



Table des matières

Consignes de sécurité importantes	2
Garantie européenne sur le blender KitchenAid® (usage domestique).....	3
Service après-vente et assistance	4
Centres de service après-vente	5
Service à la clientèle	5
Alimentation électrique requise	6
Caractéristiques du blender.....	7
Comment assembler votre blender	8
Comment utiliser votre blender	10
Guide de sélection des vitesses	12
Entretien et nettoyage.....	13
Conseils utiles	14
Recettes	16
Boissons et Cocktails	16
Desserts	17
Soupes.....	18
Plats principaux.....	19
Assaisonnements, nappages et décorations	20
Aliments pour bébé.....	21

REMARQUE : ETANT DONNEE LA CONCEPTION UNIQUE DU BOL ET DU COUTEAU, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU MIXEUR KITCHENAID® DE MANIERE A OBTENIR LE MEILLEUR DE VOTRE APPAREIL.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas la base de l'appareil du mixeur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas le mixeur si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, ni après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si celui-ci est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Amenez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou pour un ajustement électrique ou mécanique.
7. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
8. N'utilisez pas le mixeur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation électrique de la table, ni du plan de travail.
10. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du bol lorsque le mixeur est en fonctionnement pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement du mixeur. Un grattoir peut être utilisé uniquement lorsque le mixeur n'est pas en fonctionnement.
11. Les lames sont acérées. Manipulez-les avec précaution.
12. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames du couteau sur la base sans avoir au préalable fixé correctement le bol.
13. Faites toujours fonctionner le mixeur avec le couvercle correctement placé.
14. Quand vous mixez des liquides brûlants, enlevez la pièce centrale du couvercle.
15. Ce produit est à usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme

déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

Nous avons prévu de nombreux messages importants de sécurité dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez et suivez toujours les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures graves pour vous ou d'autres personnes.

Le symbole d'alerte ou les mots "DANGER" ou "AVERTISSEMENT" précéderont tous les messages de sécurité. Ces mots signifient:

 **DANGER**

Vous mettez votre vie en danger ou vous vous exposez à des blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Chaque message de sécurité identifiera le danger éventuel, vous expliquera comment réduire le risque de blessure, et vous signalera ce qui pourra arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Garantie européenne sur le blender KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la Garantie :	KitchenAid prend à sa charge :	KitchenAid ne prend pas en charge:
<p>TROIS ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à partir de la date d'achat (pour usage domestique uniquement).</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.</p>	<p>Le transport, le coût des pièces de rechange et de la main d'oeuvre nécessaire à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou de travail. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p> <p>Les pièces détachées pour le blender seront disponibles sur le marché jusqu'en 2010.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du blender pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.



Service après-vente et assistance

CONSERVEZ UNE COPIE DU REÇU INDIQUANT LA DATE D'ACHAT. C'EST LA PREUVE D'ACHAT QUI VOUS ASSURE LE SERVICE APRES-VENTE PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE.

En cas de mauvais fonctionnement ou de refus de fonctionnement de votre blender, vérifiez les éléments suivants :

- Le blender est-il branché ?
- Le fusible du circuit d'alimentation électrique du mixeur est-il en bon état ? Si vous avez une boîte de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé (permettant le passage du courant).
- Essayez de débrancher le blender et d'attendre 15-20 minutes avant de le rebrancher.
- Si le problème persiste, voyez la section "Centres de service après-vente", en page 5.

- Pour obtenir l'intervention du service après-vente, consultez votre revendeur KitchenAid local ou le magasin où vous avez acheté le blender et demandez-leur comment faire appel au service après-vente là où vous vous trouvez.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution Débranchez l'appareil avant l'entretien.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre revendeur pour connaître les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro vert: Composez le 00800 38104026 (numéro gratuit)
Adresse courrier : KitchenAid Europa, Inc.
Boîte postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE
www.KitchenAid.com



Alimentation électrique requise

220-240 V
50-60 Hz c.a.
2,4 A

Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant de service après-vente pour éviter tout danger.

