Cuisinart®MD

3-Cup Mini Chopper/ Mini hachoir de 3 tasses

CCH-32C SERIES / SÉRIE CCH-32C

18 MONTH WARRANTY
18 MONTH MOIS
GARANTIE 18 MOIS



Instruction & Recipe Booklet

Livret d'utilisation et de recettes

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using. / Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper and the standard parts for it: SmartPower® metal chopping/grinding blade with BladeLock™ System and instruction/recipe booklet.

CAUTION: THE CHOPPING/GRINDING BLADE HAS VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking, please follow these instructions:

1. Place the box on a table or kitchen counter. Be sure the box is right side up.
2. Lift and remove the cardboard lid from the work bowl cover.
3. Grasping the work bowl handle, lift the unit up and out of the box and place on the tabletop.
4. Turn the work bowl counterclockwise to unlock it from the unit base. Lift up and remove.
5. **CAREFULLY REMOVE THE CHOPPING/ GRINDING BLADE BY GRASPING THE CENTER GREY HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADE, AS IT IS RAZOR SHARP.**
6. Read the instructions thoroughly before using the machine.

NOTE: We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.ca,** for a fast, efficient way to complete your product registration.

CONTENTS

Important Safeguards..... 2
Introduction 3
Assembly Instructions 3
Tips for Processing Food 3
Processing Food 4
Cleaning, Storage, and Maintenance 5
Troubleshooting..... 5
Operating Techniques Chart..... 6
Warranty 7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be adhered to, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base in water or other liquids
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **Always unplug from outlet when not in use, before assembling or dissembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been dropped or damaged in any way. Contact our Consumer Service Center at **1-800-472-7606** for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the mini chopper. A scraper may be used, but only when the mini chopper is not running.
11. **Blade is extremely sharp. Handle carefully when removing, inserting, or cleaning. Always allow blade to stop moving before removing cover.**
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting work bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism, as serious injury may result.
15. Before using, check work bowl for presence of foreign objects.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit only one way in a polarized outlet. 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 attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

INTRODUCTION

Congratulations on your new Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper! It handles a variety of food preparation tasks, such as chopping, grinding, puréeing, emulsifying, and blending. The patented SmartPower® auto-reversing blade features an incredibly sharp edge for delicate chopping and puréeing soft foods. The reverse edge is blunt to grind through spices and harder foods. And the exclusive BladeLock™ System enables the blade to lock into the bowl, so you can pour ingredients out of the bowl without first having to remove the blade.

The powerful high-speed motor works hard and fast to accomplish small jobs with ease. Chop herbs, onions, garlic; grind spices, hard cheese; purée baby foods; and blend homemade mayo and flavored butter all in this single compact machine. You have virtually unlimited options with the Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper. Enjoy!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. With the motor base on the tabletop, place the work bowl firmly on the motor base.
2. Turn the work bowl clockwise to lock onto base.
3. CAREFULLY pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to ensure that the blade is locked into position.

   IMPORTANT: HANDLE WITH CARE. The blade is razor sharp.
4. Add food to be processed.
5. Place the cover on the work bowl with the small tab to the left of the white column in the back of the work bowl.
6. Turn cover clockwise (toward the back column) to securely lock.
7. Plug unit into wall socket.
8. You are ready to chop/grind.

TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ to 1 inch (12 mm to 25 mm) in size or as specified in the Operating Techniques Chart on page 6.

If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. As a rule of thumb, most foods should not reach more than two-thirds of the way up the work bowl. Use the quantities given in the following chart and recipe section as a guide.





NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, we recommend using one hand to support the Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper during operation.

Selecting the Right Operating Control
Use the **Chop** function for chopping, puréeing, and mixing. It is the right choice, for example, for chopping foods such as herbs, celery, onions, garlic, and most cheeses. It is also the right choice for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise, and mixing salad dressing.

Pulse action is best when you are using the Chop function. Two or three pulses are often enough. Be sure to check the food frequently to prevent overprocessing. If you overprocess, you are likely to get a watery paste instead of a fine chop.

Use the **Grind** function for grinding spices and for chopping hard foods such as peppercorns, seeds, chocolate, and nuts.

Continuous-hold action is best when you are using the Grind function. You may have to run the Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper for several seconds with some foods to achieve the desired results – or as long as 20 seconds for some seeds.

When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

NOTE: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grains and spices. This does not affect the performance of the Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper. However, you may want to reserve the original bowl for grinding these items and purchase an additional bowl and cover set for other uses. You can order an additional work bowl and cover by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-472-7606.

Adding Liquid
You can add liquids such as oil or flavourings while the machine is running.
For example, you may wish to add oil when making mayonnaise or salad dressing. Pour the liquid through one of the openings in the cover.

WARNING: Do not use thin liquids such as water. Thin liquids can affect processing performance and may cause splashing or overflow.

IMPORTANT: Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free to allow air to escape. If both openings are blocked, liquid cannot flow smoothly into the bowl.

Removing Food from the Sides of the Bowl
Occasionally, food will stick to the sides of the bowl as you process. Stop the machine to clear food away. AFTER THE BLADE HAS STOPPED MOVING, remove the cover, and use a spatula to scrape the food from the sides of the bowl back into the center. Do not put hands into bowl unless unit is unplugged.

NOTE: HANDLE WITH CARE. The blade is razor sharp.

PROCESSING FOOD

1. **Place food in the assembled work bowl.** Be sure the food is cut into even, small pieces, and the bowl is not overloaded.
2. **Lock the cover into position.**
3. **Press the Chop or Grind paddle,** depending on the food you are processing.
4. When you have finished processing the food, **stop the machine by releasing the control paddle.**
5. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit.**
6. **Remove cover and work bowl.**
   a. Turn work bowl cover counterclockwise to remove.
   b. Turn work bowl counterclockwise to unlock it and lift it off base.
   N.B. The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base.
7. **To remove liquids and sauces from bowl:** Simply pour contents out of work bowl. Our convenient BladeLock™ System keeps blade safely in place.
8. **To remove thicker ingredients from bowl:** Carefully remove the SmartPower® blade by holding the stem on the top and gently pulling up to disengage blade lock. Remove food with a spatula. You can also remove contents while the bowl is still on the base.
   NOTE: HANDLE WITH CARE.
   THE BLADE IS RAZOR SHARP.

Tips: When making a recipe that involves multiple steps, always process the dry ingredients first and then the wet to avoid having to clean the bowl and blade between each task.

Never operate the Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper with an empty work bowl.

Whipping Disc

Whipping disc can be used to quickly and effortlessly whip ingredients like cream and eggs. Either 'Grind' or 'Chop' can be pressed for this attachment. Whipping takes place quickly so we recommend pulsing to prevent over-whipping.

Note: Never combine the whipping disc and chopping blade at the same time. Use only one attachment at a time.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use so that food won't dry on them. Wash blade, work bowl, and cover in warm, soapy water. Rinse and dry. Wash the blade carefully. Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight.

The work bowl and cover can be washed on the top rack of a dishwasher. Insert the work bowl upside down and the cover right side up. The blade can be washed in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor base clean with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor base or the plug in water or other liquids.

The Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper stores neatly on the countertop. When it is not in use, be sure to leave it unplugged. The hidden cord storage underneath the motor base will help to keep excess cord off the countertop. Store the unit assembled to prevent loss of parts. Store the blade as you would sharp knives – out of the reach of children.

The Cuisinart® 3-Cup [710 ml] Mini Chopper is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

Maintenance: Any service other than cleaning and normal user maintenance should be performed by an authorized Cuisinart Service Representative.

TROUBLESHOOTING

Motor doesn't start or blade doesn't rotate.

- Check that plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Be sure to press only one operation control paddle at a time.
- This appliance comes with a resettable protection device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing.

Food is unevenly chopped.

- Try cutting food into smaller, even-sized pieces.
- Try processing smaller amounts of food per batch.

Food is chopped too fine or is watery.

- The food has been overprocessed. Use brief pulses, or process for a shorter time. Let blade stop completely between pulses.

Food collects on work bowl cover or sides of prep bowl.

- This is normal; turn machine off. When blade stops rotating, remove cover and clean bowl and cover with spatula.

Food catches on blade.

