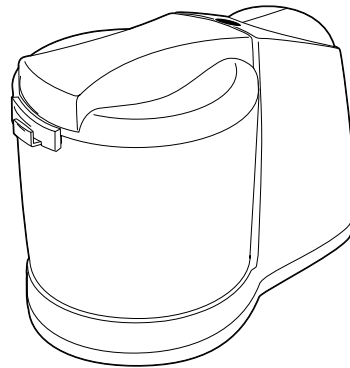




*Food Chopper  
Hachoir*

---



***For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973  
Pour l'assistance à la clientèle, veuillez composer le : 1-877-556-0973***

840102200

## 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 electrical shock do not put cord, plug, or base 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. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

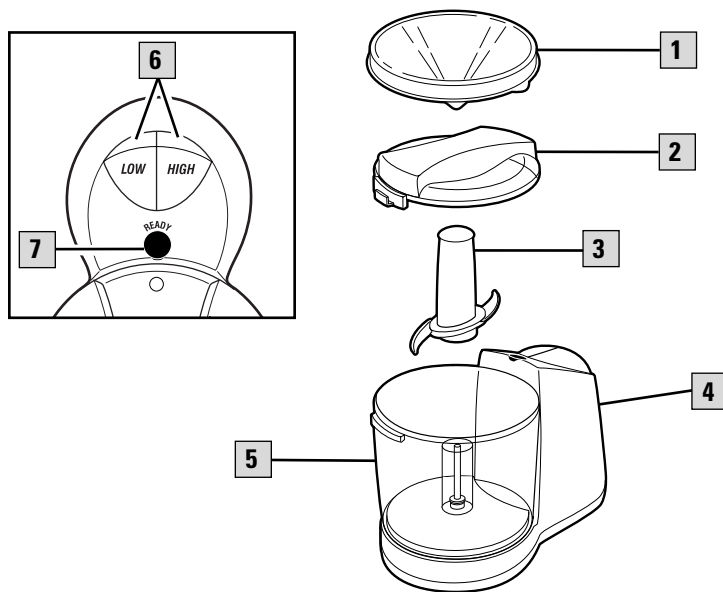
**This appliance is intended for household use only.**

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the food chopper. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

## Parts and Features

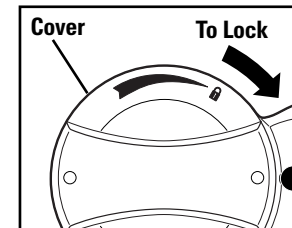
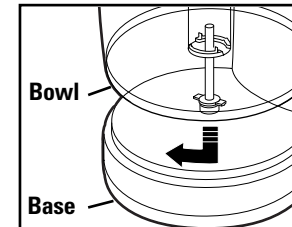
- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>1</b> "Chill Then Serve" Lid | <b>5</b> Bowl                             |
| <b>2</b> Cover                  | <b>6</b> LOW and HIGH Speed Pulse Buttons |
| <b>3</b> Blade                  | <b>7</b> READY Light                      |
| <b>4</b> Base                   |   |



4

## Using Your Food Chopper

- Before first use, wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry.
- Read "Chopping Tips."
- Make sure chopper is unplugged. Lock bowl onto base by turning clockwise. See illustration.
- Place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl. Blade is sharp; handle carefully.
- Place food in bowl.
- Place cover on bowl and turn cover clockwise to lock. See illustration.
- Plug into electrical outlet. The READY light should glow. If not, check to make sure the bowl and lid are locked. Press the LOW or HIGH Pulse button to process. To turn off, release button. Do not remove cover until blade has stopped turning.
- Remove cover. Unlock bowl by turning counterclockwise. Remove bowl from base. Carefully remove blade. Blade is sharp; handle carefully.