 AVERTISSEMENT

<p>Risque d'électrocution</p> <p>Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.</p> <p>Ne démontez pas la prise de terre.</p> <p>N'utilisez pas d'adaptateur.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.</p>



Caractéristiques du blender

L'application des normes de qualité KitchenAid signifie que ce blender a été fabriqué et contrôlé de manière à offrir des performances optimales pour une durée de vie étendue et sans problème.



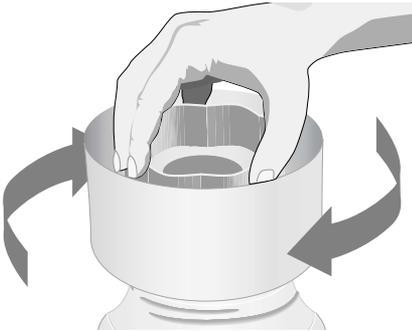


Comment assembler votre blender

1. Avant d'assembler votre blender, nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux.

REMARQUE : Ne plongez pas la base électrique dans l'eau. Lavez le bol, le collier et les lames au lave-vaisselle ou à la main dans une eau chaude savonneuse. Si vous les lavez à la main, assurez-vous de rincer et essuyer les éléments. Le couvercle ne résiste PAS au lave-vaisselle!

2. Mettez le bol à l'envers et fixez-y le collier. Assurez-vous d'engager le pas de vis de façon correcte et sûre. Mettez le bol assemblé à l'endroit.



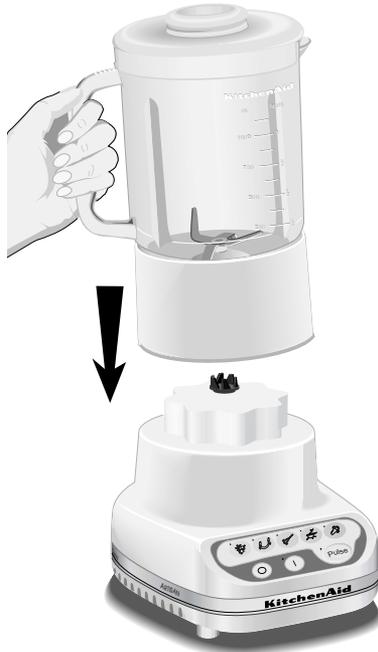
3. Placez le couvercle sur le bol.



4. Enroulez le câble d'alimentation sous la base électrique de l'appareil afin de le raccourcir.



5. Placez le bol sur la base.

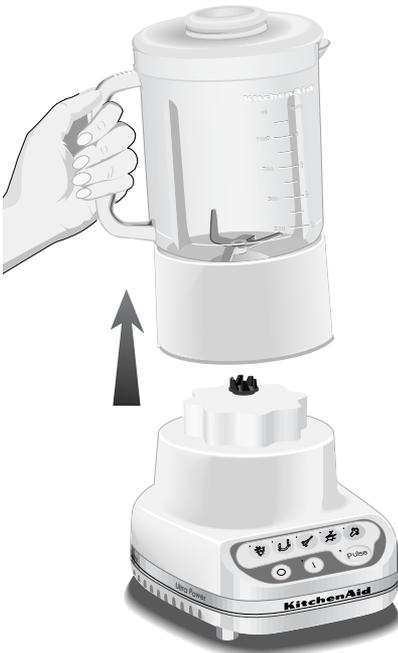




Comment assembler votre blender

6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise avec raccordement à la terre. Le blender est prêt à l'emploi.
7. Avant de détacher le bol de la base, après emploi, appuyez toujours sur la touche , assurez-vous que la lumière clignotante verte est éteinte et retirez la prise. Soulevez le bol et le collier vers le haut : **ne dévissez pas le collier**. Si vous dévissez le bol lorsqu'il est sur la base, vous risquez de desserrer le collier et de provoquer des fuites.

REMARQUE : Utilisez toujours le blender sur une surface propre et sèche.



AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



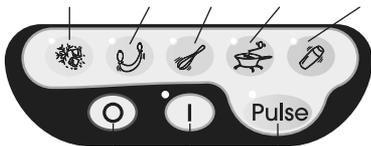
Comment utiliser votre blender

REMARQUE : Quand l'indicateur vert clignote ou quand le blender est en fonctionnement :

- Ne touchez pas aux lames du couteau.
- N'essayez pas de modifier le mouvement des lames.
- N'enlevez pas le couvercle du bol du blender.
- Quand la lumière verte clignote, un appui involontaire sur le tableau des vitesses ou une autre circonstance fortuite peuvent provoquer la mise en marche du blender.
- Si le blender fonctionne quand la lumière  clignote, ne l'utilisez pas. Amenez l'appareil à un centre de service agréé. (Toutefois, un léger tremblement est normal.)
- Cet appareil ne devrait se mettre en marche que lorsqu'un bouton de vitesse est appuyé. Appuyez immédiatement sur la touche  si l'appareil se met en marche en toute autre circonstance. Si cela se produit, n'utilisez pas l'appareil, amenez-le à un centre de service agréé.

Le blender KitchenAid® offre dix combinaisons de vitesse.

Glace pilée Découper Mélanger Purée Liquéfier



Arrêt Marche Impulsion

- Toutes les vitesses peuvent être combinées avec **Pulse**.
- Avant d'utiliser le blender, assurez-vous que le bol est correctement assemblé (voir page 8) et placé sur la base de l'appareil. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.

- Appuyez sur la touche . L'indicateur vert doit clignoter, indiquant que les boutons de vitesse sont activés.



REMARQUE : Si l'indicateur vert ne clignote pas à ce moment, débranchez l'appareil et portez-le à un centre de service agréé.

- Appuyez sur la touche de vitesse désirée pour obtenir un fonctionnement continu à cette vitesse. L'indicateur s'allumera et la lumière verte restera allumée. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.
- Retirez le bouchon doseur au centre du couvercle quand vous mixez des liquides chauds et n'utilisez que la vitesse .
- Pour éteindre le blender, pressez la touche . La touche  supprimera toute vitesse et arrêtera le blender en même temps. Avant d'enlever le bol en verre, débranchez le blender en pressant la touche  et en retirant le cordon électrique de la prise.

REMARQUE : Ne mixez pas trop les aliments. Arrêtez l'appareil et vérifiez la consistance des aliments après quelques secondes.



Comment utiliser votre blender

BOUCHON DOSEUR

Enlevez le bouchon et ajoutez les ingrédients quand vous sélectionnez la vitesse  ou . A des vitesses supérieures, si le bol est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender avant d'ajouter les ingrédients.



LE DÉMARRAGE PROGRESSIF STEP START™

Le démarrage progressif Step Start permet de démarrer automatiquement le mixer à une vitesse lente pour éviter les éclaboussures avant de passer rapidement à la vitesse sélectionnée pour assurer une performance optimale. Présent sur toutes les vitesses.

FONCTION IMPULSION

Votre blender dispose d'une fonction « Impulsion » (marche intermittente) à n'importe quelle vitesse

- Avant d'utiliser le blender, assurez-vous que le bol est correctement assemblé (voir page 8) et placé sur la base de l'appareil. Mettez les ingrédients dans le bol du blender et fixez fermement le couvercle.
- Appuyez sur la touche . L'indicateur vert doit clignoter, indiquant que le blender est en fonctionnement.
- Appuyez sur la touche . L'indicateur au-dessus du bouton s'allume, indiquant que tous les boutons de vitesse sont en mode Impulsion.



- Sélectionner une touche de vitesse et maintenir appuyé pendant la durée désirée (du fait du démarrage progressif, la vitesse désirée est atteinte au bout d'un court délai.)
- Pour arrêter la fonction Impulsion, appuyez simplement à nouveau sur la touche  (Impulsion). Le blender est à nouveau en mode continu. Avant d'enlever le bol en verre, débranchez le blender en appuyant sur la touche  et en enlevant le cordon électrique de la prise.



REMARQUE : Utilisez une spatule en caoutchouc pour répartir les ingrédients **UNIQUEMENT** lorsque le blender est en position  et débranché. N'utilisez jamais d'ustensiles, y compris une spatule, dans le bol du blender quand le moteur tourne.



