

KitchenAid®



CHEF'S CHOPPER® SERIES

INSTRUCTIONS AND RECIPES

SÉRIE CHEF'S CHOPPER® DIRECTIVES ET RECETTES

1-800-461-5681

Call our Consumer Interaction Centre
with questions or comments
Website: www.KitchenAid.ca

Des questions ? Des commentaires ?
Appelez notre Centre d'interaction
aux consommateurs.
Site Web : www.KitchenAid.ca



FOR THE WAY IT'S MADE.®
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

Product Registration Card

Before you use your Food Chopper, please fill out and mail your product registration card packed with the Instructions and Recipes manual. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. This card does not verify your warranty.

Keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Food Chopper. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number* _____

Date Purchased _____

Dealer's Name _____

Address _____

Phone _____

*Located on the product registration card or under base.

Table of Contents

Product Registration Card	Inside Front Cover
Electrical Requirements	2
Important Safeguards	3
Chef's Chopper® Series Features	4
Chef's Chopper® Series Operating Instructions	6
Care and Cleaning	7
Operating Tips	7
Warranty	8
How To Arrange For Warranty Service	9
How To Arrange For Out-Of-Warranty Service	9
Troubleshooting	10
Recipes	11

Electrical Requirements

Volts: 120V A.C. only
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Chopper has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer extension cord is used,

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

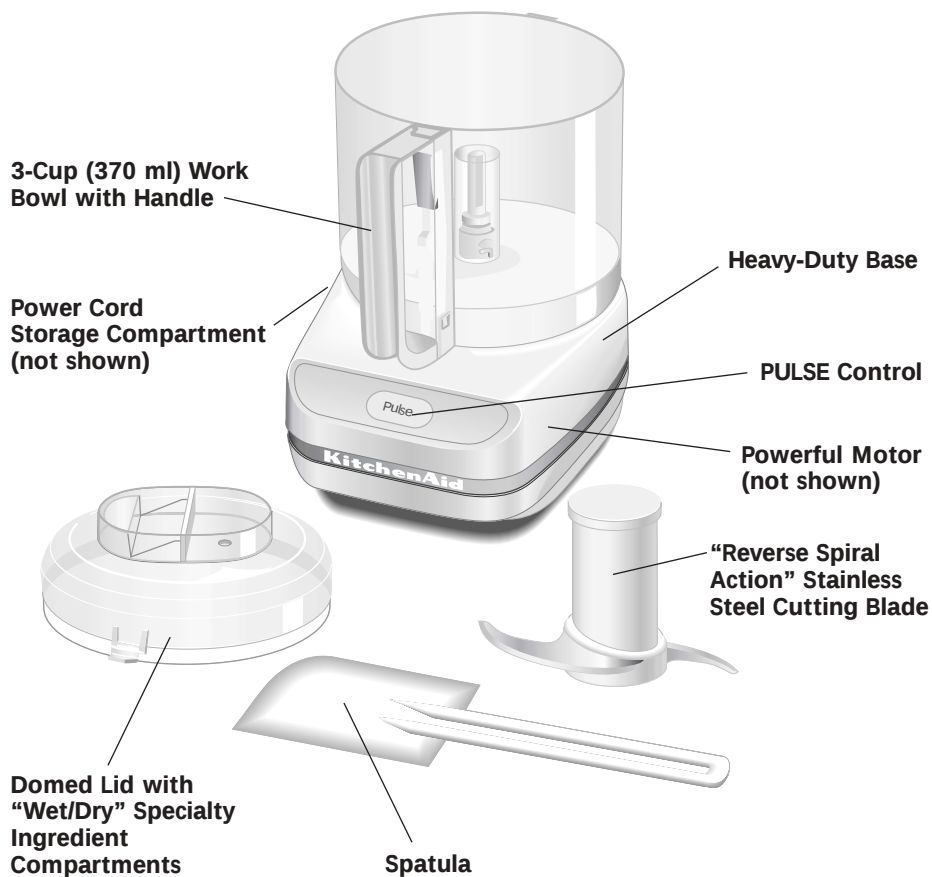
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock do not put Food Chopper in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but only when the Food Chopper is not running.
11. Blade is sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating Food Chopper.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Chef's Chopper® Series Features



Chef's Chopper® Series Features

Domed Lid must be locked in position to operate the chopper, but removes easily to add ingredients. Spices and flavorings may be added through “wet/dry” compartments located on lid top, without removing the lid. Lid is dishwasher safe.

“Reverse Spiral Action” Stainless Steel Cutting Blade is strong and razor sharp to quickly process small amounts of meats, fresh or cooked fruits and vegetables, and nuts and herbs. Reverse spiral design pulls foods down into blade for uniform chopping, and minimizes need to scrape sides of bowl. Blade is dishwasher-safe.

Full 3-Cup (750 ml) Capacity Work Bowl handles everyday processing needs. Dishwasher-safe.

Convenient Bowl Handle makes bowl removal easy.

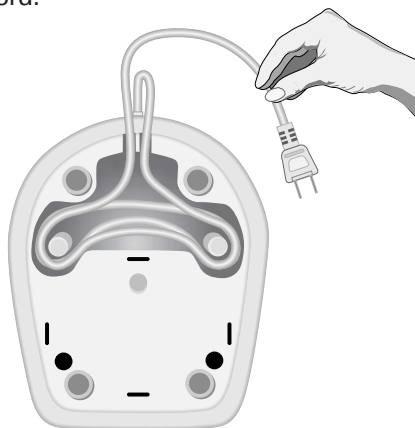
PULSE Control provides precise, fingertip control of chopper operation.

Heavy-Duty Base keeps chopper stable during operation, helps prevent chopper “walk.”

Spatula is included for your convenience.

Round Power Cord cleans easily.

Power Cord Storage Compartment under base provides convenient out-of-the-way storage for cord.



Chef's Chopper® Series Operating Instructions

Before First Use

1. Wash work bowl, lid and blade in hot, soapy water. Rinse and dry. The blade is sharp, so handle it carefully. Work bowl, lid and blade can also be washed in the dishwasher (top rack only).
2. Read *Chef's Chopper® Series Operating Tips* (Page 7).

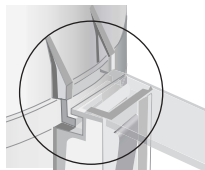
Chef's Chopper® Series Use

1. Be sure the Food Chopper is unplugged.
2. Secure the work bowl to the base by placing bowl over center shaft with handle positioned to left of base. Bowl will drop down to contact base. Turn bowl counterclockwise until the handle locks into place over button at front of chopper.
3. Place blade in the work bowl over center shaft; rotate until blade drops into place. The blade is sharp; so handle it carefully.



4. Place food to be processed in work bowl.
5. Place lid on work bowl. Turn lid counterclockwise until tab locks into place at handle.