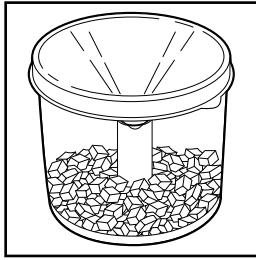


5

**IF CHOPPER DOES NOT START:** Review the previous steps to make sure the bowl and cover are both in the locked positions.

### “Chill Then Serve” Lid

After chopping or processing, unplug unit. Remove cover and blade. Remove bowl and place lid on bowl. Chill, then serve.



### Chopping Tips

- The bowl has a capacity of 3 cups. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing the LOW or HIGH pulse button briefly then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear bread into pieces, then process to make bread crumbs. Break crackers or cookies into pieces, then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Chop nuts; mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Puree small amounts of cooked fruit or vegetables for baby food or use as a base for sauces or soups.
- Do not process raw meat, coffee beans, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

### Processing Chart

| TO MAKE                            | INSTRUCTIONS   |
|------------------------------------|--|
| Bread, Crumbs                      | Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces. Pulse on LOW.                                   |
| Cheese, Parmesan                   | Cut in ½-inch cubes. Process ½ cup of cubes at a time. Pulse on HIGH.                      |
| Chocolate, Baking                  | Cut in ½-inch cubes. Do not process more than 4 ounces at a time. Pulse on HIGH.           |
| Cookie, Crumbs                     | Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces. Process on HIGH.                            |
| Fruit, Chopped                     | Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups pieces into chopper. Pulse on HIGH.        |
| Garlic, Minced                     | Peel then process 1 or more cloves at a time. Pulse on HIGH.                               |
| Graham Cracker, Crumbs             | Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time. Pulse on HIGH.           |
| Herbs, Chopped (basil, sage, etc.) | Place up to 1 cup in chopper. Pulse on HIGH.   |
| Nuts, Chopped                      | Place up to 1 cup in chopper. Pulse on HIGH.   |
| Parsley, Chopped or Minced         | Pinch off sprigs from bunch. Pulse on LOW.   |
| Vegetables, Chopped or Minced      | Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in chopper at a time. Pulse on HIGH. |

---

## Cleaning Your Food Chopper

1. Wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry. The cover, bowl, and blade may also be washed in top rack of automatic dishwasher.
2. Reassemble for safe storage.
3. To clean the base, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse base in water.

---

## Recipes

---

### Salsa

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Half of small onion          | 1 chili or jalapeno pepper,<br>seeded |
| 2 cloves garlic              | 2 tomatoes, peeled                    |
| ¼ cup cilantro leaves        | 1 tablespoon lemon juice              |
| 1 mild banana pepper, seeded |                                       |

Combine onion and garlic in the chopper bowl. Pulse on HIGH until minced. Place in microwave-safe bowl and microwave on High 1 minute. Place cilantro and peppers in chopper bowl. Pulse on HIGH until minced. Add to onion mixture. Place tomatoes into chopper bowl and pulse on LOW until coarsely chopped. Add to onion mixture. Add lemon juice and mix thoroughly. Refrigerate for an hour or more before serving.

8

---

## Brie with Apple Chutney

|  |   |
|--|---|
| ¼ cup pecans   | ¼ cup golden raisins  |
| 2 Winesap or Granny Smith<br>apples, peeled, cored, and<br>cut in chunks | 2 tablespoons brown sugar<br>1 tablespoon cider vinegar<br>13-ounce round of Brie |
| 2 tablespoons butter   |   |

Chop pecans on HIGH and set aside. Place chunks of apple in chopper and pulse on HIGH until coarsely chopped. In a skillet over medium heat, melt butter then add apples. Cook about 5 minutes. Add the raisins, brown sugar, and vinegar to the apples in the skillet. Stir to mix then cook 5 minutes longer. Place the round of Brie on a lightly greased ovenproof plate. Bake at 350°F for 8 minutes or until soft. Remove from oven. Spoon apple chutney over Brie then sprinkle with pecans. Serve with crackers.