- You may be processing too much food. Carefully remove blade. Remove food from blade with a spatula and begin processing again.

OPERATING TECHNIQUES CHART

With the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper, you can chop, grind, or purée a variety of foods. As a rule of thumb, most foods should not reach more than two-thirds of the way up the work bowl.

Food	Preparation, Max Quantity, and Tips
Bread for **Breadcrumbs**	Bread can be fresh, stale, or toasted (cooled). Use 1-inch pieces and pulse on Chop to break up, then process until desired fineness.
Butter for dips, spreads, and compound butters	Up to 4 ounces (1 stick). Butter should be room temperature and cut into 1-inch pieces. Pulse on Chop and then run continuously, alternating between Chop and Grind, to produce a smooth result. If flavoring, e.g. herbs or citrus zest, process the mix-ins first and then add the butter.
Cheese (hard)	Up to 4 ounces, cut into ½-inch cubes. Pulse on Chop to break up and then run continuously on Chop until desired consistency.
Cream Cheese	Up to 4 ounces (½ standard package). Cut into 2-inch pieces and bring to room temperature prior to processing. Alternate between Chop and Grind to produce a smooth result.
Chocolate	Up to 1 ounce of chocolate, either chips or ½-inch pieces. Pulse on Chop to break up and then either pulse or run continuously on Chop until desired size.
Cookies for crumb crusts and desserts	Break cookies into 1-inch pieces. Pulse on Chop to break up and then process continuously on Chop until desired consistency.
Fruits for purées and smoothie bowls	Up to ¾ cup of fruit pieces (1-inch pieces). Fruit should be peeled and pitted if necessary. Pulse on Chop; process on Chop if a smooth purée is desired.
Garlic	Up to 6 cloves (peeled). Pulse on Chop to achieve a rough chop. Process on Chop to achieve a fine chop.
Ginger	Peel and cut into ½-inch pieces, up to ¼ cup of pieces. Pulse on Chop and then run continuously on Chop to achieve a fine chop.
Herbs, fresh	Up to ½ cup fresh herbs, dried very well. Pulse on Chop until desired fineness.
Meat (raw)	Up to 4 ounces, cut into ½-inch pieces. Pulse on Chop until desired consistency.
Nuts	Up to ½ cup. Pulse on Chop to roughly chop. Run continuously on Chop to achieve a finer consistency.
Onion	Up to ½ medium onion, cut into ½-inch pieces. Pulse on Chop until desired consistency.
Peppercorns	Up to ¼ cup. Run continuously on Grind until desired fineness. Hard spices may scratch the interior of the bowl.
Spices (cinnamon and other hard spices)	Up to 2 cinnamon sticks, halved. Pulse on Grind to break up and then run continuously on Grind until desired fineness. Hard spices may scratch and/or discolor the interior of the bowl.
Vegetables, cooked for purées	Up to 1 cup cooked vegetables. Pulse on Chop and then run continuously, alternating between Chop and Grind, until desired consistency.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for grinding hard spices.

RECIPES

Dips, Spreads, and Schmears

Chunky Guacamole 7
Everything Bagel Labneh 8
Herbed Feta Dip 8
Honey Jalapeño Butter 9
Peach Salsa 9
Peppadew Cheese Spread 9
Roasted Red Pepper Hummus 10

Bites to Share

Ricotta Bruschetta 10
Mediterranean Nachos 11

Dressings and Sauces

Cheater's Caesar Dressing 11
Romesco Sauce 12

Sweet Treats

Chocolate Avocado Mousse 12

CHUNKY GUACAMOLE

Our fresh guacamole is perfect for the Sunday game or served alongside quesadillas for a festive dinner.

Makes about 1 1/3 cups [325 ml]

1 small garlic clove, peeled
½ jalapeño, cut into 1-inch [25 mm] pieces [rib and seeds removed, if desired]
1 scallion, cut into 1-inch [25 mm] pieces
1 tablespoon [15 ml] fresh cilantro leaves, stems discarded
2 ripe avocados, halved, pitted, and peeled
2 tablespoons [30 ml] fresh lime juice
¾ teaspoon [3.75 ml] kosher salt

1. Put the garlic, jalapeño, scallion, and cilantro in the work bowl. Pulse 8 to 10 times on Chop to roughly but evenly chop.
2. Scrape down the sides of the bowl. Add the avocados, lime juice, and salt to the work bowl.
   Pulse, alternating Chop and Grind, until you reach your desired consistency. For a smoother guacamole, run on Chop continuously.

Nutritional information per serving [1/3 cup (75ml)]:
Calories 118 (74% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 10g • sat. fat 1g chol. 0mg • sod. 434mg • calc. 13mg • fiber 5g

EVERYTHING BAGEL LABNEH

This dip is delicious with fresh vegetables or spread on a bagel.

Makes 1¾ cups [425 ml]

2 cups [500 ml] plain whole-milk Greek yogurt

1 teaspoon [5 ml] kosher salt, more to taste

2 tablespoons [30 ml] everything bagel seasoning, more to taste

1. To make the labneh, combine the yogurt and salt in a medium bowl. Place a fine-mesh strainer lined with cheesecloth over another medium bowl. Transfer the yogurt to the strainer and cover with plastic wrap. Let the yogurt strain in the refrigerator overnight, or up to 24 hours (once strained, it is labneh). The labneh should be a consistency similar to cream cheese.
2. Transfer the labneh to the work bowl and process on Chop until silky smooth. Add the everything bagel seasoning and pulse on Chop to combine.
3. Taste and adjust seasoning, then serve.

Nutritional information per serving:
Calories 20 (50% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 158mg • calc. 0mg • fiber 0g

HERBED FETA DIP

A lovely accompaniment to a crudité platter,
or as a spread on a sandwich paired with crunchy cucumber slices.

Makes about 2 cups [500 ml]

2 tablespoons [30 ml] fresh parsley leaves

2 tablespoons [30 ml] fresh dill

1 garlic clove, peeled

1 ½-inch [2.5 ml] piece lemon peel

8 ounces [227 g] feta cheese, broken into 1-inch [25 mm] pieces

⅔ cup [150 ml] plain Greek yogurt [any fat percentage]

Pinch freshly ground black pepper

Pinch crushed red pepper flakes

2 tablespoons [30 ml] extra-virgin olive oil

1. Put the parsley and dill in the work bowl. Pulse on Chop until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl and then add the garlic and lemon peel. Process continuously on Chop until finely chopped.
2. Add the feta, yogurt, black pepper, and pepper flakes. Pulse on Chop to first break up and roughly chop, then add the oil and process on Chop until smooth. Serve immediately, or store in an airtight container in the refrigerator for up to 5 days. Bring to room temperature before serving.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 59 (72% from fat) • carb. 1g • pro. 3g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 13mg • sod. 163mg • calc. 85mg • fiber 0g

HONEY JALAPEÑO BUTTER

While we love this butter spread on warm cornbread,
it's also great atop a piece of grilled chicken.

Makes 1 cup [250 ml]

¼ jalapeño, seeded and halved

8 tablespoons [120 ml (1 stick)] good-quality unsalted butter, room temperature, cut into 1-inch [25 mm] pieces

2 tablespoons [30 ml] honey
Pinch kosher salt

1. Put the jalapeño in the work bowl. Pulse on Chop and then process continuously on Chop until fine and evenly chopped. Scrape down the sides of the bowl and add the butter, honey, and salt. Process continuously, alternating between Chop and Grind, until combined, about 30 seconds, stopping to scrape down the bowl as needed.
2. Transfer the butter to a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Store in the refrigerator for up to 2 weeks or in the freezer for up to 1 month.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 115 (85% from fat) • carb. 4g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 7g chol. 30mg • sod. 18mg • calc. 24mg • fiber 0g

PEACH SALSA

The sweetness of this salsa makes it surprisingly versatile.
While it can be served with tortilla chips, it also works well on a piece of grilled fish or crab cakes. We also love how it works on our Ricotta Bruschetta on page 10.

