

Cuisinart®

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Batteur à main à 5 vitesses Power Advantage^{MC}

HM-50C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes.	2
Introduction.	3
Caractéristiques et avantages.	3
Utilisation et entretien.	4
Guide de référence rapide.	4
Recettes.	4
Garantie.	13

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Débranchez le batteur lorsqu'il ne sert pas, avant de raccorder ou de retirer un accessoire, ou de le nettoyer.**
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le batteur ni le cordon électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de le récupérer avant de l'avoir débranché.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité

d'enfants.

5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles, tels que les fouets, à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
6. Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
7. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer, s'il y a lieu.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le batteur pourraient venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
10. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où

il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.

11. Pour ne pas endommager le cordon électrique, ce qui pourrait constituer un risque d'incendie ou d'électrocution, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
12. **ATTENTION** : N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUE

Le batteur est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INTRODUCTION

Grâce à Cuisinart, vous avez maintenant ce qu'il vous faut pour faire des mélanges parfaits! Votre batteur à 5 vitesses Power Advantage^{MC} s'acquittera d'à peu près toutes les tâches de mélange que demandent vos recettes : de la garniture fouettée la plus légère à la pâte à biscuits la plus épaisse. Vous raffolerez du bouton de commande simple, du cordon pivotant qui offre une grande liberté de mouvement, mais surtout du nettoyage facile. De plus, vous trouverez certaines de nos

recettes préférées à la fin de ce livret... profitez-en pour mettre votre nouveau batteur à l'épreuve!

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Puissance de 220 watts

Assez puissant pour mélanger une double recette de biscuits ou battre le beurre qui sort tout droit du réfrigérateur.

Confort maximal

La forme du batteur est étudiée pour vous procurer une puissance et un équilibre incomparables. La poignée ergonomique offre une bonne prise en main, vous assurant une maîtrise et un confort sans pareil, même lorsque vous devez effectuer des mélanges pendant de longues périodes de temps.

Facile à nettoyer

Le batteur est muni d'une base scellée lisse qui se nettoie d'un simple coup de chiffon.

1. Réglage de la vitesse

Sert à commander la vitesse en cours d'utilisation.

2. Cordon pivotant exclusif

Peut être placé d'un côté ou de l'autre pour le confort d'utilisation des droitiers et des gauchers.

3. Éjecteur de fouets

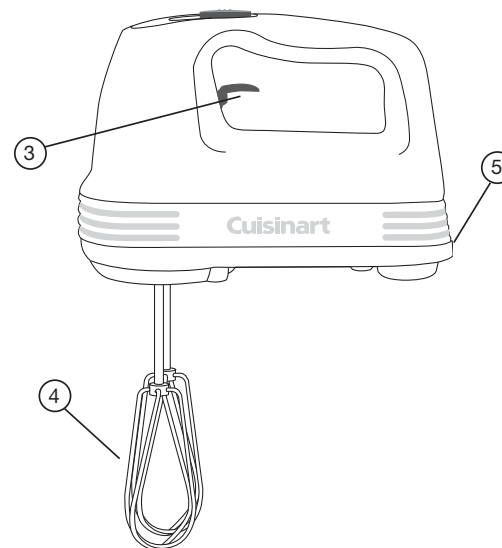
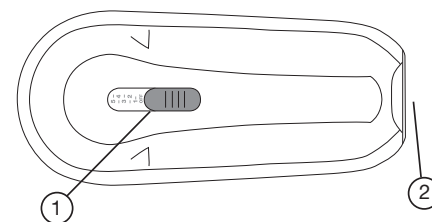
Gâchette bien située pour faciliter l'éjection des fouets.

4. Fouets ultra longs

Deux fouets ultra longs et ultra larges pour fouetter, aérer et mélanger les aliments en moins de temps. Conçus sans tige centrale, ils ne peuvent pas être obstrués par les aliments. Ils sont faciles à nettoyer et vont même au lave-vaisselle.

5. Talon d'appui

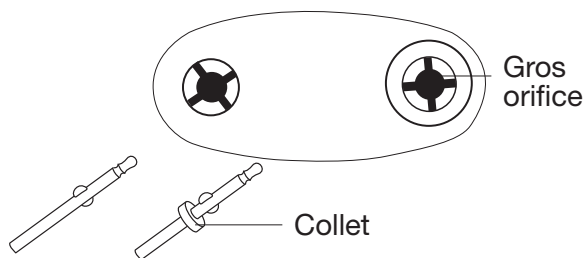
Fait en sorte que le batteur repose d'équerre sur le comptoir.



UTILISATION ET ENTRETIEN

Insertion des fouets

1. Débranchez le batteur et mettez le bouton de vitesse à la position d'arrêt (OFF).
2. Insérez le fouet muni du collet dans le gros orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Insérez le fouet sans collet dans le petit orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Mise sous tension et changement de vitesses

1. Pour mettre le batteur en marche, poussez simplement le bouton de vitesse à la première vitesse.
2. Poussez le bouton vers l'avant pour augmenter la vitesse. Ramenez le bouton à la position d'arrêt (OFF) pour mettre le batteur hors tension.