**NOTE:** Brie is covered with a flour-based rind. This should be left on the Brie to bake and is edible.

---

## Crispy Catfish Fillets

|   |
|---|
| 2½ ounces Parmesan cheese (½ cup, grated)   |
| 20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse |
| ⅓ cup fresh parsley sprigs                  |
| ¼ cup butter, melted                        |
| 4 catfish fillets, about 8 ounces each      |

Cut cheese into ½-inch cubes. Place cheese cubes in chopper and pulse on HIGH until finely grated. Put grated cheese in a shallow bowl. Place crackers and parsley in chopper. Process until finely ground. Mix cracker mixture with cheese. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F for 15 to 20 minutes. **Makes: 4 servings.**

9

## Fresh Herb Linguine

|  |  |
|--|--|
| 2½ ounces fresh Parmesan cheese (½ cup grated) | 1 tablespoon olive oil                 |
| ¼ cup fresh basil leaves                       | 28-ounce can diced tomatoes, undrained |
| 2 tablespoons fresh oregano                    | 8 ounces uncooked linguine             |
| 2 garlic cloves                                | ½ teaspoon salt                        |
| 1 carrot                                       | ¼ teaspoon pepper                      |
| 1 small onion                                  |  |

Cut cheese into ½-inch cubes. Place in chopper and pulse on HIGH until grated. Set aside. Place basil and oregano in chopper and pulse on LOW until chopped. Set aside. Place garlic in chopper and pulse on HIGH until minced. Cut carrot and onion into 1-inch chunks. Place in chopper with garlic and pulse on HIGH until coarsely chopped. Place oil in large skillet and heat over medium heat until hot. Add carrots, onion, and garlic. Cook 2 minutes or until onion is soft. Add tomatoes and cook an additional 5 minutes. In a saucepan, cook linguine to desired doneness, then drain. Add linguine, basil, oregano, salt, and pepper to skillet. Toss gently to mix. Arrange on serving platter and sprinkle with Parmesan cheese. **Makes 4 servings.**

## Blue Cheese Dressing

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| 1 clove garlic       | ¼ cup sour cream                |
| 2 ounces blue cheese | 2 tablespoons fresh lemon juice |
| 1 cup mayonnaise     | 1 tablespoon sugar              |

Place garlic clove in the chopper bowl and Pulse on HIGH. Add cheese and pulse on LOW for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Pulse on LOW until smooth. Keep refrigerated. **Makes: 1½ cups.**

10

## Hot Chicken Salad

|   |
|---|
| 1 slice bread                                     |
| 1 pound cooked chicken (about 3 cups chopped)     |
| 1 rib celery, cut into 1-inch chunks              |
| 1 small green pepper, cored seeded, cut in chunks |
| 3 hard cooked eggs, peeled, cut in fourths        |
| ¾ cup almonds                                     |
| ½ cup mayonnaise                                  |
| 10¾ ounce can cream of chicken soup, undiluted    |

Tear bread into 6 pieces. Place in chopper and pulse on LOW to make crumbs; set aside. Place half of cooked chicken in chopper bowl. Pulse on HIGH until coarsely chopped. Place in mixing bowl. Repeat with remaining chicken. Place celery and green pepper in chopper and pulse on HIGH. Add to mixing bowl. Place eggs in chopper and pulse on LOW until chopped. Add to mixing bowl. Place almonds, mayonnaise, and chicken soup in chopper. Process on LOW until mixed. Add to mixing bowl and mix well. Place in a greased 2½-quart casserole dish. Top with breadcrumbs. Bake at 350°F for 25 minutes. **Makes 6 servings.**

11

## Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces Parmesan cheese (½ cup grated)  
 8 ounces uncooked fettuccine  
 1 clove garlic  
 1 tablespoon olive oil  
 4 to 6 ounces thinly sliced prosciutto, chopped  
 10 ounce package fresh spinach  
 1 egg  
 ½ teaspoon black pepper