Makes about 1½ cups [375 ml]

¼ large red bell pepper, cored, seeded, and cut into ½-inch [12 mm] pieces

1 small garlic clove, peeled

1 small jalapeño, halved and seeded, cut into ½-inch [12 mm] pieces

½ small red onion, cut into ½-inch [12 mm] pieces

2 peaches, peeled and pitted, cut into ½-inch [12 mm] pieces

1½ tablespoons [25 ml] fresh cilantro or parsley

2 teaspoons [10 ml] fresh lime juice

1½ teaspoons [7.5 ml] rice (or raspberry or white balsamic) vinegar

½ teaspoon [2.5 ml] honey
Pinch kosher salt

1. Put the red pepper in the work bowl and pulse on Chop to roughly chop. Transfer to a mixing bowl.
2. Put the garlic, jalapeño, and onion in the work bowl. Pulse on Chop until roughly chopped. Transfer to the bowl with the red pepper.
3. Add the peaches and cilantro to the work bowl, and pulse on Chop until the peaches are roughly chopped. Transfer to the bowl with the chopped vegetables. Stir in the lime juice, vinegar, honey, and salt. Cover and let the salsa rest for at least 30 minutes to allow the flavors to develop. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 10 (5% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 2mg • fiber 0g

PEPPADEW CHEESE SPREAD

A piquant spread that's a cross between Southern pimento cheese and fromage fort.
You can always swap some of the Cheddar here for whatever leftover bits of cheese you have on hand.

Makes 1⅓ cups [325 ml]

1 small garlic clove, peeled

4 ounces [113 g] good-quality sharp Cheddar, cut into ½-inch to 1-inch [12 mm to 25 mm] cubes, at room temperature

4 ounces [113 g] goat cheese, softened

2 tablespoons [30 ml] salted butter, softened

2 ounces [60 g (about 8 or 9)] hot, sweet, pickled Peppadew peppers, drained and halved

2 tablespoons [30 ml] dry white wine
Pinch kosher salt
Butter crackers, for serving

1. Put the garlic in the work bowl. Process continuously on Chop to finely chop, about 5 seconds. Add the Cheddar and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop, then run on Chop continuously until finely chopped. The Cheddar should be coarsely crumbled.

2. Break up the goat cheese in the work bowl, then add the butter, Peppadews, wine, and salt. Process on Chop continuously until well blended and mostly smooth, scraping down the bowl as necessary. The finished spread will be somewhat chunky, with some visible bits of Cheddar and flecks of pepper throughout.
3. Transfer to a bowl and serve immediately with the crackers. Alternatively, cover the bowl and chill for a firmer consistency, at least 1 hour.

Tip: For an impressive presentation, transfer the spread to a small plastic wrap-lined bowl; tap on the counter to remove air pockets, and smooth the top with an offset spatula or butter knife. Cover with plastic wrap and refrigerate to set, at least 2 hours. Unmold the spread onto a serving dish or platter. Let come to room temperature before serving, 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 95 (73% from fat) • carb. 2g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 26mg • sod. 134mg • calc. 78mg • fiber 0g

ROASTED RED PEPPER HUMMUS

A different take on traditional hummus, the roasted red pepper gives a sweet and tangy flavor to this popular spread.

Makes about 1 cup [250 ml]

2 tablespoons [30 ml] fresh Italian parsley
1 cup [250 ml] canned chickpeas, drained and rinsed
¼ cup [60 ml] roasted red pepper, chopped
1 garlic clove, peeled
2 tablespoons [30 ml] fresh lemon juice
1 tablespoon [15 ml] tahini
2 teaspoons [10 ml] extra-virgin olive oil
½ teaspoon [2.5 ml] kosher salt

1. Put the parsley in the work bowl. Process on Chop until finely chopped.
2. Add the chickpeas, red pepper, garlic, lemon juice, tahini, oil, and salt, and process continuously, alternating between Chop and Grind, until smooth, stopping to scrape down the sides of the work bowl with a spatula as necessary.
3. Transfer to a serving dish and serve immediately with pita bread triangles or crackers.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 79 (52% from fat) • carb. 8g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 244mg • calc 20g • fiber 2g

RICOTTA BRUSCHETTA

A super simple appetizer either served on its own or paired with our Peach Salsa.

Makes 12 bruschetta

12 ½-inch [12 mm] thick slices baguette
1 garlic clove, smashed
1½ tablespoons [25 ml] extra-virgin olive oil
1 cup [250 ml] ricotta, strained
½ ounce [15 g] Parmesan, cut into ½-inch [12 mm] cubes
½ teaspoon [2.5 ml] kosher salt
½ teaspoon [2.5 ml] freshly ground black pepper
½ to 1 tablespoon [7.5 to 15 ml] honey, optional

1. Preheat the oven to 375°F [190°C] with the rack in the upper position.
2. While the oven is preheating, rub one side of each slice of bread with the garlic and then brush with the olive oil.
3. Bake in the preheated oven for 2 to 3 minutes per side, or until lightly toasted.
4. While the bread is toasting, put the ricotta, Parmesan, salt, and pepper in the work bowl.
   Pulse on Grind until well combined.
5. Turn on the broiler. Divide the ricotta mixture evenly among the bread slices. Return to the oven and then broil for about 2 minutes, or until the cheese is fully warmed.
6. Drizzle the honey, if using, over the bruschetta and serve immediately.

Nutritional information per slice:
Calories 106 (68% from fat) • carb. 11g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 2g chol. 8mg • sod. 236mg • calc. 83mg • fiber 1g

MEDITERRANEAN NACHOS

This variation of classic nachos features a Kalamata olive-banana pepper twist on traditional salsa and is perfect for entertaining or for an easy weeknight dinner.

Makes 10 servings

- **½ cup [125 ml] banana pepper rings**
- **¼ cup [60 ml] pitted Kalamata olives**
- **¼ small red onion, cut into 1-inch [2.5 c,m] pieces**
- **1 cup [250 ml] grape tomatoes**
- **2 tablespoons [30 ml] plus ¼ cup [60 ml] fresh parsley leaves, torn, divided**
- **¼ teaspoon [1 ml] freshly ground black pepper**
- **1½ quarts [about 7 ounces (198 g)] pita chips**
- **1½ cups [375 ml] shredded white Cheddar cheese**
- **¼ cup [60 ml] feta cheese, crumbled**
- **1 tablespoon [15 ml] fresh dill, torn**

1. Preheat the oven to 350°F [180°C]. Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Put the banana peppers, olives, and onion in the work bowl. Process on Chop to roughly chop. Transfer to a small mixing bowl.
3. Add the tomatoes and 2 tablespoons [30 ml] of the parsley to the work bowl and pulse on Chop until the tomatoes are roughly chopped. Transfer to the mixing bowl with the pepper-olive mixture, add the black pepper, and stir well to combine.
4. Spread half of the pita chips on the prepared baking sheet, followed by half of the Cheddar, the remaining chips, then the remaining Cheddar. Bake until the cheese is melted, about 5 minutes. Remove from the oven and top with the pepper-olive salsa, feta, remaining parsley, and dill. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

Calories 180 (68% from fat) • carb. 15g • pro. 8g • fat 10g • sat. fat 4g • chol. 21mg • sod. 420mg • calc. 153mg • fiber 1g

CHEATER'S CAESAR DRESSING

Mayonnaise substitutes for raw egg yolks in this velvety fuss-free dressing.

Makes 1 cup [250 ml]

- **2 garlic cloves, peeled**
- **2 ounces [60 g] Parmesan cut into ½-inch [1,25 cm] cubess**
- **6 oil-packed anchovy fillets, drained and halved**
- **2 teaspoons [10 ml] Dijon mustard**
- **¼ cup [60 ml] mayonnaise**
- **2 tablespoons [30 ml] fresh lemon juice**
- **2 teaspoons [10 ml] red wine vinegar**
- **½ teaspoon [2.5 ml] kosher salt**
- **½ teaspoon [2.5 ml] freshly ground black pepper**
- **⅓ cup [75 ml] extra-virgin olive oil**

1. Put the garlic in the work bowl. Process on Chop continuously to finely chop, about 5 seconds. Add the Parmesan and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop. Add the anchovies and mustard, and then Process on Chop continuously until the mixture is finely crumbled. Scrape down the bowl, then continue to process until the mixture forms a paste, 30 to 35 seconds.
2. Add the mayonnaise, lemon juice, vinegar, salt, and pepper. With the machine running, add the olive oil in a steady stream, through one of the drizzle holes on top of the cover, until emulsified. Process on Grind for an additional 15 seconds. The finished dressing will be quite thick.
3. Taste and adjust seasoning and/or acidity, if needed. Use immediately to dress salad greens or as desired.

