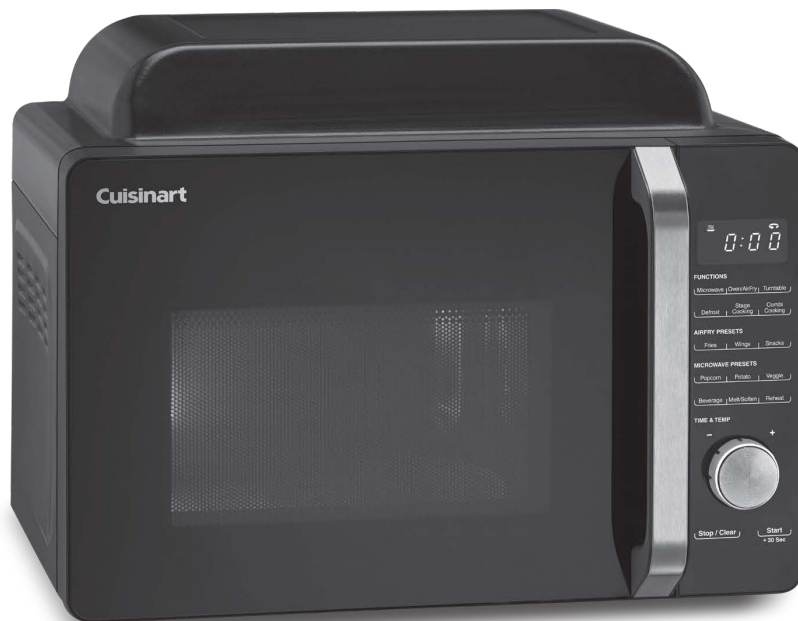


Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}

AMW-60C

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes.....	2
Caractéristiques et avantages.....	7
Panneau de commande.....	8
Installation.....	9
Réglage de l'horloge.....	9
Guide des matériaux compatibles et incompatibles.....	10
Cuisson au four/friteuse.....	12
Cuisson au micro-onde.....	14
Décongélation.....	18
Cuisson par étapes.....	18
Cuisson combinée.....	19
Plateau tournant.....	19
Sécurité enfants.....	19
Guide de dépannage.....	20
Nettoyage et entretien.....	21
Recettes.....	22
Garantie.....	39

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou tout autre type de blessure corporelle, ainsi qu'une exposition dangereuse aux micro-ondes, lorsque vous utilisez votre appareil, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Lisez et respectez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES » que vous trouverez à la page 4.

3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement dans une prise de courant convenablement mise à la terre. Consultez les « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 5.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies aux pages 7 et 8.
5. Ne faites pas chauffer dans le four des aliments hermétiques par nature, comme des œufs entiers, ou des récipients fermés hermétiquement, comme les petits pots pour bébé. L'augmentation de la pression peut provoquer leur explosion.
6. Utilisez cet appareil uniquement aux fins prévues et décrites dans le présent livret. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de produits qui dégagent des vapeurs dans le four. Ce four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
7. **LE CONTACT AVEC UN CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDE.** Soyez prudents lorsque vous sortez des articles chauds du four.
8. Comme pour tout autre appareil électrique, exercez une supervision étroite lorsque le four est utilisé par des enfants.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
10. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien autorisé. Appelez au 1-800-472-7606.
11. Afin d'éviter les blessures, n'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires non recommandés par Cuisinart.
12. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
13. N'utilisez pas et ne laissez pas l'appareil à l'extérieur.
14. N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine ou d'une piscine ni dans un sous-sol humide.
15. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans l'eau.
16. Tenez le cordon à l'écart de surfaces chaudes.
17. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
18. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se touchent lorsque la porte est fermée, essuyez-les seulement avec

- une éponge ou un chiffon imbibé de savon ou d'un détergent doux non abrasif.
19. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- Évitez de faire trop cuire les aliments. Surveillez attentivement le four lorsque vous recouvrez les aliments de papier ciré ou d'une pellicule de plastique ou de tout autre matériau servant à faciliter la cuisson, mais qui peut s'enflammer dans le four.
 - Retirez les attaches de métal et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de placer ceux-ci dans l'appareil.
 - Si un feu se déclare dans le four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
 - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
20. **Chauffés au micro-onde, les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent dépasser leur point d'ébullition, sans qu'il ne se produise de bulles. Ce retard d'ébullition peut causer une accumulation soudaine de bulles au moment de retirer le récipient du four ou de remuer le liquide. CELA PEUT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN ET VOUS POURRIEZ VOUS ÉBOUILLANTER.**
21. Pour réduire le risque de blessures :
- Ne surs chauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et remuez-le de nouveau à mi-temps.
 - N'utilisez pas de récipients à parois verticales au goulot étroit. Optez pour des récipients à large col.
 - Après le chauffage, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient du four.
 - Faites très attention lorsque vous remuez le contenu. Le liquide pourrait soudainement se mettre à bouillir et déborder.
22. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement
- s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
- Le four doit être placé sur une surface de niveau.
 - Le plateau tournant et son anneau doivent être dans le four pendant la cuisson. Manipulez le plateau en verre avec précaution et déposez les plats de cuisson dessus en douceur pour ne pas le casser.
 - Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
 - L'utilisation inappropriée d'un plat brunisseur peut faire casser le plateau tournant. Voyez la rubrique sur « les matériaux compatibles avec les micro-onde » à la page 9.
 - Utilisez seulement l'emballage de la taille précisée lorsque vous utilisez la fonction programmée pour le maïs soufflé.
 - L'appareil comporte plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés qui l'empêchent de fonctionner quand la porte est ouverte. N'essayez pas de modifier ces interrupteurs de quelque façon que ce soit.
 - Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. Faire fonctionner le four sans aliments dedans ou avec des aliments contenant très peu d'humidité risque de causer un incendie, de carboniser les aliments ou de produire des étincelles.
 - Ne faites pas cuire du bacon directement sur le plateau tournant. S'il devient trop chaud, le plateau pourrait se casser.
 - Ne faites pas préchauffer le four, en laissant le plateau en verre dedans.
 - Ne faites pas chauffer le biberon ou des aliments pour bébé dans le four. Un chauffage inégal pourrait causer des points chauds, ce qui pourrait occasionner des brûlures.
 - Ne faites pas chauffer d'aliments dans des récipients à goulot étroit, comme des bouteilles de sirop.
 - Ne faites pas de friture en bain d'huile dans le four.
 - N'utilisez pas le four pour préparer des conserves maison, puisqu'il est impossible de s'assurer que le contenu entier du pot aura atteint la température d'ébullition.
 - N'utilisez pas le four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage domestique seulement.
 - En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.

38. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.
39. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ou des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
40. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
41. Lorsque vous utilisez l'appareil comme un grille-pain, n'y mettez pas de produits en papier.
42. Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
43. Ne recouvrez jamais les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS DE LA FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (FCC)

AVERTISSEMENT : Les modifications non expressément approuvées par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le pouvoir de l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

REMARQUE : Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils ISM, selon la section 18 des règlements de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer de l'interférence avec les communications radio. Il n'existe toutefois aucune garantie qu'une telle interférence ne se produira pas dans une installation particulière. En cas d'interférence, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, l'utilisateur peut tenter de l'éliminer par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/téléviseur expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU FOURNISSEUR

Marque : Cuisinart Canada

No de modèle : AMW-60C

Description : four friteuse micro-onde 3 en 1

Partie responsable : Conair Consumer Products ULC. - 100 Conair Parkway - Woodbridge, ON L4H 0L2 - (800) 472-7606

Normes : FCC Part 18.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

DATE OF ISSUE: 10/16/2020



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

1. N'essayez jamais de faire fonctionner l'appareil porte ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas essayer de modifier ou de contourner le système de verrouillage de sécurité intégré au mécanisme de la porte.
2. Ne placez pas d'objets entre la surface avant du four et la porte. Ne laissez pas de résidus d'aliments ou de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
3. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme bien. Vérifiez que la porte n'est pas déformée, que les charnières et les loquets ne sont pas brisés ou desserrés et que les joints de porte assurent l'étanchéité.

Confiez tout réglage ou toute réparation de l'appareil à un technicien qualifié. Gardez l'appareil propre, sans quoi la surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait exposer l'utilisateur aux effets dangereux des micro-ondes.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

DANGER – Risque de choc électrique

Le contact avec certains des composants internes expose l'utilisateur à des blessures graves ou à la mort. Ne pas démonter l'appareil.

MISE EN GARDE – Risque de choc électrique

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques. Ne pas brancher l'appareil dans la prise murale tant qu'il n'est pas correctement installé et mis à la terre.

AVIS : STIMULATEURS CARDIAQUES

La majorité des stimulateurs cardiaques sont équipés d'une protection contre l'interférence des appareils électroniques, tels les micro-ondes. Consulter un médecin pour toute inquiétude à ce sujet.

**AVERTISSEMENT**
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR

MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE,
NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL.
IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.
CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit les risques d'électrocution en créant un chemin de sortie pour le courant électrique en cas de court-circuit. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre, ou si vous n'êtes pas certain d'avoir correctement mis à la terre votre appareil. Si l'appareil



est branché à une rallonge électrique, elle doit être munie de trois fils, d'une fiche de mise à la terre à trois broches et d'une prise à trois trous qui permet de bien brancher l'appareil.

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long.
2. Il serait préférable de ne pas utiliser de cordon prolongateur, mais vous pouvez le faire à la conduite de suivre les précautions ci-dessous.
3. Si vous devez utiliser un cordon prolongateur :
 - il doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil
 - il doit être trifilaire
 - il doit être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : AMW-60C

Tension nominale : 120V~60Hz

Puissance d'entrée nominale : 1150W

Puissance de sortie nominale Micro : 700W

Puissance de sortie nominale Friteuse : 1500W

Dimensions externes (LxHxP) : 17,95 po x 13,39 po x 15,27 po
(455 mm x 340 mm x 387 mm)

Capacité du four : 17 L

Diamètre du plateau tournant : Ø9,7 po (Ø246 mm)

Poids net approximatif sans accessoires : 31,30 lb. (14 kg)

Poids net approximatif avec accessoires : 33,58 lb. (15 kg)

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Panneau de commande**
Voir toute l'information utile à la page 7.
2. **Plateau tournant**
 - a. Arbre de rotation
 - b. Anneau à galets
 - c. Plateau en verre
3. **Guide d'ondes (NE PAS RETIRER)**
Voir toute l'information utile à la page 8.
4. **Lampe de four**
Permet de jeter un coup d'œil sur la cuisson.
5. **Lèche-frite**
S'emploie seule avec les fonctions Cuisson au four et Rôtissage.
S'emploie conjointement avec le panier à friture avec les fonctions Friture à air chaud, Cuisson au grill ou Déshydratation.

REMARQUE : Incompatible avec la fonction micro-onde.

6. **Panier à friture**
Optimise les résultats avec les fonctions Friture à air chaud, Cuisson au grill et Déshydratation. S'emploie conjointement avec la lèche-frite.
REMARQUE : Incompatible avec la fonction micro-onde.
7. **Intérieur en acier inoxydable**
Facile à nettoyer et résiste à l'absorption des odeurs.
8. **Porte avec poignée isolante**
Porte qui reste froide durant la cuisson.
9. **Hublot**
Permet de surveiller l'opération en cours sans ouvrir la porte.
10. **Guide de cuisson**
Recommandations et conseils d'utilisation.



PANNEAU DE COMMANDE

1. Micro-onde

Sert à sélectionner la fonction micro-onde et à régler le niveau de puissance et la durée voulus.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée. Voir les détails à la page 12.

2. Four/friteuse à air chaud

Sert à sélectionner la fonction Friture à air chaud ou Cuisson par convection et à régler la température et la durée voulues.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée. Voir les détails à la page 10.