Cut cheese into ½-inch cubes. Process on HIGH until grated; set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander over a bowl, reserving ½ cup of cooking liquid. Place garlic in chopper and pulse on HIGH until minced. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add garlic and cook for 15 seconds. Place prosciutto into chopper and pulse on HIGH until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved ½ cup of cooking liquid and egg in chopper and process until completely mixed. Add pasta and egg mixture to skillet and stir well to mix. Cook and stir over low heat for about 4 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in ¼ cup cheese and pepper. Serve immediately, sprinkling with remaining cheese. **Makes 4 servings.**

12

## Vegetarian Chili

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 2 teaspoons vegetable oil                       | 1 teaspoon Italian seasoning      |
| 1 large onion, cut in chunks                    | 16-ounce can Great Northern beans |
| 1 red bell pepper, seeded and cut into chunks   | 15-ounce can kidney beans         |
| 1 green bell pepper, seeded and cut into chunks | 15-ounce can black beans          |
| 1 clove garlic, peeled                          | 15-ounce can tomato sauce         |
| 1 tablespoon chili powder                       | 14.5-ounce can diced tomatoes     |
|   | 15-ounce can vegetable broth      |

Place a large saucepan over medium-high heat. Add the oil. Place onions into the chopper and pulse on HIGH until completely chopped. Put chopped onion into saucepan and let cook while chopping peppers. Repeat process with peppers. Place garlic clove in chopper and process until minced. Add garlic to onion and peppers and cook 1 minute. Add chili powder, Italian seasonings, beans, tomato sauce, diced tomatoes, and vegetable broth. Bring to a boil. Cover, reduce heat to low and simmer for 1 hour. **Makes about 3½ quarts.**

## Customer Service

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your food chopper.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Number: 1-877-556-0973**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

13

---

## **Two-Year Limited Warranty**

### **What does your warranty cover?**

- Any defect in material or workmanship.

### **For how long after the original purchase?**

- Two years.

### **What will we do?**

- Provide you with a new one.

### **How do you make a warranty claim?**

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL-MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

### **What does your warranty not cover?**

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

### **How does provincial law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.
- WAL-MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### **What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?**

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro du service à la clientèle sans frais d'interurbain pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Garder les mains et ustensiles à l'écart du couteau durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure grave et/ou d'endommagement du hachoir. On peut se servir d'un racloir, mais seulement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
11. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin.
12. Cet appareil est destiné au traitement de petites quantités d'aliments pour consommation immédiate. L'appareil n'est pas destiné à la préparation de grandes quantités d'aliments en une seule fois.

13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer le couteau sur la base sans d'abord mettre le bol bien en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

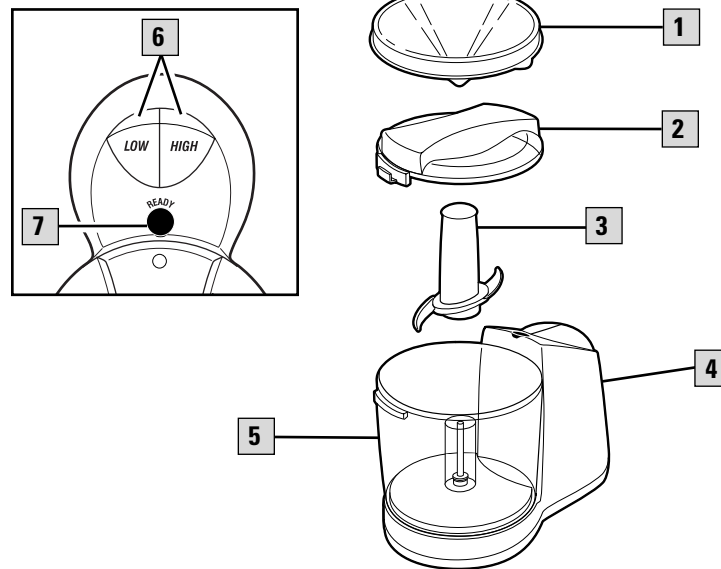
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui du hachoir ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