Nettoyage et retrait des fouets

1. Avant de nettoyer le batteur, mettez le bouton de vitesse à la position d'arrêt et débranchez le batteur. Tirez

sur la gâchette d'éjection des fouets et retirez les fouets. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.

2. **NE METTEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.** Essuyez-le au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sous peine d'égratigner le fini. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS LE BATTEUR DANS DES CASSEROLES ANTIADHÉSIVES.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Techniques de mélange

Amorcez toujours les mélanges à la vitesse la plus basse.

Vitesse 1

- Amorcer le mélange de la plupart des ingrédients
- Combiner des ingrédients secs
- Mettre en crème du beurre avec du sucre
- Mélanger des pâtes à biscuits épaisses
- Réduire des pommes de terre ou de la courge en purée
- Ajouter noix, grains ou fruits

déshydratés aux pâtes

- Ajouter la farine aux pâtes ou des liquides aux ingrédients secs
- Amorcer le mélange des glaçages à gâteau
- Amorcer le mélange des préparations à gâteau

Vitesse 2

- Ajouter des œufs aux pâtes
- Commencer à fouetter des pommes de terre ou de la courge
- Mélanger des pâtes à pouding

Vitesse 3

- Finir de mélanger les préparations à gâteau
- Mélanger des pâtes à gâteau maison
- Mettre en crème du beurre avec du sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse
- Finir de mélanger les glaçages crémeux
- Fouetter des pommes de terre ou de la courge
- Battre des œufs entiers ou des jaunes d'œuf
- Commencer à fouetter de la crème

Vitesse 4

- Finir de fouetter de la crème

Vitesse 5

- Fouetter des blancs d'œuf
- Fouetter du beurre ou du fromage à la crème en une consistance légère et mousseuse pour les trempettes et les tartinades

RECETTES

Conseils pour les mélanges

- Lisez toujours la recette en entier et mesurez tous les ingrédients avant de commencer le mélange.
- Pour de meilleurs résultats, ne mesurez pas la farine directement du sac. Mettez-en dans un récipient ou un bol, remplissez une tasse ou une pelle, puis égalisez-la avec le dos d'un couteau ou d'une spatule. Si vous prenez la farine directement d'un récipient, remuez-la avant de la prendre.
- Les œufs, le beurre ou le fromage à la crème sont plus faciles à mélanger quand ils sont à la température de la pièce.
- Sortez le beurre et coupez-le en dés de 1,25 cm (1/2 po) avant de mesurer le reste des ingrédients de la recette pour qu'il ait le temps de ramollir. Ne le faites pas ramollir au four à micro-ondes à moins que la recette ne l'indique, car le beurre peut fondre et le beurre fondu modifiera les résultats.
- Pour bien réussir les gâteaux au fromage, préparez-les avec des œufs et du fromage à la crème qui sont à la même température ambiante. Bien que le batteur à main Power Advantage^{MC} puisse mélanger le fromage à la crème froid sans difficulté, il faut éviter de trop le battre pour ne pas y ajouter trop d'air, car cela fait fendiller le gâteau.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites de la crème fouettée, utilisez de la crème épaisse et froide, sortant tout droit du réfrigérateur.
- Pour réussir les blancs d'œuf, battez-les dans un bol en acier inoxydable ou en verre parfaitement propre ou, mieux encore, dans un bol en cuivre.
- Au moment d'ajouter des grains de chocolat, des noix, des raisins ou autres ingrédients de ce genre, faites tourner le batteur à la vitesse 1 ou 2.
- Lorsque vous devez séparer des œufs pour une recette, cassez-les un à la fois dans un petit bol, séparez délicatement le jaune, puis transférez le blanc dans un bol parfaitement propre. Si un jaune crève et se mêle au blanc, réservez cet œuf pour un autre usage. Une seule goutte de jaune dans le blanc empêchera celui-ci de monter.
- Pour obtenir des blancs d'œuf vraiment aérés, utilisez un bol (en verre ou en métal, jamais en plastique) et des fouets parfaitement propres, car la moindre trace de gras ou d'huile empêchera les blancs de monter. Lavez parfaitement le bol et les accessoires avant de recommencer.
- Il peut arriver que des ingrédients adhèrent aux parois du bol. Lorsque cela se produit, mettez le batteur hors tension et raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc.

Mets sucrés

Muffins à la cannelle

Ces délicieux muffins s'offrent très bien dans un panier-cadeau du temps des fêtes.

