en brassant jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Assaisonner et laisser refroidir. Mettre dans la carafe, ajouter le reste du beurre et mélanger jusqu'à consistance lisse. Par cuillère, remplir des bols et garnir de persil. Servir avec du pain doré.

SOUPE ET SALADE

Soupe au brocoli frais

1 tasse	brocoli
1	oignon, légèrement coupé en tranches
1 gousse	d'ail
1 brindille	de persil
1/2 tasse	consommé au poulet
1/3 tasse	lait
1 c. à thé	beurre
	sel et poivre au goût

Mettre brocoli, oignon, garlic et consommé dans le gobelet. Mettre le couvercle ajouré et cuire au micro-ondes pour 2-3 minutes. Enlever le couvercle et ajouter le persil, lait, beurre, sel et poivre et mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser le mélange dans un bol et cuire au micro-ondes pour 1-2 minutes. Servir chaud.

Soupe aux avocats frais

2	avocats, épeler et noyauté
1-1/4 tasse	yaourt
	jus d'un citron
1 gousse	d'ail
1/2	concombre, coupé en morceaux
1 brindille	de persil
	sel

Mélanger par petits coups le concombre en gros morceaux. Mettre de côté. Ajouter avocats, yaourt, jus de citron, ail, persil et sel à le gobelet et mélanger jusqu'à lisse. Verser dans un bol et ajouter le mélange de concombre. Servir chaud ou frais. (Chaud – au micro-ondes 2 minutes).

SOUPE ET SALADE (suite)

Soupe aux carottes et coriandre

3/4 tasse	carottes
1/4 tasse	pommes de terre
1/2 tasse	coriandre fraîche
1	oignon, légèrement coupé en tranches
1 brindille	de persil
1/2 tasse	consommé de poulet
1/3 tasse	lait
1 c. à thé	de beurre
	sel et poivre

Ajouter carottes, pommes de terre, oignon, ail et consommé dans le gobelet. Mettre le couvercle ajouré et cuire au micro-ondes 2-3 minutes. Transfert dans la carafe et ajouter persil, coriandre, lait, beurre, sel et poivre. Mélanger jusqu'à ce soit lisse. Verser dans un bol et cuire au micro-ondes encore 1 minute. Servir chaud.

Soupe paysanne à la crème

1	oignon
1	pomme de terre
1	navet
1	carotte
2 branches	de céleri
1 chopine	consommé
1/4 chopine	lait

Laver et couper les légumes en morceaux et mettre dans la carafe avec la lame en croix. Hacher par petits coups. Réchauffer un peu d'huile et faire sauter les légumes. Ajouter le consommé et apporter à ébullition. Réduire la chaleur et laisser mijoter avec un couvercle pendant quelques minutes. Ajouter le lait et servir avec du pain chaud.

Soupe aux choux-fleurs

1	chou-fleur
1 chopine	consommé (500ml)
1/2 chopine	lait (250ml)
4 onces	fromage Cheddar
une pincé	de marjolaine sèche
une pincé	de muscade
1 c. à table	beurre

Couper le chou-fleur et mettre dans la carafe avec la lame à croix et mélanger à petits coups jusqu'à ce soit en miettes. Fondre le beurre dans une poêle et sauté le chou-fleur. Ajouter le consommé, lait et marjolaine. Amener à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter pendant quelques minutes en brassant souvent. Ajouter le fromage râpé et le muscade et bien mélanger. Ajouter sel et poivre et servir. Pour varier, essayer le fromage bleu au lieu du fromage Cheddar.

SOUPE ET SALADE (suite)

Salade Waldorf

1	poitrine de poulet, en morceaux
2 branches	de céleri, en morceaux
1	pomme, en quartier
2 c. à table	mayonnaise
1 once	noix

Mettre tous les ingrédients dans la carafe avec la lame en croix et mélanger à petits coups pour hacher. Servir sur un lit de feuilles de laitue fraîche.

MERVEILLEUSES TARTINADES

Au saumon fumé

6- 8	tranches de saumon
1 branche	de céleri, en morceaux
brindilles	de persil et de coriandre
1 gousse	d'ail
1	oignon rouge
2 c. à thé	noix
2 c. à thé	mayonnaise
1 c. à thé	poivre
1 c. à thé	sucre

Ajouter tous les ingrédients et mélange par petits coups pour une consistance à gros morceaux. Ne pas mélanger jusqu'à ce soit lisse. Étendre sur du pain doré ou nature.