NOTE: Make sure both lid and work bowl are locked in position, otherwise your Food Chopper will not operate.



6. Plug power cord into electrical outlet. Press PULSE control to start processing.
7. You can add spices and flavorings during processing without removing lid through the "wet/dry" compartments on lid top.
8. To stop processing, release pressure on PULSE control.
9. When blade stops spinning, remove lid by spinning it clockwise.
10. Remove blade from work bowl. Be careful; blade is sharp.
11. Unlock work bowl by turning it clockwise. Remove work bowl from heavy-duty base.
12. Remove contents of work bowl with spatula.

Care and Cleaning

Chef's Chopper® Series Care and Cleaning Instructions

1. Unplug the Food Chopper.
2. Remove the work bowl, lid and blade. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Work bowl, lid, and blade can also be washed in the top dishwasher rack.
3. Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.
4. Reassemble your Food Chopper after cleaning to protect the blade.

Chef's Chopper® Series Operating Tips

1. To achieve optimal results, fill the work bowl a maximum of $\frac{2}{3}$ full for most foods. When chopping raw meat, chop up to $\frac{2}{3}$ of a pound (300 g) at one time. When adding liquid, use a maximum of $\frac{3}{4}$ cup (175 ml). Exceeding these quantities could result in damage to the Food Chopper.
2. For best processing results, press and release the PULSE control. Continue until ingredients reach the consistency you want.
3. Use your Food Chopper to make bread, cracker, or cookie crumbs. Break bread, crackers, or cookies into small pieces, add to work bowl and process into crumbs.

4. For uniform consistency of processed foods, cut carrots, celery, mushrooms, green peppers, onions and similar vegetables into 1-inch (2.5 cm) pieces before adding to work bowl.
5. Use your Food Chopper to chop nuts and mince parsley, basil, chives, garlic and other herbs.
6. Make baby food by using your Food Chopper to purée cooked fruit or vegetables. Puréed, cooked fruits and vegetables can also be used as bases for soups or sauces.
7. Do not use your Food Chopper to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the Food Chopper.



WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

KitchenAid® Chef's Chopper® Series Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Canada Will Pay For:	KitchenAid Canada Will Not Pay For:
One Year Full warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Food Chopper is used in other than normal single-family household use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse, fire, floods, acts of God, or use of products not approved by KitchenAid Canada. C. Any incidental shipping or handling costs to deliver your Food Chopper to a designated KitchenAid Service Centre. D. Replacement parts or repair labour costs for Food Chopper operated outside Canada.

KITCHENAID CANADA DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from province to province.

How To Arrange For Warranty Service

First review the Troubleshooting section, to possibly avoid the need for service.

One Year Full warranty from date of purchase KitchenAid Canada will pay for replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.

Take the Food Chopper or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Food Chopper will be returned prepaid and insured.

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, contact KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, Ontario L5N 3A7. Telephone 1-800-807-6777.

How To Arrange For Out-Of-Warranty Service

- First review the Troubleshooting section on page 10.
- Then, consult your telephone directory for a designated KitchenAid Service Centre near you. If one is not listed contact KitchenAid Service from anywhere in Canada at 1-800-807-6777.
- Take the Food Chopper or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Food Chopper will be returned prepaid and insured.
- All out-of-warranty service should be handled by a designated KitchenAid Service Centre.

Troubleshooting

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

- Is the Food Chopper plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
- If the Food Chopper is not at room temperature, wait until unit reaches room temperature and retry.
- If the problem is not due to one of the above items, see "Warranty" on page 8.
- Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.
- For assistance throughout Canada call KitchenAid Consumer Interaction Centre toll-free 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST): 1-800-461-5681.

or write to:
Consumer Relations Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

HERBED GARLIC BUTTER

- $\frac{1}{4}$ small onion, cut in half
- 2 cloves garlic
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) loosely packed parsley leaves
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) loosely packed fresh basil leaves
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) fresh oregano leaves
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml) salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) coarsely ground black pepper
- 2 tablespoons (25 ml) extra virgin olive oil
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) butter or margarine, softened

Combine onion, garlic, parsley, basil, oregano, salt, pepper, and olive oil in chopper. Process 10 seconds to chop. Add butter; pulse 3 to 4 times for 10 seconds each to blend. On plastic wrap, form mixture into log (mixture will be soft); roll up. Refrigerate until chilled and set.

Serve on hard rolls and crackers. Use as fish, chicken, or vegetable seasoning.

Yield: 10 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 111 cal, 0 g pro, 1 g carb, 12 g fat, 25 mg chol, 119 mg sod.

GUACAMOLE

- 3 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 clove garlic
- 2 serrano chiles, seeded and cut into quarters
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) loosely packed fresh cilantro
- 2 Roma tomatoes, seeded and cut into quarters
- 2 ripe avocados, seeded and cut into quarters
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml) salt
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lime juice

Combine onion, garlic, chiles, and cilantro in chopper; process 5 seconds to chop. Add tomatoes, avocados, salt, and lime juice; pulse 3 to 4 times for 10 seconds each to chop avocado and tomato. Serve on Mexican foods and chips.

Yield: 8 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 61 cal, 1 g pro, 3 g carb, 5 g fat, 0 mg chol, 102 mg sod.

HUMMUS

- 1 clove garlic
- 1 tablespoon (15 ml) fresh parsley leaves, if desired
- 1 small green onion, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 (15 oz. [425 g]) can garbanzo beans, drained and liquid reserved
- 1 tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil
- 1 tablespoon (15 ml) tahini (toasted sesame paste), if desired
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (3 ml) dark sesame oil
- 2 tablespoons (25 ml) lemon juice
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (1 ml) dried oregano leaves
- $\frac{3}{8}$ teaspoon (.5 ml) cayenne pepper

Place garlic and parsley in chopper; process 3 to 5 seconds to chop. Add onion, garbanzo beans, 1 tablespoon (15 ml) reserved bean liquid, olive oil, tahini, sesame oil, lemon juice, oregano, and pepper; pulse 3 to 5 times for 10 seconds until smooth, adding 1 to 2 tablespoons (15 to 25 ml) reserved bean liquid if beans are not chopping evenly after the second pulse.

Place in serving bowl. Serve with vegetable dippers, pita bread, or cracker bread.

Yield: 11 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 46 cal, 2 g pro, 5 g carb, 2 g fat, 0 mg chol, 105 mg sod.

HERBED VINAIGRETTE

- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) loosely packed parsley leaves
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) loosely packed basil leaves
- $\frac{3}{8}$ cup (150 ml) extra virgin olive oil
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) white wine vinegar or white balsamic vinegar
- 1 small shallot, cut into halves
- 1 clove garlic
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (1 ml) salt
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (1 ml) pepper

Place all ingredients in chopper and process 20 seconds, or until blended.