Donne 12 muffins ordinaires ou 24 mini-muffins.

	enduit végétal de cuisson
500 ml	(2 tasses) de farine tout usage non blanchie
45 ml	(3 c. à soupe) de cassonade, tassée
15 ml	(1 c. à soupe) de poudre à pâte
5 ml	(1 c. à thé) de cannelle
1 ml	(1/4 c. à thé) de sel
2	gros œufs
250 ml	(1 tasse) de lait évaporé écrémé (non reconstitué) ou de lait entier
50 ml	(1/4 tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Vaporiser un moule de 12 muffins ordinaires ou de 24 mini-muffins d'un peu d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol moyen, combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes; réserver.

Dans un autre bol, battre les œufs à la vitesse 2 pendant 30 secondes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux. Passer ensuite à la vitesse 3 et ajouter le lait et le beurre fondu; battre pendant 15 secondes. Verser sur les ingrédients secs et continuer à battre à la vitesse 1, seulement jusqu'à

ce qu'ils soient humides. Verser dans les moules et faire cuire au four préchauffé pendant 18 à 20 minutes pour les muffins ordinaires ou de 14 à 16 minutes pour les mini-muffins, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils reprennent leur forme après une légère pression au centre. Servir chaud avec du beurre d'orange à l'érable. (Les muffins peuvent être préparés d'avance et congelés; il suffit de les décongeler et de les réchauffer au moment de les servir.)

*Analyse nutritionnelle par portion
(1 muffin standard ou 2 mini-muffins) :*
Calories 155 (29 % des lipides) •
glucides 22 g • protéines 5 g • lipides 5 g •
gras saturés 3 g • cholestérol 46 mg •
sodium 208 mg • calcium 141 mg •
fibres 1 g

Beurre d'orange à l'érable

Ce beurre est délicieux sur les crêpes, les gaufres, les petits pains chauds ou les scones.

Donne $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml).

125 ml (½ tasse) de beurre non salé,
à la température de la pièce
30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable
(pas de sirop de table)
zeste de 1 orange, finement haché

Dans un bol, battre le beurre à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le sirop d'érable et le zeste d'orange et battre à la vitesse 3 pendant 1 minute de plus jusqu'à consistance parfaitement homogène.

*Analyse nutritionnelle par portion
(15 ml [1 c. à soupe]) :*

Calories 76 (88 % des lipides) •
glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 8 g •
gras saturés 5 g • cholestérol 21 mg •
sodium 1 mg • calcium 6 mg • fibres 0 g

Biscuits à la cuillère double chocolat et noix de Grenoble

Comme un carré au chocolat en une bouchée!

Donne 26 biscuits.

60 g (2 oz) de chocolat non sucré,
haché
375 ml (1½ tasse) de farine tout usage
non blanchie
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
120 ml (8 c. à soupe) de beurre non salé,
coupé en 8 dés
125 ml (½ tasse) de sucre granulé
125 ml (½ tasse) de cassonade,
bien tassée
1 gros œuf
7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille
160 ml (⅔ tasse) de mini-grains
de chocolat
160 ml (⅔ tasse) de noix de Grenoble
hachées
sucre en poudre pour la garniture

Faire fondre le chocolat dans un bain-marie ou dans le micro-ondes selon les instructions du fabricant. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Chemiser des plaques à biscuits de papier sulfurisé ou de papier de cuisson antiadhésif.

Dans un bol moyen, mettre la farine, la poudre à pâte et le sel, et battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes pour combiner; réserver.

Dans un bol moyen, mettre le beurre, le sucre et la cassonade; battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 4 pendant 2 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf et la vanille, en battant à la vitesse 2 pendant 20 secondes, jusqu'à consistance homogène. Ajouter le chocolat fondu refroidi; battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Ajouter le mélange de farine, en battant à la vitesse 1 pendant 30 secondes jusqu'à consistance homogène. Ajouter les grains de chocolat et les noix de Grenoble et battre à la vitesse 1 pendant 10 secondes pour les incorporer.

Transférer la pâte par cuillerées d'environ 25 ml (1½ c. à soupe) sur les plaques préparées. (Pour faciliter l'opération et obtenir des biscuits de la même grosseur, on peut utiliser une cuillère à crème glacée N° 40.) Mettre dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur les plaques pendant 2 minutes, puis transférer à une grille pour laisser refroidir parfaitement. Si on le désire, on peut saupoudrer les biscuits d'un peu de sucre en poudre juste avant de les servir.

Analyse nutritionnelle par biscuit :
Calories 151 (48 % des lipides) •
glucides 18 g • protéines 2 g • lipides 8 g •

gras saturés 4 g • cholestérol 18 mg •
sodium 59 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Biscuits géants à la farine d'avoine

*Attendez-vous à ce que ces biscuits
pleins de bonnes choses deviennent
vos préférés de tous les temps.
Vos parents et amis s'en régaleront!*

Donne 5 douzaines de biscuits.