Thon et mangue

1/2 boîte	thon gros morceaux, égoutté
1	mangue fraîche, enlever la peau et le noyau
1/4	concombre
4 brindilles	de persil
2 c. à thé	aneth
1/2	oignon, coupé en quartier
1 gousse	d'ail
3 Tbs.	mayonnaise
1-1/2 Tsp.	sucre
2 c. à table	raisins
	sel et poivre

Mélanger tout, sauf les raisins, et par petits coups pour un mélange en gros morceaux. Ne pas mélanger jusqu'à ce soit lisse. Étendre sur du pain doré ou nature. Décorer de raisins.

MERVEILLEUSES TARTINADES (suite)

Au poulet et ananas

1 tasse	poulet, dinde ou viande cuite
1/2 boîte	ananas
	persil et coriandre
1 gousse	d'ail
1 petit	oignon
2 c. à table	mayonnaise
2 c. à table	noix de Pins
	poivre et sel

Ajouter tous les ingrédients et mélange par petits coups pour gros morceaux. Ne pas trop mélanger. Servir sur des toasts ou pain blanc.

Mayonnaise

1	œuf
1 c. à thé	jus de citron
1 c. à thé	moutarde sèche
1-1/2 tasse	huile sans cholestérol (375 ml)

Bien mélanger dans le gobelet. Couvrir et réfrigérer.

Sauce Hollandaise

3	jaunes d'œufs
2 c. à table	jus de citron
pincée	poivre blanc
1/2 tasse	beurre (112g)
1/2 c. à thé	moutarde préparée

Dans le gobelet avec le couvercle ajouré, fondre le beurre au micro-ondes, ne pas brûler. Ajouter les autres ingrédients. Avec la lame en croix et mélange, par petits coups, jusqu'à consistance lisse. Couvrir et réfrigérer.

Sauce Tartare

1 c. à thé	échalotte
1 c. à thé	persil
1 c. à thé	estragon
1 c. à thé	moutarde poivre
8	olives vertes
2	cornichons marinés Gherkins
1/2 tasse	mayonnaise (125 ml)
	poivre au goût

Hacher les olives et cornichons dans le gobelet. Ajouter le reste des ingrédients et mélange par petits coups jusqu'à un mélange lisse. Couvrir et réfrigérer.

SAUCES CRÉATIVES POUR PÂTE

Sauce aux artichauts

1 boîte	Cœurs d'artichaut empaquetés dans l'eau (ou 1 tasse d'artichaut frais)
1 tasse	de tomates, en quartiers
1/4 - 1/2	oignon
2 c. à table	pâte ou purée de tomates
2 gousses	d'ail
brindilles	de basilic et de persil
1/4 tasse	consommé de poulet
1/2 tasse	restes de viande cuite (poulet, bœuf, dinde ou poisson)
2 c. à thé	assaisonnements à l'italienne ou aux fines herbes
	sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients dans le gobelet. Mêler à petits coups (pulse blend) pour hacher et continuer de mélanger jusqu'à consistance lisse. Enlever la lame et mettre le couvercle ajouré. Placer le gobelet dans le micro-onde et faire cuire pendant 5 à 6 minutes. Servir sur une pâte alimentaire chaude.

Pesto de basilic faible en gras

2 tasses	de basilic frais
4 c. à table	jus de citron (jus en bouteille si désiré)
5 à 6 gousses	d'ail
4 c. à table	fromage Parmesan, sans gras, moulu
1 c. à thé	sucré
	sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients dans le gobelet (sauf le fromage). Mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter le fromage et bien mélanger. Servir sur des pâtes fraîches et chaudes.

Sauce savoureuse au cari

2	pommes de terre, épelées et coupé en quartier
1	oignon, coupé en quartier
4	gousses d'ail
1 à 2	tomates
1/2 tasse	yaourt faible en gras
1/2 tasse	crème aigre
1/2 tasse	consommé de poulet
5-6 c. à table	poudre de cari
1 c. à thé	moutarde de Dijon
	poivre et sel au goût

Mettre les pommes de terre, oignon, ail et tomates dans le gobelet. Avec le couvercle ajouré cuire au micro-onde pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit amoliti. Enlever le couvercle, insérer la lame et mélanger à petits coups pour mélanger en gros morceaux. Ajouter yaourt, crème, consommé, poudre de cari, moutarde, poivre et sel. Mélanger jusqu'à consistance ferme. Enlever la lame et mettre le couvercle ajouré perforé, cuire au micro-onde pendant 4 à 5 minutes. Servir sur des pâtes fraîches et chaudes.