Guide de sélection des vitesses

Recette	Vitesse	Recette	Vitesse
Pâte à crêpes		Garniture croquante sucrée	
Pâte à gaufres		Garniture émietée sucrée.....	
Sauce à base de légumes		Sauce de type mayonnaise.....	
Sauce à base de fruits.....		Fromage à tartiner	
Vinaigrette.....		Boisson glacée mixée.....	
Velouté		Boisson aux fruits	
Compote de fruits/Compote de fruits pour bébé		Boisson glacée à base de yaourt	
Viande hachée/Viande hachée pour bébé		Boisson glacée à base de sorbet	
Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé		Boisson glacée à base de lait.....	
Garniture de salade de viande pour sandwichs.....		Fromage râpé à pâte dure	
Gâteau au fromage (Flan au fromage blanc).....		Sauce à base de jus de viande.....	
Gélatine pour tartes/desserts		Sauce béchamel	
Mousse.....		Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Pesto		Gruau d'avoine	
Garniture de Streusel.....		Jus de fruits à base de concentré surgelé	
Garniture émietée salée.....		Légumes hachés.....	
		Fruits coupés en petits morceaux	Pulse
		Glace brisée.....	
		Glace pilée.....	

Conseil pratique - La glace peut être pilée à n'importe quelle vitesse. Vous pouvez piler jusqu'à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Aucun liquide ne doit être ajouté pour le pilage.



Entretien et nettoyage

REMARQUE : Ne plongez pas la base dans l'eau.

NETTOYAGE DU BOL

Nettoyage simple :

Remplissez le bol du blender d'eau chaude savonneuse et faites-le fonctionner pendant 30 secondes. Retirez le bol de la base, videz le contenu du bol et rincez le bol et son couvercle. Essuyez le bol et son couvercle. Le bol peut également passer au lave-vaisselle.

Nettoyage complet :

1. Mettez le bol à l'envers et retirez le collier en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Soulevez les lames du bol (les lames ne peuvent pas être complètement retirées du bol) et séparez les lames du joint. Cela permettra un nettoyage complet du joint.



3. Lavez le bol, le collier et les lames au lave-vaisselle ou à la main dans une eau chaude savonneuse. Si vous les lavez à la main, assurez-vous de rincer et essuyer les éléments. Le couvercle ne résiste PAS au lave-vaisselle!

NETTOYAGE DE LA BASE ET DU CÂBLE ÉLECTRIQUE

1. Nettoyez la base du blender avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.

REMARQUE : Ne plongez pas la base dans l'eau.

2. Frottez le câble électrique avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux. Le câble peut être enroulé complètement sous la base de l'appareil.

REMARQUE : Veillez toujours à assembler correctement les pièces nettoyées avant de les replacer sur la base de l'appareil.



Conseils pratiques

PETITES ASTUCES

- Utilisez la fonction Impulsion quand vous préparez des boissons avec des glaçons, de manière à obtenir une texture onctueuse.
- Mixez à  lorsque vous préparez une grande quantité de boisson avec beaucoup de glaçons. Pour de plus petites quantités, utilisez .
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros glaçons.
- Vous pouvez mettre de grandes quantités d'ingrédients en même temps dans le bol de ce blender : 2 à 3 tasses (500 ml à 750 ml).
- Quand vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez à  pour bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Maintenez le couvercle sur le bol du blender quand vous mixez.
- Mettez votre main sur le couvercle quand vous pilez de la glace.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever le bouchon-doseur du bol pour ajouter des liquides ou des glaçons quand le blender tourne aux vitesses  ou . A des vitesses supérieures, si le bol du blender est plein ou s'il s'agit d'ingrédients brûlants, arrêtez le blender avant d'ajouter les ingrédients.
- Arrêtez le blender et débranchez-le avant d'utiliser des ustensiles dans le bol du blender.
- Laissez refroidir les aliments brûlants avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments à . Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- Retirez le bouchon doseur au centre du couvercle quand vous mixez des liquides chauds et n'utilisez que la vitesse .

COMMENT ...