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 7 ml (1½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 325 ml (1½ tasse) de beurre
- 325 ml (1½ tasse) de cassonade dorée
- 325 ml (1½ tasse) de sucre
- 2 gros œufs
- 7 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 L (4 tasses) d'avoine à cuisson rapide
- 160 ml (⅔ tasse) de pacanes, hachées
- 160 ml (⅔ tasse) de grains de chocolat (mi-sucré ou au lait)
- 160 ml (⅔ tasse) de bouchées de caramel anglais Bits O'Brickle^{MD} ou de noix de coco râpée
- 160 ml (⅔ tasse) de bonbons M&M^{MD}
- 160 ml (⅔ tasse) de raisins secs ou de canneberges ou de cerises acides déshydratées
- enduit végétal de cuisson

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Dans un petit bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel; réserver.

Dans un gros bol à mélanger, battre le beurre, la cassonade et le sucre à la vitesse 2 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs et la vanille; battre à la vitesse 1 pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance homogène.

Ajouter le mélange de farine au mélange crémeux en 4 additions, en battant à la vitesse 2 après chaque addition. Ajouter le gruau en 4 additions, en battant bien à la vitesse 2, après chaque addition. Ajouter les pacanes et continuer à battre à la vitesse 2, seulement jusqu'à ce qu'elles soient incorporées. Ajouter les grains de chocolat et les 3 ingrédients suivants et battre à la vitesse 2 pendant 20 à 30 secondes, seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Vaporiser des plaques à biscuits d'enduit végétal de cuisson ou les chemiser de papier sulfurisé. Déposer la pâte sur les plaques par grosses cuillérées combles, en les espaçant de 5 cm (2 po) et mettre au four pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer des plaques et laisser refroidir sur une grille.

Analyse nutritionnelle par biscuit :
Calories 165 (40 % des lipides) •
glucides 23 g • protéines 2 g • lipides 7 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 18 mg •
sodium 91 mg • calcium 25 mg • fibres 1 g

Biscuits au sucre citron et lime

Des biscuits qui ont du zeste!

Donne 50 biscuits.

- 1 L (4 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 125 ml (½ tasse ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en 8 dés
- 625 ml (2½ tasses) de sucre granulé, divisé
- 125 ml (½ tasse) de sirop Lyle's Golden Syrup^{MD} (ou du sirop de maïs clair)
- 2 gros œufs
- zeste de 1 citron (sans la partie blanche amère), finement haché
- zeste de 1 lime (sans la partie blanche amère), finement haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de citron
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de lime

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Chemiser des plaques à biscuits de papier sulfurisé.

Dans un bol moyen, mettre la farine, le bicarbonate de soude et le sel; battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes pour mélanger et aérer les ingrédients; réserver.

Dans un grand bol, mettre le beurre et 500 ml (2 tasses) de sucre granulé; mélanger à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis battre à la vitesse 3

pendant 1½ minute jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le sirop, les œufs et les zestes; battre à la vitesse 2 pendant 30 à 40 secondes jusqu'à consistance lisse. Ajouter les extraits et battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes.

Prélever la pâte par cuillérées équivalent à 25 ml (1½ c. à soupe), façonner en boules et les enrober dans le reste du sucre. (Pour faciliter l'opération et obtenir des biscuits de la même grosseur, on peut utiliser une cuillère à crème glacée N° 40.) Déposer les boules sur les plaques en les espaçant de 6 cm (2½ po). Presser légèrement chaque boule avec le fond d'un verre plat. Mettre dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient fendillés et qu'ils commencent à peine à dorer. Sortir du four, laisser refroidir sur les plaques pendant 2 à 3 minutes, puis transférer sur une grille pour laisser refroidir parfaitement. Conserver les biscuits, séparés par des feuilles de papier ciré, dans un récipient hermétique.

Truc : Pour qu'il soit plus facile de hacher le zeste, le mettre dans le bol du hachoir-broyeur Mini-Prep^{MD} Plus de Cuisinart^{MD} avec 60 ml (¼ tasse) du sucre demandé dans la recette. Donner 10 à 15 impulsions pour hacher le zeste, puis le transformer pendant 30 à

40 secondes sans arrêt, jusqu'à ce qu'il soit finement haché.

Analyse nutritionnelle par biscuit :
Calories 116 (31 % des lipides) • glucides 19 g •
protéines 1 g • lipides 15 g • gras saturés 2 g •
cholestérol 13 mg • sodium 72 mg •
calcium 5 mg • fibres 0 g

Biscuits moka aux grains de chocolat

Servez ces délicieux biscuits avec de la crème glacée pour un dessert spécial ou avec un verre de lait pour une collation en fin de soirée.

Donne 3½ douzaines de biscuits.

25 ml	(1½ c. à soupe) de grains de café instantané
15 ml	(1 c. à soupe) d'eau chaude
500 ml	(2 tasses) de farine tout usage non blanchie
6,25 ml	(1¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
1 ml	(¼ c. à thé) de sel
250 ml	(1 tasse) de beurre, légèrement ramolli
175 ml	(¾ tasse) de cassonade dorée, bien tassée
175 ml	(¾ tasse) de sucre
1	gros œuf
6,25 ml	(1¼ c. à thé) d'extrait de vanille
625 ml	(2½ tasses) de grains de chocolat mi-sucré
250 ml	(1 tasse) de pacanes hachées, grillées enduit végétal de cuisson

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Combiner le café instantané et l'eau dans un petit bol; réserver. Combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un petit bol; réserver.

