

Cuisinart^{MD}

LIVRET
D'INSTRUCTIONS ET
DE RECETTES



Hurricane^{MC}

CBT-1500C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de nettoyer ou de vider le récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
- Pour éviter tout risque de choc électrique ou de dommages irrémédiables à l'appareil, ne mettez jamais le socle-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélangeur ou dans n'importe quel récipient à mélanger, car cela pourrait causer des blessures.**
- Ne versez jamais d'eau bouillante dans le récipient du mélangeur.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus près pour le faire examiner, réparer et régler, au besoin.
- L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve ou des bocaux ordinaires, non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur est éteint (arrêt).**
- Le couteau est très coupant. Manipulez-le avec soin.**
- Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Consultez les instructions pour le nettoyage et l'entretien. Ne lavez pas le récipient au jet haute pression
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans avoir vérifié que le tampon du récipient est en place.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE.
- Si le récipient déborde en cours d'opération, c'est qu'il contient trop de liquide ou d'ingrédients. Le cas échéant, arrêtez l'appareil, retirez une partie du contenu jusqu'en-dessous de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE et remettez l'appareil en marche. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il déborde.
- N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout s'il touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
- Ne laissez pas le mélangeur HurricaneMC de CuisinartMD fonctionner sans surveillance.
- Il est recommandé de porter des protecteurs d'oreilles lorsqu'on utilise le mélangeur pendant des périodes de temps prolongées.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que l'accouplement entre le récipient et le moteur est bien engagé. En cas de problème, retirez le récipient, secouez-le et réessayez.
- Les pièces d'accouplement peuvent être très chaudes après l'emploi. N'y touchez pas.

25. Remplacez le tampon du récipient lorsqu'il est usé.
26. Lorsque l'appareil est allumé et que la touche Marche/arrêt clignote, ne touchez pas aux pièces d'accouplement, n'essayez pas de gêner le mouvement du couteau et ne retirez pas le tampon du récipient. Le mélangeur pourrait être mis en marche par l'abaissement accidentel d'une touche de commande.
27. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ôtez le bouchon mesure dans le couvercle du récipient.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

COMMENT RÉINITIALISER L'APPAREIL

Le mélangeur est pourvu d'un fusible thermique réarmable. En cas de surcharge, l'appareil s'éteindra pour empêcher le moteur de surchauffer. Si cela se produit, débranchez le mélangeur et laissez-le refroidir pendant une quinzaine de minutes, avant de le rebrancher et de le remettre en marche. Si ensuite le mélangeur ne fonctionne pas bien, ne l'utilisez pas et communiquez avec un centre de service après-vente Cuisinart autorisé.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur Hurricane^{MC} de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide.
2. Ouvrez la boîte. Retirez le livret d'instructions et les autres documents imprimés sur le dessus du morceau de carton ondulé, puis enlevez celui-ci.
3. Retirez avec précaution le morceau de carton ondulé du bas dans lequel se trouve le récipient. Prenez garde de ne pas incliner le récipient en le sortant.
4. Sortez le socle-moteur de la boîte avec soin et mettez-le de côté.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	3
Caractéristiques et avantages	3

Rappels utiles	4
Mode d'emploi	4
Aide-mémoire	5
Nettoyage et entretien	6
Choses à faire et à éviter	7
Quelques conseils d'utilisation	7
Recettes	9
Renseignements sur la garantie	24

INTRODUCTION

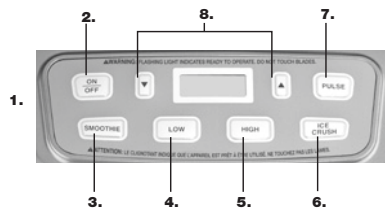
Libérez la puissance de notre mélangeur Hurricane^{MC}! Le moteur avec puissance d'entrée de crête de 2,25 HP procure des résultats professionnels pour pulvériser, réduire en purée ou liquéfier. La technologie intelligente BlendLogic détecte la charge et maintient une vitesse optimale. Le panneau de commande jumelé à l'afficheur ACL garantit des résultats infallibles. Tellement facile d'emploi! Sélectionnez la Basse vitesse ou la Haute vitesse, la fonction Impulsions ou les programmes Boisson fouettée ou Broyage de glace... et la minuterie décroissante arrête l'appareil lorsque le cycle est écoulé. Concoctez-vous quelque chose de délicieux, pour vous seul ou une foule – le récipient en Tritan^{MC} sans BPA a une capacité de 60 onces. Profitez d'une puissance incomparable!

CARACTÉRISTIQUES ET PIÈCES

- A. **Bouchon mesure amovible de 2 oz (30 ml)**
- B. **Couvercle étanche à deux pièces**
- C. **Récipient avec poignée à prise douce**
60 oz (1,8 L), en copolyester Tritan^{MC} Eastman sans BPA, avec graduations impériales et métriques.
- D. **Couteau à quatre branches sur roulement à billes**
fabriqué en acier inoxydable de calibre commercial.
- E. **Tampon de récipient amovible**
- F. **Panneau de commande** (décrit ci-dessous)

PANNEAU DE COMMANDE

- Afficheur à ACL avec minuterie**
La fenêtre lumineuse affiche la fonction et la durée du cycle.
- MARCHE/ARRÊT**
Un voyant à DEL rouge clignote lorsque l'appareil est branché.
- BOISSON FOUETTÉE**
Une fonction programmée pour la confection de boissons fouettées.
- BASSE VITESSE**
Une vitesse qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé est allumé lorsque cette vitesse est choisie.
- HAUTE VITESSE**
Une vitesse qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé est allumé lorsque cette vitesse est choisie.
- BROYAGE DE GLACE**
Une fonction programmée pour broyer des cubes de glace en quelques secondes.
- IMPULSIONS**
Une fonction qui permet de mélanger les ingrédients par impulsions, à basse vitesse ou à haute, par impulsions. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé est allumé lorsque cette fonction est en marche.
- MINUTERIE BIDIRECTIONNELLE**
Une fonction qui règle et affiche la durée du cycle de fonctionnement.



QUELQUES RAPPELS UTILES

- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne. Vérifiez que le couvercle est bien aligné.
- Mise en garde** : Ne mettez pas le récipient sur le tampon amovible pendant que l'appareil est en marche.
- Mettez toujours les ingrédients liquides dans le récipient au début, suivis des ingrédients plus mous et en dernier, les ingrédients congelés. Non seulement vous obtiendrez une consistance plus uniforme, mais vous réduisez également les efforts du moteur.
- Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, nettoyez-le en suivant les instructions qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6.