Yield: $\frac{3}{4}$ cup (175 ml). 6 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 231 cal, 0 g pro, 1 g carb, 25 g fat, 0 mg chol, 101 mg sod.

FRESH TOMATO SALSA

- $\frac{1}{2}$ small onion, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 jalapeño pepper, seeded and cut into quarters
- 1 clove garlic
- $\frac{3}{4}$ pound (340 g) Roma tomatoes (about 5 tomatoes), seeded and cut into eighths
- $\frac{1}{4}$ cup (175 ml) loosely packed fresh cilantro
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 tablespoon (15 ml) lime juice
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml) salt

Place onion, pepper, and garlic in chopper; process 3 to 5 seconds to chop. Add tomatoes, cilantro, oil, lime juice, and salt; pulse 6 to 8 times for 2 seconds each to chop, or until desired consistency.

Yield: $1\frac{1}{2}$ cups. 12 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 17 cal, 0 g pro, 2 g carb, 1 g fat, 0 mg chol, 100 mg sod.

CHICKEN SALAD SPREAD

- 2 boneless, skinless chicken breast halves, cooked* and cut into quarters (2-inch [5 cm]) pieces
- $\frac{1}{4}$ stalk celery, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 green onion, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- $\frac{1}{3}$ cup (75 ml) light or regular mayonnaise
- 1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) garlic powder
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (.5 ml) coarsely ground black pepper
- 2 tablespoons (25 ml) slivered almonds

Place chicken, celery, and onion in chopper; pulse 5 to 6 times for 3 seconds each to chop. Add mayonnaise, Worcestershire sauce, salt, garlic powder, and pepper; process 2 to 3 seconds to mix. Add almonds; process 2 seconds to mix.

Yield: 3 servings (scant $\frac{1}{2}$ cup [125 ml] per serving).

*To cook chicken: In medium skillet, combine chicken (lightly salt and pepper, if desired) and 1 inch (2.5 cm) water. Bring to a boil. Cover and reduce heat. Simmer for 10 to 15 minutes, or until chicken is no longer pink in center. Drain; cool slightly.

Per serving: About 201 cal, 20 g pro, 4 g carb, 11 g fat, 56 mg chol, 416 mg sod.

HOMEMADE MAYONNAISE

- 1 *pasteurized egg*
- ½ *teaspoon (2 ml) salt*
- ½ *teaspoon (2 ml) sugar*
- ½ *teaspoon (2 ml) dry mustard*
- 8 *drops hot pepper sauce*
- 2 *tablespoons (25 ml) lemon juice*
- 1 *cup (250 ml) vegetable oil*

Place egg, salt, sugar, mustard, pepper sauce, and 1 tablespoon (15 ml) lemon juice in chopper. Process 5 seconds to blend. Through small opening in lid and with chopper running, slowly pour in half of oil. Continuing to process, add remaining lemon juice and remaining oil until mayonnaise is thick and smooth; process until all oil is incorporated.

Yield: About 1½ cups (375 ml). 24 servings (1 tablespoon [15 ml] per serving).

Per serving: About 85 cal, 0 g pro, 0 g carb, 9 g fat, 9 mg chol, 54 mg sod.

VARIATION

Chipolte Mayonnaise

Prepare as directed above. Add 1 tablespoon (15 ml) chipolte chile in adobo sauce and ¼ teaspoon (1 ml) adobo sauce to mayonnaise; process to blend.

Per serving: About 84 cal, 0 g pro, 0 g carb, 9 g fat, 9 mg chol, 51 mg sod.

Lemon Dill Mayonnaise

Begin by placing 2 tablespoons (25 ml) lightly packed fresh dill in chopper; process 4 to 5 seconds to chop. Add egg, ½ teaspoon (2 ml) grated lemon peel, salt, sugar, mustard, pepper sauce, and 1 tablespoon (15 ml) lemon juice. Continue as directed above.

Per serving: About 84 cal, 0 g pro, 0 g carb, 9 g fat, 9 mg chol, 51 mg sod.

MANGO SAUCE

- 2 *ripe mangoes, peeled, pitted, and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces*
- 3 *tablespoons (45 ml) freshly squeezed orange juice*
- 3 *tablespoons (45 ml) powdered sugar*

Place all ingredients in chopper. Pulse 2 to 3 times for 10 seconds each until blended. Serve over ice cream, fruit, or pound cake.

Yield: 1½ cups (375 ml). 6 servings (¾ cup [50 ml] per serving).

Per serving: About 63 cal, 0 g pro, 16 g carb, 0 g fat, 0 mg chol, 1 mg sod.

PINEAPPLE JALAPEÑO SALSA

- $\frac{1}{2}$ jalapeño pepper,
seeds removed
- 2 green onions, cut
into 1-inch (2.5 cm)
pieces
- 1 tablespoon (15 ml)
crystallized ginger
- 2 cups (500 ml) fresh
pineapple chunks
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml)
cumin

Place pepper, onions, and ginger in chopper. Process 3 to 5 seconds to chop. Add pineapple, salt, and cumin; pulse 4 to 5 times for 3 seconds each to coarsely chop pineapple. Serve with chicken or pork.

Yield: $1\frac{1}{2}$ cups (375 ml). 12 servings (2 tablespoons [25 ml] per serving).

Per serving: About 15 cal, 0 g pro, 4 g carb, 0 g fat, 0 mg chol, 49 mg sod.

GARLIC-GINGER MARINADE

- 3 tablespoons (45 ml)
vegetable oil
- 3 tablespoons (45 ml)
rice wine vinegar
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) loosely
packed fresh cilantro
leaves
- 1 tablespoon (15 ml)
onion pieces
- 3 tablespoons (45 ml)
soy sauce
- 2 teaspoons (10 ml)
dark sesame oil
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml)
sugar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml)
crushed red pepper
flakes
- 1 inch (2.5 cm) piece
fresh gingerroot
- 2 cloves garlic

Combine all ingredients in chopper. With hand on top of chopper, process 10 to 15 seconds until blended. Place beef, pork, chicken, fish, or tofu in dish or sealable food storage bag. Marinate 1 hour (for fish, tofu, or small pieces of meat) or 8 hours to overnight (for larger cuts of meat).

Grill or broil to desired doneness, brushing once with marinade halfway through cooking, if desired. Discard remaining marinade.

Yield: About $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) (enough to marinate approximately $1\frac{1}{2}$ pounds [680 g] of steak or 6 chicken breasts).

Per serving: About 36 cal, 0 g pro, 1 g carb, 3 g fat, 0 mg chol, 286 mg sod.