Reconstituer du jus à partir de concentré glacé : Pour une boîte de 177 ml de jus d'orange concentré, mêlez le jus et la quantité nécessaire d'eau dans le bol du blender. Couvrez et mixez pendant 20 à 30 secondes à  jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène.

Pour une boîte de 355 ml, mêlez le jus et 1 boîte d'eau dans le récipient. Couvrez et mixez de 30 à 40 secondes à  jusqu'à ce que l'eau et le jus forment un mélange homogène.

Dissoudre de la gélatine aromatisée : Versez de l'eau bouillante dans le bol du mixeur. Ajoutez la gélatine. Couvrez et mixez à peu près 1 minute à  jusqu'à dissolution complète. Ajoutez les autres ingrédients.

Emietter des biscuits et des crackers : Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Laissez les plus petits biscuits tels quels. Mettez-les dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , en activant de temps en temps la fonction Impulsion, pendant à peu près 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Utilisez les miettes pour préparer une garniture pour les yaourts glacés, les crèmes ou les compotes de fruits.

Pour obtenir des miettes plus fines pour des croûtes de tartes ou de desserts, brisez des crackers ou des biscuits en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Mettez-les dans le bol du mixeur. Couvrez et mixez à , en activant la fonction Impulsion de temps en temps pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.

Emietter des crackers : Suivez la procédure pour les biscuits. Utilisez les miettes comme garniture ou ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes.

Faire de la chapelure : Brisez le pain en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Couvrez et mixez à  5 fois, 3 secondes chaque fois. Utilisez la chapelure comme vous utiliseriez des miettes de crackers.



Conseils pratiques

Couper les fruits et les légumes en petits morceaux : Mettez 2 tasses (400 g) de morceaux de fruits ou de légumes dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , en activant quelques fois la fonction Impulsion, pendant 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (450 g) de fruits en boîte ou cuits dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (225 g) de fruits. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes.

Purée de légumes : Mettez 2 tasses (350 g) de légumes en boîte ou cuits dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (175 g) de légumes. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 20 secondes.

Viande hachée : Mettez de la viande tendre cuite, en cubes, dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (175 g) de viande. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes. Arrêtez et raclez les bords du bol. Couvrez et mixez à  10 à 20 secondes de plus.

Pâte de fromage blanc ou de ricotta : Mettez le fromage blanc ou la ricotta dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse, pendant 25 à 35 secondes. Si nécessaire, ajoutez 1 cuillère (15 ml) de lait écrémé par tasse (240 g) de fromage blanc. Utilisez comme base pour des sauces et pâtes à tartiner pauvres en matières grasses.

Mélanger des ingrédients liquides pour des plats au four : Versez les ingrédients liquides dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  environ 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : Si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : Mettez la farine et le liquide dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Préparer une sauce béchamel : Mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer de la pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange préparé : Mettez le mélange préparé et les autres ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; raclez les bords du bol si nécessaire.

Fromage râpé : Coupez du fromage très froid en morceaux de 1,5 à 2,5 cm. Mettez jusqu'à 7/2 tasse (88 g) de fromage dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le Parmesan, portez-les à la température de la pièce, puis mixez à  pendant 10 à 15 secondes.

Préparer du gruau d'avoine pour bébé : Mettez les flocons d'avoine non cuits dans le bol du blender. Mixez à  jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en utilisant la touche **Pulse**, pendant 5 à 10 secondes. Faites cuire comme d'habitude.

Préparer des aliments pour bébé à partir de plats pour adultes : Mettez la nourriture préparée pour adultes dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ. Puis mixez à  pendant 10 à 30 secondes.

Rincer le bol de votre blender : Remplissez d'eau chaude le bol du blender au tiers ou à la moitié. Ajoutez quelques gouttes de détergent liquide. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les bords soient propres. Rincez et essuyez. Pour un nettoyage complet, lavez tous les joints séparément.

BOISSON ONCTUEUSE A LA FRAISE ET A LA BANANE

375 ml (1½ tasses) de lait
battu maigre

250 g (1 tasse) de fraises
surgelées

250 ml (1 tasse) de lait
écrémé

3 bananes moyennes,
coupées en 4
morceaux chacune

45 g (3 cuillères à soupe)
de marmelade
d'oranges

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à  environ 4 fois, 15 secondes
chaque fois.