MODE D'EMPLOI

- Placez le socle-moteur du mélangeur Hurricane^{MC} de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide, propre et sèche. Posez le récipient sur le tampon. Une fois que le récipient est assemblé et posé sur le socle-moteur, branchez l'appareil dans une prise de courant.
- Mettez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du bouchon mesure. Vous n'avez qu'à enlever le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.**

Remarque : Pour retirer le couvercle du récipient, soulevez-le par le bord près du bec verseur. Enlever le bouchon mesure n'enlèvera pas le couvercle.

- METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION** : Appuyez sur la touche Marche/arrêt. Le voyant rouge DEL clignote, indiquant que le mélangeur est prêt, mais qu'aucune fonction n'a été activée. Les flèches vers le haut et vers le bas seront également illuminées. L'appareil est en mode veille.
- ACTIVER UNE VITESSE DE MÉLANGE** : Appuyez sur la touche de fonction ou la vitesse désirée : le voyant correspondant à la fonction ou à la vitesse choisie s'allumera et le mélangeur tournera à la fonction ou à vitesse désirée. Il est possible de changer de vitesse sans appuyer sur la touche Marche/arrêt; il suffit simplement d'appuyer sur l'autre touche de vitesse ou sur une touche de fonction.

5. INTERROMPRE OU ARRÊTER UNE FONCTION :

a) Pour interrompre la fonction : Appuyez sur la touche correspondant à la fonction en marche. Par exemple, si vous mélangez à haute vitesse, appuyez sur la touche Haute vitesse : le mélangeur s'arrêtera, mais restera sous tension et le voyant correspondant à la fonction clignotera. (Pour relancer l'opération, vous n'avez qu'à ré-appuyer sur la touche.)

Remarque : La minuterie s'interrompt. Elle se remet en marche quand vous relancez la fonction. Un changement de fonction aura également pour effet de remettre la minuterie à zéro.

b) Pour arrêter la fonction : Appuyez sur la touche Marche/arrêt quand vous avez terminé la recette. Cela arrêtera le mélangeur, mais ne le mettra PAS hors tension.

Remarque : Quand vous appuyez sur la touche Marche/arrêt pour arrêter le mélangeur, la minuterie arrête de compter et l'afficheur ACL s'éteint. Quand vous remettez l'appareil en marche et que vous appuyez sur une touche de fonction, la minuterie commence à compter à partir de zéro pour une durée d'au plus 3 minutes.

6. RÉINITIALISER L'APPAREIL : L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable. En cas de surcharge extrême, l'appareil s'éteindra pour empêcher le moteur de surchauffer. Dans un tel cas, il suffit de débrancher le mélangeur et de le laisser refroidir pendant 15 minutes, puis de réduire le contenu du récipient ou de défaire l'obstruction, et de remettre le mélangeur en marche selon le mode d'emploi. Si ensuite le mélangeur ne fonctionne pas bien, ne l'utilisez pas et communiquez avec un centre de service après-vente Cuisinart autorisé.

7. UTILISER LA MINUTERIE : L'appareil est doté d'une minuterie bidirectionnelle de 3 minutes qui permet de régler la durée de cycle et de garantir des résultats parfaits. La minuterie commence à compter en ordre croissant ou décroissant dès que vous appuyez sur la touche correspondant à la fonction désirée. Il est possible de sélectionner la vitesse ou la minuterie sans choisir une fonction programmée. Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée désirée. La minuterie compte en ordre décroissant lorsque l'appareil est réglé à la vitesse haute ou basse. Elle compte en ordre croissant lorsqu'aucune durée n'a été sélectionnée.

Remarque : La mémoire à court terme de l'appareil enregistrera et affichera la nouvelle durée sélectionnée jusqu'à ce que l'appareil soit éteint. Vous pouvez interrompre la minuterie lorsque vous interrompez la fonction de mélange. Il suffit d'appuyer sur la touche correspondant à la fonction en cours.

AIDE-MÉMOIRE

Pour mettre le mélangeur sous tension	Appuyer sur la touche Marche/arrêt. Le mélangeur est alors en mode veille.
Pour mélanger	Appuyer sur la touche de vitesse ou de fonction désirée.
Pour changer de vitesse	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour transformer par impulsions	En mode veille, appuyer sur la touche. Impulsions, puis choisir la touche de vitesse désirée.
Pour broyer de la glace	En mode veille, appuyer sur la touche Broyage de glace.
Pour arrêter momentanément le mélangeur (pendant une opération)	Appuyer sur la touche de fonction en cours.
Pour arrêter la fonction et éteindre le mélangeur	Appuyer sur la touche Marche/arrêt.
Pour interrompre les impulsions	Relâcher la touche de vitesse.

GUIDE DE SÉLECTION DES RÉGLAGES

Consultez le guide ci-dessous pour choisir le réglage approprié aux résultats désirés.

Ingrédient/Recette	Réglage	Résultat
Reconstituer du jus d'orange concentré congelé	Basse vitesse	Lisse et bien en chair
Mayonnaise	Basse vitesse	Épaisse et onctueuse
Vinaigrette	Haute vitesse	Parfaitement mélangée et émulsionnée
Noix (écalées, ½ t. [125 ml] ou moins à la fois)	Haute vitesse – par impulsions pour hacher	Texture grossière à fine
Crème épaisse ou à fouetter	Basse vitesse	Riche et onctueuse
Pains, biscuits ou biscottes (morceaux de ½ po [1,25 ml], au plus 1 t. [250 ml] à la fois)	Haute vitesse - par impulsions d'abord, puis en basse vitesse sans arrêt	Texture grossière à fine (au goût)
Zeste d'agrumes râpé ou haché (ajouter 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de sucre ou de sel, selon la recette)	Haute vitesse	Texture fine uniforme
Boissons fouettées, laits frappés, boissons santé	Boisson fouettée	Veloutés, crémeux et onctueux
Aliments pour bébé, purées de fruits ou de légumes	Basse vitesse	Texture lisse et crémeuse
Cocktails glacés	Haute vitesse	Texture épaisse de barbotine
Fromages durs	Haute vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine

Épices	Haute vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Glaçons (environ 14 cubes par cycle)	Broyage de glace	Texture concassée ou pilée

Par exemple : si vous mélangez à basse vitesse et que vous appuyez sur la touche Basse vitesse, le mélangeur s'arrête et la minuterie s'arrête, mais l'appareil reste sous tension. Pour redémarrer l'opération et le compte, vous devez appuyer sur la même touche de fonction (Basse vitesse, dans ce cas-ci). La minuterie s'arrête quand elle atteint 3 minutes. Le mélangeur passe en mode veille à la fin du cycle d'une durée définie. La minuterie se remet à zéro quand vous abaissez la touche Marche/arrêt ou que vous passez à une autre fonction ou à une fonction préprogrammée.