3. Plateau tournant

Sert à mettre le plateau tournant en circuit ou hors circuit.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée. Voir les détails à la page 17

4. Décongélation

Sert à décongeler les aliments en fonction du temps ou du poids.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée.

5. Cuisson par étapes

Sert à programmer le four pour qu'il enchaîne automatiquement des fonctions dans la séquence désirée. Voir les détails à la page 16.

6. Cuisson combinée

Réglages préprogrammés combinant les fonctions Micro-onde et Four/friteuse à air chaud. Voir les détails à la page 17.

7. Programmes Friture à air chaud

Programmes prérégls pour la friture des frites, des ailes de poulet et des collations.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée. Voir les détails à la page 10.

8. Programmes Micro-onde

Programmes prérégls pour maïs soufflé, pommes de terre, légumes (frais ou congelés), boissons, faire fondre/ramollir et réchauffer.  est affiché lorsque la fonction est sélectionnée. Voir les détails à la page 13.

9. Sélecteur rotatif de la durée et de la température

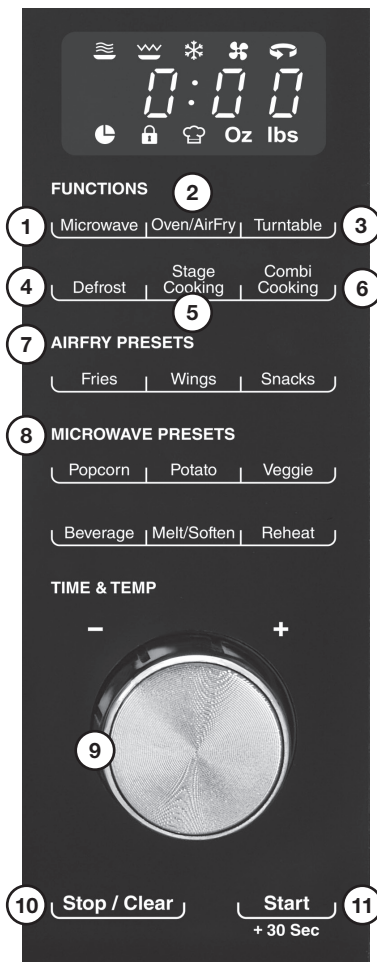
Sert à sélectionner le réglage désiré et à le confirmer.

10. Arrêt/Annulation

Sert à arrêter l'opération en cours ou à effacer les réglages.

11. Démarrage/+30 sec

Sert à lancer l'opération ou à ajouter du temps en tranches de 30 secondes.



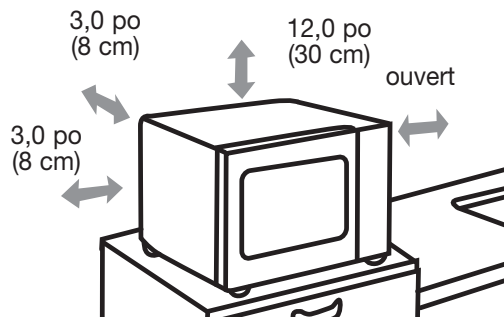
INSTALLATION

1. Mettre le four sur une surface plate, de niveau, offrant un espace libre d'au moins 12 po (30 cm) au-dessus et d'au moins 3 po (8 cm) entre le four et les murs adjacents. Un côté doit être ouvert.

REMARQUE :

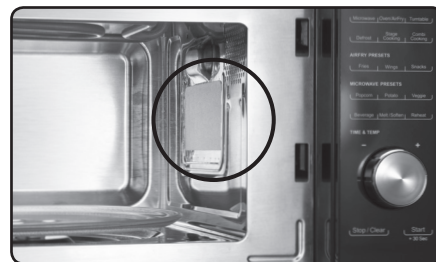
- Ne pas obstruer les prise et sortie d'air, car cela risquerait d'endommager le four.
- Ne jamais ranger d'articles sur le four ou, si on le fait, prendre soin de les enlever avant d'utiliser le four. Les parois extérieures deviennent très chaudes pendant l'utilisation.

MISE EN GARDE : NE PAS INSTALLER LE FOUR AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE OU D'UN APPAREIL QUI PRODUIT DE LA CHALEUR. LA CHALEUR RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LE FOUR ET LA GARANTIE SERAIT ANNULÉE.



2. Retirer le film protecteur qui recouvre la surface de la caisse.

IMPORTANT : NE PAS RETIRER PAS LE FILM PROTECTEUR (LE GUIDE D'ONDES) QUI EST FIXÉ SUR LA PAROI DROITE À L'INTÉRIEUR DU FOUR; IL PROTÈGE LE MAGNÉTRON.



3. Placer l'anneau du plateau tournant sur la sole du four, centré sur l'arbre d'entraînement. Poser le plateau en verre, moyeu centré dessus.



REMARQUE : Le plateau doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Vérifier qu'il n'est pas à l'envers. Vérifier qu'il repose bien sur l'anneau. Ne pas utiliser le plateau si lui ou l'anneau est endommagé.

4. Brancher le four dans une prise ordinaire ayant les mêmes tension et fréquence que celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il est possible de régler l'horloge quand l'heure (ou 0:00) est indiquée sur l'afficheur et que le four n'est pas en marche.

Pour régler l'horloge :

1. Abaissez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que  soit affiché et que l'heure clignote.
2. Tournez le sélecteur pour régler l'heure et appuyez dessus pour confirmer le réglage : les minutes clignoteront.
3. Tournez le sélecteur pour régler les minutes et appuyez dessus pour confirmer le réglage.

MATÉRIAUX COMPATIBLES ET INCOMPATIBLES AVEC LES MICRO-ONDES

Avec les fonctions Micro-onde ou Four/friteuse : Afin d'éviter la production d'arcs électriques, utilisez seulement des matériaux compatibles selon les indications données dans le tableau ci-dessous et suivez les instructions du fabricant du récipient ou de l'emballage. Ne mettez pas de récipients vides dans le four. Les ustensiles de cuisine en plastique doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique micro-ondable n'est pas aussi résistant à la surchauffe que le sont le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou carboniser s'il est soumis à une période de chauffage excessive. Une période de cuisson excessive peut faire prendre en feu les aliments ou les ustensiles de cuisson.

MATÉRIAU		MICRO-ONDE		FOUR/FRITEUSE
Plat, barquette ou papier d'aluminium	×	Peut causer un arc électrique. Transférer les aliments dans un récipient micro-ondable.	✓	Attention : deviendra chaud.
Boîte-repas (papier ou carton) avec poignée en métal	×	Peut causer un arc électrique. Transférer les aliments dans un récipient micro-ondable.	×	
Ustensiles en métal ou garnis de métal	×	Le métal empêche les micro-ondes d'atteindre les aliments. Peut provoquer la création d'un arc électrique.	✓	Attention : le métal deviendra chaud.
Attaches métalliques	×	Peut causer un arc électrique et causer un incendie dans le four.	×	
Sacs en papier	×	Peut prendre feu dans le four.	×	Peut prendre feu dans le four.
Mousse de polystyrène	×	Peut prendre feu dans le four.	×	Peut prendre feu dans le four.
Bois	×	Le bois se dessèche dans le four et peut se fendre ou craqueler.	×	Peut prendre feu dans le four.
Plat brunisseur	✓	Utiliser le plat brunisseur dans le four seulement si celui-ci est livré avec une grille sur pied qui le soulève d'au moins 3/16 de pouce (5 mm) du plateau tournant. Toute autre utilisation risque de faire casser le plateau.	✓	Suivre les instructions du fabricant.
Vaisselle	✓	Micro-ondable seulement. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de pièces fêlées ou ébréchées.	✓	Résistant au four seulement. Suivre les instructions du fabricant.
Pots en verre	✓	Toujours ôter le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauds. La plupart des pots en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent casser.	×	
Ustensile de cuisson en verre	✓	Ustensiles en verre résistants à la chaleur et sans garniture métallique. Ne pas utiliser d'articles fêlés ou ébréchés.	✓	Résistant au four seulement. Suivre les instructions du fabricant.
Sacs de cuisson allant au four	✓	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec des attaches métalliques.	✓	Suivre les instructions du fabricant.
Assiettes et tasses en papier	✓	Pour le réchauffage ou la cuisson rapide. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant leur utilisation. Utiliser les articles spécialement marqués pour l'utilisation au micro-onde, c'est-à-dire sans colorant ou teinture.	×	Peut prendre feu dans le four.
Essuie-tout	✓	Pour couvrir les aliments qu'on réchauffe et pour absorber les matières grasses. À utiliser sous surveillance et seulement pour de courtes périodes de cuisson.	×	Peut prendre feu dans le four.

MATÉRIAU		MICRO-ONDE		FOUR/FRITEUSE
Papier parchemin (sulfuré)	✓	Pour recouvrir les aliments et empêcher les éclaboussures ou pour former des papillotes pour la cuisson vapeur.	✓	Résistant au four seulement. Suivre les instructions du fabricant.
Plastique	✓	Micro-ondable seulement. Suivre les instructions du fabricant.	×	
Pellicule plastique	✓	Micro-ondable seulement. Ne pas sceller. Ne doit pas venir en contact avec les aliments. Entailler ou percer avant le refroidissement.	×	
Ustensiles de cuisson et accessoires en silicone	✓	Micro-ondable seulement. Suivre les instructions du fabricant.	✓	Résistant au four seulement. Suivre les instructions du fabricant.
Thermomètres	✓	Micro-ondable seulement. Suivre les instructions du fabricant.	✓	Résistant au four seulement. Suivre les instructions du fabricant.
Papier ciré	✓	Ne pas sceller. Pour recouvrir les aliments et prévenir les éclaboussures et pour préserver l'humidité à l'intérieur des aliments.	✓	Suivre les instructions du fabricant.

CUISSON AU FOUR OU À LA FRITEUSE

RÉGLAGE MANUEL

Il est possible de régler manuellement la température et la durée de cuisson désirées. Consultez les recommandations et les tableaux de cuisson aux pages 10 et 11.

1. Place food in AirFry basket nested in the AirFry baking pan.
NOTE: It may be helpful to spray the basket with nonstick spray.
2. Sélectionnez la fonction Four/friteuse :    et 400 °F (200 °C) sont indiqués.
3. Réglez la température en tournant le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la température désirée soit affichée, puis appuyer sur le sélecteur pour la confirmer : l'indication 0:00 est affichée.
- REMARQUE :** La température est réglable par tranches de 25 °F (3.8 °C).
4. Réglez la durée en tournant le sélecteur rotatif : la durée est indiquée en minutes et secondes (jusqu'à 99 minutes).
5. Appuyez sur la touche Démarrage : le four se met en marche et la durée est indiquée sur l'afficheur.
6. À l'expiration de la durée de cuisson, l'afficheur indique 0:00, le four émet trois bips et l'élément s'éteint.

REMARQUE : Il est possible d'interrompre ou d'arrêter la cuisson en tout temps. Il suffit d'appuyer une fois sur la touche Arrêt/Annulation pour interrompre brièvement la cuisson ou deux fois pour l'annuler.

AJOUT DE TEMPS

Pour prolonger la durée de cuisson en cours d'opération, tournez le sélecteur rotatif au nombre de minutes désiré.

PROGRAMMES FRITURE À AIR CHAUD

Les programmes Friture à air chaud sont spécialement conçus pour frire différents aliments populaires selon la température et la durée de cuisson recommandées par des professionnels.

1. Appuyez sur la touche correspondant au programme désiré.
REMARQUE : Pour les frites, sélectionnez Congelées (F1) ou Fraîches (F2) à l'aide du sélecteur.