Dans un grand bol à mélanger, battre le beurre, le sucre et la cassonade à la vitesse 3 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le café dilué avec l'eau, l'œuf et la vanille; passer graduellement à la vitesse 4 et battre pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance homogène.

Ajouter le mélange de farine et battre à la vitesse 4 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Racler les parois du bol avec une spatule et battre de nouveau pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance lisse. Ajouter les grains de chocolat et les pacanes, puis battre à la vitesse 1 pendant 20 à 30 secondes environ, seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Vaporiser des plaques à biscuits d'enduit végétal de cuisson ou les chemiser de papier sulfurisé. Déposer la pâte sur les plaques par grosses cuillérées combles, en les espaçant de 5 cm (2 po) et faire cuire au four pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir légèrement sur la plaque avant de les transférer sur une grille.

Analyse nutritionnelle par biscuit :
Calories 155 (50 % des lipides) •
glucides 18 g • protéines 1 g • lipides 9 g •
gras saturés 9 g • cholestérol 22 mg •
sodium 52 mg • calcium 8 mg • fibres 2 g

Macarons à la meringue

Légers comme un nuage, ces petits macarons sont juste ce qu'il faut pour satisfaire une fringale de sucre.

Donne 36 macarons.

15 ml (1 c. à soupe) de beurre, fondu
30 ml (2 c. à soupe) de sucre en poudre
4 gros blancs d'œuf
0,5 ml (1/8 c. à thé) de crème de tartre
175 ml (3/4 tasse) de sucre granulé (superfin de préférence)
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille ou d'amande
60 g (2 oz) de chocolat mi-sucré ou amer, haché en morceaux de 3 mm (1/8 po)

Préchauffer le four à 110 °C (225 °F). Chemiser deux plaques à biscuits de papier sulfurisé. Badigeonner le papier d'un peu de beurre fondu et saupoudrer de sucre en poudre, puis retirer l'excédent de sucre.

Dans un bol moyen, mettre les blancs d'œuf et la crème de tartre et commencer à mélanger à la vitesse 1 en passant graduellement à la vitesse 5, pendant 1 1/2 à 2 minutes (selon la température des blancs d'œuf) jusqu'à la formation de pics mous. Saupoudrer de sucre,

15 ml (1 c. à soupe) à la fois, et battre à la vitesse 4 après chaque addition, jusqu'à l'obtention de pics fermes et d'une texture lustrée, mais pas sèche, soit à peu près 4 minutes en tout.

Ajouter la vanille et battre à la vitesse 1 pendant 10 secondes, pour bien l'incorporer.

Avec une spatule en caoutchouc propre, plier le chocolat haché. Déposer le mélange par grosses cuillerées combles sur les plaques préparées ou le transférer délicatement dans une grosse poche de pâtissier munie d'une douille ordinaire de 1 cm (3/8 po) et appliquer les macarons à la douille. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 1 1/2 heure, sans ouvrir le four. Éteindre le four et laisser les macarons reposer dans le four chaud pendant 1 1/2 heure pour qu'ils sèchent. Transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement. Conserver dans un récipient hermétique.

Analyse nutritionnelle par macaron :
Calories 26 (19 % de lipides) • glucides 5 g •
protéines 0 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g •
cholestérol 0 mg • sodium 8 mg •
calcium 1 mg • fibres 0 g

Truc : Les meringues sont meilleures quand on les fait par temps sec.

Nids de mousse :

Dessiner des cercles de 7,5 cm (3 po) au dos d'une feuille de papier sulfurisé.

Beurrer et saupoudrer de sucre en poudre. Appliquer à la douille des cercles concentriques de meringue à l'intérieur des cercles dessinés. Appliquer à la douille deux autres cercles sur le bord extérieur des meringues. Faire cuire selon les instructions, mais porter le temps de cuisson et de repos à 2 heures. Donne 4 nids.

Brioche aux pommes et aux canneberges

Ce gâteau peut être servi pour le déjeuner ou le brunch ou encore comme dessert, réchauffé et garni d'une boule de crème glacée à la vanille ou d'un cuillérée de crème fouettée molle.

Donne 18 à 24 portions.

750 ml enduit végétal de cuisson
(3 tasses) de pomme tranchées* (pelées, décortiquées et coupées en tranches de 3 mm [1/8 po])
175 ml jus de 1 citron
(3/4 tasse) de cassonade, bien tassée
15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade, frais moulue
125 ml (1/2 tasse) de canneberges déshydratées (on peut remplacer par des cerises, des bleuets ou des raisins secs)
750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie

15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
 3,75 ml (¾ c. à thé) de sel
 500 ml (2 tasses) de sucre granulé
 250 ml (1 tasse) de beurre non salé,
 en dés de 1,25 cm (½ po)
 4 gros œufs
 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
 Vaporiser un plat rectangulaire de
 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po) d'un peu
 d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol moyen, mettre les pommes, le
 jus de citron, la cassonade, la cannelle, la
 muscade et les canneberges déshydratées.
 Remuer légèrement pour combiner; réserver.