Nutritional information per serving [2 tablespoons (30 ml)]:

Calories 160 (90% from fat) • carb. 1g • pro. 3g • fat 16g • sat. fat 3g • chol. 9mg • sod. 416mg • calc. 104mg • fiber 0g

ROMESCO SAUCE

You can thank Spain for this smoky, robust sauce.
It's delicious with grilled meat and fish, or try it heaped on roasted cauliflower steaks.

Makes 2 cups [500 ml]

1 dried ancho chile pepper, rinsed, stemmed, and seeded
1 ½-inch [1.25 cm],slice sourdough or country-style bread [about 2 ounces (57 g)]
1 large red bell pepper, stemmed
1 large tomato, or 2 plum tomatoes, cored
½ cup [125 ml] whole raw almonds, blanched (see Tip)
1 large garlic clove, peeled
¼ cup [60 ml] loosely packed parsley leaves
2 tablespoons [30 ml] sherry vinegar
1 teaspoon [5 ml] smoked paprika
½ teaspoon [2.5 ml] kosher salt
Pinch crushed red pepper flakes
½ cup [125 ml] extra-virgin olive oil

1. Place the ancho chile in a bowl and cover with hot water. Let soak for 15 minutes, until softened.
2. Meanwhile, preheat the broiler on high with a rack positioned in the upper third of the oven. Put the bread on the rack and broil 2 to 3 minutes on each side, using tongs to flip, until toasted. Remove the crust, and then tear the bread into 1-inch [25 mm] pieces; reserve.
3. Place the pepper and tomato on a large rimmed baking sheet and broil, rotating frequently with the tongs, until evenly blackened and blistered on all sides. Transfer the tomato and pepper to a bowl; cover with plastic wrap and set aside for 10 minutes. The steam will help to loosen the skins.
4. Turn off the broiler and preheat the oven to 350°F [180°C]. Put the almonds on the baking sheet and toast for 8 to 10 minutes, until just fragrant.
5. When the pepper and tomato are cool enough to handle, peel off and discard the skins. Slice the pepper to remove the core and seeds. Use a knife to roughly chop the tomato and pepper; set aside. Gently scrape the softened flesh of the ancho chile from its papery skin; discard the skin.
6. Put the garlic in the work bowl. Process on Chop continuously to finely chop, about 5 seconds. Add the almonds and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop. Add the pepper, tomato, ancho chile, and toasted bread, and continue to pulse on Chop until mostly incorporated.
7. Scrape down the bowl and add the parsley, vinegar, paprika, salt, and crushed red pepper. With the machine running, add the olive oil in a steady stream. Scrape down the bowl. Process on Grind continuously to your desired consistency. The final sauce should have some texture from the almonds.
8. Taste and adjust seasoning and/or acidity, if needed. Serve as desired.

Tip: If you cannot find blanched almonds, you can easily blanch your own. Place whole almonds (with skins) in a bowl, cover with boiling water, and let stand for 1 minute. Drain almonds and immediately rinse under cold water. Gently squeeze almonds to loosen and slip off skins.

Nutritional information per serving [¼ cup (60 ml)]:
Calories 195 (18% from fat) • carb. 7g • pro. 3g • fat 18g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 75mg • calc. 33mg • fiber 2g

CHOCOLATE AVOCADO MOUSSE

You may find the combination unusual, but the creamy flesh of avocados magically combines with bittersweet chocolate in a decadent mousse that is also rich in healthy fat — a no-brainer dessert!

Makes 4 servings

2 ounces [57 g] bittersweet chocolate chips, preferably 60% cacao
2 ripe avocados, halved and pitted
¼ cup [60 ml] pure maple syrup
¼ cup [60 ml] unsweetened cocoa powder
2 tablespoons [30 ml] strong-brewed espresso or coffee
1 teaspoon [5 ml] pure vanilla extract
Pinch sea salt
Raspberries for serving, optional

1. Place the chocolate chips in a heatproof bowl set over a saucepan of barely simmering water. Stir until thoroughly melted. Remove from the heat and let cool.
2. Scoop out the avocado flesh, in pieces, directly into the work bowl. Pulse on Chop to start processing, and then run on Chop continuously until puréed, 15 to 20 seconds. Scrape down the bowl and add the melted chocolate, maple syrup, cocoa powder, espresso, vanilla, and salt. Run on Chop continuously until fully incorporated and smooth.
3. Divide the mousse evenly among 4 small dessert glasses or bowls. Cover and chill for at least 1 hour before serving. Serve the mousse with raspberries, if desired.

Nutritional information per serving [approximately ½ cup (125 ml)]:
Calories 310 (58% from fat) • carb. 31g • pro. 4g • fat 22g • sat. fat 7g • chol. 0mg • sod. 78mg • calc. 12mg • fiber 12g

WARRANTY

Limited 18-Month Warranty

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 18-months from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model:
CCH-32C SERIES

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2426 = manufactured in 24th week of the year 2026.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at **www.cuisinart.ca.**

©2026 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China

IB-25/256A

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE

L'emballage contient un mini hachoir de 3 tasses [710 ml] Cuisinart[MD] et ses pièces standard : un couteau hachoir/broyeur en métal SmartPower[MD] avec mécanisme de verrouillage BladeLock[MC] ainsi qu'un livret d'utilisation et de recettes.
ATTENTION : LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT.

Pour ne pas vous blesser pendant le déballage, veuillez suivre les instructions suivantes :

1. Placez la boîte, à l'endroit, sur une table ou sur un comptoir.
2. Soulevez et retirez le couvercle en carton du couvercle du bol du hachoir.
3. Saisissez la poignée du bol, soulevez l'appareil hors de la boîte et déposez-le sur la table.
4. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le pour le retirer.
5. **RETIREZ LE COUTEAU EN MÉTAL AVEC PRÉCAUTION. SAISISSEZ-LE PAR SON MOYEU GRIS ET SOULEVEZ-LE BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.**
6. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

N REMARQUE : Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web à www.cuisinart.ca. C'est rapide et efficace!

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 8
Introduction 9
Assemblage 9
Conseils d'utilisation 10
Transformation des aliments 10
Nettoyage, rangement et entretien 11
Guide de dépannage 11
Guides de transformation des aliments 12
Garantie 13

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand on utilise un appareil électrique, il faut toujours observer certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.

2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances ou l'expérience nécessaires. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

4. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon d'alimentation et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.

5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez notre Service à la clientèle au 1-800-472-7606 pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du couteau en mouvement pendant que l'appareil est en marche afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule dans le bol, mais seulement quand l'appareil ne tourne pas

11. Le couteau est extrêmement coupant, manipulez-le avec précaution. Assurez-vous qu'il est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.

12. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur l'arbre d'entraînement avant de mettre le bol en position.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'enlever le couvercle avant que le couteau ne se soit complètement immobilisé.
14. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle; vous risqueriez des blessures graves.
15. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol.

16. Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dans un module de rangement ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise de courant.** Laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois ou la porte de l'armoire lorsqu'on la ferme.

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle ne fait pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté un mini hachoir de 3 tasses [710 ml] de Cuisinart[MD]! Il vous aidera à réaliser une foule de tâches de préparation des aliments, telles que hacher, broyer, réduire en purée, émulsifier ou mélanger. Le couteau autoréversible SmartPower[MD] breveté a un côté très tranchant pour hacher délicatement ou réduire les aliments mous en purée, et un côté émoussé spécialement conçu pour broyer les épices et aliments durs. Le mécanisme BladeLock[MC] exclusif verrouille le couteau dans le bol, de sorte que vous pouvez vider les ingrédients sans avoir à le retirer.

Doté d'un moteur puissant, l'appareil fonctionne à haute vitesse pour accomplir rapidement les tâches les plus variées, comme hacher des fines herbes, de l'oignon ou de l'ail, broyer des épices ou des fromages durs, réduire des aliments en purée pour bébé ou encore, faire de la mayonnaise maison et des beurres aromatisés. Il n'y a pratiquement pas de limites à ce que vous pouvez faire avec votre mini hachoir de 3 tasses [710 ml] Cuisinart[MD]. Profitez-en bien!