2. L'afficheur indique la température recommandée pour le programme sélectionné.
 - a. Pour accepter la température affichée, appuyez sur le sélecteur.
 - b. Pour modifier la température, tournez le sélecteur jusqu'à ce que la température désirée soit affichée, puis appuyez dessus.
3. L'afficheur indique la durée de cuisson recommandée pour le programme sélectionné.
 - a. Pour accepter la durée affichée, appuyez sur le sélecteur.
 - b. Pour modifier la durée, tournez le sélecteur.
3. Appuyez sur la touche Démarrage pour lancer la cuisson.

REMARQUE : Les résultats varient en fonction de plusieurs facteurs, dont la température initiale, la forme ou la qualité de l'aliment. Pour obtenir les meilleurs résultats, voyez les conseils dans le tableau ci-dessous.

GUIDE DES PROGRAMMES DE FRITURE À AIR CHAUD

FONCTION	OPTIONS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	CONSEILS
Frites	Frites congelées (F1)	1 lb. (454 g)	• Étaler les frites en une seule couche uniforme dans le panier à friture • Ne pas surcharger le panier • Pour frire une quantité supérieure à celle recommandée, remuer les frites en cours de cuisson pour assurer une cuisson et un grillage uniformes
	Frites fraîches (F2)		
Ailes de poulet	Ailes ou pilons	1,5 lb. (680 g)	• Étaler les ailes en une seule couche uniforme dans le panier à friture • Ne pas les superposer
Collations	Collations congelées	1 lb. (454 g)	• Retourner les collations (ex. croquettes de poulet ou bâtonnets de mozzarella) à mi-cuisson • Ce programme convient à la plupart des collations congelées; ajouter 2 à 3 minutes au besoin

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous indique la quantité, la température et la durée de cuisson recommandées pour divers aliments qui se prêtent bien à la friture à air chaud dans le four micro-onde friteuse 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Quand on fait frire les aliments en une quantité supérieure à celle recommandée, il faut les remuer de temps à autre pour obtenir une croustillance et une cuisson homogènes. De plus petites quantités d'aliments mettront moins de temps à cuire. C'est une bonne idée de surveiller périodiquement l'évolution de la cuisson.

REMARQUE : Il faut utiliser le panier à friture dans la lèche-frite pour la friture à air chaud.

ALIMENT	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	TEMPÉRATURE	DURÉE
Ailes de poulet	1,5 lb (680 g), environ 15 (max 2 lb [907 g])	400 °F (200 °C)	25 à 30 minutes
Collations congelées (ex. bâtonnets de mozzarella, crevettes popcorn, etc.)	1 lb (454 g), 16 bâtonnets de mozzarella	400 °F (200 °C)	5 à 7 minutes
Croquettes de poulet congelées	1 lb (454 g), environ 25 frozen chicken nuggets	400 °F (200 °C)	10 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	12 oz (680 g), environ 20 unités	400 °F (200 °C)	8 minutes
Frites congelées	1 lb (454 g)	450 °F (230 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupe steakhouse congelées	1 lb (454 g)	450 °F (230 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupées à la main	½ à 1 lb (220 à 450 g), soit 1 à 2 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux de 4 po (10 cm) de long sur ¼ po (6 mm) d'épais	400 °F (200 °C)	15 à 20 minutes
Frites coupe steakhouse coupées à la main	1 lb (450 g), soit 2 pommes de terre moyennes, coupées en 8 sur la longueur	400 °F (200 °C)	15 à 20 minutes
Crevettes	1 lb (450 g), environ 16 extra grosses	375 °F (190 °C)	8 à 10 minutes
Croustilles de tortilla	3 tortillas de 5 po (12,7 cm) coupées en quatre	400 °F (200 °C)	5 à 6 minutes, remuer à mi-cuisson
Légumes	1 lb (454 g), environ 4 tasses (1 L)	400 °F (200 °C)	Fines tranches : 10 minutes Gros morceaux : 15 à 20 minutes

REMARQUE : La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais une petite quantité d'huile peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance des aliments. Utilisez un vaporisateur d'huile ou un pinceau à badigeonner pour une application légère ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez les aliments et remuez-les pour les en enrober.

CUISSON AU MICRO-ONDE

RÉGLAGE MANUEL

Il est possible de régler manuellement la température et le niveau de puissance désirés. Consultez les recommandations et les tableaux de cuisson aux pages 13 à 15.

1. Mettez les aliments dans un plat micro-ondable (voir le tableau des matériaux compatibles et incompatibles à la page 9). N'utilisez pas le panier à friture.
2. Sélectionnez la fonction Micro-onde : les icônes  et  l'indication 0:00 sont affichées.
3. Réglez la durée de cuisson en tournant le sélecteur rotatif : la durée est indiquée en minutes et secondes (jusqu'à 99 minutes). Lorsque la durée désirée est affichée, appuyez sur le sélecteur : l'afficheur indique 10P.
4. Réglez le niveau de puissance à l'aide du sélecteur. Consultez le tableau ci-dessous.

8P-10P	80–100 %	Élevé
6P-7P	60–70 %	Moyen-élevé
4P-5P	40–50 %	Moyen
2P-3P	20–30 %	Moyen-bas/décongélation
1P	10 %	Bas
0P	0 %	

5. Appuyez sur la touche Démarrage : le four se met en marche.
6. À l'expiration de la durée de cuisson, l'afficheur indique 0:00, le four émet trois bips et le micro-onde s'arrête.

REMARQUE : Il est possible d'interrompre ou d'arrêter la cuisson en tout temps. Il suffit d'appuyer une fois sur la touche Arrêt/Annulation pour interrompre brièvement la cuisson ou deux fois pour l'annuler.

+30 SEC/CUISSON EXPRESS

Cette option permet de lancer l'opération de cuisson plus rapidement. Avec cette fonction, la puissance de cuisson est toujours de 100 %. Pour sélectionner Cuisson express, appuyez sur la touche Démarrage /+30 sec : le four cuit pendant 30 secondes à la puissance 10P. Pour ajouter du temps en tranches de 30 secondes, appuyez successivement sur la touche Démarrage/+30 sec.

AJOUT DE TEMPS

Pour prolonger la durée de cuisson en cours d'opération, tournez le sélecteur rotatif au nombre de minutes désiré.

PROGRAMMES MICRO-ONDE

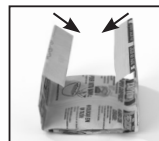
Les programmes Micro-onde sont spécialement conçus pour cuire différents aliments populaires selon la température et la durée de cuisson recommandées par des professionnels.

1. Appuyez sur la touche correspondant au programme désiré : l'afficheur indique la première option pour ce programme (voir la colonne AFFICHAGE du Guide des programmes de cuisson au micro-onde à la page 13).
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'option désirée (le poids ou la quantité) soit affichée.
3. Une fois la sélection faite, appuyez sur la touche Démarrage.

REMARQUE : Les résultats varient en fonction de plusieurs facteurs, dont la température initiale, la forme ou la qualité de l'aliment. Pour obtenir les meilleurs résultats, voyez les conseils dans le tableau ci-dessous.

GUIDE DES PROGRAMMES DE CUISSON AU MICRO-ONDE

FUNCTION	OPTIONS	AFFICHAGE	POIDS/QUANTITÉ	CONSEILS
Maïs soufflé	Portion individuelle	1,75	1,75 à 3 oz. (49 à 85 g)	- Utiliser uniquement des sacs de maïs à éclater conçus pour le micro-onde - Suivre les instructions sur l'emballage - Pour un sac de plus de 1,75 oz (49 g), replier les côtés (comme montré) - afin d'éviter que le sac se coince et que le maïs brûle - Ne faire éclater qu'un seul sac à la fois - Ne pas essayer de faire éclater les grains restants - Si de nombreux grains éclatent encore à la fin du cycle, appuyer sur Démarrage/+30 Sec pour ajouter du temps - Quand moins d'un grain éclate toutes les deux secondes, appuyer sur Arrêt/Annulation ou ouvrir la porte pour mettre fin au cycle
	Format standard	3,0		
Pomme de terre	1 unité	1	6 à 30 oz. (170 à 850 g)	- Chaque pomme de terre devrait peser entre 6 et 10 onces (170 – 283 g) - Piquer les pommes de terre et les mettre sur le plateau ou une assiette garni d'un essuie-tout
	2 unité	2		
	3 unité	3		
Légumes	Congelés A-1	4	4 à 16 oz. (113 à 453 g)	Il n'est pas nécessaire d'ajouter de liquide
		8		
		16		
	Frais A-2	4	4 à 16 oz. (113 à 453 g)	- Couper les légumes en morceaux de même grosseur - Mettre les légumes avec ¼ t. (60 ml) d'eau dans un bol ou une cocotte micro-ondable - Couvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment
		8		
		16		
Boisson	4 oz. (113 g)	4	4 à 12 oz. (113 à 340 g)	- Pour réchauffer une boisson tiède. Après avoir fait chauffer le liquide, le remuer et vérifier que la température convient - Ajouter du temps si la boisson n'est pas suffisamment chaude
	8 oz. (226 g)	8		
	12 oz. (340 g)	12		
Ramollir/faire fondre	Faire fondre du beurre	A-3	½ bâtonnet (4 c. à soupe [60 ml])	- Le beurre doit sortir du réfrigérateur - Couper en morceaux de la grosseur d'une cuillère à soupe et mettre dans un petit bol, à découvert
	Ramollir du beurre	A-4	½ bâtonnet (4 c. à soupe [60 ml])	- Le beurre doit sortir du réfrigérateur. - Laisser le beurre dans son emballage, ajouter un cycle au besoin et retourner entre les cycles
	Faire fondre du chocolat	A-5	4 oz. (113 g)	Couper en petits morceaux ou utiliser des grains. Mélanger à la fin du programme pour une texture homogène
Réchauffer	Assiette de nourriture/ restants		1 assiette	- Pour réchauffer des aliments déjà cuits ou des restants réfrigérés - Recouvrir d'un couvercle à évent ou d'une pellicule micro-ondable - Après la cuisson, vérifier que les aliments ont atteint la température désirée - Si les aliments ne sont pas assez chauds, ajouter un cycle



Les guides qui sont présentés dans les pages qui suivent vous aideront à cuire différents aliments dans le micro-onde.

CUISSON DE LA VIANDE OU DE LA VOLAILLE AU MICRO-ONDE

ALIMENT	POIDS/ QUANTITÉ	DURÉE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE PRÉPARATION
Bacon	6 tranches	Tranches de 2½ minutes jusqu'à la cuisson désirée	Élevé (10P)	Mettre le bacon entre deux essuie-tout sur une assiette micro-ondable.
Bœuf haché	1 lb (454 g)	10 à 12 minutes	Élevé (10P)	Mettre le bœuf haché dans un plat ou une casserole micro-ondable. Recouvrir d'un couvercle à évent ou d'une pellicule plastique perforée micro-ondable, en s'assurant qu'il ne touche pas la viande. Défaire le bœuf haché en morceaux avant et pendant la cuisson. Jeter le liquide de cuisson.
Poulet désossé	1 lb (454 g)	6 à 9 minutes/lb	Élevé (10P)	Mettre les morceaux dans un plat peu profond micro-ondable, parties plus épaisses vers l'extérieur du plat. Ne pas superposer les morceaux. Recouvrir d'un couvercle à évent ou d'une pellicule plastique perforée micro-ondable, en s'assurant qu'il ne touche pas la volaille. Cuire jusqu'à ce que la chair ait perdu sa teinte rose (165 °F [73 °C] pour la viande blanche, 170 °F [76 °C] pour la viande rouge) et que le jus coule clair. REMARQUE : La peau ne sera pas dorée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

CUISSON DU POISSON OU DES FRUITS DE MER AU MICRO-ONDE

ALIMENT	POIDS/ QUANTITÉ	DURÉE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE PRÉPARATION
Poisson blanc – filets épais (morue, aiglefin, flétan)	1 lb (454 g)	8 à 10 minutes	Élevé (10P)	Étaler également dans un plat micro-ondable peu profond. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment. Laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir.
Poisson blanc – filets minces (sole, plie, tilapia)	1 lb (454 g)	6 à 8 minutes	Élevé (10P)	
Saumon – filet	1 lb (454 g)	6 à 8 minutes	Élevé (10P)	
Pétoncles	1 lb (454 g)	4 to 6 minutes, tourner à mi-cuisson	Élevé (10P)	
Crevettes	1 lb (454 g)	5 à 7 minutes	Élevé (10P)	Étaler également dans un plat micro-ondable peu profond. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment. Laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir.