BUTTERCREAM FROSTING

- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) butter
or margarine,
softened
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml)
shortening
- 2 cups (500 ml)
powdered sugar
- Dash salt
- 1 teaspoon (5 ml)
vanilla
- 2-4 tablespoons (25-
50 ml) milk

Place butter, shortening, sugar, salt, vanilla, and 2 tablespoons (25 ml) milk in chopper. Pulse 4 to 5 times for 10 seconds each to mix. Through small opening in lid, add additional milk 1 tablespoon (15 ml) at a time, pulsing until smooth between additions, until desired consistency.

Yield: 12 to 16 servings (frosting for 2-layer or 13 x 9 x 2-inch [33 x 23 x 5 cm]).

Per serving: About 207 cal, 0 g pro, 17 g carb, 16 g fat, 21 mg chol, 14 mg sod.

CHOCOLATE GLAZE

- 1 cup (250 ml)
powdered sugar
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) cocoa
- Dash salt
- 1 tablespoon (15 ml)
butter or margarine
- 2-3 tablespoons (25-
45 ml) milk
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml)
vanilla

Place sugar, cocoa, salt, and butter in chopper. Pulse 1 to 2 times for 5 seconds each to mix. Add 2 tablespoons (25 ml) milk and vanilla; pulse 4 to 5 times for 3 seconds each until smooth. Through small opening in lid, add additional milk 1 teaspoon (5 ml) at a time, if necessary, to reach drizzling consistency. Drizzle over cake or cupcakes.

Yield: 12 servings (glazes 2-layer or 13 x 9 x 2-inch [33 x 23 x 5 cm] cake or 12 cupcakes).

Per serving: About 47 cal, 0 g pro, 9 g carb, 1 g fat, 3 mg chol, 14 mg sod.

CRISP NUT DESSERT TOPPING

- $\frac{2}{3}$ cup (75 ml) packed brown sugar
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) all-purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) nutmeg
- 3 tablespoons (45 ml) butter or margarine, cut up
- $\frac{2}{3}$ cup (75 ml) old-fashioned rolled oats
- 1 cup (250 ml) walnut or pecan pieces

Place sugar, flour, cinnamon, and nutmeg in chopper; process 3 to 4 seconds to mix. Add butter; pulse 1 or 2 times for 4 seconds each to blend. Add oats and nuts; pulse 3 to 4 times for 4 seconds each to mix. Spread mixture on baking sheet. Bake at 375°F (190°C) for 15 to 20 minutes, or until golden brown, stirring occasionally.

Cool completely; break apart. Sprinkle over ice cream, fruit, or prepared pie filling. Store in cool dry place in tightly covered container.

Yield: About 2 cups (500 ml). 8 servings ($\frac{1}{4}$ cup [50 ml] per serving).

Per serving: 198 cal, 3 g pro, 16 g carb, 14 g fat, 12 mg chol, 5 mg sod.

DECADENT TRUFFLE SCOOPS

- 1 cup (250 ml) semi-sweet chocolate chips
- 1 cup (250 ml) whipping cream
- 2 tablespoons (25 ml) coffee liqueur or raspberry juice concentrate
- 1 cup (250 ml) fresh raspberries
- Whipped topping, if desired

Place chocolate in chopper; pulse 5 to 6 times for 5 seconds each to chop. In small saucepan, heat cream until hot but not boiling. Through either opening in lid and with chopper running, slowly add cream. Process 20 to 30 seconds until smooth. Through either opening and with chopper running, add liqueur; process until smooth.

Chill several hours until set. Scoop 2 small scoops into individual dessert dishes. Top with raspberries and whipped topping, if desired.

Yield: 16 servings.

Per serving: About 111 cal, 1 g pro, 10 g carb, 8 g fat, 20 mg chol, 6 mg sod.

Carte d'enregistrement du produit

Avant d'utiliser votre hachoir, veuillez remplir la carte d'enregistrement du produit jointe au manuel « Directives et recettes » et nous retourner celle-ci par la poste. Cette carte nous permet de vous contacter dans le cas peu probable d'un avis de sécurité. Cette carte n'est pas une confirmation de votre garantie.

Gardez une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat de votre hachoir. Une preuve d'achat est requise pour bénéficier du service après-vente couvert par la garantie.

Veuillez inscrire les renseignements suivants que vous pourrez conserver dans vos dossiers personnels :

Numéro de modèle* _____

Date d'achat _____

Nom du détaillant _____

Adresse _____

Téléphone _____

*Se trouve sur la carte d'enregistrement du produit ou sous le socle.

Table of Contents

Carte d'enregistrement du produit	18
Alimentation électrique.....	20
Consignes de sécurité importantes.....	21
Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper®	22
Directives d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper®	24
Entretien et nettoyage	25
Conseils d'utilisation	25
Garantie	26
Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie	27
Comment vous prévaloir du service après-vente non couvert par la garantie	27
Dépannage.....	28
Recettes.....	29

Alimentation électrique

Volts : 120 c.a. uniquement
Hertz : 60

REMARQUE : Ce hachoir a une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Un cordon d'alimentation court est fourni afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou fasse trébucher.

Il existe des rallonges qui peuvent être utilisées si vous faites preuve de prudence.

Si vous utilisez une rallonge :

- Les caractéristiques électriques indiquées sur la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil.
- La rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, où les enfants pourraient la tirer et où on pourrait trébucher.

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :



DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.



AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

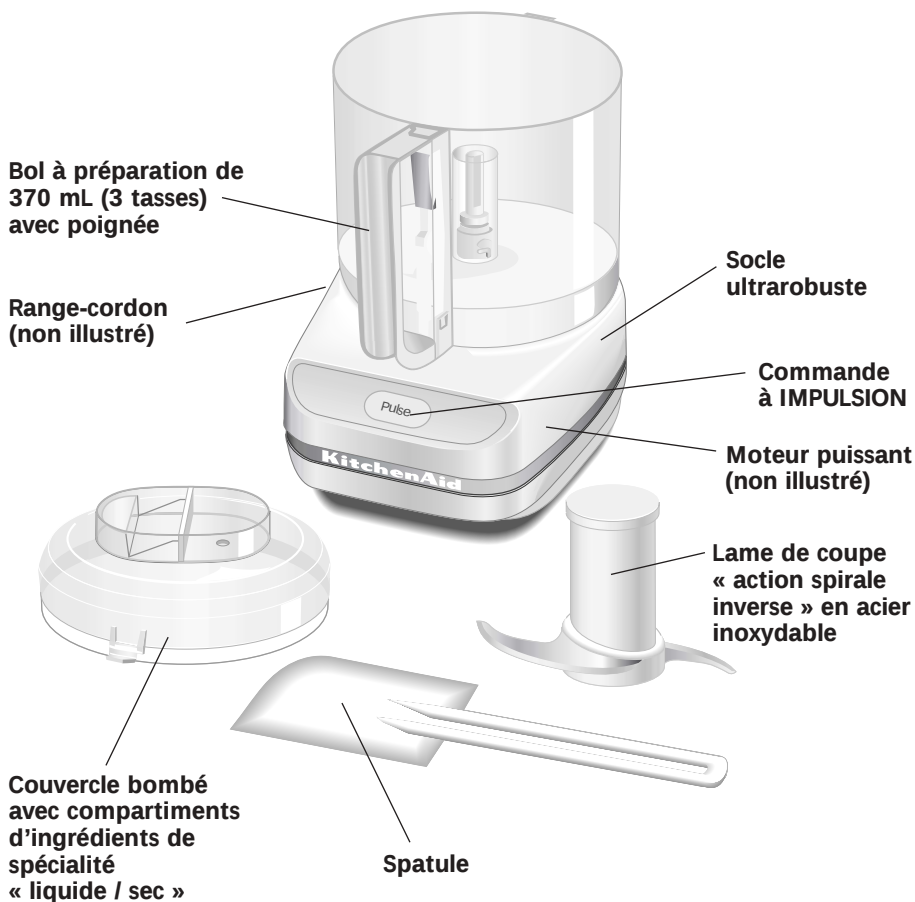
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. N'immergez pas le hachoir dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil après l'usage, avant d'insérer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Ne branchez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid pose des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame de coupe au moment de hacher les aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au hachoir. Il est possible d'utiliser un grattoir, mais seulement lorsque le hachoir n'est pas en marche.
11. La lame est acérée. Veuillez la manipuler avec précaution.
12. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle avant d'avoir placé le bol correctement.
13. Assurez-vous que le couvercle est solidement enclenché avant d'utiliser le hachoir.
14. N'essayez pas de défaire le dispositif de verrouillage du couvercle.
15. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper®



Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper®

Le couvercle bombé doit être bien enclenché pour que le hachoir fonctionne, mais il s'enlève facilement pour l'ajout d'ingrédients. On peut ajouter des épices et des aromatisants pendant la préparation sans retirer le couvercle par les compartiments « liquide / sec » situés sur le dessus du couvercle. Le couvercle va au lave-vaisselle.

La lame de coupe « action spirale inverse » en acier inoxydable, résistante et tranchante comme une lame de rasoir, hache rapidement la viande en petites quantités, les fruits et légumes frais ou cuits, les noix et les fines herbes. L'action spirale inverse attire les aliments vers la lame pour les hacher uniformément sans interruptions fréquentes pour gratter les parois du bol. La lame va au lave-vaisselle.

Le bol à préparation de 750 mL (3 tasses) permet de répondre aux besoins quotidiens en matière de préparation. Il va au lave-vaisselle.

La poignée du bol pratique facilite le retrait du bol.

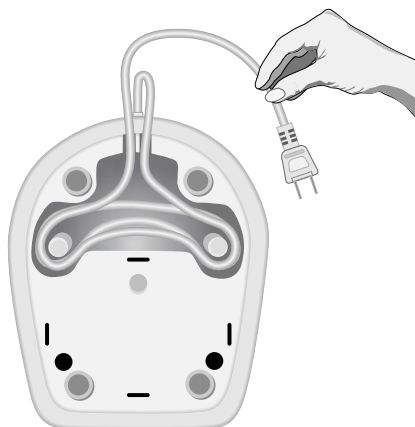
La commande à IMPULSION assure un contrôle précis du hachoir du bout du doigt.

Le socle ultrarobuste assure la stabilité du hachoir pendant l'utilisation et aide à empêcher le hachoir de se déplacer.

Une spatule est incluse pour votre commodité.

Le cordon d'alimentation rond se nettoie facilement.

Le range-cordon sous le socle permet de dissimuler le cordon.



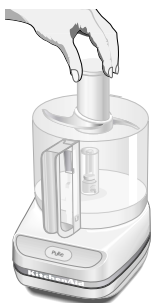
Directives d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper®

Avant d'utiliser pour la première fois

1. Lavez le bol à préparation, le couvercle et la lame dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. La lame est coupante ; faites attention. Le bol à préparation, le couvercle et la lame peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur seulement).
2. Lisez les *conseils d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper®* (Page 7).

Utilisation du hachoir de série Chef's Chopper®

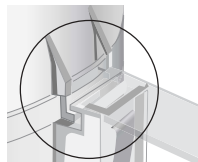
1. Assurez-vous que le hachoir est débranché.
2. Fixez le bol à préparation au socle en plaçant le bol sur l'axe central, la poignée vers le côté gauche du socle. Le bol s'abaissera pour toucher le socle. Tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la poignée s'enclenche sur le bouton de la face du hachoir.
3. Placez la lame dans le bol à préparation par-dessus l'axe central ; tournez jusqu'à ce que la lame s'abaisse en position. La lame est coupante ; manipulez-la avec précaution.



4. Placez les aliments à hacher dans le bol à préparation.
5. Placez le couvercle sur le bol à préparation. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la patte s'enclenche dans la poignée.

REMARQUE :

Assurez-vous que le couvercle et le bol à préparation sont bien enclenchés, sinon le hachoir ne fonctionnera pas.



6. Branchez le cordon sur une prise murale. Appuyez sur la commande à **IMPULSION** pour commencer la préparation.
7. Vous pouvez ajouter des épices et des aromatisants pendant la préparation sans retirer le couvercle par les compartiments « liquide / sec » situés sur le dessus du couvercle.
8. Pour arrêter, relâchez la commande à **IMPULSION**.
9. Lorsque la lame ne tourne plus, retirez le couvercle en le tournant dans le sens horaire.
10. Retirez la lame du bol à préparation. Faites attention ; la lame est coupante.
11. Déverrouillez le bol à préparation en le tournant dans le sens horaire. Retirez le bol à préparation du socle ultrarobuste.
12. Videz le contenu du bol à préparation à l'aide de la spatule.

Entretien et nettoyage

Directives d'entretien et de nettoyage du hachoir de série Chef's Chopper®

1. Débranchez le hachoir.
2. Retirez le bol à préparation, le couvercle et la lame. Lavez-les dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Le bol à préparation, le couvercle et la lame peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyant abrasif. N'immergez pas le socle dans l'eau.
4. Remontez le hachoir après le nettoyage pour protéger la lame.

Conseils d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper®

1. Pour obtenir des résultats optimaux, ne remplissez pas le bol plus qu'aux $\frac{2}{3}$ pour la plupart des aliments. Lorsque vous hachez de la viande crue, hachez au maximum 300 g ($\frac{2}{3}$ lb) à la fois. Lorsque vous ajoutez du liquide, utilisez au maximum 175 mL ($\frac{3}{4}$ tasse). Si vous dépassez ces quantités, vous risquez d'endommager le hachoir.
2. Pour une préparation optimale, enfoncez et relâchez la commande à IMPULSION jusqu'à ce que les ingrédients atteignent la consistance désirée.
3. Servez-vous du hachoir pour faire de la chapelure de pain, de craquelins ou de biscuits. Brisez le

pain, les craquelins ou les biscuits en petits morceaux, mettez-les dans le bol à préparation et réduisez-les en miettes.