Remarque : La minuterie bidirectionnelle commence à compter lorsque vous abaissez la touche de vitesse ou de fonction désirée. Si vous passez à une vitesse ou une fonction programmée, la minuterie se réinitialisera en fonction de la nouvelle commande. Vous pouvez régler la durée du cycle pour les vitesses haute ou basse en abaissant les touches fléchées vers le haut ou vers le bas. Pour démarrer la minuterie, appuyez sur la touche de vitesse : la minuterie commencera le compte à rebours à partir de la durée choisie. Pour les fonctions Boisson fouettée et Broyage de la glace, la minuterie compte en ordre décroissant. Pour les vitesses, elle compte en ordre croissant jusqu'à 3 minutes si aucune durée n'a été choisie.

Remarque : À la fin du cycle d'une durée définie, l'appareil passe en mode veille. Pour relancer la fonction, appuyez de nouveau sur la touche Haute vitesse ou Basse vitesse pour démarrer un nouveau cycle.

8. **FONCTIONS PRÉPROGRAMMÉES :** Les fonctions Boisson fouettée et Broyage de glace ont toutes deux été préprogrammées à la suite d'essais exhaustifs qui ont été effectués dans nos cuisines.
 - a) **Boisson fouettée :** Mettez le mélangeur sous tension (marche) et appuyez sur la touche Boisson fouettée : le voyant à DEL rétroéclairé s'allume et le cycle de 1 minute débute. Vous pouvez arrêter le cycle en tout temps en appuyant de nouveau sur la touche Boisson fouettée ou en mettant l'appareil hors tension.
 - b) **Broyage de glace :** En mode veille, appuyez sur la touche Broyage de glace. Un cycle programmé de 10 secondes débute. Après 10 secondes, l'appareil s'arrête et passe en mode veille.

Remarque : Nous recommandons un maximum de 14 cubes de glace par cycle.

9. **DÉLOGER DES ALIMENTS : COMMENCEZ PAR ÉTEINDRE LE MÉLANGEUR.** Utilisez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour déloger les aliments qui sont pris dans les branches du couteau. Reposez le couvercle et le bouchon mesure avant de relancer l'opération, au besoin. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant l'opération.
10. **FIN DE L'UTILISATION :** Éteignez le mélangeur en abaissant la touche Marche/arrêt et débranchez-le de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du socle-moteur avant d'avoir éteint le mélangeur. Ne dévissez pas le couteau du récipient quand vous enlevez celui-ci du socle-moteur. Soulevez simplement le récipient. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.**
11. Si le mélangeur perd sa puissance et s'éteint, débranchez-le, puis rebranchez-le immédiatement. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour le remettre en marche. Si l'appareil a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de le mettre sous tension.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur Hurricane™ de CuisinartMD de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. Le mélangeur est fait de pièces à l'épreuve de la corrosion, qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce parfaitement. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce est endommagée ou que le récipient est ébréché ou fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Enlevez le récipient du socle-moteur en le soulevant bien droit. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et essuyez-le parfaitement.

MISE EN GARDE : Enlevez le couvercle du récipient et ôtez son bouchon mesure. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et essuyez-les parfaitement, ou encore mettez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient peut être lavé à la main à l'eau chaude savonneuse, rincé et essuyé ou encore, lavé à l'envers dans le lave-vaisselle.

Essuyez le socle-moteur avec un linge humide, puis séchez-le parfaitement. Ne mettez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide, ni au lave-vaisselle.

Truc : Voici une autre façon de laver le couteau. Versez une très petite quantité de savon à vaisselle avec 3 tasses (750 ml) d'eau dans le récipient assemblé. Faites fonctionner le mélangeur à basse vitesse pendant 15 secondes. Videz le récipient et répétez l'opération avec de l'eau propre. Rincez toutes les pièces

et essayez-les parfaitement.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

CHOSSES À FAIRE ET À ÉVITER AVEC VOTRE MÉLANGEUR

Choses à faire :

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle qui est indiquée sur le dessous du socle-moteur du mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et solide.
- **Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le récipient et ajoutez ensuite les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.**
- Coupez la plupart des aliments en dés de ½ à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Pour obtenir des résultats plus uniformes, coupez les fromages en dés d'au plus ½ pouce (1,3 cm).
- Utilisez le bouchon mesure pour mesurer et ajouter les ingrédients liquides, comme les boissons alcooliques. Reposez le bouchon dans le couvercle après avoir ajouté le liquide.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique pour racler les parois, au besoin, mais toujours après avoir pris soin d'éteindre le mélangeur (arrêt). N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, sous peine d'endommager le récipient ou le couteau.
- Posez fermement le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Si les aliments adhèrent aux parois du récipient pendant le mélange, raclez les parois à l'aide d'une spatule, détachez les aliments des parois et repoussez-les vers le centre, sur le couteau. Mélangez par impulsions.
- Avant d'hacher des ingrédients, tels que des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste d'agrumes, des miettes de pain ou des noix, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement secs.

Choses à éviter :

- Ne conservez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient.
- N'essayez pas de transformer des pommes de terre en purée, de pétrir du pain ou de battre les blancs d'œuf avec le mélangeur.

- N'enlevez pas le récipient du socle-moteur pendant que le mélangeur est en marche. Gardez le couvercle du récipient en place pendant que le moteur tourne.
- Ne sur-transformez pas les aliments. Quelques secondes (non pas des minutes) suffisent pour la plupart des fonctions.
- Ne surchargez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et enlevez une partie des aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne mettez jamais un ustensile dans le récipient quand le mélangeur est en marche.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire non recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand l'appareil est branché.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre, sauf des glaçons ou des cubes de fruits congelés de ½ à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélangeur, car cela pourrait causer des blessures.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez dans les pages qui suivent, certaines des recettes favorites de Cuisinart, mais aussi quelques combinaisons créatives qui sont sûres de ravir votre famille et vos amis. Grâce à la puissance de broyage supérieure et des fonctions programmées de votre mélangeur Hurricane™ de Cuisinart^{MD}, vous pourrez également préparer de délicieuses boissons glacées.

Pour hacher des noix : Mettez les noix écalées dans le récipient et posez le couvercle. Transformez par impulsions, à haute vitesse, jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Donnez quelques impulsions de moins pour obtenir des noix grossièrement hachées. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de ½ tasse (125 ml) à la fois.

Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes : Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux de ½ pouce (1,25 cm) ou moins. (Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore.) Mettez les morceaux dans le récipient. Hachez par impulsions à haute vitesse, puis transformez sans arrêt à basse vitesse jusqu'à l'obtention de

la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 1 tasse (250 ml) à la fois.

Pour broyer de la glace : Mettez jusqu'à 14 glaçons de taille standard dans le récipient et posez le couvercle. Appuyez sur la touche Broyage de glace. À l'écoulement du délai, éteignez l'appareil.