ASSEMBLAGE

1. Placez le bloc-moteur sur la table de la cuisine, puis posez le bol fermement dessus.
2. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
3. Saisissez le couteau par son moyeu **AVEC PRÉCAUTION** et glissez-le à fond sur l'arbre. Poussez fermement dessus pour vous assurer qu'il est bien verrouillé.

IMPORTANT : SOYEZ PRUDENT!
Le couteau est aussi coupant qu'une lame de rasoir.



4. Mettez les aliments dans le bol.
5. Posez le couvercle sur le bol de sorte que la petite languette soit à la gauche de la colonne blanche au dos du bol.
6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la colonne arrière) pour le verrouiller en position.
7. Branchez l'appareil dans la prise de courant.
8. Vous pouvez maintenant utiliser votre hachoir.



CONSEILS D'UTILISATION

Préparation des aliments

Taille
Coupez toujours les gros aliments en petits morceaux d'à peu près la même taille, environ ½ à 1 po (12 à 25 mm) ou selon les indications du Guide de transformation des aliments qui figure à la page 6. Des petits morceaux de grosseur uniforme seront plus faciles à hacher uniformément.

Quantité
Ne mettez pas trop d'aliments dans le bol. En plus d'imposer des efforts indus au moteur, cela ne donnera pas de bons résultats. En général, le bol ne devrait pas être rempli à plus des deux tiers. Guidez-vous sur les quantités indiquées dans le tableau et la section des recettes.

REMARQUE : Comme le hachoir est équipé d'un moteur puissant, nous vous recommandons de le tenir fermement d'une main pendant que vous le faites fonctionner.

Choisir la bonne fonction
La fonction Hachage [**chop**] sert à hacher, à réduire en purée et à mélanger. Utilisez-la pour hacher des aliments, tels que les fines herbes, le céleri, l'oignon, l'ail et la plupart des fromages, réduire des légumes cuits en purée, préparer de la mayonnaise ou mélanger de la sauce à salade.

L'action « Impulsions » s'emploie surtout avec la fonction Hachage. Bien souvent, deux ou trois impulsions suffisent. Vérifiez fréquemment la consistance des aliments afin de ne pas les hacher excessivement et d'obtenir un mélange pâteux au lieu d'une texture fine.

La fonction Broyage [**grind**] sert à moudre des épices ou à hacher des aliments plus durs, tels que grains de poivre, des graines, du chocolat et des noix.

L'action continue s'emploie surtout avec la fonction Broyage. Elle consiste à faire tourner le hachoir pendant plusieurs secondes sans arrêt afin d'obtenir les résultats désirés, par exemple jusqu'à 20 secondes pour certaines graines.

Quand vous devez faire tourner le hachoir pendant plus de 10 secondes, arrêtez toutes les 10 secondes environ pour que les aliments retournent au fond du bol; vous obtiendrez ainsi des résultats plus uniformes.

REMARQUE : Certains aliments, comme les graines et les épices, peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir, mais si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous en procurer un second que vous pourrez réserver à ces autres usages. Communiquez avec notre Service à la clientèle en composant le numéro sans frais 1-800-472-7606.

Ajouter des liquides
Il est possible d'ajouter des liquides (comme l'huile ou des ingrédients aromatisants) pendant que l'appareil est en marche. Par exemple, vous pourriez souhaiter ajouter de l'huile pour réaliser une mayonnaise ou une vinaigrette. Versez simplement le liquide par l'un des orifices du couvercle.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de liquides très fluides comme de l'eau, car ils peuvent altérer la transformation et causer des éclaboussures ou débordements.

IMPORTANT : Ajouter le liquide dans un seul orifice à la fois, car l'autre doit être libre pour que l'air puisse s'échapper. Si les deux orifices sont obstrués, le liquide ne pourra pas circuler sans à-coups dans le bol.

Détacher les aliments de la paroi du bol
Il arrive parfois que des aliments adhèrent à la paroi du bol. Pour les détacher, arrêtez l'appareil. ATTENDEZ QUE LE COUTEAU SE SOIT IMMOBILISÉ, puis ôtez le couvercle et raclez les aliments avec une spatule en les ramenant vers le centre. Ne mettez pas les mains à l'intérieur du bol à moins de savoir que l'appareil est débranché.

REMARQUE : SOYEZ PRUDENT! Le couteau est aussi coupant qu'une lame de rasoir.

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

1. **Mettez les aliments dans le bol.** Assurez-vous qu'ils sont coupés en petits morceaux d'égale grosseur et qu'il n'y en a pas trop dans le bol.
2. Verrouillez le couvercle en place.
3. Appuyez sur la touche Hacher ou Broyer, selon l'aliment que vous transformez.
4. Lorsque l'aliment est transformé, relâchez la touche pour que l'appareil s'arrête.
5. **UNE FOIS LE COUTEAU PARFAITEMENT IMMOBILISÉ,** débranchez l'appareil.
6. **Retirez le couvercle et le bol.**
   a. Tournez le couvercle du bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
   b. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et soulevez-le du bloc-moteur.
   N.B. Vous devez enlever le couvercle avant d'installer ou de retirer le bol de préparation du socle.
7. **Pour vider les liquides ou les sauces du bol :** Vous n'avez qu'à verser le contenu du bol. Le mécanisme de verrouillage BladeLock[MC] pratique maintient le couteau en place.

8. **Pour vider les ingrédients épais ou consistants du bol :**
   Retirez le couteau avec précaution en le saisissant par la tige et en le tirant délicatement pour désengager le mécanisme BladeLock[MC]. Prélevez les aliments à l'aide d'une spatule. Vous pouvez également vider le contenu du bol pendant qu'il est sur le bloc-moteur.
   IMPORTANT : SOYEZ PRUDENT! LE COUTEAU EST EXTRÊMEMENT COUPANT.

Conseil : Lorsque vous réalisez une recette qui comporte plusieurs étapes, commencez toujours par transformer les aliments secs avant les ingrédients liquides, afin de ne pas avoir à nettoyer le bol et le couteau entre chaque étape.

Ne faites jamais fonctionner le hachoir sans rien dans le bol.

Disque à fouetter

Le disque fouette des ingrédients comme la crème et les oeufs, rapidement et sans effort. Il peut être commandé par l'une ou l'autre des palettes, « Hacher » ou « Broyer ». Comme c'est un accessoire très efficace, nous recommandons de procéder par impulsions afin de ne pas trop fouetter l'aliment.

Remarque : L'appareil doit être utilisé avec le couteau OU le disque, mais jamais les deux en même temps.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle et le couteau immédiatement après l'emploi pour éviter que les ingrédients n'y adhèrent en séchant. Lavez le couteau, le bol et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les. Faites très attention en lavant le couteau. Ne le laissez pas tremper dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de le perdre de vue.

Le bol et le couvercle vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Mettez le bol à l'envers et le couvercle à l'endroit. Mettez le couteau dans le panier à ustensiles. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas où vous avez mis le couteau! Pour nettoyer le bloc-moteur, essuyez-le simplement d'un coup de chiffon humide, puis essuyez-le avec un linge sec. Ne plongez jamais le bloc-moteur ni la fiche électrique dans l'eau ou un autre liquide.

Vu qu'il est peu encombrant, vous pouvez garder votre hachoir CuisinartMD sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas. Rangez le cordon dans l'espace de rangement sous le bloc-moteur afin qu'il ne traîne pas sur le comptoir. Rangez toujours l'appareil assemblé pour ne pas perdre des pièces. Rangez le couteau comme tout autre couteau tranchant – hors de la portée des enfants.

Le mini hachoir de 3 tasses [710 ml] de Cuisinart[MD] est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Entretien : Confiez toute opération d'entretien (autre que le nettoyage et l'entretien normal) à un représentant autorisé de Cuisinart.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le moteur ne démarre pas ou le couteau ne tourne pas.

- Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en position.
- Prenez soin d'appuyer sur une seule touche à la fois.
- L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur en cas de surcharge extrême. Si l'appareil s'arrête de manière imprévue, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- Essayez de couper les aliments en plus petits morceaux de la même grosseur.
- Essayez de transformer de plus petites quantités d'aliments à la fois.