Dans un bol moyen, mettre la farine, la
 poudre à pâte et le sel. Battre à la vitesse 1
 pendant 15 secondes pour mélanger et aérer;
 réserver.

Dans un grand bol, mettre le sucre et le
 beurre. Battre à la vitesse 2 pendant 1 min-
 ute pour mettre en crème. Ajouter les œufs
 et la vanille; battre à la vitesse 2 pendant 50
 secondes environ, jusqu'à consistance lisse
 et onctueuse. Ajouter le mélange de farine;
 battre à la vitesse 1 pendant 1 minute jusqu'à
 consistance lisse. La pâte sera très épaisse.
 Étaler les deux tiers de la pâte dans le plat
 préparé. Recouvrir uniformément du mélange
 de pommes et de canneberges. Transférer
 le reste de la pâte à la cuillère ici et là sur le
 mélange de pommes. Faire cuire dans le four
 préchauffé pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à

ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre
 en ressorte propre. Laisser refroidir dans le
 plat sur une grille pendant au moins 30 min-
 utes avant de couper.

* Approximativement 1,3 kg (1½ lb) de
 pommes.

*Analyse nutritionnelle par portion
 (d'après 24 portions) :*
 Calories 253 (31 % des lipides) •
 glucides 56 g • protéines 3 g • lipides 9 g •
 gras saturés 5 g • cholestérol 75 mg •
 sodium 151 mg • calcium 31 mg • fibres 2 g

Gâteau au fromage au cappuccino

Le café et le dessert, tout en un !

Donne 12 à 16 portions.

30 ml (2 c. à soupe) de poudre
 d'expresso instantané
 125 ml (½ tasse) de crème à café (10 %)
 enduit végétal de cuisson
 45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé,
 coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
 625 ml (2½ tasses) de sucre granulé,
 divisé
 175 ml (¾ tasse) de farine tout usage non
 blanchie
 50 ml (¼ tasse) de poudre de cacao non
 sucré
 2 ml (½ c. à thé) de cannelle
 1 ml (¼ c. à thé) de poudre à pâte
 0,8 ml (⅓ c. à thé) de sel
 1 gros jaune d'œuf
 454 g (16 oz) de fromage à la crème, à
 la température de la pièce
 454 g (16 oz) de fromage à la crème

à faible teneur en gras, à
 la température de la pièce
 4 gros œufs*
 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
 copeaux de chocolat pour
 la garniture (facultatif)

Dans un petit bol, dissoudre la poudre
 d'expresso dans la crème à café;
 réserver. Préchauffer le four à 180 °C
 (350 °F). Vaporiser un moule à charnière
 ou à gâteau au fromage de 23 x 7 cm
 (9 x 3 po) d'un peu d'enduit végétal de
 cuisson.

Dans un bol moyen, mettre le beurre
 et 50 ml (¼ tasse) de sucre; battre à
 la vitesse 3 pendant 1½ minute pour
 mettre en crème. Ajouter la farine, le
 cacao, la cannelle, la poudre à pâte et
 le sel; battre à la vitesse 1 pendant 30
 secondes, jusqu'à ce que les ingredi-
 ents soient combinés. Ajouter le jaune
 d'œuf et
 battre à la vitesse 1 pendant
 15 secondes, jusqu'à consistance
 grumeleuse. Tasser le mélange dans le
 fond du moule préparé. Mettre au four
 pendant 10 minutes, jusqu'à ce que
 la croûte soit légèrement gonflée (elle
 semblera craquelée). Sortir du four et
 laisser refroidir sur une grille. Lorsque le
 moule est froid au toucher, envelopper
 le fond et les parois (sur une hauteur
 d'au moins 5 cm [2 po]) d'une feuille de
 papier d'aluminium.

Dans un grand bol, mettre les fromages à la crème et le reste du sucre. Battre à la vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à consistance homogène. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à la vitesse 1 pendant 15 secondes après chaque addition. Racler les parois du bol. Ajouter la fécule de maïs et battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter le mélange d'expresso et la vanille; battre à la vitesse 2 jusqu'à consistance parfaitement homogène. Verser le mélange dans la croûte refroidie. Mettre le moule dans un plat plus grand en aluminium et mettre au four. Ajouter 1,25 cm (½ po) d'eau chaude dans le plat extérieur. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois. (Le centre sera encore géla-tineux.) Sortir du four, retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir parfaitement sur une grille. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir. Garnir de copeaux de chocolat, si on le désire.