DÉLICIEUSES TREMPETTES

Salsa Superbe

1 - 2	petites tomates
1	petit oignon
1 gousse	d'ail
1/2	poivron Jalapeno (doux), 1 pour (Moyen) ou 2 pour (Piquant)
1/2 c. à thé	cumin
1/4 tasse	cilantro
	sel et poivre au goût

Mettre les ingrédients dans le gobelet. Pour salsa en gros morceaux, mélanger moins par petits coups. Pour une consistance ferme, mélanger plus.

Trempelette à croustilles

1/2 boîte	crevette, rincées et égouttées
1/4 tasse	sauce Chili (pour doux), 1/2 tasse (pour épicé)
4 - 6 onces	de fromage à la crème ramolli
1/4 tasse	mayonnaise
1/4	oignon haché
1 c. à table	raifort

Mélanger la sauce Chili avec le fromage. Ajouter les crevettes et le reste des ingrédients. Plusieurs petits coups vous donneront une trempelette en gros morceaux. Refroidir avant de servir.

Sauce à l'aneth et raifort

1/2 tasse	crème aigre ou crème fraîche
2-4 c. à table	raifort
1 c. à thé	aneth
	sel et poivre au goût

Bien mélanger jusque lisse.

Trempelette toscane

8 onces	fromage à la crème ramolli
2 c. à table	crème aigre
1/2 tasse	tomates séchées au soleil
1/2 tasse	olives noires
1/4 tasse	oignon rouge en quartier

Mélanger la crème aigre avec le fromage. Ajouter oignons, olives et tomates et mélanger par petits coups pour une trempelette en gros morceaux. Ou mélange plus longtemps jusqu'à ce que lisse.

DÉLICIEUSES TREMPETTES (suite)

Trempelette Guacamole

2 petits	avocats, pelés, noyautés, et coupés en dés
1/4	oignon
1	tomate
1 c. à table	jus de citron
1 gousse	d'ail
2 c. à thé	sauce Worcestershire,
pincée	de sel de mer
pincée	de poivre de cayenne

Hacher tomate, oignon et ail dans la grand tasse. Ajouter le reste des ingrédients et par petits coups, mélanger. Couvrir et réfrigérer. Si désiré, ajouter du bacon en miettes.

Gaspacho

6-8	tomates
1	oignon moyen
2 c. à table	persil
1 c. à table	sauce Soya
1/4 tasse	vinaigre de Riz

Purée tous les ingrédients dans la carafe. Verser dans dans des bols et servir.

DESSERTS

Joues de bébé

2 balles	crème glacée aux fraises
2 balles	crème glacée à la vanille
1/3 de tasse	lait
1/2 tasse	bleuets frais
3/4 c. à table	de Liqueur de Framboises
	ou 1/3 de cuillère à thé d'extrait de cognac (Brandy)
2	fraises fraîches
1 brindille	de menthe

Agiter les bleuets par coups précipités (pulse blend) jusqu'à ce qu'ils soient écrasés. Mettre dans un bol. Ajouter la liqueur de framboises ou l'extrait de Brandy aux bleuets et laisser reposer pour 2 minutes. Mélanger les bleuets, la crème glacée et le lait jusqu'à texture lisse. Servir dans des bols à dessert et garnir de fraises fraîches et des brindilles de menthe.

DESSERTS (suite)

Mallow de chocolat à la menthe

3 balles	crème glacée au chocolat
1/2 tasse	lait
1/4 tasse	de crème de guimauve
1/3 tasse	bonbons menthe poivrée, en morceaux
2 c. à thé	sauce au chocolat

Agiter les bonbons menthe par coups précipités (pulse blend) en petits morceaux. Ajouter la crème glacée, le lait et crème de marshmallow, aux morceaux de bonbons et mélanger bien, mais non pas lisse. Ajouter la sauce chocolat et mélanger par petits coups. Servir dans des coupes pour le dessert.

Oranges givrées crémeuses

2 balles	crème glacée à la vanille
1 tasse	jus d'orange
1 tranche	d'orange

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à une consistance lisse. Verser le mélange dans un grand verre et ajouter une tranche d'orange sur le bord du verre.

Rafraîchissant aux fraises

2 balles	yaourt aux framboises congelé
3/4 tasse	boisson gazeuse au gingembre (Ginger Ale)
1 brindille	de menthe
1	fraise fraîche

Mélanger tous les ingrédients, saug Ginger Ale, jusqu'à une consistance lisse. Remplir un verre par cuillère, ajoutez le Ginger Ale et placer une fraise sur le tout.