16

### Pièces et caractéristiques

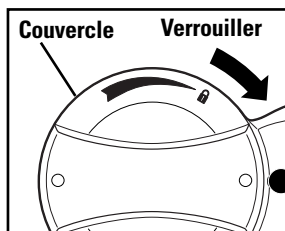
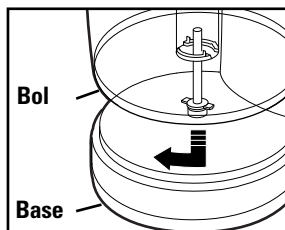
- |   |   |
|---|---|
| 1 Couvercle « faire refroidir et servir » | 5 Bol   |
| 2 Couvercle                               | 6 Boutons d'impulsion – vitesses LOW (basse) et HIGH (élevée) |
| 3 Couteau                                 | 7 Témoin READY (prêt)   |
| 4 Base                                    |   |



17

## Utilisation de votre hachoir

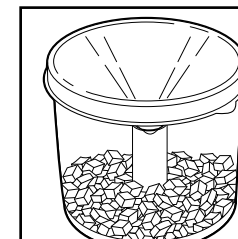
1. Avant la première utilisation, nettoyer le couvercle, le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse. Le couteau est coupant; manipuler avec précautions. Rincer et sécher.
2. Lire les « Conseils de hachage ».
3. S'assurer que le hachoir est débranché. Verrouiller le bol sur la base en tournant dans le sens horaire. Voir l'illustration.
4. Placer le couteau dans le bol sur l'arbre central. Tourner jusqu'à ce que le couteau tombe jusqu'au fond du bol. Le couteau est coupant; manipuler avec précaution.
5. Placer les aliments dans le bol.
6. Placer le couvercle sur le bol et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Voir l'illustration.
7. Brancher sur une prise électrique. Le témoin READY devrait s'allumer. Si ce n'est pas le cas, vérifier pour s'assurer que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place. Appuyer sur le bouton d'impulsion à LOW ou HIGH pour traiter. Pour arrêter, relâcher le bouton. Ne pas enlever le couvercle avant que le couteau ait cessé de tourner.
8. Enlever le couvercle. Déverrouiller le bol en tournant dans le sens antihoraire. Enlever le bol de la base. Enlever le couteau avec précaution. Le couteau est coupant; manipuler avec précaution.



**SI LE HACHOIR NE SE MET PAS EN MARCHÉ :** Réviser les étapes précédentes pour s'assurer que le bol et le couvercle sont tous deux en position verrouillée.

## Couvercle « faire refroidir et servir »

Après le hachage ou le traitement, débrancher l'appareil. Enlever le couvercle et le couteau. Enlever le bol et placer le couvercle sur le bol. Faire refroidir, puis servir.



## Conseils de hachage

- Le bol a une capacité de 3 tasses. Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 1¼ tasse (MAX LIQUID FILL ligne d'indication sur le bol).
- Pour un meilleur contrôle, traiter en appuyant sur le bouton d'impulsion LOW ou HIGH brièvement et en le relâchant. Vérifier la consistance et continuer au besoin.
- Déchirer le pain en morceaux, puis le traiter pour faire de la chapelure. Briser les craquelins ou biscuits en morceaux, puis les émietter pour utilisation comme ingrédients dans des recettes ou pour des croûtes de tarte.
- Pour hacher des carottes, du céleri, des champignons, poivrons verts ou oignons, les couper en morceaux de 1 po et les mettre dans le bol. Vous obtiendrez ainsi une consistance plus homogène.
- Hacher les noix; émincer le persil, le basilic, la ciboulette ou l'ail.
- Mettre en purée de petites quantités de fruits ou légumes cuits pour les aliments pour bébé ou pour utilisation comme base pour des sauces ou soupes.
- Ne pas traiter de viande crue, graines de café ou épices dures entières dans le hachoir. Cela risque d'endommager le hachoir.