CUISSON DES LÉGUMES AU MICRO-ONDE

ALIMENT	POIDS/ QUANTITÉ	DURÉE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE PRÉPARATION
Artichauts	2 artichauts (environ 10 onces [283 g] chacun)	12 à 15 minutes, retourner à mi-cuisson	Élevé (10P)	Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent, en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment. Les feuilles se détachent facilement quand l'artichaut est cuit.
Asperges	1 lb (454 g)	5 to 7 minutes. Cooking time will vary based on size; make sure all are consistent size	Élevé (10P)	Cuire entières ou en morceaux de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm). Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Haricots (verts ou jaunes)	1 lb (454 g)	8 to 12 minutes 5 to 9 minutes (thin beans like haricots verts)	Élevé (10P)	Parer. Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Betteraves	1 lb ([454 g] 3 à 4 moyennes)	10 à 20 minutes	Élevé (10P)	Brosser et parer. Pour cuire entières, piquer à la fourchette. Sinon, peler et trancher. Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Brocoli 1	1 lb (454 g)	9 à 10 minutes	Élevé (10P)	Couper en fleurons. Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Choux de Bruxelles	1 lb (454 g)	7 à 9 minutes	Élevé (10P)	Parer et jeter les feuilles extérieures qui se détachent. Couper l'extrémité de la tige et faire une incision en forme de croix à la base avec un couteau tranchant. Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Carottes	1 lb (454 g)	10 à 12 minutes	Élevé (10P)	Laver et peler. Couper en rondelles de ¼ po (0,5 cm). Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.
Carottes miniatures	1 lb (454 g)	10 à 15 minutes	Élevé (10P)	Mettre dans un plat micro-ondable avec ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Recouvrir d'un couvercle à évent en s'assurant qu'il ne touche pas l'aliment.

DÉCONGÉLATION

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction du temps ou du poids. Appuyez sur la touche Décongélation : d1 est affiché pour la décongélation-temps. Tournez le sélecteur rotatif à d2 pour la décongélation-poids.

Temps

1. Quand d1 est affiché, appuyez sur le sélecteur rotatif pour confirmer l'option de décongélation-temps : , ,  et 0:00 sont affichés.

2. Réglez la durée de décongélation en tournant le sélecteur.

REMARQUE : La décongélation-temps se fait au niveau de puissance 3P.

3. Appuyez sur la touche Démarrage : le temps commence à s'écouler sur l'afficheur.

Poids

1. Quand d2 est affiché, appuyez sur le sélecteur rotatif pour confirmer l'option de décongélation-poids : , , , **Oz** sont affichés.

2. Réglez le poids entre 4 et 100 oz en tournant le sélecteur.

3. Appuyez sur la touche Démarrage : la durée en fonction du poids programmé commence à s'écouler sur l'afficheur.

Conseils de décongélation

- Les aliments congelés contenus dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés directement dans l'emballage. Les emballages étanches doivent être taillés ou percés APRÈS le début de la décongélation. Les récipients en plastique doivent être entrouverts.
- Les aliments contenus dans un emballage en aluminium doivent être transférés dans un récipient micro-ondable.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, il faut utiliser la décongélation-temps. Les grosses pièces de viande doivent être complètement décongelées avant d'être mises à cuire.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être froids, mais uniformément ramollis. S'ils comportent encore des parties congelées, il faut les remettre au micro-onde pour une courte période de temps ou les laisser reposer quelques minutes.

CUISSON MULTI-ÉTAPES

Cette fonction permet de programmer le four pour qu'il enchaîne automatiquement les fonctions, jusqu'à quatre. Il est important de suivre l'ordre indiqué ci-dessous. Il faut toujours commencer par sélectionner la fonction, puis soit le niveau de puissance (fonction Micro-onde), la durée ou la température (fonction Four/Friteuse) ou le temps ou le poids (fonction Décongélation).

Voici un exemple. Supposons que vous vouliez décongeler pendant 5 minutes au niveau de puissance par défaut, puis cuire au micro-onde à puissance 100 % pendant 5 minutes, puis à 50 % pendant 10 minutes et finalement frire à air chaud pendant 2 minutes à 400 °F (200 °C), voici comment vous programmeriez la cuisson multi-étapes.

1. **Étape 1:** Appuyez sur la touche Cuisson multi-étapes : SC-1 s'affiche. Appuyez sur la touche Décongélation : d1 est affiché. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour confirmer : l'afficheur indique 0:00. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la durée à 5:00.
2. **Étape 2:** Appuyez sur la touche Cuisson multi-étapes : SC-2 s'affiche. Appuyez sur la touche Micro-onde : 0:00 est affiché. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la durée à 5:00. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
3. **Étape 3:** Appuyez sur la touche Cuisson multi-étapes : SC-3 s'affiche. Appuyez sur la touche Micro-onde : 0:00 est affiché. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la durée à 10:00. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer : 10P s'affiche. Tournez le sélecteur rotatif pour choisir 5P.
4. **Étape 4:** Appuyez sur la touche Cuisson multi-étapes : SC-4 s'affiche. Appuyez sur la touche Four/Friture : 400F est affiché. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer : 0:00 est affiché. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la durée à 2:00.
5. Une fois toutes les étapes programmées, appuyez sur la touche Démarrage pour lancer l'opération.

REMARQUE : Il est impossible d'utiliser les programmes pré-réglés en mode cuisson multi-étapes.

CUISSON COMBINÉE

Le four permet de combiner les deux modes de cuisson Micro-onde et Four/Friture. La combinaison donne des résultats rapides et précis tout en grillant et croustillant à la perfection. Vous n'avez qu'à entrer la durée de cuisson.

Deux combinaisons (CC1 et CC2) sont possibles. Voyez le tableau ci-dessous.

COMBINAISON	AFFICHAGE	MICRO-ONDE	FOUR/FRITURE	CONSEILS
1	CC1	70%	30%	Recommandé pour les produits de pâtisserie-boulangerie et les casseroles. Pour les produits de pâtisserie-boulangerie, réduire la température d'environ 25 degrés par rapport aux recommandations données pour le four classique. À l'expiration de la durée de cuisson, laisser l'aliment reposer dans le four pendant 10 minutes.
2	CC2	30%	70%	Recommandé pour le rôtissage des viandes, volailles et légumes. La température ne varie pas par rapport au four classique. La durée de cuisson est réduite de 5 à 10 minutes.

Pour utiliser la cuisson combinée :

- Appuyez sur la touche Cuisson combinée : CC1 est affiché. Tournez le sélecteur rotatif à CC2.
- Appuyez sur le sélecteur rotatif pour confirmer la fonction Cuisson combinée : l'afficheur indique : 350F (la température par défaut).
- Tournez le sélecteur rotatif à la température désirée.
- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température : 0:00 est affiché.
- Tournez le sélecteur à la température désirée.

- Appuyez sur la touche Démarrage pour lancer l'opération.

PLATEAU TOURNANT

L'icône  est affichée lorsque le plateau tournant est en fonction. Appuyez sur la touche Plateau tournant pour le mettre en fonction ou hors fonction.

REMARQUE : lorsque l'appareil est utilisé en mode Micro-onde, le plateau tournant est toujours en fonction. Lorsqu'il est utilisé en mode Four/Friteuse, le plateau est en fonction, mais vous voudrez peut-être le mettre hors fonction pour avoir une plus grande souplesse d'utilisation.

SÉCURITÉ ENFANTS

La fonction Sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande afin que le four ne puisse pas être mis en marche par les enfants.

Pour verrouiller le panneau de commande

- Appuyez sur la touche Arrêt/Annulation pendant 3 secondes.
- L'appareil émet une tonalité.
- L'afficheur indique  et .
- Le panneau de commande est verrouillé et ne peut pas être utilisé.

Pour déverrouiller le panneau de commande

- Appuyez sur la touche Arrêt/annulation pendant 3 secondes.
- L'appareil émet une tonalité.
- Les icônes  et  disparaissent.
- Le panneau de commande est déverrouillé et peut être utilisé de nouveau.

GUIDE DE DÉPANNAGE		
Fonctionnement	Le four ne se met pas en marche. Pourquoi?	Vérifiez qu'il est branché dans une prise qui fonctionne.
		Vérifiez que la porte est fermée.
		Appelez le service après-vente au 1-800-472-7606.
Programmation	Puis-je changer de fonction en cours d'opération?	Oui. Commencez par annuler la fonction en cours en appuyant deux fois sur la touche Arrêt/Annulation. Ensuite, réglez le four à la fonction désirée.
	Puis-je modifier la durée en cours d'opération?	Oui. Vous n'avez qu'à tourner le sélecteur rotatif pendant l'opération en cours.
	Puis-je modifier le niveau de puissance ou la température en cours d'opération?	Oui. Commencez par annuler la fonction en cours en appuyant deux fois sur la touche Arrêt/Annulation. Ensuite, réglez le four à la température ou au niveau de puissance désirés.
Cuisson au micro-onde	L'aliment n'est pas assez cuit ou n'est pas cuit uniformément ou n'est pas entièrement décongelé. Pourquoi?	Vous avez peut-être utilisé des articles incompatibles avec les micro-ondes. Assurez-vous d'utiliser seulement des matériaux compatibles avec les micro-ondes.
		Si l'aliment n'est pas entièrement dégelé, reprenez la fonction en ajoutant du temps additionnel.
		Il est possible qu'il faille plus de temps ou une puissance plus élevée. Réglez la durée de cuisson ou le niveau de puissance en conséquence.
		Essayez de tourner ou de remuer les aliments pour obtenir une cuisson plus uniforme
		Peut-être l'aliment a-t-il été placé au centre du plateau tournant. Placez l'aliment de manière décentrée.
	L'aliment est trop cuit. Pourquoi?	Probablement que la durée de cuisson ou le niveau de puissance n'étaient pas adéquats. Essayez de les modifier en conséquence.
	Des étincelles ou des arcs se créent dans le four. Pourquoi?	Assurez-vous d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisson convenant aux micro-ondes. N'utilisez pas les accessoires pour la friture à air chaud en mode micro-onde.
		Des étincelles ou des arcs peuvent se produire quand le four est mis en marche et qu'il est vide. Assurez-vous de mettre des aliments dans le four avant de le mettre en marche.
		Cela peut être dû à la présence de résidus d'aliments dans le four. Assurez-vous de nettoyer l'intérieur avec un linge mouillé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Cuisson au four ou à friteuse à air chaud	L'aliment n'est pas assez cuit. Pourquoi?	Il y avait peut-être trop d'aliments dans le panier. Essayez de mettre moins d'aliments dans le panier et assurez-vous de les étaler en une seule couche.
		Il est possible que la température était trop basse. Essayez une température plus élevée.
	L'aliment n'est pas uniformément croustillant ou frit. Pourquoi?	Certains aliments nécessitent plus d'huile que d'autre. Si l'aliment n'est pas assez croustillant, le badigeonner ou le vaporiser d'un peu plus d'huile.
		Assurez-vous de bien étaler l'aliment en une seule couche, sans que des parties ne se chevauchent. Au besoin, remuez ou retourner l'aliment à mi-cuisson.
		Prolongez la durée de cuisson en ajoutant du temps. Vérifiez l'opération périodiquement pour obtenir le bon degré de grillage. Ne laissez pas le four fonctionner sans surveillance.
	Il se forme de la condensation ou de la vapeur. Pourquoi?	Les aliments gras peuvent produire du gras dans la lèchefrite, ce qui produit de la vapeur. Cela n'aura pas d'incidence sur les résultats, mais il est possible que le hublot soit embué.
		Les aliments ayant une grande teneur d'humidité peuvent causer de la condensation. Cela n'aura pas d'incidence sur les résultats, mais il est possible que le hublot soit embué.
C'est peut-être que la lèchefrite ou le panier contient de résidus grasseeux d'une utilisation précédente. Prenez soin de bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation.		
Nettoyage	Les pièces sont-elles lavables au lave-vaisselle?	Non. Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Lavez-les plutôt à la main à l'eau chaude savonneuse.
	Comment éliminer les résidus tenaces sur les accessoires?	Faites tremper l'accessoire dans l'eau chaude savonneuse ou utilisez un nettoyeur non abrasif.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le four et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Nettoyer l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses.

Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil

- Pour garder l'intérieur du four frais, l'essuyer à la grandeur occasionnellement avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Nettoyer les éclaboussures graisseuses avec un chiffon savonneux, puis essuyer avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser de produit nettoyant abrasif ou d'ustensile pointu sur n'importe quelle partie du four.
- Nettoyer la surface où la porte ferme avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse ou d'un détergent doux et non abrasif. Essuyer avec un chiffon humide.

- Pour éliminer les taches graisseuses, mettre 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron ou de bicarbonate de soude et 1 t. (250 ml) d'eau dans une tasse et porter à ébullition dans le micro-onde. Laisser reposer 5 minutes pour que la vapeur se répande. Essuyer les parois du micro-onde avec des essuie-tout ou un linge humide propres ou avec un chiffon en microfibre pour éliminer les résidus.

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil

- Il est important de garder la surface entre la porte et la caisse du micro-onde parfaitement propre en tout temps.
- Frotter avec un linge humide. Essuyer parfaitement. Ne pas utiliser de vaporisateur nettoyant, de quantité importante d'eau et de savon, de produit abrasif ou d'objet pointu, car ils peuvent endommager l'appareil. **REMARQUE** : Certains essuie-tout peuvent rayer le panneau de commande.

Pour éliminer les odeurs indésirables

- Sélectionner le niveau de puissance 0 (OP) : le ventilateur se met en marche, mais le four fonctionne sans puissance.

Pour nettoyer les accessoires

- Après l'utilisation, laisser refroidir les accessoires. Laver à la main à l'eau chaude savonneuse ou nettoyer avec une brosse ou un tampon en nylon. Rincer parfaitement. Les accessoires ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

RECETTES

Ces recettes alléchantes ne sont qu'un échantillon de tout ce que vous pouvez faire avec cet appareil performant.

PETIT-DÉJEUNER

Œufs à la bénédictine	23
Sauce hollandaise	23
Gruau d'avoine à l'érable et à la cannelle	24

HORS D'ŒUVRE ET BOUCHÉES

Trempepette Queso Fundido	24
Trempepette piquante au fromage bleu	24
Croustilles de tortilla maison	25
Ailes de poulet, deux variantes	25
Sauce piquante Buffalo pour ailes de poulet	26
Sauce sésame et gingembre pour ailes de poulet	26
Crevettes à la noix de coco	27
Fleur d'ail frit avec mayonnaise au chipotle	27
Collation au maïs éclaté, genre cinéma	28

- Pour éliminer les résidus gras ou tenaces, laisser tremper dans l'eau chaude savonneuse ou nettoyer avec un produit non-abrasif.
- Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service agréé.

PLATS PRINCIPAUX

Poulet rôti classique	29
Sandwichs au falafel	29
Baba ghanouj	30
Bol de quinoa avec saumon teriyaki	31
Chili végétarien	31
Saucisse aux poivrons	32
Croquettes de poulet	32
Pommes de fer au four farcies	33

CCOMPAGNEMENTS

Choux de Bruxelles frits	34
Brocoli avec sauce au cheddar	34
Courge cuite deux fois avec pépitas épicées	34
Macaroni au fromage au four	35
Pain de maïs, sans tracas	36

DÉLICES SUCRÉS

Gâteau choco-noisettes dans une tasse	37
Churros	37
Chocolat chaud mexicain	38

Œufs à la bénédicte

Classique par excellence du brunch, ce plat est sûr de plaire à tous.

Fonction : Micro-onde

Donne 2 portions

- 2** tranches de bacon canadien
- 1** c. à thé (5 ml) de vinaigre blanc, divisé
- 2/3** t. (150 ml) d'eau, divisé
- 2** gros œufs
- 1** muffin anglais, divisé et grillé
- 1/2** t. (125 ml) de sauce hollandaise (la recette suit)

1. Disposer les tranches de bacon sur une assiette micro-ondable garnie d'un essuie-tout, recouvrir d'un essuie-tout et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 2 minutes 30 secondes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Le bacon doit être légèrement croustillant. Ajouter du temps au besoin. Réserver.
2. Préparer les œufs pour le pochage. Verser la moitié du vinaigre et la moitié de l'eau dans des ramequins distincts. Casser un œuf dans chaque ramequin et piquer délicatement le jaune à l'aide d'un cure-dents. Couvrir d'une pellicule plastique en repliant un coin pour en laisser échapper la vapeur. Mettre au four. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 1 minute 30 secondes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Ajouter 30 secondes au besoin.
3. Disposer chaque moitié de muffins anglais grillés sur une assiette. Couvrir chacune d'une tranche de bacon, d'un œuf et napper de sauce hollandaise.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 509 (74 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 17 g
lipides 41 g • lipides saturés 23 g • cholestérol 246 mg • sodium 1088 mg
calcium 83 mg • fibres 1 g

Sauce hollandaise

Fonction : Micro-onde

Donne environ 3/4 tasse (175 ml)

- 1/2** t. (125 ml) de beurre non salé,
coupé en dés de 1/2 po (1,25 cm)
- 1** gros jaune d'œuf
- 2** c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
- 1** c. à soupe (15 ml) d'eau
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
- 1/4** c. à thé (1 ml) de moutarde sèche

1. Mettre le beurre dans un petit bol ou une petite tasse à mesurer micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde A-3 pour faire fondre le beurre, puis appuyer sur Démarrage. Lorsque le beurre a fondu, le sortir du four et le laisser reposer pendant 4 à 5 minutes.
2. Mettre le jaune d'œuf, le jus de citron, l'eau, le sel et la moutarde sèche dans un bol micro-ondable muni d'une poignée. Mélanger au fouet jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement le beurre fondu refroidi en fouettant jusqu'à ce que parfaitement émulsifié. Mettre le bol découvert au four. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler le temps pour 1 minute 30 secondes et la puissance à 7P (Moyen-élevé), puis appuyer sur Démarrage. Interrompre la cuisson et remuer rapidement aux 20 secondes. Ajouter du temps au besoin. La préparation commencera à épaissir sur les bords et ressemblera à une crème pâtissière molle. Cuire jusqu'à ce que la préparation ait épaissi suffisamment pour napper une cuillère en métal.
3. Servir chaude avec des fruits de mer, des légumes ou des œufs. Si on ne la sert pas immédiatement, couvrir d'un rond de papier ciré directement sur la surface de la sauce pour empêcher une peau de se former. Pour réchauffer, retirer le papier ciré, mettre au micro-onde pendant 2 minutes à puissance Moyenne-faible (3P), en fouettant après 1 minute et à nouveau à la fin de la période de réchauffage.

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

Calories 162 (95 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 1 g
lipides 17 g • lipides saturés 10 g • cholestérol 132 mg • sodium 194 mg
calcium 11 mg • fibres 0 g

Gruau d'avoine à l'érable et à la cannelle

Ici, on utilise des bananes et des bleuets, mais vous pouvez les remplacer par tout autre fruit de votre choix.

Fonction : Micro-onde

Donne 2½ tasses (625 ml), soit 3 à 4 portions

- | | |
|-----------|--|
| 1 | t. (250 ml) de flocons d'avoine roulés (pas à cuisson rapide) |
| 1½ | t. (375 ml) d'eau |
| ½ | c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue |
| 2 | c. à thé (10 ml) de sirop d'érable pur |
| 1 | banane moyenne, coupée en petits dés |
| ¼ | t. (60 ml) de bleuets |

1. Mettre tous les ingrédients dans une cocotte micro-ondable et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 4 minutes et la puissance, à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Attendre 1 minute avant de sortir le gruaau du four.
2. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :

Calories 115 (12 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 3 g
lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 3 mg
calcium 11 mg • fibres 3 g

Trempette Queso Fundido

Cette trempette peut être préparée avec ou sans saucisse chorizo.

Elle est aussi bonne dans les deux versions! Servez-la avec des croustilles de tortilla maison (recette à la page 24).

Fonction : Micro-onde

Donne 2¼ tasses (550 ml)

- | | |
|----------|---|
| 8 | oz (227 g) de saucisse chorizo, crue, sans les boyaux (facultatif) |
| 8 | oz ([227 g] de fromage à la crème (1 emballage standard), froid |
| 4 | oz (113 g) de fromage Monterey Jack, râpé en gros filaments |
| ⅓ | cup (75 ml) de salsa (saveur et piquant au goût) |

1. Si on utilise la saucisse chorizo, l'étaler en une seule couche dans un plat micro-ondable. Couvrir et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 4 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. À l'expiration du délai, sortir du four et laisser refroidir légèrement. Une fois refroidie, émietter la saucisse cuite.
2. Mettre le reste des ingrédients dans un bol micro-ondable et mettre au four. Sélectionner la fonction Micro-onde et régler la durée pour 3 minutes 30 secondes et la puissance à 10P (Élevé). Incorporer la saucisse si on l'utilise. Servir chaud.

Valeur nutritive d'une portion de ¼ tasse (60 ml) :

Calories 250 (79 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 10 g
lipides 22 g • lipides saturés 10 g • cholestérol 61 mg • sodium 589 mg
calcium 116 mg • fibres 0 g

Trempette piquante au fromage bleu

Servir avec des ailes de poulet (page 24) ou des croustilles de tortilla maison (page 24), cette trempette est le parfait accompagnement du match télévisé!

Fonctions : Micro-onde, Cuisson combinée

Donne 8 portions

- | | |
|----------|---|
| 1 | 8 oz (227 g) de fromage à la crème (1 emballage standard), froid |
| ⅓ | t. (75 ml) de mayonnaise |
| ¼ | t. (60 ml) de babeurre |
| 2 | gousses d'ail, râpées |
| 2 | c. à thé (10 ml) de raifort préparé (ou au goût) |

- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
 - 1 pincée de sel cascher
 - ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
 - 6 oz (170 g) de fromage bleu, émietté
 - 2 c. à soupe (30 ml) d'oignon vert (parties blanches et vertes), finement haché
 - 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette, hachée, plus une quantité additionnelle comme garniture
1. Déballer le fromage à la crème et le transférer sur une assiette micro-ondable. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 15 secondes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Le fromage à la crème est ramolli quand on peut facilement enfoncer un doigt au centre.
 2. Dans un bol de taille moyenne, défaire le fromage ramolli jusqu'à consistance lisse. Ajouter la mayonnaise, le babeurre, l'ail, le raifort, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre; remuer jusqu'à consistance lisse. Verser la préparation dans un petit plat de cuisson micro-ondable graissé.
 3. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique Cuisson combinée CC2 et régler la température à 350 °F (180 °C) et la durée pour 15 minutes. La trempette est prête lorsqu'elle est dorée et bouillonnante.
 4. Sortir du four avec précaution et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Garnir de ciboulette hachée, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 221 (84 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 7 g
lipides 20 g • lipides saturés 10 g • cholestérol 32 mg • sodium 367 mg
calcium 158 mg • fibres 0 g*

Croustilles de tortilla maison

Une fois que vous aurez essayé nos croustilles maison, vous ne pourrez plus vous contenter des croustilles d'épicerie. Parfaites seules ou avec votre trempette favorite!