Les aliments sont hachés trop fins ou sont liquides.

- Les aliments ont été trop transformés. Travaillez par brèves impulsions ou réduisez la durée de transformation. Laissez le couteau s'immobiliser parfaitement entre chaque impulsion.

Les aliments s'entassent dans le couvercle ou sur les parois du bol.

- Cela est normal. Arrêtez l'appareil. Quand le couteau s'est immobilisé, enlevez le couvercle et raclez le bol et le couvercle à l'aide de la spatule.

Les aliments collent au couteau.

- C'est peut-être qu'il y a trop d'aliments dans le bol. Retirez le couteau avec précaution et nettoyez-le avec une spatule.

GUIDE DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Avec le mini hachoir de 3 tasses (710 ml) Cuisinart[MD], vous pouvez hacher, broyer ou réduire en purée une grande variété d'aliments. En général, le bol ne devrait pas être rempli à plus des deux tiers.

Aliments	Préparation, quantité maximale et conseils
Pain pour chapelure	Le pain peut être frais, vieux d'un jour ou grillé (refroidi). Couper en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher par impulsions pour défaire, puis en continu jusqu'à la consistance désirée.
Beurre pour trempettes, tartinades et beurres composés	Jusqu'à 4 oz (113 g) (1 bâtonnet) de beurre à température ambiante. Couper en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher par impulsions, puis hacher et broyer en alternance, en continu, jusqu'à consistance lisse. Pour faire des beurres aromatisés (ex. avec de fines herbes ou du zeste d'agrume), transformer l'aromate avant d'y ajouter le beurre.
Fromage dur	Jusqu'à 4 oz (113 g). Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher en continu jusqu'à la consistance désirée.
Fromage en crème	Jusqu'à 4 oz (113 g) (½ paquet standard), à température ambiante. Couper en dés de 2 po (5 cm). Hacher et broyer en alternance, en continu, jusqu'à consistance lisse.
Chocolat	Jusqu'à 1 oz (60 g). Grains ou morceaux de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher en continu ou par impulsions jusqu'à la taille désirée.
Biscuits pour croûtes de tarte et desserts	Briser les biscuits en morceaux de 1 po (2,5 cm). Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher en continu jusqu'à la consistance désirée.
Fruits pour purées et smoothies	Jusqu'à ¾ t. (180 ml) de fruits (pelés et dénoyautés) en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher en continu pour une purée parfaitement lisse, selon les goûts.
Ail	Jusqu'à 6 gousses (pelées). Hacher par impulsions pour défaire en morceaux. Hacher en continu, si désiré, pour hacher finement.
Gingembre	Jusqu'à ¼ t. (60 ml) de gingembre pelé en dés de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions pour défaire en morceaux. Hacher en continu, si désiré, pour hacher finement.
Fines herbes, fraîches	Jusqu'à ½ t. (125 ml) de fines herbes fraîches, bien sèches. Hacher par impulsions jusqu'à la consistance désirée.
Viandes (crues)	Jusqu'à 4 oz (113 g). Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions jusqu'à la consistance désirée.
Noix	Jusqu'à ½ t. (125 ml). Hacher par impulsions pour défaire en morceaux. Hacher en continu, si désiré, pour hacher finement.
Oignons	Jusqu'à la moitié d'un oignon moyen. Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions jusqu'à la consistance désirée.
Poivre en grains	Jusqu'à ¼ t. (60 ml). Broyer en continu jusqu'à la mouture désirée. Les épices dures peuvent rayer l'intérieur du bol.
Cannelle en bâtons (et autres épices dures)	Jusqu'à 2 bâtonnets, cassés en deux. Broyer par impulsions pour défaire, puis broyer en continu jusqu'à l'obtention d'une mouture fine. Les épices dures peuvent tacher ou rayer l'intérieur du bol.
Légumes, cuits pour purée	Jusqu'à 1 t. (250 ml) de légumes cuits. Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis hacher et broyer en alternance, en continu, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

*Les rayures superficielles qui peuvent se produire n'auront aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre mini hachoir de 3 tasses Cuisinart[MD].
Mais si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous en procurer un second que vous pourrez réserver à cet usage.

RECETTES

Trempettes et tartinades

Guacamole avec morceaux 19
Labneh au goût de bagel 20
Trempette au feta et aux fines herbes 20
Beurre au miel et au jalapeno 20
Salsa de pêches 21
Tartinade au fromage et aux piments Peppadew 21
Houmous au poivron rouge rôti 22

Bouchées

Bruschetta à la ricotta 22
Nachos méditerranéens 22

Vinaigrette et sauce

Vinaigrette César sans œufs 23
Sauce Romesco 23

Dessert

Mousse au chocolat et à l'avocat 24

GUACAMOLE AVEC MORCEAUX

Parfait pour accompagner le match du dimanche
ou servir avec des quésadillas pour un repas sympa!.

Donne environ 1 1/3 tasses [325 ml]

1 petite gousse d'ail, pelée
½ piment jalapeno, coupé en dés de 1 po [2,5 cm]
1 oignon vert, coupé en dés de 1 po [2,5 cm]
1 c. à soupe [15 ml] de feuilles de coriandre fraîche, sans les tiges
2 avocats mûrs, coupés en deux, dénoyautés et pelés
2 c. à soupe [30 ml] de jus de lime frais
¾ c. à thé [3,75 ml] de sel cascher

1. Mettre l'ail, le piment, l'oignon vert et la coriandre dans le bol. Hacher grossièrement, mais uniformément, par 8 à 10 impulsions.
2. Racler les parois du bol. Ajouter la chair d'avocat en morceaux, le jus de lime et le sel dans le bol. En alternant entre Hacher et Broyer, défaire par impulsions jusqu'à la consistance désirée. Pour une guacamole plus lisse, hacher en continu.

Valeur nutritive d'une portion de [1/3 tasse (75ml)]:

Calories 118 (74 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 10 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 434 mg • calcium 13 mg • fibres 5 g

LABNEH AU GOÛT DE BAGEL

Cette trempette est délicieuse avec des légumes frais ou tartinée sur un bagel.

Donne 1¾ tasses [425 ml]

2 t. [500 ml] de yogourt grec nature, au lait entier
1 c. à thé [5 ml] de sel cascher, plus au goût
2 c. à soupe [30 ml]) d'assaisonnement pour bagel [plus, au goût]

1. Combiner le yogourt et le sel dans un bol de taille moyenne. Tapisser un tamis fin d'étamine (toile à fromage) et le placer au-dessus d'un autre bol de taille moyenne. Transférer le yogourt avec le sel dans le tamis et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser égoutter jusqu'au lendemain ou pendant au plus 24 heures. (Une fois égoutté, c'est le « labneh ».) Le labneh devrait avoir la consistance du fromage à la crème.
2. Transférer le labneh dans le bol du hachoir et hacher jusqu'à consistance soyeuse. Ajouter l'assaisonnement pour bagel et hacher par impulsions pour combiner.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin. Servir.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 20 (50 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 1 g • lipides 1 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 158 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

TREMPETTE AU FETA ET AUX FINES HERBES

Un savoureux accompagnement à un plateau de crudités ou tartiné sur un sandwich aux concombres.

Donne environ 2 tasses [500 ml]

2 c. à soupe [30 ml] fresh parsley leaves
2 c. à soupe [30 ml] fresh dill
1 gousse d'ail, pelée
1 morceau de ½ po [1,25 cm] d'écorce de citron
8 oz [225 g] de feta, en dés de 1 po [2,5 cm]
⅔ t. [150 ml] de yogourt grec nature [n'importe quelle teneur en gras]
1 pincée de poivre noir frais moulu
1 pincée de flocons de piment rouge
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra

1. Mettre le persil et l'aneth dans le bol du hachoir. Hacher finement par impulsions. Racler les parois du bol. Ajouter l'ail et l'écorce de citron. Hacher en continu jusqu'à ce que finement haché.
2. Ajouter le feta, le yogourt, le poivre noir et les flocons de piment. Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher grossièrement. Ajouter l'huile et hacher en continu jusqu'à consistance lisse.