**Tableau de traitement**

| <b>POUR OBTENIR</b>                   | <b>INSTRUCTIONS</b>   |
|---------------------------------------|---|
| Chapelure, miettes                    | Déchirer les tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux. Traiter au réglage d'impulsion à LOW.                                  |
| Fromage parmesan                      | Couper en cubes de ½ po. Traiter ½ tasse de cubes à la fois. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.                             |
| Chocolat pour la cuisson              | Couper en cubes de ½ po. Ne pas traiter plus de 4 oz à la fois. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.                          |
| Miettes de biscuits                   | Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses de morceaux. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.                               |
| Fruits hachés                         | Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 2 tasses de morceaux dans le hachoir. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH. |
| Ail émincé                            | Peler puis traiter 1 gousse d'ail ou plus à la fois. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.                                     |
| Miettes de biscuits Graham            | Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 6 craquelins en morceaux à la fois dans le hachoir. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH. |
| Herbes hachées (basilic, sauge, etc.) | Mettre jusqu'à 1 tasse dans le hachoir. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.  |

20

**Tableau de traitement (suite)**

| <b>POUR OBTENIR</b>       | <b>INSTRUCTIONS</b>   |
|---------------------------|---|
| Noix hachées              | Mettre jusqu'à 1 tasse dans le hachoir. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH.  |
| Persil haché ou émincé    | Séparer les têtes des tiges. Traiter au réglage d'impulsion à LOW.  |
| Légumes hachés ou émincés | Couper les légumes en morceaux de 1 po. Mettre jusqu'à 2 tasses à la fois dans le hachoir. Traiter au réglage d'impulsion à HIGH. |

*Nettoyage du hachoir*

1. Laver le couvercle, le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse. Le couteau est coupant; le manipuler prudemment. Rincer et sécher. Le couvercle, le bol et le couteau peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
2. Réassembler pour un rangement sûr.
3. Pour nettoyer la base, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasif. Ne pas immerger la base dans l'eau.

21

## Recettes

### Salsa

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| La moitié d'un petit oignon      | 1 piment (jalapeño ou autre piment fort), égrainé |
| 2 gousses d'ail                  |   |
| ¼ tasse de feuilles de coriandre | 2 tomates, pelées                                 |
| 1 piment banane doux, égrainé    | 1 c. à soupe de jus de citron                     |

Combiner l'oignon et l'ail dans le hachoir. Hacher au réglage d'impulsion à HIGH. Mettre dans un bol allant au micro-ondes et chauffer à High pendant 1 minute. Mettre les feuilles de coriandre et les piments dans le hachoir. Hacher au réglage d'impulsion à HIGH. Ajouter au mélange d'oignon. Mettre les tomates dans le hachoir. Hacher au réglage d'impulsion à LOW jusqu'à consistance grossière. Ajouter au mélange d'oignon. Ajouter le jus de citron et bien mélanger. Réfrigérer pendant une heure ou plus avant de servir.

### Brie garni de chutney aux pommes

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ¼ tasse de noix de pacane   | ¼ tasse de raisins secs jaunes    |
| 2 pommes Winesap ou Granny Smith, pelées, évidées et coupées en gros morceaux | 2 c. à soupe de sucre brun        |
|   | 1 c. à soupe de vinaigre de cidre |
| 2 c. à soupe de beurre  | Roue de brie de 13 oz             |

Hacher les pacanes au réglage HIGH et les mettre de côté. Vider les pommes dans le hachoir et hacher grossièrement au réglage d'impulsion à HIGH. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes. Cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter les raisins secs, le sucre brun et le

vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire à 350°F pendant 8 minutes ou jusqu'à consistance molle. Sortir du four. Verser le chutney aux pommes sur le brie avec une cuillère et saupoudrer de pacanes. Servir accompagné de craquelins.