Fonction : Friture à air chaud
Donne 2 à 3 portions

- 6 petites tortillas au maïs, coupées en quartiers
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher, divisé
 - Enduit végétal de cuisson**
 - Huile d'olive à la lime et au chili à vaporiser**
 - ½ c. à thé (2,5 ml) d'assaisonnement au chili, divisé (facultatif)
 - 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime (facultatif)
1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser copieusement d'enduit de cuisson. Mettre la moitié des quartiers de tortillas dans le panier et les vaporiser uniformément d'huile. Saupoudrer également de ¼ c. à thé (1 ml) de sel et de ¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili (si on l'utilise).
 2. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la température à 400°F (200 °C) et le temps pour 5 minutes, puis appuyer sur Démarrage. Les croustilles sont prêtes lorsqu'elles sont dorées sur les bords et croustillantes.
 3. Transférer dans un bol ou un plat; réserver. Répéter avec le reste des tortillas.
 4. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin. Arroser de jus de lime (si désiré) et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (10 croustilles) :

*Calories 122 (35 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 2 g
lipides 4 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 153 mg
calcium 0 mg • fibres 2 g*

Ailes de poulet, deux variantes

Les ailes de poulet frites à l'air chaud sont une option plus saine que celles frites en bain d'huile. Nous vous offrons deux variantes : une nature et l'autre dans une panure à la bière ultra-croustillante.

Fonction : Friture à air chaud
Donne environ 16 ailes

Enduit végétal de cuisson

Ailes de poulet en panure à la bière :

- 1½ lb (680 g) d'ailes de poulet*
- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ t. (125 ml) de bière légère
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher

Ailes de poulet nature :

- 1½ lb (680 g) d'ailes de poulet*
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et le vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
 2. Ailes panées : Dans un grand bol, combiner la farine et la bière. Saupoudrer les ailes de sel, puis les enrober de pâte et les transférer dans le panier.
 3. Ailes nature : Placer les ailes dans le panier. Saupoudrer de sel.
 4. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique Friture à air Ailes de poulet, puis appuyer sur Démarrage. Les ailes sont prêtes quand elles sont dorées et croustillantes.
 5. Quand les ailes sont prêtes, les remuer immédiatement dans de la sauce ou ajouter les garnitures de votre choix, comme du beurre, de l'ail, des fines herbes fraîches ou des épices.

* Si les ailes sont entières (batterie, ailette et bout), s'assurer de retirer et jeter le bout et de séparer la batterie et l'ailette en deux morceaux.

Valeur nutritive de 1 aile nature :

Calories 94 (39 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 14 g
lipides 4 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 39 mg • sodium 127 mg
calcium 7 mg • fibres 0 g

Valeur nutritive de 1 aile panée :

Calories 101 (36 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 14 g
lipides 4 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 39 mg • sodium 127 mg
calcium 7 mg • fibres 0 g

Sauce piquante Buffalo pour ailes de poulet

Une sauce classique pour les ailes. La nôtre est faite avec de l'huile de noix de coco au lieu de beurre.

Donne environ ¼ tasse (60 ml) de sauce, assez pour enrober 16 ailes

- ¼ t. (60 ml) de sauce piquante
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de noix de coco

1. Dans un grand bol, combiner la sauce et l'huile de noix de coco.
2. Lorsque les ailes sont prêtes, les transférer dans le bol et les remuer pour les enrober uniformément. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion de sauce (basée sur 20 portions) :

Calories 6 (100 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g
lipides 1 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 28 mg
calcium 0 mg • fibres 0 g

Sauce au sésame et au gingembre pour ailes de poulet

Pour plus de piquant, ajoutez des flocons de piment chili.

Donne environ ⅔ tasse (150 ml) de sauce

- ¼ t. (60 ml) toasted sesame oil
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja, faible en sodium
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel ou de miel épicé
- 1 morceau de gingembre de 2 po (5 cm), pelé et râpé
- 3 gousses d'ail, râpées
- ¼ t. (60 ml) de graines de sésame grillées
- 2 ou 3 oignons verts, émincés

1. Dans un grand bol, combiner l'huile, la sauce soja, le miel, le gingembre râpé et l'ail à l'aide d'un fouet. Ajouter les graines de sésame.
2. Lorsque les ailes sont prêtes, les transférer dans le bol et remuer. Saupoudrer des oignons verts émincés. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion de sauce (basée sur 20 portions) :

Calories 39 (78 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g
lipides 3 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 68 mg
calcium 4 mg • fibres 0 g

Crevettes à la noix de coco

Servies avec une mayonnaise au cari,
ces crevettes font un hors-d'œuvre amusant.

Fonction : Friture à air chaud

Donne environ 3 à 4 portions comme entrée

- 1 lb (454 g) de crevettes (14 à 16 grosses crevettes)**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher***
- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1 gros œuf, battu**
- ¾ t. (175 ml) de chapelure panko**
- ½ t. (125 ml) de noix de coco râpée**
- Enduit végétal de cuisson**
- Huile d'olive à vaporiser**

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Préparer trois bols. Dans un, mettre la farine. Dans un autre, mettre l'œuf. Dans le troisième, combiner la chapelure et la noix de coco.
3. Saler chaque crevette. Passer chacune dans la farine et secouer l'excès. Tremper ensuite dans l'œuf battu, puis enrober de chapelure. Vaporiser copieusement les crevettes d'huile d'olive des deux côtés, les saupoudrer d'un peu de sel et les déposer dans le panier à friture préparé.
4. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 12 minutes et la température, à 375°F (190°C) puis appuyer sur Démarrage. À mi-cuisson, retourner les crevettes. Les crevettes sont prêtes quand elles sont dorées et croustillantes.
5. Servir immédiatement

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions):

Calories 294 (56 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 12 g
lipides 19 g • lipides saturés 16 g • cholestérol 71 mg • sodium 657 mg
calcium 39 mg • fibres 5 g

- * Si on utilise du panko assaisonné, réduire légèrement la quantité de sel.

Fleur d'oignon frit avec mayonnaise au chipotle

Qui aurait cru que ce hors-d'œuvre si populaire
dans les restos était si facile à faire à la maison?

Fonction : Friture à air chaud

Donne 1 fleur d'oignon frit, soit 2 ou 3 portions.

- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1 gros œuf, légèrement battu**
- 2 c. à soupe (30 ml) de babeurre**
- ½ t. (125 ml) de chapelure panko**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 1 pincée de poivre noir frais moulu**
- 1 pincée de poivre de Cayenne**
- 1 gros oignon sucré, pelé**
- Huile d'olive à vaporiser**
- Enduit végétal de cuisson**
- Mayonnaise au chipotle :**
 - ½ t. (125 ml) de mayonnaise**
 - 1 piment chipotle en sauce adobo, finement haché**
 - ¼ c. à thé (1 ml) de jus de citron frais**

1. Préparer la mayonnaise : Mettre la mayonnaise, le piment chipotle et le jus de citron dans le bol d'un minirobot culinaire. Transformer à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Transférer dans un bol de service, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

2. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et le vaporiser copieusement d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
3. Préparer trois bols assez grands pour tremper l'oignon. Dans un, mettre la farine. Dans un autre, mettre l'œuf et le babeurre. Dans un troisième, mettre la chapelure et les assaisonnements. Réserver.
4. Couper la tête de l'oignon, bien plat. Laisser la base intacte pour que toutes les couches de l'oignon y restent bien attachées. Tourner l'oignon à l'envers, tête dessous et base dessus.
5. Couper l'oignon du haut vers le bas de manière que les couches restent toujours attachées à la base. Couper en quatre, puis recouper encore et encore jusqu'à que les quartiers aient à peu près tous ¼ po (6 mm) d'épaisseur.
6. Retourner l'oignon et séparer délicatement les pétales pour ouvrir l'oignon : cela ressemblera aux pétales d'une fleur.
7. Passer l'oignon dans la farine et secouer l'excès. Tremper ensuite dans le mélange d'œuf, puis enrober les pétales de la chapelure assaisonnée. Vaporiser copieusement d'huile. Placer l'oignon enrobé de panure dans le panier à friture.
8. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 12 minutes et la température, à 400°F (200°C) puis appuyer sur Démarrage. L'oignon est prêt quand il est doré et croustillant.
9. Transférer sur une assiette et servir immédiatement avec une mayonnaise au chipotle.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 3 portions) :

Calories 165 (18 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 6 g
lipides 3 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 72 mg • sodium 234 mg
calcium 31 mg • fibres 2 g

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise :

Calories 101 (99 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g
lipides 11 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 10 mg • sodium 93 mg
calcium 0 mg • fibres 0 g

Collation au maïs éclaté, genre cinéma

Clarifier le beurre réduit sa teneur en eau, ce qui a pour effet de donner au maïs éclaté la pleine saveur du beurre, sans le mouiller. Ajoutez vos friandises préférées de la salle de cinéma et vous avez là tout ce qu'il vous faut pour une délicieuse soirée cinéma maison!

Fonction : Micro-onde

Donne environ 10 tasses (2,5 L) de maïs soufflé.

12 tasses (3 L) de mélange

- 1** bâtonnet de beurre non salé, froid, coupée en gros dés
- 1/4** t. (60 ml) de grains de maïs à éclater
- 3** c. à soupe (45 ml) de beurre clarifié
- 1/2** c. à thé (5 ml) sel cascher
- 1/3** t. (75 ml) de friandises enrobées de chocolat
(Raisinets^{MD}, Buncha Crunch^{MD} ou Sno-Caps^{MD})
- 1/3** t. (75 ml) de friandises enrobées de bonbon
(comme Reese's Pieces^{MD}, M&M's^{MD} ou Skittles^{MD})
- 1/3** t. (75 ml) de bonbons gommeux (comme Sour Patch Kids^{MD},
Twizzlers^{MD} ou Haribo's^{MD} Gold-Bears^{MD})
1. Préparez le beurre clarifié. Mettre le beurre dans une tasse à mesurer micro-ondable haute. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}, sélectionner le programme automatique micro-onde A-3, puis appuyer sur Démarrage pour faire fondre le beurre. Laisser reposer dans le four pendant 1 minute. Relancer le programme automatique A-3. Laisser reposer dans le four pendant 1 minute. Le beurre se sera séparé en trois couches. Écrémer la couche du dessus (solides de lait) et la jeter. Verser la couche claire du milieu (le gras liquide) dans un récipient, en évitant de vider la couche du bas (l'eau). Réserver 3 c. à soupe (45 ml) du beurre clarifié. Couvrir et conserver au réfrigérateur; réchauffer selon les besoins.
2. Mettre les grains de maïs dans un grand bol micro-ondable; couvrir d'un couvercle. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée à

4 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage.

3. Lorsque les grains de maïs ont éclaté, découvrir, arroser le maïs éclaté de beurre clarifié. Saler. Ajouter les friandises. Remuer avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ce que le tout soit parfaitement enrobé. Servir immédiatement.

La valeur nutritive varie en fonction des friandises ajoutées.

Valeur nutritive d'une portion de 1 tasse (250 ml) de maïs éclaté, sans les ajouts :

Calories 62 (65 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 1 g
lipides 5 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 56 mg
calcium 0 mg • fibres 1 g

Poulet rôti classique

Des épices simples jouent un grand rôle dans cette recette de poulet rôti.