4. Pour une consistance uniforme des aliments, coupez les carottes, le céleri, les champignons, les poivrons verts, les oignons et les légumes semblables en morceaux de 2,5 cm (1 po) avant de les placer dans le bol à préparation.
5. Servez-vous du hachoir pour hacher les noix, émincer le persil, le basilic, la ciboulette, l'ail et les autres fines herbes.
6. Préparez des aliments pour bébés à l'aide du hachoir en réduisant les fruits ou les légumes en purée. Les fruits et légumes cuits réduits en purée peuvent également servir de base aux soupes et aux sauces.
7. N'utilisez pas le hachoir pour broyer des grains de café ou des épices dures comme la muscade. Cela pourrait endommager le hachoir.

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Garantie du hachoir de série Chef's Chopper® KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid Canada assumera les frais suivants :	KitchenAid Canada n'assumera pas les frais suivants :
Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat.	Les pièces de rechange et les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.	A. Les réparations si le hachoir est utilisé à des fins autres qu'un usage unifamilial normal. B. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un emploi abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure ou de l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada. C. Les frais indirects d'expédition ou de manutention pour livrer le hachoir à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. D. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour réparer un hachoir utilisé à l'extérieur du Canada.

KITCHENAID CANADA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certaines provinces n'autorisent ni l'exclusion, ni la limitation des dommages accessoires ou indirects de sorte que cette exclusion peut ne pas s'appliquer dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques, en plus d'autres droits dont vous pouvez bénéficier et qui varient d'une province à l'autre.

Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie

Consultez d'abord la section « Dépannage » ; il est possible que la réparation puisse être évitée.

Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat – KitchenAid Canada assumera les frais des pièces de rechange et de main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

Apportez le hachoir ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre hachoir réparé vous sera retourné en port payé et assuré.

Si vous ne pouvez obtenir un service satisfaisant de cette façon, communiquez avec KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7.

Téléphone : 1 800 807-6777.

Comment vous prévaloir du service après-vente non couvert par la garantie

- Consultez d'abord la section « Dépannage » à la page 10.
- Repérez dans l'annuaire téléphonique un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé situé près de chez vous. Si vous n'en trouvez aucun, composez le 1 800 807-6777 pour communiquer, d'où que vous soyez au Canada, avec la ligne de service après-vente KitchenAid.
- Apportez le hachoir ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre hachoir réparé vous sera retourné en port payé et assuré.
- Tout service non couvert par la garantie devrait être effectué par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

Dépannage

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Ceci pourrait vous éviter le coût d'un service d'entretien ou de réparation.

Si votre hachoir ne fonctionne pas bien ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le hachoir est-il branché ?
- Le fusible du circuit qui alimente le hachoir est-il en bon état ? Si vous avez un boîtier disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le hachoir, puis rebranchez-le dans la prise.
- S'il ne l'est pas déjà, attendez que le hachoir atteigne la température ambiante et essayez de nouveau.
- Si le problème ne provient d'aucune des causes ci-dessus, consultez la section portant sur la garantie à la page 8.
- Ne retournez pas le hachoir au détaillant. Les détaillants n'offrent pas de service après-vente.
- Pour obtenir de l'assistance à l'échelle du Canada, appelez sans frais le Centre d'interaction aux consommateurs KitchenAid entre 8 h 30 et 17 h 30 (heure normale de l'Est) au 1 800 461-5681 ou communiquez avec nous par écrit à :
Centre de relations aux consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga ON L5N 3A7

BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES

- $\frac{1}{4}$ petit oignon, coupé en deux
- 2 gousses d'ail
- 125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de feuilles de persil légèrement tassées
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de feuilles de basilic frais légèrement tassées
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de feuilles d'origan frais
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement
- 30 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- 125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre ou de margarine, ramolli

Combinez l'oignon, l'ail, le persil, le basilic, l'origan, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans le hachoir. Faites tourner 10 secondes pour hacher. Ajoutez le beurre et appuyez sur la commande à impulsion 3 ou 4 fois pendant 10 secondes pour mélanger. Faites une bûche avec le mélange sur une pellicule de plastique (le mélange sera mou) ; roulez. Réfrigérez jusqu'à ce que le mélange refroidisse et durcisse.

Servez sur des petits pains et des craquelins. Utilisez pour assaisonner le poisson, le poulet ou les légumes.

Donne : 10 portions de 30 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 111 calories, 0 g protéines, 1 g glucides, 12 g matières grasses, 25 mg cholestérol, 119 mg sodium.

GUACAMOLE

- 3 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 gousse d'ail
- 2 piments Serrano, épépinés et coupés en quartiers
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de coriandre fraîche légèrement tassée
- 2 tomates italiennes, épépinées et coupées en quartiers
- 2 avocats mûrs, dénoyautés et coupés en quartiers
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 15 mL (1 c. à soupe) de jus de lime frais

Combinez les oignons, l'ail, les piments et la coriandre dans le hachoir. Faites tourner 5 secondes pour hacher. Ajoutez les tomates, les avocats, le sel et le jus de lime. Appuyez 3 ou 4 fois sur la commande à impulsion pendant 10 secondes pour hacher les avocats et les tomates. Servez avec des croustilles et des mets mexicains.

Donne : 8 portions de 30 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 61 calories, 1 g protéines, 3 g glucides, 5 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 102 mg sodium.

HOMMOS

- 1 gousse d'ail
- 15 mL (1 c. à soupe) de feuilles de persil frais (facultatif)
- 1 petit oignon vert, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 boîte (425 g / 15 oz) de pois chiches, égouttés ; réservez le liquide
- 15 mL (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- 15 mL (1 c. à soupe) de tahini (pâte de graines de sésame grillées) (facultatif)
- 3 mL ($\frac{3}{4}$ c. à thé) d'huile de sésame foncée
- 30 mL (2 c. à soupe) de jus de citron
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de feuilles d'origan séché
- 0,5 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de poivre de Cayenne

Placez l'ail et le persil dans le hachoir. Faites tourner de 3 à 5 secondes pour hacher. Ajoutez l'oignon, les pois chiches, 15 mL (1 c. à soupe) du liquide des pois chiches réservé, l'huile d'olive, le tahini, l'huile de sésame, le jus de citron, l'origan et le poivre. Appuyez de 3 à 5 fois sur la commande à impulsion pendant 10 secondes, jusqu'à obtention d'une consistance lisse, en ajoutant de 15 à 30 mL (1 ou 2 c. à soupe) de liquide des pois chiches réservé si ceux-ci ne sont pas hachés uniformément après la deuxième fois.