**REMARQUE :** Le Brie est recouvert d'une croûte à la farine. Elle est comestible et devrait donc être laissée sur le fromage.

### Filets de poisson-chat croustillants

2½ oz de fromage Parmesan (½ tasse râpé)  
 20 craquelins au beurre (Ritz ou Townhouse)  
 ½ tasse de persil frais  
 ¼ tasse de beurre, fondu  
 4 filets de poisson-chat d'environ 8 oz chacun

Couper le fromage en cubes de ½ po. Verser les cubes de fromage dans le hachoir et râper finement au réglage d'impulsion à HIGH. Verser le fromage râpé dans un plat peu profond. Mettre les craquelins et le persil dans le hachoir. Moudre jusqu'à consistance fine et mélanger avec le fromage. Tremper les filets dans le beurre, puis dans le mélange de craquelins. Déposer les filets sur une plaque à pâtisserie à revêtement non adhésif ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire à 400°F pendant 15 à 20 minutes. **Quantité : 4 portions.**

### Linguini aux fines herbes

|   |  |
|---|--|
| 2½ oz de fromage Parmesan<br>frais (½ tasse râpé) | 1 c. à soupe d'huile d'olive                         |
| ¼ tasse de feuilles de basilic frais              | 1 boîte de 28 oz de tomates<br>en dés, non égouttées |
| 2 c. à soupe d'origan frais                       | 8 oz de linguini secs                                |
| 2 gousses d'ail                                   | ½ c. à thé de sel                                    |
| 1 carotte   | ¼ c. à thé de poivre                                 |
| 1 petit oignon                                    |  |

Couper le fromage en cubes de ½ po. Verser dans le hachoir et râper entièrement au réglage d'impulsion HIGH. Mettre de côté. Mettre le basilic et l'origan dans le hachoir et émincer au réglage d'impulsion LOW. Mettre de côté. Mettre l'ail dans le hachoir et émincer au réglage Pulse, sur HIGH. Couper la carotte et l'oignon en gros morceaux de 1 po. Mettre dans le hachoir avec l'ail et hacher au réglage d'impulsion à HIGH jusqu'à consistance grossière. Verser l'huile dans une grande poêle et chauffer à feu moyen. Ajouter les carottes, l'oignon et l'ail. Cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit mou. Ajouter les tomates et cuire 5 autres minutes. Dans une casserole, cuire les linguini jusqu'à la consistance désirée et les égoutter. Ajouter les linguini, le basilic, l'origan, le sel et le poivre dans la poêle. Remuer délicatement pour mélanger. Verser dans le plat de service et saupoudrer de Parmesan. **Quantité : 4 portions.**

### Vinaigrette au fromage bleu

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1 gousse d'ail        | ¼ tasse de crème sure               |
| 2 oz de fromage bleu  | 2 c. à soupe de jus de citron frais |
| 1 tasse de mayonnaise | 1 c. à soupe de sucre               |

Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir et émincer au réglage d'impulsion HIGH. Ajouter le fromage et hacher au réglage d'impulsion à LOW pendant 10 secondes. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron et le sucre. Mélanger au réglage d'impulsion à LOW jusqu'à consistance lisse. Garder au réfrigérateur. **Quantité : 1½ tasse.**

24

### Salade au poulet chaud

|   |   |
|---|---|
| 1 tranche de pain   | 3 oeufs durs, décortiqués et<br>coupés en quartiers             |
| 1 lb de poulet cuit<br>(environ 3 tasses haché)             | ¾ tasse d'amandes   |
| 1 branche de céleri, coupé<br>en morceaux de 1 po           | ½ tasse de mayonnaise   |
| 1 petit poivron vert, vidé,<br>égrainé et coupé en morceaux | 1 boîte de 10¾ oz de soupe<br>de crème de poulet, non<br>diluée |