Fonction : Cuisson combinée

Donne 6 portions

- 1 poulet entier de 3,5 à 4 lb (1,4 à 1,8 kg)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 1 citron, coupé en deux
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à thé (10 ml) d'herbes de Provence ou d'autres fines herbes déshydratées (comme le romarin ou le thym)
- 3 gousses d'ail, écrasées

1. Mettre le poulet dans un plat allant au four et au micro-onde. Éponger le poulet. Saler et poivrer et arroser du jus de citron. Mettre le citron pressé dans la cavité du poulet. Arroser d'huile d'olive et frotter l'extérieur avec les épices et les gousses d'ail. Mettre les gousses d'ail dans la cavité avec le citron. Brider avec de la ficelle de boucher, si désiré.
2. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique Cuisson combinée CC2 et

régler la température à 400 °F (200 °C) et la durée pour 60 minutes. Le poulet est cuit lorsqu'il est doré et croustillant. La température interne des cuisses doit être de 165 °F (73 °C).

3. Sortir du four avec précaution. Laisser reposer pendant 10 minutes; dépecer et servir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur un poulet de 4 lb [1,8 kg]) :

Calories 408 (64 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 34 g
lipides 28 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 138 mg • sodium 316 mg
calcium 41 mg • fibres 0 g

Sandwichs au falafel

Savourez cette spécialité culinaire du Moyen-Orient directement à la maison. N'oubliez pas de faire tremper les pois chiches pour le falafel la veille.

Fonction : Friture à air chaud

Donne 12 falafels, 4 sandwichs

- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- ½ t. (125 ml) de pois chiches secs, trempés toute une nuit, rincés et égouttés
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
- ⅙ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de cumin moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de coriandre moulue
- ⅙ c. à thé (0,5 ml) d'assaisonnement au chili
- ⅓ t. (75 ml) de persil italien frais (feuilles et tiges), tassé
- 1 à soupe (15 ml) de farine tout usage non blanchie

Pour les sandwichs :

Des pitas coupées en deux, ouvertes pour former une pochette et chaudes
Baba Ghanouj (la recette suit)

Chou rouge et oignon rouge finement tranchés
Concombre, tomates et cornichons hachés
Tahini, pour arroser
Feuilles de persil frais hachées

1. Dissoudre le bicarbonate de soude dans la cuillerée à soupe (15 ml) d'eau.
2. Avec un robot culinaire muni du gros couteau hachoir, hacher finement l'ail et l'échalote. Ajouter les pois chiches, le sel, le poivre, les épices, le persil et la farine; pulser 8 à 10 fois pour hacher grossièrement les pois chiches. Racler les parois du bol et pulser quelques fois. Retirer $\frac{1}{3}$ tasse (75 ml) de la préparation dans le bol et réserver. Remettre le robot en marche et, pendant qu'il tourne, ajouter le bicarbonate de soude dissous dans l'entonnoir.
3. Ajouter le $\frac{1}{3}$ tasse (75 ml) de préparation réservée dans le bol et remuer. Prélever environ 1 c. à soupe (15 ml) de la préparation pour chaque boulette et former chaque boulette. Placer les boulettes sur un plateau ou une assiette garni de papier ciré et réfrigérer 30 minutes.
4. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et le vaporiser d'enduit de cuisson. Étaler les falafels refroidis dans le panier en une seule couche et vaporiser uniformément d'huile d'olive. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la température à 350 °F (180 °C) et la durée pour 15 minutes, puis appuyer sur Démarrage. Les falafels sont prêts lorsqu'ils sont uniformément dorés et croustillants.
5. Assembler les sandwichs : Farcir chaque demi-pita de 2 c. à soupe (30 ml) de baba ghanouj et de deux boulettes. Garnir de chou rouge, d'oignon rouge, de concombres, de tomates et de cornichons. Arroser de tahini et saupoudrer de persil haché, au goût. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'un falafel :

Calories 62 (44 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 2 g
lipides 3 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 138 mg
calcium 9 mg • fibres 1 g

Baba ghanouj

Le micro-onde réduit considérablement le temps de préparation de cette trempette incontournable du mezzé. Cette recette vite faite accompagne bien les sandwichs au falafel (recette précédente).

Fonction : Micro-onde

Donne environ 4 tasses (1 L)

2 grosses aubergines
1 petite gousse d'ail, finement hachée
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
 $\frac{1}{8}$ c. à thé (0,5 ml) de cumin moulu
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
2 c. à soupe (30 ml) de tahini
 $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra
 $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) de persil frais, haché
Enduit végétal de cuisson
Huile d'olive à vaporiser

1. Piquer les aubergines à quelques endroits avec une fourchette et les placer dans un plat micro-ondeable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 12 minutes et la puissance, à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Les aubergines seront molles. Laisser refroidir.
2. Quand les aubergines ont suffisamment refroidi pour être manipulées, les couper en deux sur le sens de la longueur, éviter la chair et jeter la peau. Placer la chair dans un grand bol et l'écraser avec une fourchette. Incorporer l'ail, le sel et le cumin. Incorporer le jus de citron et le tahini, puis l'huile d'olive. Finalement, incorporer le persil. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Laisser le baba ghanouj refroidir à la température de la pièce et servir.

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

Calories 151 (67 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 3 g
lipides 12 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 192 mg
calcium 22 mg • fibres 6 g

Bol de quinoa avec saumon teriyaki

Un repas coloré et rassasiant.

Fonction : Micro-onde

Donne 3 à 4 portions

- 1 t. (250 ml) de quinoa
- 1¾ t. (425 ml) d'eau
- 1 lb (454 g) de saumon, coupé en 3 à 4 filets
- 2 c. à thé (10 ml) de mirin ou de jus de citron
- 1 gousse d'ail, broyée
- ½ t. (125 ml) de sauce teriyaki
- 1 radis, finement tranchée
- 1 petite carotte, râpée
- 1 petit oignon vert, finement tranché
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de coriandre fraîches
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame

1. Mettre le quinoa et l'eau dans une cocotte micro-ondable de 1 pinte (0,95 L). Placer dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 9 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Pendant que le quinoa cuit, placer le saumon, côté chair vers le haut, dans un plat peu profond micro-ondable. Arroser du mirin, frotter la chair avec l'ail broyée et arroser de la sauce teriyaki. Tourner les filets, chair vers le bas, et laisser mariner.
2. Lorsque le quinoa est cuit, sortir du four, couvrir et laisser reposer. Couvrir le saumon et l'enfourner. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 7 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Lorsque le saumon est cuit, diviser le quinoa entre trois ou quatre bols, diviser les radis, carotte et oignon vert entre les bols et couvrir chacun d'un filet de saumon, chair vers le haut. Garnir de coriandre et de graines de sésame.
3. Servir immédiatement. Arroser d'un filet de sauce teriyaki, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 3 portions) :

Calories 513 (41 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 39 g
lipides 23 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 83 mg • sodium 713 mg
calcium 47 mg • fibres 4 g

Chili végétarien

La saveur épicée et fumée du chipotle en sauce adobo fait que ce chili végétarien rivalise aisément avec son cousin mexicain qui plaît tant aux amateurs de viande.

Fonction : Micro-onde

Donne environ 4 tasses (1 L)

- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
- 1 morceau de ½ po (1,25 cm) de gingembre frais, finement haché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- ½ oignon moyen, finement haché
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher, divisé
- 1 pincée de poivre noir frais moulu, divisé
- ½ poivron moyen, jaune ou rouge de préférence (pour la couleur), évidé et finement haché
- 1 boîte de 14,5 oz (4011 g) de tomates en dés, dans leur jus
- 1 boîte de 15 oz (425 g) de haricots secs ou de haricots noirs, égouttés et rincés
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
- 1 chipotle (entier) en sauce adobo, plus ½ c. à thé (2,5 ml) de sauce adobo
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable pur
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement au chili
- ¼ c. à thé (1 ml) de cumin moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
- Fromage Cheddar ou Monterey Jack en filaments, comme garniture
- Coriandre fraîche, comme garniture

1. Mettre l'huile, le gingembre, l'ail, l'oignon et une pincée du sel et du poivre dans une cocotte micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 2 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage.

2. À la fin du délai, sortir la cocotte du four avec précaution. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le fromage et la coriandre. Remuer pour combiner, couvrir et remettre au four. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 12 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage.
3. Servir le chili dans des bols. Garnir de fromage et de coriandre.

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

Calories 256 (9 % provenant des lipides) • glucides 46 g • protéines 13 g
lipides 3 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg
calcium 119 mg • fibres 11 g

Saucisse aux poivrons

Un repas facile, prêt en 20 minutes,
pour n'importe quel soir de la semaine.

Fonction : Friture à air chaud

Donne 3 à 4 portions

- 1 petit oignon rouge, coupé en deux, puis en quartiers, en laissant la racine intacte
- 1 poivron rouge moyen, coupé en deux, épépiné et coupé en cubes d'environ 1 po (2,5 cm) de large
- 1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive, divisée
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- 1 paquet de 12 oz (340 g) de saucisses italiennes au poulet, précuites, coupées en deux sur la longueur

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Dans un bol, remuer l'oignon et le poivron avec 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive, le sel et le poivre. Étaler dans le panier en une seule couche.
2. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 10 minutes et la température à 400 °F (200 °C) puis appuyer sur Démarrage. À l'expiration du délai, transférer et réserver dans un bol.

3. Mettre les saucisses coupées en deux dans le panier et arroser de la dernière ½ c. à thé (2 ml) d'huile d'olive. Enfourner et cuire au réglage Micro-onde/Friteuse, pendant 15 minutes à 400 °F (200 °C).
4. Transférer avec les légumes, remuer et servir.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 168 (49 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 13 g
lipides 9 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 45 mg • sodium 629 mg
calcium 26 mg • fibres 2 g

Croquettes de poulet

Les enfants de tous les âges raffoleront de cette
version maison du plat congelé si pratique.

Fonction : Friture à air chaud

Donne environ 4 portions

- ¾ t. (175 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1½ t. (375 ml) de chapelure panko
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher, divisé
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
- 1 lb (454 g) de poulet (poitrine ou haut de cuisse) désossé, sans peau, martelé et coupé en morceaux uniformes de 1½ po (3,75 cm)
- Huile d'olive à vaporiser
- Enduit végétal de cuisson

1. Mettre le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Préparer trois plats suffisamment grands pour y tremper les morceaux de poulet : un pour la farine, un pour les œufs et l'autre pour la chapelure. Ajouter une pincée de sel et de poivre à la chapelure; remuer.
3. Saler et poivrer le poulet des deux côtés avec le reste du sel et du poivre. Passer chaque morceau dans la farine, secouer l'excédent, tremper dans les œufs battus et enrober uniformément de chapelure. Vaporiser les morceaux des deux côtés avec l'huile d'olive.

Disposer la moitié des croquettes en une seule couche dans le panier préparé.

4. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 15 minutes et la température à 400 °F (200 °C). À mi-cuisson, retourner les croquettes. Les croquettes sont prêtes lorsqu'elles sont cuites et dorées des deux côtés. Répéter avec le reste des croquettes.
5. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :

Calories 191 (22 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g
lipides 5 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 434 mg
calcium 1 mg • fibres 1 g

Pommes de terre au four farcies

Des pommes de terre à la peau super-croustillante
et au dessus croquant à souhait!

Fonctions : Micro-onde, Friture à air chaud

Donne 2 pommes de terre

- 2 tranches de bacon**
- ½ t. (125 ml) de fleurs de brocoli**
- 2 pommes de terre Russet, de 6 à 8 oz (170 à 227 g) chacune**
- ¼ t. (60 ml) de crème sûre, plus une quantité additionnelle pour servir**
- ½ t. (125 ml) de cheddar en filaments, divisé**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- Enduit végétal de cuisson**

1. Disposer les tranches de bacon entre deux couches d'essuie-tout sur une assiette micro-ondable. Placer dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 2 minutes 30 secondes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Ajouter du temps par tranches de 2 minutes 30 secondes jusqu'à ce que le bacon soit doré et

croustillant. Sortir du four avec précaution. Transférer le bacon sur une assiette garnie d'essuie-tout.