Analyse nutritionnelle par portion (16 portions) :
Calories 368 (48 % des lipides) • glucides 41 g • protéines 8 g • lipides 20 g • gras saturés 12 g • cholestérol 116 mg • sodium 290 mg • calcium 89 mg • fibres 1 g

Variante :

Après avoir mélangé les ingrédients du gâteau au fromage, ajouter 85 g (3 oz) de chocolat blanc haché et 85 g (3 oz) de chocolat amer haché en battant à la

vitesse 1 pendant 15 secondes.

*Pour réchauffer les œufs froids sans danger, les mettre dans un bol d'eau chaude (pas bouillante) pendant 10 minutes. Ils seront plus faciles à incorporer au mélange.

Mets salés

Fromage aux fines herbes

Pourquoi acheter des fromages aux fines herbes coûteux quand vous pouvez facilement faire les vôtres ?

Donne environ 500 ml (2 tasses).

225 g	(8 oz) de fromage en crème (ordinaire ou à faible teneur en gras)
142 g	(5 oz) de fromage de chèvre (mou, non vieilli)
1	gousse d'ail, pelée et émincée
15 ml	(1 c. à soupe) d'échalote ou d'oignon vert, finement haché
15 ml	(1 c. à soupe) de persil, finement haché
5 ml	(1 c. à thé) d'herbes de Provence
2 ml	(½ c. à thé) de sel cachet
1 ml	(¼ c. à thé) de poivre blanc une larme de sauce piquante (telle que Tabasco ^{MD}), au goût

Mettre les fromages, l'ail, l'échalote, le persil, les herbes et le sel dans un bol moyen et battre pendant 1 minute à la vitesse 3; passer à la vitesse 5 et battre pendant 2 minutes de plus jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le poivre blanc et la sauce

piquante (si on le désire) et fouetter pendant 30 secondes à la vitesse 5. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de servir pour que les saveurs s'épanouissent. Transférer dans un récipient refermable et réfrigérer. Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir pour que le fromage ramollisse. Servir avec des craquelins, des triangles de pita ou des croustilles de bagel. Ce fromage est également savoureux sur les pommes de terre cuites au four.

Analyse nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) lorsque préparé avec du fromage faible en gras :
Calories 58 (69 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 3 g • lipides 4 g • gras saturés 3 g • cholestérol 9 mg • sodium 156 mg • calcium 35 mg • fibres 0 g

Trempelette de poivron rouge grillé et de tomates séchées au soleil

Servez cette trempelette avec des craquelins, des triangles de pita ou des croustilles de bagel. Pour faire changement, essayez-la comme tartina à sandwich ou comme garniture sur des pommes de terre au four.

Donne 500 ml (2 tasses).

225 g	(8 oz) de fromage à la crème (ordinaire ou à faible teneur en gras), coupé en 8 morceaux
125 ml	(½ tasse) de crème sure (ordinaire ou à faible teneur en gras)
1	poivron rouge rôti, coupé en dés de 1,25 cm (1 po)
75 ml	(⅓ tasse) de tomates séchées au soleil (non conservées dans l'huile), hachées

- 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais, haché finement
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 ml (½ c. à thé) de basilic
- 0,5 ml (⅓ c. à thé) de poivre noir frais moulu

Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen et battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Ensuite, battre à la vitesse 5 pour aérer le mélange pendant 1 minute. Transférer dans un récipient refermable et réfrigérer pendant 30 minutes au moins pour que les saveurs s'épanouissent avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) lorsque préparée avec du fromage faible en gras :

Calories 54 (52 % des lipides) • glucides 4 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 2 g • cholestérol 7 mg • sodium 111 mg • calcium 43 mg • fibres 0 g

Vinaigrette de base

Cette vinaigrette parfaite pour une salade verte croquante peut être modifiée simplement en utilisant une huile ou un vinaigre différent ou en y ajoutant des fines herbes.

Donne environ 500 ml (2 tasses).

- 1 gousse d'ail, pelée et finement hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de style Dijon
- 125 ml (½ tasse) de vinaigre de vin ou de jus de citron
- 2 ml (½ c. à thé) de sel cacher

- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu
- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive vierge extra

Dans un petit bol, mettre l'ail, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre; battre à la vitesse 3 pendant 30 secondes jusqu'à consistance homogène. Tout en faisant tourner le batteur, ajouter les huiles en un mince filet régulier pendant 1½ minute, et continuer à battre jusqu'à émulsion. (Si la vinaigrette avait été préparée d'avance et qu'elle s'est séparée, il suffit de la rebattre à la vitesse 3 pour la réémulsifier.)

Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à soupe) :

Calories 92 (98 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 10 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 54 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

Pommes de terre en purée à l'ail et à la ciboulette

Un bon vieil aliment réconfortant. Pour des pommes de terre en purée de base, omettez simplement l'ail et la ciboulette.

Donne 1,75 L (7 tasses), soit 12 portions.