Placez dans un bol de service. Servez comme trempette avec des légumes, du pain pita ou des craquelins.

Donne : 11 portions de 30 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 46 calories, 2 g protéines, 5 g glucides, 2 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 105 mg sodium.

VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de
feuilles de persil
légèrement tassées

125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de
feuilles de basilic
légèrement tassées

150 mL ($\frac{3}{4}$ tasse) d'huile
d'olive extra-vierge

50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de
vinaigre de vin blanc
ou de vinaigre
balsamique blanc

1 petite échalote,
coupée en deux

1 gousse d'ail

1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel

1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de
poivre

Placez tous les ingrédients dans le hachoir et faites tourner pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que tout soit mélangé.

Donne : 175 mL ($\frac{3}{4}$ tasse) [6 portions de 30 mL (2 c. à soupe)].

Par portion : Environ 231 calories, 0 g protéines, 1 g glucides, 25 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 101 mg sodium.

SALSA FRAÎCHE

$\frac{1}{2}$ petit oignon, coupé
en morceaux de
2,5 cm (1 po)

1 piment jalapeño,
épépiné et coupé en
quartiers

1 gousse d'ail

340 g ($\frac{3}{4}$ lb) de tomates
italiennes (environ 5
tomates), épépinées
et coupées en huit

50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de
coriandre fraîche
légèrement tassée

15 mL (1 c. à soupe)
d'huile d'olive

15 mL (1 c. à soupe) de
jus de lime

2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel

Placez l'oignon, le piment et l'ail dans le hachoir et faites tourner de 3 à 5 secondes pour hacher.

Ajoutez les tomates, la coriandre, l'huile, le jus de lime et le sel. Appuyez sur la commande à impulsion de 6 à 8 fois pendant 2 secondes pour hacher ou jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Donne : 1 tasse $\frac{1}{2}$ [12 portions de 30 mL (2 c. à soupe)].

Par portion : Environ 17 calories, 0 g protéines, 2 g glucides, 1 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 100 mg sodium.

SALADE DE POULET À TARTINER

- 2 *poitrines de poulet, désossées et sans peau, cuites* et coupées en quatre, morceaux de 5 cm (2 po)*
- ¼ *branche de céleri, coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)*
- 1 *oignon vert, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)*
- 75 *mL (⅓ tasse) de mayonnaise légère ou ordinaire*
- 5 *mL (1 c. à thé) de sauce Worcestershire*
- 1 *mL (¼ c. à thé) de sel*
- 1 *mL (¼ c. à thé) de poudre d'ail*
- 0,5 *mL (⅓ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement*
- 30 *mL (2 c. à soupe) d'amandes effilées*

Placez le poulet, le céleri et l'oignon dans le hachoir et appuyez sur la commande à impulsion 5 ou 6 fois pendant 3 secondes pour hacher. Ajoutez la mayonnaise, la sauce Worcestershire, le sel, la poudre d'ail et le poivre. Faites tourner 2 ou 3 secondes pour mélanger. Ajoutez les amandes. Faites tourner 2 secondes pour mélanger.

Donne : 3 portions d'environ 125 mL (à peine ½ tasse).

*Pour faire cuire le poulet : Dans une poêle moyenne, mettez le poulet (légèrement salé et poivré, au goût) dans 2,5 cm (1 po) d'eau. Portez à ébullition. Couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le centre du poulet ne soit plus rose. Égouttez et laissez refroidir légèrement.

Par portion : Environ 201 calories, 20 g protéines, 4 g glucides, 11 g matières grasses, 56 mg cholestérol, 416 mg sodium.

MAYONNAISE MAISON

- 1 oeuf pasteurisé
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sucre
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de moutarde sèche
- 8 gouttes de sauce au piment fort
- 30 mL (2 c. à soupe) de jus de citron
- 250 mL (1 tasse) d'huile végétale

Placez l'oeuf, le sel, le sucre, la moutarde, la sauce au piment fort et 15 mL (1 c. à soupe) de jus de citron dans le hachoir. Faites tourner 5 secondes pour mélanger. Par la petite ouverture du couvercle, pendant que le hachoir est en marche, versez lentement la moitié de l'huile. Continuez de faire tourner en ajoutant le reste du jus de citron et de l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse et lisse. Faites tourner jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée.

Donne : Environ 375 mL (1 tasse $\frac{1}{2}$) [24 portions de 15 mL (1 c. à soupe)].

Par portion : Environ 85 calories, 0 g protéines, 0 g glucides, 9 g matières grasses, 9 mg cholestérol, 54 mg sodium.

VARIANTE

Mayonnaise au chipotle

Préparez selon les directives ci-dessus. Ajoutez 15 mL (1 c. à soupe) de chipotle et 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) d'adobo à la mayonnaise. Faites tourner pour mélanger.

Par portion : Environ 84 calories, 0 g protéines, 0 g glucides, 9 g matières grasses, 9 mg cholestérol, 51 mg sodium.

Mayonnaise au citron et à l'aneth

Commencez par mettre 30 mL (2 c. à soupe) d'aneth frais légèrement tassé dans le hachoir et faites tourner 4 ou 5 secondes pour hacher. Ajouter l'oeuf, 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de zeste de citron râpé, le sel, le sucre, la moutarde, la sauce au piment fort et 15 mL (1 c. à soupe) de jus de citron. Continuez selon les directives ci-dessus.

Par portion : Environ 84 calories, 0 g protéines, 0 g glucides, 9 g matières grasses, 9 mg cholestérol, 51 mg sodium.

SAUCE AUX MANGUES

- 2 mangues mûres,
pelées, dénoyautées
et coupées en
morceaux de 2,5 cm
(1 po)
- 45 mL (3 c. à soupe) de
jus d'orange
fraîchement pressé
- 45 mL (3 c. à soupe) de
sucre à glacer

Placez tous les ingrédients dans le hachoir. Appuyez sur la commande à impulsion 2 ou 3 fois pendant 10 secondes, jusqu'à ce que tout soit mélangé. Servez sur de la crème glacée, des fruits ou du quatre-quarts.

Donne : 375 mL (1 tasse $\frac{1}{2}$) [6 portions de 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse)].

Par portion : Environ 63 calories, 0 g protéines, 16 g glucides, 0 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 1 mg sodium.

SAUCE PIQUANTE À L'ANANAS

- $\frac{1}{2}$ piment jalapeño,
épépiné
- 2 oignons verts,
coupés en morceaux
de 2,5 cm (1 po)
- 15 mL (1 c. à soupe) de
gingembre cristallisé
- 500 mL (2 tasses)
d'ananas frais en
morceaux
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de
cumin

Placez le piment, les oignons et le gingembre dans le hachoir. Faites tourner de 3 à 5 secondes pour hacher. Ajoutez l'ananas, le sel et le cumin. Appuyez sur la commande à impulsion 4 ou 5 fois pendant 3 secondes pour hacher grossièrement l'ananas. Servez avec du poulet ou du porc.