Pour 5 tasses (1,5 l) (4 portions)

MARGARITA

175 ml (¾ tasse) de tequila

125 ml (½ tasse) d'eau-de-vie
triple-sec

125 ml (½ tasse) de jus de
citron vert pressé

50 ml (¼ tasse) de sirop pur
ou 1½ cuillère à
soupe (20 g) de
sucre

24 glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à , en activant la fonction
Impulsion 6 à 8 fois, pendant 15 secondes chaque
fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide.
Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour 5 tasses (1,25 l) (4 portions)

DAIQUIRI GLACÉ

175 ml (¾ tasse) de rhum

50 ml (¼ tasse) de jus de
citron vert frais

50 ml (¼ tasse) de sirop
pur ou 2 cuillères
(25 g) de sucre

16 glaçons

Mettez les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à , en activant la fonction
Impulsion 6 à 8 fois, pendant 15 secondes chaque
fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide.
Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour 3¼ tasses (800 ml) (environ 4 portions)

Variantes : Ajoutez aux ingrédients 2 bananes,
2 tasses (400 g) de fraises fraîches ou surgelées,
ou 4 pêches moyennes.

CRÊPES AUX POMMES

Crêpes :

- 2 œufs
- ¼ cuillère à café de sel
- 90 g (¼ tasse) de farine
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 25 ml (2 cuillères) à café d'huile

Garniture :

- 2 grosses pommes, pelées, évidées et coupées en quartiers
- 125 ml (½ tasse) de jus de pomme
- 25 g (¼ tasse) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- ½ cuillère à café de cannelle
- 35 g (¼ tasse) de raisins secs

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte à crêpes dans le bol du blender. Couvrez. Mixez à  pendant 10 secondes. Raclez toute la farine des bords du bol. Mixez à  pendant 5 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Graissez la poêle à crêpes ou le poêlon. Faites chauffer à feu moyen ou à feu vif jusqu'à ce que la poêle soit chaude. Versez 2 ou 3 cuillères à café (25 or 50 ml) de pâte pour une crêpe de 15 à 18 cm. Faites cuire jusqu'à ce que la crêpe soit dorée et retournez-la.

Entre-temps, mettez les pommes, le jus de pomme, le sucre, la fécule de maïs et la cannelle dans le bol du mixeur. Couvrez, **Pulse** à  pendant 8 secondes 2 à 3 fois ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés et que les pommes soient coupées en petits morceaux. Versez le mélange dans une casserole moyenne. Ajoutez les raisins secs. Portez à ébullition, en tournant fréquemment. Faites cuire à feu moyen 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et les pommes tendres, en tournant de temps en temps. Verser 2 à 3 cuillères à café (25 à 50 ml) de la garniture au centre de chaque crêpe ; ensuite pliez ou roulez celle-ci. Versez le restant de la garniture sur les crêpes. Garnir de crème fouettée si vous le désirez.

Pour 8 personnes (2 crêpes chacune).

SORBET A L'ORANGE

- 200 g (1 boîte) de mandarines égouttées
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 175 ml (1 boîte) de jus d'orange concentré surgelé
- 30 g (¼ tasse) de sucre en poudre
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron frais

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , pendant 15 à 20 secondes. Versez dans un récipient pour surgélateur et surgelez jusqu'à ce que le mélange ait presque pris, soit 3 à 4 heures. Versez dans le bol du mixeur. Mixez à  environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Versez dans le récipient pour surgélateur. Surgelez jusqu'à ce que le mélange soit ferme, soit 5 à 6 heures.

Pour 6 personnes.

GAZPACHO

410 g (2 boîtes) de tomates pelées sans sel ajouté
 2 côtes de céleri, coupées en morceaux de 5 cm
 1 concombre moyen, pelé et coupé en morceaux
 1 oignon moyen, coupé en morceaux
 1 petit poivron vert, coupé en morceaux
 2 cuillères à café de persil frais haché
 1 cuillère à café de ciboulette fraîche hachée
 1 gousse d'ail
 45 ml (3 cuillères à soupe) d'huile d'olive
 45 ml (3 cuillères à soupe) de vinaigre de vin rouge
 500 ml (2 tasses) de cocktail de jus de légumes
 ¼ cuillère à café de poivre noir
 Sauce piquante

Mettez une boîte de tomates, le céleri et le concombre dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Versez dans un large récipient.