- 1,5 kg (3 lb) de pommes de terre Russet ou Yukon Gold
- 4–6 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
- 10 ml (2 c. à thé) de sel cacher, divisé

- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
- 175 ml (¾ tasse) de lait entier
- 125 ml (½ tasse) de crème à café
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
- 125 ml (½ tasse) de ciboulette fraîche, hachée
- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir ou blanc, frais moulu

Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 2 cm (¾ po). Mettre les pommes de terre, l'ail, 5 ml (1 c. à thé) de sel cacher et le vinaigre de vin dans une casserole de 3,5 litres (3¾ pintes), recouvrir d'eau, couvrir et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-élevé et laisser mijoter pendant 18 à 22 minutes, seulement jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Pendant que les pommes de terre cuisent, combiner le lait, la crème à café, le beurre et 50 ml (¼ tasse) de ciboulette dans une casserole Cuisinart^{MD} de 1,5 litre (½ pinte). Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit parfaitement fondu. Garder au chaud.

Égoutter les pommes de terre et l'ail, remettre le tout dans la marmite et faire chauffer à feu doux pendant 1 minute. Retirer du feu et battre à la vitesse 2 pendant 60 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange relativement lisse. Tout en battant, ajouter le mélange de lait chaud et de beurre et battre pen-

dant 30 secondes environ, jusqu'à consistance homogène. Ensuite, battre à la vitesse 4 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le reste du sel et du poivre, en battant, pendant 15 secondes. Au besoin, racler les parois du bol avec une spatule en caoutchouc. Transférer les pommes de terre dans un bol de service chaud et garnir du reste de la ciboulette hachée. Servir immédiatement.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 149 (28 % des lipides) •
glucides 24 g • protéines 3 g • lipides 5 g •
gras saturés 3 g • cholestérol 14 mg •
sodium 185 mg • calcium 42 mg • fibres 2 g

Truc : Pour une version plus légère de tous les jours, substituer du lait écrémé ou partiellement écrémé au mélange de lait entier et de crème à café.

Pommes de terre farcies aux épinards et au gruyère

L'addition parfaite à une pomme de terre cuite au four.

Donne 8 portions.

- 8 grosses pommes de terre à cuire au four (environ 284 g [10 oz] chacune), lavées
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive
- 250 ml (1 tasse) de lait écrémé évaporé
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en 4 morceaux
- 2 emballages de 10 oz (284 g) d'épinards congelés hachés, décongelés et parfaitement égouttés
- 170 g (6 oz) de gruyère, râpé (ne pas utiliser le gruyère transformé)
- 6 oignons verts, finement hachés (avec une partie des tiges)
- 3,75 ml (¾ c. à thé) de sel cachet
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre blanc ou noir, frais moulu

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Piquer les pommes de terre à l'aide d'une fourchette ou de la pointe d'un couteau, puis frotter chacune avec 1 ml (¼ c. à thé) d'huile d'olive. Faire cuire au four pendant 1 heure environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortir du four et laisser refroidir quelques minutes. Couper le tiers supérieur de chaque pomme de terre, la vider et déposer la

chair dans un bol en prenant soin de ne pas endommager la pelure. Ajouter le lait et le beurre à la chair; battre à la vitesse 1 pendant 1 minute pour faire une purée, puis passer à la vitesse 3 et battre pendant 1 minute de plus. Ajouter les épinards, le gruyère, les oignons verts, le sel et le poivre; battre à la vitesse 2 jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Farcir les pelures du mélange de pommes de terre et d'épinards. (On peut préparer les pommes de terre d'avance jusqu'à ce point-ci, puis les emballer et les réfrigérer jusqu'au moment de les faire cuire.)

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Déposer les pommes de terre sur une plaque à biscuits chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire au four, à découvert, pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient chaudes et dorées. (Prévoir 5 à 10 minutes de plus si les pommes de terre ont été réfrigérées au préalable.) Servir chaud.

Analyse nutritionnelle par pomme de terre :
Calories 418 (30 % des lipides) •
glucides 58 g • protéines 17 g • lipides 14 g •
gras saturés 8 g • cholestérol 40 mg •
sodium 305 mg • calcium 417 mg • fibres 7g

Batteur à main à 5 vitesses Power Advantage^{MC}

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart^{MD} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MD} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'avez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : HM-50C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 80630, désigne l'année, le mois et le jour (2008, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart^{MD} fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario
L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MD} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré

et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

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 présente garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par une tentative d'utilisation avec un convertisseur, une utilisation avec des accessoires ou des pièces de rechange ou des réparations autres que ce qu'autorise Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect attribuable à un accident, une utilisation abusive, une expédition ou une utilisation autre que domestique.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MD}

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots culinaires



Stand Mixer
Batteur sur socle



Cookware
Batterie de cuisine



Knives
Couteaux

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitera la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et... Savourez la bonne vie^{MD}.

www.cuisinart.ca

Any trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail: /
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606
Printed in China / Imprimé en Chine

11CC126474

IB-7730-CAN-E