Pour râper du zeste d'agrumes frais : Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Coupez l'écorce de l'agrumes en lanières (à l'aide d'un éplucheur) et utilisez un couteau bien affûté pour retirer la partie blanche amère du zeste. Ne transformez pas plus de huit lanières à la fois (cela correspond au zeste d'un citron moyen). Coupez les lanières en deux. Mettez les lanières avec 1 ou 2 cuillères à thé (5 à 10 ml) de sucre ou de gros sel (selon la recette) dans le récipient. Couvrez. Transformez à haute vitesse pendant 15 à 20 secondes. Éteignez l'appareil.

Pour préparer des aliments pour bébé : Combinez au plus 1 lb (450 g) de fruits ou de légumes cuits avec au plus ½ tasse (125 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Couvrez. Transformez à haute vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajoutez plus de liquide au besoin pour obtenir une purée plus liquide. Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments dans son régime alimentaire.

Pour râper du fromage dur : Coupez le fromage en dés de ½ pouce (1,25 cm) et enlevez la croûte dure. Mettez les dés dans le récipient. Couvrez. Réglez à haute vitesse et hachez par impulsions, puis transformez à haute vitesse sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

Pour mouliner des épices : Assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Versez ¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'épices, de graines ou de poivre en grains dans le récipient. Couvrez. Réglez à haute vitesse et transformez par impulsions pour défaire les épices, puis sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Pour fouetter de la crème : Si possible, réfrigérez le récipient et le couteau pendant 15 minutes au préalable. Versez 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter ou épaisse dans le récipient froid. Couvrez. Réglez à basse vitesse et transformez jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Évitez de trop mélanger, car il pourrait se former des grumeaux de beurre dans la crème.) Si vous le désirez, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre et 1 cuillère à thé (5 ml) de vanille ou d'autre arôme. La crème fouettée aura une consistance épaisse, mais non mousseuse, idéale pour garnir les desserts et les cafés.

Lorsque vous utilisez le mélangeur pour réduire en purée des mélanges chauds, tels que les potages ou des aliments pour bébé, utilisez une passoire pour égoutter les solides et réservez le liquide de cuisson. Ensuite, mettez les aliments cuits dans le mélangeur avec ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) du liquide réservé. Mélangez à basse vitesse, puis à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule du récipient à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle.

Bon nombre de recettes donnent de grandes quantités, mais vous pouvez les couper en deux si vous désirez obtenir de plus petites quantités.

Gardez votre mélangeur sur le comptoir à portée de la main. Vous serez étonné de voir combien de fois vous l'utiliserez!

Ayez toujours un stock de cubes de fruits, de yogourt, de lait ou de purée de fruits congelés prêts à utiliser au lieu des cubes de glace ordinaires qui diluent le goût des boissons fouettées ou glacées.

RECETTES

BOISSONS

Lait frappé protéiné aux amandes et au cacao.....	9
Boisson fouettée antioxydante	10
Boisson fouettée aux cerises et au gingembre	10
Boisson fouettée crémeuse à la mangue.....	10
Boisson fouettée verte légère	11
Agua fresca aux fraises et à la lime	11
Lait frappé biscuits et crème	12
Margarita glacé	12
Mudslide glacé.....	12
Piña Colada	13

Substituts de lait

Boisson d'amande	13
Boisson d'avoine	14
Boisson de riz.....	14

PETIT DÉJEUNER

Crêpes de sarrasin aux bleuets	15
Pâte à crêpe sucrée.....	16

SOUPES, VINAIGRETTES ET SAUCES

Potage à la courge musquée, à la noix de coco et au cari.....	16
Potage aux poivrons rouges rôtis	17
Vinaigrette balsamique aux fines herbes	18
Vinaigrette au miel et à la moutarde	18
Sauce barbecue.....	19
Sauce hollandaise instantanée	19

ALIMENTS POUR BÉBÉ

Premières poires de bébé.....	20
Première courge musquée de bébé	20

DESSERTS

Crème Chantilly	20
Sorbet aux fraises.....	20
Truffes aromatisées au café.....	21
Sauce aux framboises	22

Lait frappé protéiné aux amandes et au cacao

Un lait riche en protéines est une excellente façon de rebâtir votre énergie après une séance de conditionnement physique intense. Celui-ci a peu d'ingrédients et un tout petit goût sucré.

Donne environ 3 tasses (750 ml).

- 2 t. (500 ml) de boisson d'amande**
- 1 c. à soupe (15 ml) de nectar d'agave (facultatif)**
- 2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao**
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre d'amande**
- 8 glaçons**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à haute vitesse et mélanger pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 110 (63 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 4 g
• lipides 8 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 123 mg
• calcium 198 mg • fibres 3 g*

Boisson fouettée antioxydante

Considérés comme un super aliment, les petits fruits sont bourrés de propriétés antioxydantes. Le jus de canneberge donne à cette boisson fouettée un petit goût acidulé. Si vous préférez, vous pouvez y ajouter un peu d'eau ou une petite quantité d'édulcorant naturel.

Donne 6 tasses (1,5 L).

- 1 t. (250 ml) de jus de canneberge non sucré**
- 1 t. (250 ml) d'eau**
- 1 banane, coupée en dés de 2 po (5 cm)**
- 2 t. (500 ml) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux**
- 2 t. (500 ml) de bleuets sauvages congelés**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Sélectionner la fonction Boisson fouettée.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 97 (3 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg
• calcium 40 mg • fibres 4 g*

Boisson fouettée aux cerises et au gingembre

Cette boisson vive et fraîche est bourrée d'aliments et d'épices qui sont reconnus pour leurs vertus anti-inflammatoires. La noix de coco et la cannelle adoucissent le tout.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 3 t. (750 ml) de lait de coco (le lait en boîte donne une boisson plus consistante)**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin ou de coco**
- ¼ c. à thé (1 ml) de curcuma moulu**
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**

- ½ **oz (15 g) de gingembre frais (un morceau de 1 po [2,5 cm]), pelé et coupé en deux**
2 **t. (500 ml) de cerises congelées**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Sélectionner la fonction Boisson fouettée.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 244 (74 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 1 g
• lipides 19 g • gras saturés 15 g • cholestérol 0 mg • sodium 37 mg
• calcium 32 mg • fibres 2 g*

Boisson fouettée crémeuse à la mangue

Le yogourt confère à cette boisson une belle texture crémeuse, en plus d'apporter des protéines additionnelles!