Mettez la seconde boîte de tomates, l'oignon, le poivron vert, le persil, la ciboulette, l'ail, l'huile d'olive et le vinaigre de vin rouge dans le bol du mixeur. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les légumes soient finement hachées et raclez les bords du bol du blender.

Versez dans le récipient. Incorporez le cocktail de jus de légumes, le poivre noir et quelques gouttes de sauce piquante. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit frappé, soit 6 à 8 heures.

Pour 8 personnes.

VICHYSSEOISE

15 g (1 cuillère à soupe) de margarine
 200 g (1½ tasse) de poireaux ou oignons en rondelles
 2 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en cubes
 750 ml (3 tasses) de bouillon de volaille à teneur réduite en sodium
 ¼ cuillère à café de poivre noir
 250 ml (1 tasse) de lait maigre (2%)
 Ciboulette hachée, optionnelle

Faites fondre la margarine à température moyenne dans un poêlon. Ajoutez les poireaux. Faites cuire à peu près 3 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Mettez les poireaux dans le bol du blender avec les pommes de terre et 1½ tasse (375 ml) de bouillon. Couvrez et mélangez au blender à  pendant 1 minute environ jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Versez dans une casserole.

Incorporez le restant du bouillon et le poivre. Amenez à ébullition ; baissez la température et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants, soit 10 à 12 minutes. Ajoutez le lait.

Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit bien frappé. Garnissez chaque portion de ciboulette hachée si vous le désirez.

Pour 6 personnes.

BOULETTES DE VIANDE

1 petit oignon, coupé en
 morceaux de 2,5 cm
 500 g de bœuf fermier
 extra-maigre
 125 g de porc fermier
 25 g (1/4 tasse) de chapelure
 1 œuf
 1 cuillère à café de sel
 épice
 15 ml (1 cuillère à soupe)
 d'huile
 70 g (1 tasse) de
 champignons frais en
 lamelles ou en
 quartiers
 300 ml (1 1/4 tasse) de bouillon
 de bœuf
 1 cuillère à soupe de
 féculé de maïs
 1/2 cuillère à café de
 basilic
 1/4 cuillère à café de
 poivre

Mettez l'oignon dans le bol du blender.
 Couvrez et mixez à  pendant 5 à 8 secondes ou
 jusqu'à ce que l'oignon soit haché. Ajoutez la
 viande. **Pulse** à  4 ou 5 fois pendant 8 à 10
 secondes chaque fois ou jusqu'à ce que le mélange
 soit homogène ; en raclant les bords si nécessaire.
 Faites 32 boulettes de viande de 4 cm chacune.

Faites chauffer l'huile à feu moyen ou vif dans un
 grand poêlon non adhérent. Ajoutez les boulettes de
 viande. Faites brunir 5 à 8 minutes, en tournant de
 temps en temps.

Entre-temps, lavez soigneusement le blender au
 savon et assemblez-le à nouveau. Mettez les
 champignons, le bouillon, la féculé de maïs, le
 basilic et le poivre dans le mixeur. Mélangez au
 blender à  pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que
 les champignons soient hachés. Ajoutez le mélange
 aux boulettes de viande dans le poêlon. Faites cuire,
 en remuant constamment, jusqu'à ce que cela
 bouillonne. Réduisez la température et faites cuire à
 feu moyen à doux pendant 8 à 10 minutes ou
 jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et les boulettes
 de viande bien cuites. Servez avec du riz ou des
 tomates, si vous le désirez.

Pour 8 portions (4 boulettes de viande chacune).