Couper le pain en 6 morceaux. Mettre dans le hachoir et émietter au réglage d'impulsion à LOW. Mettre de côté. Verser la moitié du poulet cuit dans le récipient du hachoir. Hacher grossièrement au réglage d'impulsion. Verser dans le bol à mélanger. Répéter avec le restant du poulet. Mettre le céleri et le poivron vert dans le hachoir et hacher au réglage d'impulsion à HIGH. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les oeufs dans le hachoir et hacher au réglage d'impulsion à LOW. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les amandes, la mayonnaise et la soupe au poulet dans le hachoir. Régler à LOW et bien mélanger. Verser dans le bol à mélanger et bien mélanger. Verser le tout dans une cocotte graissée de 2½ pintes. Garnir de chapelure. Cuire à 350°F pendant 25 minutes. **Quantité : 6 portions.**

### Fettuccini aux épinards et prosciutto

|   |   |
|---|---|
| 2½ oz de fromage Parmesan<br>(½ tasse râpé) | 4 à 6 oz de prosciutto<br>finement tranché, haché |
| 8 oz de fettuccini secs                     | 1 sachet de 10 oz d'épinards<br>frais             |
| 1 gousse d'ail                              | 1 oeuf  |
| 1 c. à soupe d'huile d'olive                | ½ c. à thé de poivre noir                         |

25

Couper le fromage en cubes de ½ po. Râper sur HIGH. Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un bol, et réserver ½ tasse du liquide de cuisson. Mettre l'ail dans le hachoir et hacher finement au réglage d'impulsion à HIGH. Réchauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes. Mettre le prosciutto dans le hachoir et hacher grossièrement au réglage d'impulsion à HIGH. Ajouter le prosciutto et les épinards dans la poêle. Cuire à feu moyen à élevé pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les épinards soient ramollis. Bien mélanger la ½ tasse du liquide de cuisson et l'oeuf dans le hachoir. Verser les pâtes et le mélange d'oeuf dans la poêle et bien mélanger. Cuire et brasser à feu doux pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange contenant l'oeuf ait légèrement épaissi. Incorporer ¼ tasse du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir saupoudré du reste du fromage.

**Quantité : 4 portions.**

### Chili végétarien

2 c. à thé d'huile végétale  
 1 gros oignon, coupé en morceaux  
 1 poivron rouge, égrainé et coupé en morceaux  
 1 poivron vert, égrainé et coupé en morceaux  
 1 gousse d'ail, pelée  
 1 c. à soupe de poudre de chili  
 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne  
 1 boîte de 16 oz de haricots Great Northern  
 1 boîte de 15 oz de haricots rouges  
 1 boîte de 15 oz de haricots noirs

1 boîte de 15 oz de sauce tomate  
 1 boîte de 14,5 oz de tomates en dés  
 1 boîte de 15 oz de bouillon de légumes

Dans une grosse casserole à feu moyen à chaud, verser l'huile. Mettre les oignons dans le hachoir et hacher entièrement au réglage d'impulsion à HIGH. Verser les oignons dans la casserole et laisser cuire pendant qu'on hache les poivrons. Verser les poivrons dans la casserole. Pendant qu'ils cuisent, mettre l'ail dans le hachoir et l'émincer. Ajouter l'ail dans la casserole et cuire pendant 1 minute. Ajouter la poudre de chili, l'assaisonnement à l'italienne, les haricots, la sauce tomate, les tomates en dés et le bouillon de légumes. Porter à ébullition. Couvrir, réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 heure.

**Quantité : environ 3½ pintes.**

### Service à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider ces numéros se trouvent à la base de l'appareil.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973**

**Conservez ce numéro pour référence ultérieure !**

**Demandes de renseignement par courriel : [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

## Garantie limitée de deux ans

### Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

### Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

### Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

### Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

### Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

### Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

### Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license  
by WAL-MART.

WAL-MART Canada Corp.  
Mississauga, Ontario L5N 1P9

840102200

28



est une marque de  
commerce de General  
Electric Company et est  
utilisée en vertu d'une  
licence par WAL-MART.

6/02



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>