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- 2 **mangues mûres, pelées, dénoyautées et coupées en gros dés**
1 **t. (250 ml) de yogourt nature fait de lait entier**
1 **c. à thé (5 ml) de jus de lime frais**
6 **glaçons**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Sélectionner la fonction Boisson fouettée.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 105 (19 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 4 g
• lipides 2 g • gras saturés 1 g • cholestérol 8 mg • sodium 28 mg
• calcium 100 mg • fibres 2 g*

Boisson fouettée verte légère

Cette boisson est aussi délicieuse et nutritive qu'elle est simple. Utilisez n'importe quel légume feuille vert que vous avez sous la main.

Donne 2 tasses (500 ml).

- 1 **t. (250 ml) de boisson de riz, d'amande ou de soja**
1 **banane mûre, coupée en dés de 2 po (5 cm)**
1 **t. (250 ml) de jeunes épinards**
1 **t. (250 ml) de fraises congelées**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Sélectionner la fonction Boisson fouettée.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 138 (9 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 2 g
• lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 55 mg
• calcium 178 mg • fibres 4 g*

Agua fresca aux fraises et à la lime

Une eau fraîche et légère qui rafraîchit les après-midi d'été caniculaires. Plus cette boisson est froide, meilleure elle est; donc, servez-la dans un grand verre rempli de glaçons!

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple***
- 4 à 6 c. à soupe (60 à 90 ml) d'eau**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais**
- 4 t. (1 l) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux**
- ¼ t. (60 ml) de feuilles de menthe fraîches**
- 8 glaçons, et une quantité additionnelle pour servir**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance parfaitement lisse.
3. Verser dans un verre rempli de glaçons et servir immédiatement.

* Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Versez de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faites chauffer à feu mi-doux. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissout. Laissez refroidir parfaitement avant l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 36 (6 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 3 mg
• calcium 22 mg • fibres 2 g*

Lait frappé biscuits et crème

Pour une variante au chocolat décadente, remplacez la crème glacée à la vanille par de la crème glacée au chocolat et ajoutez 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de sirop de chocolat.

Donne 2 tasses (500 ml).

- 2 t. (500 ml) de crème glacée à la vanille**
- ¾ t. (180 ml) de lait (entier ou écrémé, au goût)**
- 6 biscuits sandwich au chocolat, en morceaux**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance lisse et homogène.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 378 (54 % provenant des lipides) • glucides 36 g • protéines 8 g
• lipides 23 g • gras saturés 13 g • cholestérol 127 mg • sodium 189 mg
• calcium 206 mg • fibres 1 g*

Margarita glacé

Servi tel quel dans sa version classique ou utilisé comme base pour des boissons amusantes, ceci est le parfait margarita glacé.

Donne 2½ tasses (625 ml).

quartier de lime pour givrer (facultatif)
sel cascher pour givrer (facultatif)

- 5 oz (150 ml) de téquila**
- 1 oz (30 ml) de liqueur aromatisée à l'orange**
- 2 oz (60 ml) de jus de lime frais**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple***
- 12 glaçons**

1. Si l'on désire givrer les verres : frotter le rebord avec le quartier lime et tremper dans du sel versé dans un bol peu profond; réserver.

2. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.

3. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 20 secondes environ, jusqu'à consistance lisse et homogène.

4. Servir immédiatement.

* Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Versez de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faites chauffer à feu mi-doux. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissout. Laissez refroidir parfaitement avant l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 109 (0 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 0 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 444 mg
• calcium 3 mg • fibres 0 g*

Mudslide glacé

Ce lait frappé, version adulte, est le digestif parfait – onctueux et un tantinet sucré.

Donne environ 3½ tasses (875 ml).

3 t. (750 ml) de crème glacée à la vanille
½ t. (125 ml) de lait (entier ou écrémé, au goût)
¾ t. (180 ml) de liqueur aromatisée au café

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.

2. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance lisse et homogène.

3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 342 (43 % provenant des lipides) • glucides 33 g • protéines 5 g
• lipides 16 g • gras saturés 10 g • cholestérol 105 mg • sodium 72 mg
• calcium 150 mg • fibres 0 g*

Piña Colada

Utilisant du lait de coco au lieu de la traditionnelle crème de coco, ce piña colada est plus léger que la version classique.

Donne environ 6 tasses (1,5 L).

1 t. (250 ml) de rhum blanc de bonne qualité
½ t. (125 ml) de lait de coco non sucré
3 t. (750 ml) d'ananas mûr frais, coupé en dés de 2 po (5 cm)
1 t. (250 ml) de sorbet à la noix de coco
1 t. (250 ml) de morceaux d'ananas congelés en dés de ½ po (1,25 cm)
6 glaçons

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.

2. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 45 secondes environ, jusqu'à consistance lisse et homogène.

3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 137 (25 % provenant des lipides) • glucides 14 g • protéines 0 g
• lipides 4 g • gras saturés 4 g • cholestérol 0 mg • sodium 12 mg
• calcium 0 mg • fibres 0 g*

Boisson d'amande

La boisson d'amande est l'un des substituts de lait les plus populaires sur le marché. En la faisant maison, vous décidez de ce que vous voulez bien y ajouter : sel, édulcorants, arômes. Comme les autres substituts de lait, cette boisson se sépare quand on la laisse reposer; donc, il faudra l'agiter ou la remélanger avant l'emploi.

Donne environ 2 tasses (500 ml).

- 1 t. (250 ml) d'amandes crues**
- 2 t. (500 ml) d'eau, plus une quantité additionnelle pour le trempage**
- 1 pincée de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur (facultatif) édulcorant (facultatif)**

1. Mettre les amandes dans un bol à mélanger et les couvrir d'eau (la quantité d'eau nécessaire sera fonction de la taille du bol). Laisser tremper à la température de la pièce jusqu'au lendemain. Après le trempage, égoutter, rincer et jeter l'eau.
2. Mettre 2 t. (500 ml) d'eau fraîche, les amandes égouttées et le sel dans le récipient du mélangeur (avec la vanille et l'édulcorant si on les utilise).
3. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance lisse et onctueuse. Filtrer la préparation dans un tamis très fin ou dans une étamine (coton à fromage). Jeter la pulpe et réserver le liquide.
4. Utiliser immédiatement ou conserver jusqu'à trois jours au réfrigérateur. Agiter, secouer ou mélanger avant l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 275 (72 % provenant des lipides) • glucides 10 g • protéines 10 g
• lipides 24 g • gras saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 53 mg
• calcium 131 mg • fibres 6 g

Boisson d'avoine

Les substituts de lait ne sont pas uniquement réservés aux personnes qui ont une intolérance aux produits laitiers. Chacun offre différents bienfaits pour la santé et sont faciles à faire avec le mélangeur de Cuisinart^{MD}. De plus, la version maison est beaucoup moins dispendieuse que les produits qu'on achète en magasin, en particulier les boissons d'avoine ou de riz. Vous pouvez les sucrer au goût ou même y ajouter une pincée de cannelle. Seul bémol : elles ne se gardent pas aussi longtemps que les produits de commerce parce qu'on n'y ajoute pas d'agents stabilisants.