Croûte aux craquelins Graham

1-1/2 tasse	miettes de biscuits Graham
1/2 tasse	margarine

Mélanger les miettes de biscuits et la margarine et Façonner en la fond de tarte ou utiliser une moule à charnière.

DESSERTS (suite)

Gâteau au fromage et aux cerises

1 enveloppe	gélatine Knox
2 paquets	édulcorant (sweetener), pour sucrer
2 paquets	fromage en crème
1 c. à table	vanille
1/4 tasse	d'eau bouillante

Dans une tasse en pyrex, faire dissoudre la gélatine dans 1/4 d'eau bouillante et laisser reposer pendant 5 minutes. Utiliser la lame en forme de croix sur la carafe pour mélanger fromage, vanille et sweetener. Ajouter graduellement la gélatine et mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser dans la croûte. Réfrigérer pour raffermir.

GLAÇAGE AUX CERISES (facultatif)

3 tasses	Cerises ou petits fruits de votre choix
1 tasse	d'eau
1-1/2 c. à table	fécule de maïs
2 paquets	édulcorant, pour sucrer

Cuire 1/3 des cerises, eau, fécule de maïs et édulcorant. Amener à ébullition en remuant jusqu'à épaississement. Refroidir à la température ambiante. Mêler dans le gobelet. Mettre les cerises restantes sur le gâteau au fromage et étendre le glaçage sur le dessus.

Tarte au citron

GARNITURE

1 boîte	lait condensé
2	jaunes d'œufs
1/2 tasse	jus de citron
1 c. à table	sucre
1 c. à table	zeste de citron

Mélanger tous les ingrédients dans le gobelet. Verser dans une croûte aux biscuits Graham. Recouvrir d'une meringue.

MÈRINGUE

2	blancs d'œufs
2 c. à table	sucre

Battre les blancs en neige dans la grande tasse. Étendre sur la tarte et créer des pointes. Faire cuire à 160°C (325°F) pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

COCKTAILS ET LAITS FRAPPÉS

Lait frappé aux fruits frais

1 tasse	lait à saveur de fraises
3 balles	crème glacée à la vanille
1	moyenne banane mûre
1/2 tasse	fraises

Bien mélanger tous les ingrédients. Verser dans de grandes tasses et servir immédiatement.

Lait frappé de chocolat à la menthe

1 Tasse	lait chocolaté
2 c. à table	pudding Jell-O instantané au chocolat pour tarte
1 c. à table	sirop de chocolat
1	biscuit-sandwich OREO Doubles Délices Menthe et Crème brisures de chocolat

Mélanger lait et mélange à pudding jusqu'à dissolution. Ajouter le sirop et le biscuit et mélanger jusqu'à ce soit lisse. Verser dans une coupe et garnir de flocons de chocolats. Servir immédiatement.

Lait frappé tarte aux pommes "à la mode"

2 tasses	lait
3/4 de paquet	pudding Jell-O instantané à la vanille pour tarte
1 1/4 tasse	sauce aux pommes non-sucrée
1/2 tasse	crème glacée à la vanille
1/2 c. à thé	cannelle moulue

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans de grandes coupes et servir immédiatement.

Un pétillant orange-fraise

1/2 tasse	fraise
1 tasse	soda à l'orange (refroidi)
	sucre au goût

Mélanger les petits fruits et ajouter le sucre. Au moment de servir, ajouter le soda.

Frappé aux baies des bois

1/2 tasse	de baies des bois, frais ou congelés
1 tasse	lait, yaourt ou crème glacée
	sucre au goût

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse et servir immédiatement.

COCKTAILS ET LAITS FRAPPÉS (suite)

Limonade

Jus d'un citron
Glace
Sucre

Remplir la carafe à la moitié et remplir d'eau. Mélanger à petit coup jusqu'à ce que la glace soit molle. Tamiser le jus de citron dans la carafe, ajouter le sucre. Mélanger et servir.

Moules bavarois aux framboises

1-1/4 tasse	framboises
1 paquet	gélatine à la saveur de framboise non-sucrée
1 tasse	eau chaude
1 c. à table	jus de citron
1 boîte	lait évaporé de 6 onces (refroidi au congélateur)

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter le jus de citron et réfrigérer jusqu'à ce soit pris. Mettre dans la carafe, ajouter le lait et fouetter jusqu'à ferme et formant des pointes. Plier les framboises dans le lait fouetté. Ajouter du colorant rouge. Verser dans un moule de 1 litre (1 pinte). Décorer avec crème fouettée.