   Servir immédiatement. Le pesto se conservera dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant jusqu'à cinq jours. Laisser réchauffer à la température ambiante avant de servir.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 59 (72 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 3 g • lipides 5 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 13 mg • sodium 163 mg • calcium 85 mg • fibres 0 g

BEURRE AU MIEL ET AU JALAPENO

Savoureux sur du pain de maïs chaud, ce beurre est également délicieux sur du poulet grillé.

Donne 1 tasse [250 ml]

¼ piment jalapeno, épépiné et coupé en deux
8 c. à soupe [120 ml ou 1 bâtonnet] de beurre non salé de qualité supérieure, à température ambiante, coupé en dés de 1 po [2,5 cm]
2 c. à soupe [30 ml] de miel
1 pincée de sel cascher

1. Mettre le piment dans le bol du hachoir. Hacher par impulsions pour défaire, puis en continu jusqu'à ce que finement haché. Racler les parois du bol. Ajouter le beurre, le miel et le sel. En alternant entre Hacher et Broyer, transformer en continu pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que combinés. Arrêter le hachoir et racler le bol au besoin.
2. Transférer le beurre sur une feuille de papier ciré et, à l'aide du papier, former un rouleau. Envelopper dans une pellicule plastique. Le beurre se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur ou jusqu'à un mois au congélateur.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 115 (85 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 0 g • lipides 11 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 30 mg • sodium 18 mg • calcium 24 mg • fibres 0 g

SALSA DE PÊCHES

Cette salsa sucrée peut être servie tout autant avec des croustilles de tortilla qu'avec du poisson grillé ou des galettes de crabes. Nous l'aimons particulièrement avec notre bruschetta à la ricotta (recette à la page 10).

Donne environ 1½ tasse [375 ml]

¼ d'un gros poivron rouge, évidé, épépiné et coupé en dés de ½ po [1,25 cm]
1 petite gousse d'ail, pelée
1 petit piment jalapeno, épépiné et coupé en dés de ½ po [1,25 cm]
½ petit oignon rouge, coupé en dés de ½ po [1,25 cm]
2 pêches, pelées et dénoyautées, coupées en dés de ½ po [1,25 cm]
1½ c. à soupe [25 ml] de coriandre ou de persil frais
2 c. à thé [10 ml] de jus de lime frais
1½ c. à thé [7,5 ml] de vinaigre de riz [ou de framboise ou de balsamique blanc]
½ c. à thé [2,5 ml] de miel
1 pincée de sel cascher

1. Mettre le poivron rouge dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement par impulsions. Vider dans un bol à mélanger.
2. Mettre l'ail, le piment jalapeno et l'oignon dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement par impulsions. Transférer dans le bol contenant le poivron rouge.
3. Mettre les pêches et la coriandre ou le persil dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement par impulsions. Vider dans le bol contenant les autres légumes hachés.
4. Ajouter le jus de lime, le vinaigre, le miel et le sel. Couvrir et laisser reposer pendant au moins 30 minutes pour que les saveurs se marient. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 10 (5 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

TARTINADE AU FROMAGE ET AUX PIMENTS PEPPADEW

Une tartinade piquante n'est pas sans rappeler le « fromage fort », cette tartinade que l'on prépare avec les restes de fromage que l'on a sous la main. Ici, vous pourriez remplacer le cheddar par n'importe quels petits bouts de fromage que vous avez dans le frigo.

Donne 1⅓ tasses [325 ml]

1 petite gousse d'ail, pelée
4 oz (120 g) de cheddar fort de qualité supérieure, coupé en dés de ½ po à 1 po (1,25 cm à 2,5 cm), à température ambiante
4 oz (120 g) de fromage de chèvre, ramolli
2 c. à soupe (30 ml) de beurre salé, ramolli
2 oz (60 g) de piments piquants sucrés marinés (environ 8 ou 9), égouttés et coupés en deux
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
1 pincée de sel cascher
Craquelins au beurre, pour servir

1. Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir. Hacher en continu environ 5 secondes. Ajouter le cheddar et défaire en hachant par 10 à 12 impulsions. Hacher en continu jusqu'à ce que le cheddar ait une texture grumeleuse grossière.
2. Émietter le fromage de chèvre directement dans le bol. Ajouter le beurre, les piments, le vin et le sel. Hacher en continu, en raclant les parois du bol au besoin. La tartinade ne sera pas parfaitement lisse; il restera des morceaux de cheddar et des particules de piments piquants.
3. Transférer dans un bol de service et servir immédiatement avec des craquelins. On peut également recouvrir le bol et réfrigérer la tartinade pendant au moins 1 heure pour lui donner une consistance plus ferme.

Conseil : Pour une présentation qui en met plein la vue, transférer la tartinade dans un petit bol tapissé d'une pellicule plastique. Tapoter sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air et lisser le dessus de la tartinade avec un couteau à beurre ou une spatule coudée. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 2 heures. Sortir du réfrigérateur et démouler sur une assiette de service. Laisser réchauffer à température ambiante, 15 à 20 minutes avant de servir.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 95 (73 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 4 g • lipides 8 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 26 mg • sodium 134 mg • calcium 78 mg • fibres 0 g

HOUMOUS AU POIVRON ROUGE RÔTI

Une variante de l'houmous classique.
Le poivron rouge rôti confère une saveur aigre-douce à cette tartinade populaire.

Donne environ 1 tasse [250 ml]

2 c. à soupe [30 ml] de persil italien frais
1 t. [250 ml] de pois chiches en conserve, égouttés et rincés
¼ t. [60 ml] de poivron rouge rôti, haché
1 gousse d'ail, pelée
2 c. à soupe [30 ml] de jus de citron frais
1 c. à soupe (15 ml] de tahini
2 c. à thé [10 ml] d'huile d'olive vierge extra
½ c. à thé [2,5 ml] de sel cascher

1. Mettre le persil dans le bol du hachoir. Hacher finement.
2. Ajouter les pois chiches, le poivron rouge, l'ail, le jus de citron, le tahini, l'huile et le sel. En alternant entre Hacher et Broyer, transformer en continu jusqu'à la consistance lisse, en arrêtant au besoin pour racler les parois du bol avec une spatule.
3. Transférer dans un plat de service et servir immédiatement accompagné de triangles de pain pita ou de craquelins.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 79 (52 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 2 g • lipides 5 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 244 mg • calcium 20 g • fibres 2 g

BRUSCHETTA À LA RICOTTA

Un hors-d'œuvre super simple, à servir tel quel
ou accompagné de notre salsa de pêches.

Donne 12 bruschetta

12 tranche de pain baguette d'une épaisseur de ½ po [12 mm]
1 gousse d'ail, écrasée
1½ c. à soupe (25 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 t. (250 ml) de ricotta, égouttée
½ oz (15 g) de parmesan, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
½ à 1 c. à soupe (7,5 à 15 ml) de miel, facultatif

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), grille en position supérieure.
2. Pendant que le four préchauffe, frotter une face de chaque tranche de pain avec l'ail, puis badigeonner d'huile d'olive.
3. Griller au four pendant 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que légèrement doré.
4. Pendant ce temps, mélanger la ricotta avec le parmesan, le sel et le poivre dans le bol du hachoir. Broyer par impulsions jusqu'à ce que bien combinés.
5. Régler le four à « Griller » (Broil). Distribuer le mélange de ricotta également entre les tranches de pain grillées. Faire griller au four pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que la garniture soit chaude.
6. Arroser chaque bruschetta d'un filet de miel, si désiré, et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une bruschetta :
Calories 106 (68 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 4 g • lipides 5 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 8 mg • sodium 236 mg • calcium 83 mg • fibres 1 g

NACHOS MÉDITERRANÉENS

Les piments bananes et des olives Kalamata confèrent une saveur méditerranéenne à la salsa classique. Parfait quand vous recevez des amis ou pour un souper de semaine vite fait.