Donne environ 3 tasses (750 ml).

- 1 t. (250 ml) de flocons d'avoine roulés à l'ancienne (pas à cuisson rapide)**
 - 4 t. (1 L) d'eau, divisée**
 - 1 pincée de sel cascher**
1. Mettre l'avoine dans un bol à mélanger avec 2 t. (500 ml) d'eau. Laisser tremper à la température de la pièce pendant au moins 30 minutes ou jusqu'au lendemain. Ne pas réfrigérer. Après le trempage, égoutter et bien rincer.
 2. Mettre 2 t. (500 ml) d'eau fraîche, l'avoine égouttée et le sel dans le récipient du mélangeur.
 3. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance lisse.

- Utiliser immédiatement ou conserver jusqu'à trois jours au réfrigérateur. Agiter, secouer ou mélanger avant l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 100 (17 % provenant des lipides) • glucides 18 g • protéines 3 g
• lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 57 mg
• calcium 9 mg • fibres 3 g*

Boisson de riz

Utilisez du riz brun pour obtenir les bienfaits les plus salutaires. De tous les substituts de lait que nous présentons ici, la boisson de riz est celle qui a la saveur la plus neutre. Elle est toute indiquée si vous recherchez un liquide qui a plus de saveur et plus de corps que l'eau.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 4 t. (1 l) d'eau**
- 1 t. (250 ml) de riz brun (à grains courts, moyens ou longs), cuit et refroidi**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'édulcorant (facultatif)**

- Mettre l'eau, le riz et l'édulcorant (si on l'utilise) dans le récipient du mélangeur.
- Régler à haute vitesse et mélanger pendant 3 minutes environ, jusqu'à consistance parfaitement lisse.
- Utiliser immédiatement ou conserver jusqu'à trois jours au réfrigérateur. Agiter, secouer ou mélanger avant l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 69 (6 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras saturés 9 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg
• calcium 12 mg • fibres 1 g*

Crêpes de sarrasin aux bleuets

Le goût de noisette naturel de la farine de sarrasin donne beaucoup de saveur à ces crêpes aux bleuets. Et comme elles contiennent très peu de gras, vous pouvez vous en faire un régal au petit déjeuner, sans vous sentir coupable.

Donne 20 crêpes

- 1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ t. (125 ml) de farine de sarrasin**
- 1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte**
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude**
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 1½ t. (375 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable**
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1 t. (250 ml) de bleuets frais ou congelés et décongelés (si l'on utilise des bleuets congelés, les fariner au préalable avec 2 c. à soupe [30 ml] de la farine demandée dans la recette)**
- beurre non salé pour la crêpière**

- Mettre les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans le récipient du mélangeur. Régler à petite vitesse et mélanger pendant 30 secondes pour « tamiser ». Transférer dans un bol moyen; réserver.
- Mettre le babeurre, les œufs, le sirop d'érable et la vanille dans le récipient du mélangeur. Régler à petite vitesse et mélanger pendant 20 secondes, jusqu'à ce que parfaitement combinés.

3. Verser le mélange liquide sur les ingrédients secs et plier délicatement avec une spatule, juste assez pour combiner le tout. Ajouter les bleuets et plier délicatement une fois ou deux.
4. Chauffer une crêpière à feu moyen, puis y faire fondre une petite quantité de beurre. Verser ¼ t. (60 ml) de pâte sur la plaque. Faire cuire pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que des bulles commencent à se former; tourner et cuire pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la crêpe soit cuite. Répéter avec le reste de la pâte.
5. Transférer les crêpes sur des assiettes chaudes pour servir. À mesure que les crêpes sont prêtes, on peut les garder chaudes sur une grille dans une plaque à pâtisserie au four à 200 °F (95 °C).

Valeur nutritive d'une crêpe :

*Calories 54 (14 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 3 g
 • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 20 mg • sodium 113 mg
 • calcium 44 mg • fibres 0 g*

Pâte à crêpe sucrée

Ces crêpes sont une base savoureuse pour des mets sucrés ou salés. Sucrés? Servez-les avec des fruits frais ou de la sauce au chocolat. Salés? Avec des œufs brouillés, des légumes et du fromage. Vous voulez épater la compagnie avec un dessert spécial? Transformez vos crêpes en un gâteau étagé! Vous n'avez qu'à les superposer et garnir chaque étage de crème fouettée ou de votre garniture à gâteau préférée.

Donne environ 15 crêpes de 8 po (20 cm).

- 3 gros œufs**
- 4 c. à soupe (60 ml ou ½ bâtonnet) de beurre non salé, fondu et refroidi à la température de la pièce**
- ¾ t. (180 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ t. c. à thé (2 ml) de sel cascher**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- 1 t. (250 ml) de lait à faible teneur en gras**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé**

1. Mettre les œufs, le beurre fondu, la farine, le sel et le sucre dans le récipient du mélangeur. Régler à basse vitesse et, pendant que le moteur tourne, ôter le bouchon mesure avec précaution et ajouter le lait et la vanille par l'ouverture du couvercle. Mélanger pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
2. Avant d'utiliser la pâte, il faudra la battre à l'aide d'un fouet ou la re-mélanger au mélangeur pour éliminer les grumeaux (passer à la passoire au besoin).
3. Chauffer une crêpière ou une poêle antiadhésive de 8 à 10 po (20 à 25 cm) à feu moyen ou mi-vif et y faire fondre la cuillère à thé (5 ml) de beurre. Lorsque le beurre a fondu, osciller la poêle pour le répartir également; laisser la poêle chauffer pendant 30 secondes. Verser tout juste ¼ t. (60 ml) de pâte et l'étaler en une mince couche en faisant osciller la poêle dans tous les sens. Après 2 minutes environ, lorsque les bords sont légèrement dorés, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson pendant au plus 30 secondes. Répéter avec le reste de la pâte.