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Crème de Café

Plus que sensationnel! Rempli 8 verres à champagne. Tout simplement mettre en marche (on) et arrêt (off) avec la lame en croix.

120 ml	Bourbon
120 ml	eau froide
10 ml	café instantané
0.25 ml	crème glacée à la vanille

Mélanger tous les ingrédients pendant 10 secondes et verser dans des verres à champagne.

Cocktail à la menthe

2 brindilles	de menthe fraîche
45 ml	vin blanc sec de votre choix
35 ml	gin
10 ml	crème de menthe
120 ml	glaçons concassés

Mélanger pendant 20 secondes. Verser dans 2 verres à cocktail. Donne un vrai parfum de menthe et une belle couleur.

COCKTAILS ALCOOLISÉS (suite)

Petit Gin pétillant

5 ml	sucre
25 ml	alcool de prunelle (Sloe Gin)
60 ml	glaçons concassés

Mélanger pendant 10 secondes. Verser dans un verre et remplir avec d'eau gazeuse.

Sherbert de citron vert doux

120 ml	sorbet de citron vert
45 ml	Gin
120 ml	glaçons en cubes feuilles de menthe

Mélanger pendant 10 secondes. Servir dans 2 verres à cocktail, ajouter une feuille de menthe.

Grasshopper

60 ml	Crème de Cacao blanc
60 ml	Crème de Menthe verte
60 ml	crème à fouetter
35 ml	cubes de glace

Mélanger pendant 6 secondes. Filtrer et servir dans 2 verres à cocktail.

Cocktail à la banane

1	banane mûre
2.5 ml	sucre
45 ml	lait
7 ml	Rhum léger
240 ml	cubes de glace

Mélanger jusqu'à ce que les cubes soient broyés. Servir dans 1 grand verre ou 2 petit verres.

Cocktail Pétillant

Un remontant pour une belle après-midi d'été.

25 ml	Gin (ou Rhum)
2.5 ml	sucre
1	blanc d'œuf
60 ml	glace concassée

Mélanger pendant 10 secondes. Servir dans un verre de 8 onces et remplir d'eau pétillante.

COCKTAILS ALCOOLISÉS (suite)

Cocktail de Tequila Glacé

1/2 onces	Tequila Blanco
1/2 onces	Vodka
2 onces	jus d'orange
1 tranche	de citron
	glace

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit lisse. Verser dans un verre à cocktail et ajouter une tranche de citron sur le bord du verre.

Margarita Ultra

1-1/2 onces	Tequila
3/4 onces	Liqueur Orange
	jus de citron frais
	jus de citron vert frais
	glace
1 tranche	de citron vert frais

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit lisse. Verser dans un verre à cocktail et ajouter une tranche de citron sur le bord du verre.

Acapulco

1-1/2 onces	Tequila
2 onces	jus d'ananas
	7-Up ou Sprite
	glace

Mélanger tequila, jus et glace jusqu'à ce que le tout soit lisse. Verser dans un verre à cocktail et remplir le verre de Sprite / 7-Up.

ABRÉVIATIONS

c. à table	= cuillère à table
c. à thé	= cuillère à thé
ml	= millilitre

TABLE D'ÉQUIVALENCE ET DE CONVERSION DES MESURES

ÉQUIVALENTS DES MESURES LIQUIDES

3 c. à thé	= 1 cuillère à table		
2 c. à table		= 1 once liquide	= 30 ml
4 c. à table	= 1/4 tasse	= 2 onces liquides	= 60 ml
8 c. à table	= 1/2 tasse	= 4 onces liquides	= 125 ml
12 c. à table	= 3/4 tasse		= 175 ml
16 c. à table	= 1 tasse	= 8 onces liquides	= 250 ml
	2 tasses	= 16 onces liquides	= 1 chopine
	4 tasses	= 32 onces liquides	= 1 pinte
	8 tasses	= 64 onces liquides	= 1/2 Gallon
	4 quarts de galon	= 128 onces liquides	= 1 galon

TABLE DE CONVERSION DES MESURES

Pour Convertir	en	Multipliez par
Cuillères à thé	Millilitres	5
Cuillères à table	Millilitres	15
Onces liquides	Millilitres	30
Onces	Grammes	28
Tasses	Litres	0,24
Chopine	Litres	0,47
Quarts de galon	Litres	0,95
Galons	Litres	3,8
Livres	Kilos	0,45
Degrés Fahrenheit	Degrés Celsius	5/8 après avoir soustrait 32