Donne 10 portions

½ t. [125 ml] d'anneaux de piments bananes
¼ t. [60 ml] d'olives Kalamata dénoyautées
¼ petit oignon rouge, coupé en dés de 1 po [2,5 cm]
1 t. [250 ml] de tomates cerises
2 c. à soupe [30 ml] plus ¼ t. [60 ml] de feuilles de persil frais, haché, divisé
¼ c. à thé [1 ml] de poivre noir frais moulu
Environ 7 oz [198 g] de croustilles de pain pita
1½ t. [375 ml] de cheddar blanc, râpé
¼ t. [60 ml] de feta, émietté
1 c. à soupe [15 ml] d'aneth frais, haché

1. Préchauffer le four à 350 °F [180 °C]. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Réserver.
2. Mettre les piments bananes, les olives et l'oignon dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement. Vider dans un petit bol à mélanger.
3. Mettre les tomates et 2 c. à soupe [30 ml] du persil dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement par impulsions. Vider dans le bol contenant les piments et les olives. Ajouter le poivre noir et remuer pour bien combiner.
4. Étaler la moitié des croustilles de pita sur la plaque de cuisson préparée, parsemer de la moitié du cheddar, ajouter le reste des croustilles, puis le reste du fromage. Chauffer au four pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Sortir du four et garnir de la salsa aux piments-olives, du feta, du reste du persil et de l'aneth. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (d'après 10 portions) :
Calories 180 (68 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 8 g • lipides 10 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 21 mg • sodium 420 mg • calcium 153 mg • fibres 1 g

VINAIGRETTE CÉSAR SANS ŒUFS

Une vinaigrette veloutée, vite faite.
La mayonnaise remplace les jaunes d'œuf crus.

Donne 1 tasse [250 ml]

- **2 gousses d'ail, pelées**
- **2 oz [60 g] de parmesan, coupé en dés de ½ po [1,25 cm]**
- **6 filets d'anchois dans l'huile, égouttés et coupés en deux**
- **2 c. à thé [10 ml] de moutarde de Dijon**
- **¼ t. [60 ml] de mayonnaise**
- **2 c. à soupe [30 ml] de jus de citron frais**
- **2 c. à thé [10 ml] de vinaigre de vin rouge**
- **½ c. à thé [2,5 ml] de sel cascher**
- **½ c. à thé [2,5 ml] de poivre noir frais moulu**
- **1/3 t. [80 ml] d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre les gousses d'ail dans le bol du hachoir. Hacher pendant environ 5 secondes. Ajouter les dés de parmesan et hacher par 10 à 12 impulsions. Ajouter les filets d'anchois et la moutarde. Hacher en continu jusqu'à consistance grumeleuse très fine. Racler les parois du bol. Hacher pendant 30 à 35 secondes jusqu'à la formation d'une pâte.
2. Ajouter la mayonnaise, le jus de citron, le vinaigre, le sel et le poivre. Mettre le hachoir en marche et verser l'huile d'olive en un filet régulier par un orifice du couvercle jusqu'à émulsion. Mélange au réglage Broyer pendant 15 secondes. La vinaigrette sera très épaisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement ou l'acidité, au besoin. Utiliser immédiatement sur de la laitue ou comme désiré.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe [30 ml] :
Calories 160 (90 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 3 g • lipides 16 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 9 mg • sodium 416 mg • calcium 104 mg • fibres 0 g

SAUCE ROMESCO

Cette sauce fumée et robuste d'origine espagnole n'a tout simplement pas sa pareille avec un steak de chou-fleur grillé, mais elle est aussi délicieuse avec de la viande ou du poisson grillé.

Donne 2 tasses [500 ml]

- **1 piment de chili ancho séché [sans les graines et la tige], rincé**
- **1 tranche de ½ po [1,25 cm] de pain de campagne ou au levain (environ 2 oz [60 g])**
- **1 gros poivron rouge, sans la tige**
- **1 grosse tomate mûre [ou 2 tomates italiennes], sans le trognon**
- **½ t. [125 ml] d'amandes crues entières, blanchies (voir le conseil)**
- **1 grosse gousse d'ail, pelée**
- **¼ t. [60 ml] de feuilles de persil, tassées grossièrement**
- **2 c. à soupe [30 ml] de vinaigre de sherry**
- **1 c. à thé [5 ml] de paprika fumé**
- **1 pincée de flocons de piment broyés**
- **½ c. à thé [2 ml] de sel cascher**
- **1 pincée de flocons de piment broyés**
- **½ t. [125 ml] d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre le piment de chili dans un bol, recouvrir d'eau chaude et laisser tremper 15 minutes, jusqu'à ce qu'il ait ramolli.
2. Pendant ce temps, faire griller la tranche de pain sous le grilloir, directement sur une grille du four positionnée dans le tiers supérieur du four, 2 à 3 minutes de chaque côté, en la tournant avec des pinces. Enlever la croûte et défaire en morceaux de 1 po (2,5 cm); réserver.
3. Mettre le poivron et la tomate sur une grande plaque de cuisson à rebords et faire griller au sous le grilloir, en tournant fréquemment avec des pinces jusqu'à ce que la peau soit noircie et cloquée sur toutes les faces. Transférer dans un bol, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 10 minutes; la vapeur aidera à enlever la peau.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Étaler les amandes sur une plaque et griller au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que parfumées.
5. Lorsque le poivron et la tomate ont refroidi, les peler et jeter la peau. Trancher le poivron et retirer le cœur et les graines. Avec un couteau, hacher grossièrement la tomate et le poivron; réserver. Avec un couteau, gratter délicatement le piment de chili pour récupérer la chair; jeter la peau.
6. Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir. Hacher pendant 5 secondes environ. Ajouter les amandes et hacher grossièrement par 10 à 12 impulsions. Ajouter le poivron, la tomate, le piment du chili et le pain grillé; hacher par impulsions jusqu'à ce que le tout soit quasi-incorporé.
7. Racler les parois du bol. Ajouter le paprika, les flocons de piment broyé, le sel, le vinaigre et le persil. Mettre le hachoir en marche et verser l'huile d'olive en un filet régulier. Racler les parois du bol. Broyer jusqu'à la consistance désirée. Il doit rester des morceaux d'amande dans la sauce.
8. Goûter et corriger l'assaisonnement ou l'acidité, au besoin. Servir au goût.

Conseil : Si vous n'avez pas d'amandes blanchies sous la main, elles sont faciles à préparer. Il suffit de mettre les amandes entières (avec la peau) dans un bol, couvrir d'eau bouillante et laisser reposer pendant 1 minute. Égoutter et rincer immédiatement à l'eau froide. Frotter délicatement les amandes ensemble pour détacher la peau.

Valeur nutritive d'une portion de ¼ tasse [60 ml] :
Calories 195 (18 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 3 g • lipides 18 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 75 mg • calcium 33 mg • fibres 2 g

MOUSSE AU CHOCOLAT ET À L'AVOCAT

La combinaison du chocolat et de l'avocat peut sembler inhabituelle, mais la chair crémeuse de l'avocat fouettée avec le chocolat donne une mousse décadente. Vraiment, un dessert riche en gras bons pour la santé.

Donne 4 portions

2 oz [57 g] de grains de chocolat amer, de préférence à 60 % de cacao
2 avocats mûrs, coupés en deux et dénoyautés
¼ t. [60 ml] de sirop d'érable pur
2 c. à soupe [30 ml] de café ou d'espresso fort
1 c. à thé [5 ml] d'extrait de vanille
¼ t. [60 ml] de cacao non sucré
1 pincée de sel de mer
Framboises pour servir [facultatif]

1. Mettre les grains de chocolat dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Remuer jusqu'à ce que les grains soient fondus. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Mettre les avocats en morceaux dans le bol du hachoir. Hacher par impulsions pour défaire, puis hacher pendant 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention d'une purée. Racler les parois du bol. Ajouter le chocolat fondu, le sirop d'érable, la poudre de cacao, le café ou l'espresso, la vanille et le sel. Hacher en continu jusqu'à consistance parfaitement homogène et lisse.
3. Diviser la mousse entre quatre petits bols ou verres à dessert. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir. Servir froid avec les framboises, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion d'environ ½ tasse [250 ml] :

Calories 310 (58 % provenant des lipides) • glucides 31 g • protéines 4 g • lipides 22 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 0 mg • sodium 78 mg • calcium 12 mg • fibres 12 g

GARANTIE

Garantie limitée de 18 mois

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 18 mois à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : séries CCH-32C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2426 désigne la 24e semaine de l'année 2026.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces deremplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service àla clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notresite Internet au **www.cuisinart.ca**.

©2026 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

IB-25/256A