Valeur nutritive d'une crêpe :

*Calories 75 (54 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 2 g
 • lipides 4 g • gras saturés 3 g • cholestérol 47 mg • sodium 97 mg
 • calcium 30 mg • fibres 0 g*

Potage à la courge musquée, à la noix de coco et au cari

On peut faire cuire la courge musquée jusqu'à trois jours d'avance et la conserver au frigo pour faciliter la préparation de la soupe quand le temps manque.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 1 courge musquée d'environ 1 lb (450 g), rôtie***
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre ou de ghee****
- ½ petit oignon, haché**
- 2 gousses d'ail, hachées**
- ½ piment jalapeño, épépiné et haché**
- 1 morceau de gingembre frais de 1 po (2,5 cm), pelé et haché**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher, divisé**
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cari**
- ½ t. (125 ml) de lait de coco**
- 2 t. (500 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium**

1. Chauffer le beurre ou le ghee dans une poêle moyenne à feu moyen, puis ajouter l'oignon, l'ail, le piment jalapeño, le gingembre et ¼ c. à thé (1 ml) de sel. Cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et odorants. Ajouter la poudre de cari et remuer; cuire pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que le cari soit odorant.
2. Évider la courge à l'aide d'une cuillère et mettre la chair (cela devrait donner environ 1½ t. [375 ml]) avec les autres légumes dans la poêle. Ajouter le lait de coco, le bouillon de poulet et le reste du sel. Avec une cuillère ou une spatule à l'épreuve de la chaleur, remuer les ingrédients ensemble, en prenant soin de bien défaire la courge et de l'incorporer avec les autres ingrédients. Monter le feu pour porter le mélange à ébullition,

puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant 5 minutes.

3. Transférer la soupe dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle.
4. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes, puis passer en haute vitesse et transformer pendant 1 minute, jusqu'à ce que parfaitement lisse.
5. Lorsque la soupe est mélangée, retirer le couvercle prudemment, car la soupe sera chaude. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

* Comment rôtir la courge musquée : Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Couper la courge en deux sur la longueur et l'évider. Arroser d'un filet de 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) d'huile d'olive et assaisonner de ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher et de ½ c. à thé (0,5 ml) de poivre frais moulu. Placer les deux moitiés de courge, face en dessous, dans un plat chemisé de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 35 minutes environ, jusqu'à ce que la peau soit facile à piquer avec la pointe d'un couteau.

** Le ghee est un beurre clarifié qui vient de l'Orient et que l'on trouve au rayon des produits de spécialité dans les supermarchés ou les boutiques d'aliments santé.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 149 (52 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 4 g
• lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 8 mg • sodium 316 mg
• calcium 59 mg • fibres 2 g*

Potage aux poivrons rouges rôtis

Cette soupe est si bonne et si facile à préparer qu'elle deviendra un incontournable dans votre foyer, surtout lorsque vous avez déjà les ingrédients nécessaires dans le garde-manger.

Donne 4 tasses (1 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 1 gousse d'ail, hachée**
- 1 échalote, hachée**
- 1 jc. à thé (5 ml) de feuilles de thym frais**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher, divisé**
- 1 ou 2 pincées de poivre noir frais moulu**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sherry**
- 4 poivrons rouges rôtis, épépinés (faits maison ou en conserve) et coupés en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 2 t. (500 ml) de bouillon de poulet, réduit en sodium**
- ½ t. (125 ml) de crème épaisse**
- ¼ c. à thé (1 ml) de zeste d'orange râpé**

1. Chauffer l'huile dans une poêle moyenne à feu mi-doux, puis ajouter l'ail, l'échalote, le thym, ¼ c. à thé (1 ml) du sel et une pincée de poivre. Cuire pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que tendres et odorants. Ajouter le sherry et gratter le fond de la poêle pour détacher les sucs. Cuire pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que le sherry soit presque évaporé.
2. Ajouter le bouillon de poulet et les poivrons rouges rôtis. Monter le feu pour porter le mélange à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant 5 minutes.
3. Transférer le mélange dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 1 minute

environ, jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème, le zeste et le reste du sel et du poivre. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes.

4. Lorsque la soupe est mélangée, retirer le couvercle prudemment, car la soupe sera chaude. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

*Calories 195 (67 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 4 g
• lipides 15 g • gras saturés 8 g • cholestérol 40 mg • sodium 439 mg
• calcium 16 mg • fibres 2 g*

Vinaigrette balsamique aux fines herbes

Si vous préférez utiliser des herbes fraîches pour faire cette recette, doublez les quantités de basilic et d'origan.

Donne environ 2 tasses (500 ml).

- 2 gousses d'ail, pelées**
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic déshydraté**
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan déshydraté**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de style Dijon**
- ¾ t. (180 ml) de vinaigre balsamique**
- 1 ½ t. (330 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à émulsion.

3. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à une semaine.

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

*Calories 171 (95 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g
• lipides 19 g • gras saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 149 mg
• calcium 15 mg • fibres 0 g*

Vinaigrette au miel et à la moutarde

Attendez-vous à avoir le goût de manger des filets de poulet après avoir goûté cette vinaigrette. Elle est remplie des saveurs qui rappellent la combinaison classique de notre enfance!

Donne 2 tasses (500 ml).

- 1 petit citron**
- 1 petite échalote d'environ 2 oz (60 g), coupée en morceaux**
- 3 c. à soupe (45 ml) de miel**
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de style Dijon**
- ¼ t. (60 ml) de vinaigre de vin blanc**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 t. (250 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Avec un couteau économe, peler le citron en évitant de prélever la partie interne, blanche et amère. Mettre la pelure dans le récipient du mélangeur.
2. Exprimer le jus du citron pelé. Ajouter le jus et le reste des ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.

3. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 1 minute environ, jusqu'à émulsion.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à une semaine.

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

*Calories 136 (88 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 0 g
• lipides 14 g • gras saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 156 mg
• calcium 1 mg • fibres 0 g*

Sauce barbecue

Qu'elle soit badigeonnée sur du poulet grillé ou utilisée dans des fèves au lard, la sauce barbecue maison ne se compare en rien à la sauce en pots que l'on vend en épicerie.

Donne environ 2 tasses (500 ml).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale**
- 1 petit oignon, haché**
- 3 gousses d'ail, hachées**
- 1 t. (250 ml) de ketchup**
- ⅓ (80 ml) d'eau**
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de style Dijon**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire**
- 1 piment chipotle**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement au chili**
- 1 c. à soupe (15 ml) de paprika**
- ¼ t. (60 ml) de cassonade, bien tassée**

1. Chauffer l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen, puis ajouter l'oignon et l'ail. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que tendres et odorants.

2. Transférer le mélange dans le récipient du mélangeur et ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Régler à haute vitesse et mélanger pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance lisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Laisser refroidir à la température de la pièce, puis transférer dans un récipient hermétique. La sauce se conservera au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.
4. Pendant que le mélangeur tourne, ôter le bouchon mesure et verser le beurre chaud en un mince filet par l'ouverture du couvercle (en utilisant le bouchon mesure ou un linge comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture).
5. Une fois tout le beurre ajouté, arrêter le mélangeur et vérifier la consistance. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement ou garder au chaud dans un bain-marie.

Valeur nutritive d'une portion (2 cuillères à soupe [30 ml]) :

Calories 46 (20 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 0 g
 • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 271 mg
 • calcium 6 mg • fibres 0 g

Sauce hollandaise instantanée

C'est bien connu, la sauce hollandaise est particulièrement délicate à réussir, mais avec cette recette, il est pratiquement impossible de la manquer.