GARNITURE DE STREUSEL

- 60 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine
- 100 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre brun
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle (facultatif)
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel
- 25 ml (2 cuillères à soupe) de fromage maigre pasteurisé (d'un pot de 30 g)
- 15 g (2 cuillères à soupe) de demi-noix de pécan

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender dans l'ordre de la liste. Couvrez. Mélangez au blender à  pendant 20 à 25 secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; raclez les bords du bol si nécessaire. Utilisez pour garnir une casserole de 33 x 23 cm de préparation croquante aux fruits ou pour parsemer sur un gâteau de 33 x 23 cm avant cuisson.

Pour $1\frac{1}{2}$ tasse (160 g).

SALADE DE POULET

- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de mayonnaise
- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de crème (optionnelle)
- 1 cuillère à soupe d'oignon haché
- 1 cuillère à soupe de persil frais, (optionnelle)
- $\frac{1}{8}$ cuillère à café de sel
- $\frac{1}{8}$ cuillère à café de poivre
- 140 g (1 tasse) de poitrine de poulet cuite et coupée en cubes
- 110 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de raisins noirs sans pépins

Mettez tous les ingrédients dans l'ordre de la liste. Couvrez et mixez à , en activant la fonction impulsion 3 ou 4 fois, pendant 5 secondes chaque fois, jusqu'à ce que le poulet soit haché et le mélange bien homogène.

Pour 8 portions.

PESTO

- 2 gousses d'ail
- 50 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de parmesan frais râpé
- 125 g ($1\frac{1}{4}$ tasse) de feuilles de basilic frais, bien tassées
- 5 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de persil
- 30 g (3 cuillères à soupe) d'amandes effilées ou de pignons
- 50 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'huile d'olive
- 50 à $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de volaille

Mettez l'ail dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit finement haché.

Ajoutez le basilic, le persil et les amandes. Couvrez et mixez à . Pendant que le blender tourne, ajoutez l'huile d'olive et le bouillon de volaille. Mélangez au blender pendant 45 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène ; raclez les bords du bol. Ajoutez le reste du bouillon de volaille, si nécessaire. Servez sur les pâtes, les pizzas ou les fruits de mer.

Pour 1 tasse (250 ml). (8 portions)

MELANGE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE

60 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de carottes
(de petite taille) en
rondelles

80 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de pommes
de terre (de taille
moyenne) pelées et
coupées en cubes

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de bouillon
de volaille à teneur
réduit en sodium

25 ml à
45 ml (2 à 3 cuillères à
soupe) de lait entier

Mettez les carottes, les pommes de terre et le bouillon de volaille dans une casserole. Portez à ébullition. Réduisez la température et cuisez à feu doux, à découvert, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Laissez refroidir 5 minutes.

Mettez le mélange de légumes refroidi et 2 cuillères à soupe (25 ml) de lait dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ ; raclez les bords du bol si nécessaire. Mélangez au blender à  pendant 30 secondes ; raclez les bords du bol toutes les 10 secondes. Ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de lait si nécessaire. Conservez au réfrigérateur.

Pour 1 tasse (250 ml).

GRUAU D'AVOINE A LA PECHE

150 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) d'eau

25 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de flocons
d'avoine à cuisson
rapide

55g ($\frac{1}{4}$ tasse) de tranches
de pêches dans leur
jus, en boîte ou
surgelées, dégelées et
égouttées

15 ml (1 cuillère à soupe)
de lait entier

Mettez l'eau dans la casserole. Portez à ébullition. Ajoutez les flocons d'avoine et portez à nouveau à ébullition. Réduisez la température et faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 1 minute environ. Couvrez et laissez refroidir 5 minutes.

Mettez les flocons d'avoine, les pêches et le lait dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ ; raclez les bords du bol si nécessaire. Mixez à  pendant 30 secondes environ. Conservez au réfrigérateur.

Pour 1 tasse (250 ml).

NAPPAGE A LA BANANE

120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de yaourt
maigre à la vanille
ou à la fraise

1 banane moyenne, en
rondelles

15 ml (1 cuillère à soupe)
de miel

15 ml (1 cuillère à soupe)
de jus d'orange

$\frac{1}{8}$ cuillère à soupe de
cannelle

Mettez les ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 40 secondes environ ; raclez les bords du bol toutes les 20 secondes. Servez sur des fruits frais coupés.

Pour $1\frac{1}{4}$ tasse (300 ml).