Donne : 375 mL (1 tasse $\frac{1}{2}$) [12 portions de 30 mL (2 c. à soupe)].

Par portion : Environ 15 calories, 0 g protéines, 4 g glucides, 0 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 49 mg sodium.

MARINADE À L'AIL ET AU GINGEMBRE

- 45 mL (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 45 mL (3 c. à soupe) de vinaigre de saké
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de feuilles de coriandre fraîche légèrement tassées
- 15 mL (1 c. à soupe) d'oignon en morceaux
- 45 mL (3 c. à soupe) de sauce soja
- 10 mL (2 c. à thé) d'huile de sésame foncée
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sucre
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de flocons de piment rouge écrasés
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de racine de gingembre fraîche
- 2 gousses d'ail

Combinez tous les ingrédients dans le hachoir. En plaçant la main sur le dessus du hachoir, faites tourner de 10 à 15 secondes jusqu'à ce que tout soit mélangé. Placez du boeuf, du porc, du poulet, du poisson ou du tofu dans un plat ou un sac de conservation des aliments scellable. Laissez mariner pendant 1 heure (dans le cas du poisson, du tofu ou des petits morceaux de viande) ou pendant 8 heures ou toute la nuit (dans le cas des gros morceaux de viande).

Faites griller jusqu'à obtention du degré de cuisson désiré en badigeonnant une fois de marinade à mi-cuisson si désiré. Jetez la marinade restante.

Donne : Environ 175 mL ($\frac{3}{4}$ tasse) [assez pour faire mariner environ 680 g (1 lb $\frac{1}{2}$ de steak ou 6 poitrines de poulet)].

Par portion : Environ 36 calories, 0 g protéines, 1 g glucides, 3 g matières grasses, 0 mg cholestérol, 286 mg sodium.

GLAÇAGE À LA CRÈME AU BEURRE

- 125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de
beurre ou de
margarine, ramolli
- 125 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de
shortening
- 500 mL (2 tasses) de
sucre à glacer
- 1 pincée de sel
- 5 mL (1 c. à thé) de
vanille
- 25-50 mL (2-4 c. à soupe)
de lait

Placez le beurre, le shortening, le sucre, le sel, la vanille et 30 mL (2 c. à soupe) de lait dans le hachoir. Appuyez sur la commande à impulsion 4 ou 5 fois pendant 10 secondes pour mélanger. Par la petite ouverture du couvercle, ajoutez du lait [15 mL (1 c. à soupe) à la fois] en appuyant sur la commande à impulsion jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Donne : De 12 à 16 portions [glacage pour un gâteau à deux étages de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po)].

Par portion : Environ 207 calories, 0 g protéines, 17 g glucides, 16 g matières grasses, 21 mg cholestérol, 14 mg sodium.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

- 250 mL (1 tasse) de sucre
à glacer
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de
cacao
- 1 pincée de sel
- 15 mL (1 c. à soupe) de
beurre ou de
margarine
- 25-45 mL (2-3 c. à soupe)
de lait
- 2 mL ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de
vanille

Placez le sucre à glacer, le cacao, le sel et le beurre dans le hachoir. Appuyez sur la commande à impulsion 1 ou 2 fois pendant 5 secondes pour mélanger. Ajoutez 30 mL (2 c. à soupe) de lait et la vanille. Appuyez sur la commande à impulsion 4 ou 5 fois pendant 3 secondes jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Par la petite ouverture du couvercle, ajoutez du lait [5 mL (1 c. à thé) à la fois] au besoin pour atteindre la consistance d'un coulis. Versez en filet sur un gâteau ou des petits gâteaux.

Donne : 12 portions [pour un gâteau à deux étages de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po) ou 12 petits gâteaux].

Par portion : Environ 47 calories, 0 g protéines, 9 g glucides, 1 g matières grasses, 3 mg cholestérol, 14 mg sodium.

GARNITURE À DESSERT AUX NOIX CROQUANTES

- 75 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de cassonade tassée
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de farine tout usage
- 5 mL (1 c. à thé) de cannelle
- 1 mL ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de muscade
- 45 mL (3 c. à soupe) de beurre ou de margarine, ramolli, en morceaux
- 75 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 250 mL (1 tasse) de noix ou de pacanes en morceaux

Placez le sucre, la farine, la cannelle et la muscade dans le hachoir. Faites tourner 3 ou 4 secondes pour mélanger. Ajoutez le beurre et appuyez sur la commande à impulsion 1 ou 2 fois pendant 4 secondes pour mélanger. Ajoutez l'avoine et les noix. Appuyez sur la commande à impulsion 3 ou 4 fois pendant 4 secondes pour mélanger. Étalez le mélange sur une plaque à pâtisserie. Faites cuire à 190 °C (375 °F) de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré, en remuant de temps en temps.

Laissez refroidir complètement, puis concassez. Saupoudrez sur de la crème glacée, des fruits ou de la garniture à tarte préparée. Conservez au frais et au sec dans un contenant hermétique.

Donne : Environ 500 mL (2 tasses) [8 portions de 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse)].

Par portion : Environ 198 calories, 3 g protéines, 16 g glucides, 14 g matières grasses, 12 mg cholestérol, 5 mg sodium.

TRUFFES IRRÉSISTIBLES

- 250 mL (1 tasse) de
brisures de chocolat
mi-sucré
- 250 mL (1 tasse) de
crème à fouetter
- 30 mL (2 c. à soupe) de
liqueur de café ou
de concentré de jus
de framboise
- 250 mL (1 tasse) de
framboises fraîches
Garniture fouettée
(facultatif)

Placez le chocolat dans le hachoir et appuyez sur la commande à impulsion 5 ou 6 fois pendant 5 secondes pour hacher. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème sans la faire bouillir. Par l'une des ouvertures du couvercle, pendant que le hachoir est en marche, ajoutez lentement la crème. Faites tourner de 20 à 30 secondes jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Par l'une des ouvertures du couvercle, pendant que le hachoir est en marche, ajoutez la liqueur et faites tourner jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Laissez refroidir plusieurs heures jusqu'à ce que le mélange durcisse. Servez deux petites cuillerées dans une assiette à dessert. Nappez de framboises et de garniture fouettée (facultatif).

Donne : 16 portions.

Par portion : Environ 111 calories, 1 g protéines, 10 g glucides, 8 g matières grasses, 20 mg cholestérol, 6 mg sodium.



FOR THE WAY IT'S MADE.®
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

®Registered Trademark/™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.,
KitchenAid Canada Licensee in Canada
© 2003. All rights reserved.

® Marque déposée / ™ Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.,
Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada
© 2003. Tous droits réservés.

1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7