Donne 1 tasse (250 ml).

- 8 c. à soupe (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé**
- 4 gros jaunes d'œuf**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 1 pincée de poivre de Cayenne**
- 1½ c. à soupe (22 ml) de jus de citron frais**

1. Faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à grésiller.
2. Pendant ce temps, mettre le reste des ingrédients dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes environ pour combiner les ingrédients.

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

Calories 194 (95 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 2 g
 • lipides 21 g • gras saturés 12 g • cholestérol 192 mg
 • sodium 104 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Premières poires de bébé

On peut remplacer les poires par des pommes.

Donne environ 1½ tasse (375 ml).

- 3 poires moyennes, pelées, évidées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**

1. Cuire les poires dans un cuit-vapeur pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres quand on les pique à la fourchette.
2. Transférer les poires dans le récipient du mélangeur.
3. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance parfaitement lisse.

Valeur nutritive d'une portion (1 oz [28 g]) :
Calories 26 (2 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 0 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg
• calcium 4 mg • fibres 1 g

Première courge musquée de bébé

La courge musquée est bourrée de vitamines. Elle deviendra rapidement l'un des aliments préférés de bébé

Donne environ 2 tasses (500 ml).

4 t. (1 L) de courge musquée (environ 1 lb [450 g]), coupée en dés

1. Cuire la courge dans un cuit-vapeur pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre quand on la pique à la fourchette.
2. Transférer la courge dans le récipient du mélangeur avec 3 c. à soupe (45 ml) du liquide de cuisson.
3. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance parfaitement lisse.

Valeur nutritive d'une portion (1 oz [28 g]) :
Calories 21 (2 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 0 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg
• calcium 22 mg • fibres 1 g

Crème Chantilly

La minuterie dont est doté le mélangeur rend cette recette infaillible.

Donne environ 2 tasses (500 ml).

- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- ¼ t. (60 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 pincée de sel cascher

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler la minuterie à 20 secondes en appuyant sur la flèche vers le haut. Régler le mélangeur à basse vitesse et mélanger pour toute la durée du cycle ou jusqu'à la consistance désirée.
3. Servir immédiatement ou conserver jusqu'à trois jours au congélateur dans un contenant hermétique.

Valeur nutritive d'une portion (2 c. à soupe [30 ml]) :
Calories 110 (90 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g
• lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 40 mg • sodium 9 mg
• calcium 0 mg • fibres 0 g

Sorbet aux fraises

Réduisez ou augmentez la quantité de sucre selon le degré de sucrosité naturel des fraises ou selon vos goûts. Plus les fraises sont mûres, plus elles sont sucrées.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron frais
- ⅓ t. (80 ml) de sucre granulé (ou moins selon la sucrosité des fraises ou les goûts personnels)
- 1 pincée de sel cascher
- 2 lb (900 g) de fraises, équeutées et coupées en deux

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à consistance parfaitement lisse.
3. Verser dans deux plateaux à glaçons (ils seront pleins) et mettre au congélateur pendant au moins 12 heures ou jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement gelée.
4. Transférer les glaçons, un plateau à la fois, dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Mettre l'appareil en marche au programme Broyage de glace. Si l'on désire une consistance plus lisse, racler les parois et exécuter un autre cycle de Broyage de glace. Vider le récipient dans un contenant hermétique allant au congélateur et répéter avec l'autre plateau.
5. Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un contenant hermétique jusqu'à un mois.

Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

*Calories 58 (5 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 19 mg
• calcium 18 mg • fibres 2 g*

Truffes aromatisées au café

Le truc pour rouler les truffes est de travailler rapidement – il faut éviter que la chaleur de vos mains fasse fondre le chocolat. Il peut être utile de porter des gants jetables.

Donne 28 truffes de ¾ pouce (1.9 cm) chacune.

- ½ **t. (125 ml) de crème épaisse**
1 c. à soupe (15 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé
8 oz (225 g) de chocolat mi-sucré

- 1 c. à soupe (15 ml) de liqueur aromatisée au café**
 ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cascher**
 ¼ **t. (60 ml) de cacao non sucré en poudre**

1. Dans une petite casserole, apporter la crème et le beurre à ébullition.
2. Pendant ce temps, mettre le chocolat dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Régler à haute vitesse et transformer pendant 10 secondes environ, jusqu'à ce que finement haché. Racler les parois du récipient et transformer un peu plus longtemps au besoin.
3. Verser le mélange de crème et de beurre chaud sur le chocolat dans le récipient. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que mélangés. Ajouter la liqueur aromatisée au café. Régler à basse vitesse et mélanger au moyen de 2 à 4 impulsions.
4. Transférer la pâte de chocolat dans un bol. Laisser refroidir, couvrir et réfrigérer pendant 2 heures environ, jusqu'à fermeté.
5. Pendant ce temps, mettre le cacao en poudre dans un bol peu profond; réserver.
6. Une fois que la pâte est ferme, façonner des petites boules d'environ 1½ c. à thé (7 ml) de pâte avec les mains. (On peut utiliser une cuillère à crème glacée ou même une cuillère ou une cuillère à mesurer pour prélever la pâte. Il n'est pas nécessaire que les boules soient parfaitement rondes.) Rouler chaque boule dans le cacao pour l'enrober. Si la pâte devient trop difficile à rouler, la remettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle ait refroidi et ré-essayer.

Valeur nutritive d'une truffe :

Calories 62 (61 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 1 g

• lipides 5 g • gras saturés 3 g • cholestérol 7 mg • sodium 3 mg

• calcium 5 mg • fibres 1 g

Sauce aux framboises

Servez cette sauce sur de la crème glacée, un dessert chaud ou sur toute autre mignardise que vous voulez plus sucrée encore.

Donne 1 tasse (250 ml).

**lanière de 2 po (5 cm) de pelure de citron,
sans la partie blanche amère**

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

2 c. à coupe (30 ml) d'eau

1 pincée de sel cascher

8 à 10 oz (250 à 285 g) de framboises congelées, décongelées

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Régler à basse vitesse et mélanger pendant 30 secondes, puis passer à grande vitesse (il n'est pas nécessaire d'arrêter le mélangeur) et mélanger pendant 30 à 40 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement lisse.
3. Filtrer la sauce dans un tamis fin (jeter les graines). Servir immédiatement ou ou conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à deux semaines.

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

Calories 38 (0 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 0 g

• lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 18 mg

• calcium 6 mg • fibres 1 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

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

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique : consumer_Canada@conair.com

Modèle: CBT1500C

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

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

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne

l'année, le mois et le jour (2009, juin/30) Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

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

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.
Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

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

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
15CC017714

B IB-13520-CAN