2. Piquer les pommes de terre tout le tour avec une fourchette et les placer directement sur le plateau du four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}, garni d'un essuie-tout. Sélectionner le programme automatique micro-onde Pommes de terre, puis appuyer sur Démarrage. Ajouter du temps de cuisson par tranches de 1 minute au besoin. Sortir les pommes de terre du four avec précaution et laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, mettre le brocoli dans un bol micro-ondable avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau, couvrir et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Légumes frais (A-2) pour 4 oz, puis appuyer sur Démarrage. Sortir le brocoli du four avec précaution, drainer et laisser refroidir légèrement.
4. Préparer la garniture : Couper les pommes de terre en deux sur le sens de la longueur, les évider de leur chair en conservant la peau intacte. Transférer la chair dans le bol contenant le brocoli. Réserver les coques. Piler la chair de pomme de terre avec le brocoli à l'aide d'une fourchette. Ajouter le bacon, la crème sûre, ¼ t. (60 ml) du cheddar, le sel et le poivre. Remuer pour combiner.
5. Farcir les coques avec la préparation. Mettre les pommes de terre farcies dans le panier à friture placé dans la lèchefrite. Vaporiser les coques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Garnir chacune du dernier ¼ t. (60 ml) de cheddar. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 10 minutes et la température à 350°F (180°C), puis appuyer sur Démarrage. Les pommes de terre sont cuites quand la peau est croustillante et que le dessus est doré et croquant.
6. Sortir du four avec précaution. Émietter les tranches de bacon réservées sur le dessus des pommes de terre et garnir de crème sûre additionnelle, si désiré. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une pomme de terre :

Calories 320 (45 % provenant des lipides) • glucides 30 g • protéines 14 g
lipides 16 g • lipides saturés 9 g • cholestérol 55 mg • sodium 453 mg
calcium 385 mg • fibres 3 g

Choux de Bruxelles frits

La sauce épicée sucrée fait de ces choux de Bruxelles un délicieux plat d'accompagnement.

Fonction : Friture à air chaud

Donne 4 portions

- 1 lb (454 g) de choux de Bruxelles
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel
- 2 c. à thé (10 ml) de sauce sriracha
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais
- Enduit végétal de cuisson
- Huile d'olive à vaporiser

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Vaporiser d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Parer le dessous des choux de Bruxelles et les couper en deux sur la longueur. Disposer dans le panier. Vaporiser d'huile d'olive et saler.
3. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Cuisson multi-étapes. Étape 1 : Appuyer sur la touche Four/Friture, régler la durée pour 20 minutes et la température à 300°F (150°C) Appuyer sur le sélecteur rotatif pour confirmer. Étape 2 : Appuyer sur la touche Four/Friture, régler la durée pour 6 minutes et la température à 350°F (180°C) Appuyer sur le sélecteur rotatif pour confirmer. Appuyer sur la touche Plateau tournant pour mettre le plateau en fonction, puis appuyer sur Démarrage. Les choux doivent être tendres, mais encore croquants.
4. Pendant la cuisson des choux, mélanger le miel, la sauce sriracha et le jus de lime dans un bol de taille moyenne. Lorsque les choux sont cuits, les ajouter à la sauce, remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 89 (13 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 4 g
lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 443 mg
calcium 48 mg • fibres 4 g

Brocoli avec sauce au cheddar

La sauce au cheddar est une façon rapide d'habiller vos légumes. Le brocoli et le cheddar sont une combinaison classique.

Fonction : Micro-onde

Donne 4 portions

- 4 t. (1 L) de fleurons de brocoli
- $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) d'eau
- $\frac{1}{3}$ t. (75 ml) (75 ml) de lait (entier ou écrémé)
- 3 oz (85 g) de cheddar en filaments
- 3 oz (85 g) de fromage Monterey Jack en filaments
- 4 oz (113 g) de fromage à la crème, coupé en 4 morceaux
- 1 pincée de poivre noir frais moulu

1. Mettre le brocoli et l'eau dans un bol micro-oncable, couvrir et placer dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Légumes frais (A-2) pour 16 oz (453 g), puis appuyer sur Démarrage. Lorsque le brocoli est cuit, le sortir du four, drainer et réserver.
2. Mettre le lait, les fromages et le poivre dans une grande tasse à mesurer en verre ou dans un bol de 4 tasses (1 L) micro-oncable. Couvrir et enfourner. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 6 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Après 3 minutes, interrompre la cuisson, remuer et remettre à cuire.
3. Remuer, verser sur le brocoli réservé et servir.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 204 (70 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 14 g
lipides 23 g • lipides saturés 15 g • cholestérol 60 mg • sodium 405 mg
calcium 382 mg • fibres 0 g

Courge cuite deux fois avec pépitas épicées

La double cuisson de la courge lui confère un arôme riche et une texture onctueuse. Les pépitas apportent un croquant irrésistible et leurs notes d'épices chaudes équilibrent le goût sucré.

Fonctions : Micro-onde, Friture à air chaud

Donne 4 à 6 portions

- 2** c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
 - ¼** t. (60 ml) de pépitas crues (graines de citrouille)
 - ½** c. à thé (2,5 ml) d'épices chaudes moulues (comme garam masala, harissa, paprika fumé ou cumin)
 - ¼** c. à thé (1 ml) plus 1 pincée de sel cascher, divisé
 - 1** petite courge d'hiver (comme courge poivrée, kabocha ou red kuri) coupée en deux, épépinée et coupée en 4 à 6 quartiers
 - ¼** t. (60 ml) d'eau
 - 2** c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, froid
 - 1** c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
 - 1** c. à soupe (15 ml) de jus de lime
- Enduit végétal de cuisson**
Coriandre, menthe ou zeste de lime frais, hachés comme garniture (facultatif)

1. Verser l'huile d'olive sur une assiette micro-ondable, ajouter les grains de citrouille et remuer. Étaler en une seule couche et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la température pour 1 minute et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrer. Remuer les graines et poursuivre la cuisson par tranches de 1 minute, en remuant après chaque intervalle, jusqu'à ce que dorées et aromatiques. Saupoudrer des épices chaudes et d'une pincée de sel, remuer. Réserver.
2. Placer les quartiers de courge dans une cocotte micro-ondable avec ¼ t. (60 ml) d'eau, couvrir et mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 6 minutes et la puissance à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Une fois cuite, sortir du four, drainer et réserver. La courge doit être tendre, mais pas entièrement cuite.
3. Mettre le beurre dans un petit bol ou une petite tasse à mesurer micro-ondable. Placer dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde

Fondre/ramollir A-3. Appuyer sur Démarrage. Sortir avec précaution du four. Ajouter le sirop d'érable et le jus de lime; remuer pour combiner. Réserver.

4. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et le vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Disposer les quartiers de courge, chair sur le dessus, dans le panier. Badigeonner chaque quartier d'un peu de la préparation de beurre (réserver le reste) et saupoudrer uniformément du ¼ c. à thé (1 ml) de sel. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 15 minutes et la température à 400°F (200°C) La courge est prête lorsqu'elle est dorée et uniformément tendre.
5. Transférer la courge sur un plat de service. Badigeonner du reste de la préparation de beurre et saupoudrer des pépitas épicées. Garnir de coriandre, de menthe ou du zeste de lime hachés, si désiré. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :

Calories 177 (58 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 4 g
lipides 12 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 15 mg • sodium 109 mg
calcium 41 mg • fibres 2 g

Macaroni au fromage au four

Nous avons amélioré notre recette de macaroni au fromage onctueux avec une garniture irrésistible de miettes de pain au beurre.

Fonctions : Micro-onde, Friture à air chaud

Donne 6 à 8 portions

- 2** c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, froid
- 1** t. (250 ml) de craquelins au beurre (comme Ritz^{MD}) broyés (environ 24 craquelins)
- 3** (750 ml) de macaroni non cuit
- 2** t. (500 ml) d'eau
- 1** c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 2** t. (500 ml) de lait (entier ou écrémé)
- 2** t. (500 ml) de Cheddar en filaments

- 2 t. (500 ml) de fromage Monterey Jack en filaments**
1 paquet de 8 oz (227 g) de fromage à la crème, froid, coupé en 8 morceaux
1 pincée de poivre noir frais moulu

1. Mettre le beurre dans un petit bol ou une petite tasse à mesurer micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Fondre/ramollir A-3. Appuyer sur Démarrage. Sortir avec précaution du four. Combiner avec les miettes dans un petit bol. Réserver.
2. Mettre le macaroni, l'eau et le sel dans une grande casserole de 2 pintes (1,89 L) allant au four et au micro-onde. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 8 minutes et la puissance, à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Le macaroni ne devrait pas être tout à fait cuit.
3. Ajouter le reste des ingrédients (sauf la garniture de pain), couvrir et remettre au four. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 4 minutes et la puissance, à 10P (Élevé). Répéter à la même puissance pour 4 minutes. Sortir du four avec précaution. Bien remuer.
4. Saupoudrer la garniture de pain uniformément sur le dessus. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 10 minutes et la température, à 325 °F (160 °C), puis appuyer sur Démarrage. Le plat est prêt lorsqu'il bouillonne et que la garniture est dorée.
5. Sortir du four avec précaution. Laisser reposer 10 minutes. Servir chaud.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 8 portions) :

Calories 571 (54 % provenant des lipides) • glucides 44 g • protéines 23 g
 lipides 34 g • lipides saturés 19 g • cholestérol 101 mg • sodium 688 mg
 calcium 507 mg • fibres 2 g

Pain de maïs, sans tracas

Un pain de maïs vite fait, sans prétention, mais ô si bon.

Fonctions : Micro-onde, Cuisson combinée
Donne 12 portions

- 6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, froid, coupé en dés de la grosseur d'une cuillère à soupe (15 ml), plus une quantité additionnelle pour beurrer le plat**
1½ t. (375 ml) de farine de maïs de mouture moyenne, moulée sur pierre* (comme Bob's Red Mill^{MD})
1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ t. (60 ml) de sucre
1½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
¾ c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de soude
¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
1½ t. (375 ml) de babeurre, à température ambiante
2 gros œufs, à température ambiante
2 c. à soupe (30 ml) de miel
1. Beurrer un plat carré de 8 po (20 cm) de 2 pintes (1,89 L) allant au four et au micro-onde. Réserver.
 2. Mettre le beurre dans un petit bol ou une petite tasse à mesurer micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Fondre/ramollir A-3. Appuyer sur Démarrage. Répéter au besoin pour faire fondre parfaitement. Sortir du four avec précaution. Laisser refroidir légèrement, 4 à 5 minutes.
 3. Pendant ce temps, mettre la farine de maïs, la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol de taille moyenne; combiner à l'aide d'un fouet. Mettre le babeurre, les œufs, le miel et le beurre refroidi dans un autre bol; combiner à l'aide d'un fouet. Ajouter la préparation liquide au mélange de farine; remuer seulement jusqu'à ce que combinés. La pâte sera épaisse.
 4. Verser la pâte dans le plat préparé et égaliser le dessus à l'aide d'une spatule. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Cuisson combinée CC1, régler la durée pour 25 minutes et la température à 325 °F (160 °C). Appuyer sur Démarrer. Laisser le pain reposer dans le four pendant 10 minutes. Le pain est prêt lor-

sque le dessus est doré et que les bords se détachent du plat.
Un cure-dents piqué au centre devrait en ressortir propre.

- Sortir du four avec précaution et laisser reposer sur une grille 10 minutes avant de couper. Servir chaud.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 218 (31 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g
lipides 8 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 47 mg • sodium 254 mg
calcium 379 mg • fibres 4 g*

- * La farine de maïs de mouture moyenne est succulente et confère une texture rustique. Si l'on préfère une texture plus fine, faire tremper la farine de maïs dans le babeurre au moins 15 minutes pour la ramollir. Combiner ensuite avec le reste des ingrédients liquides et continuer le reste de la recette. On peut également utiliser une farine de maïs de mouture fine; cela donnera une texture qui se rapprochera davantage de celle d'un gâteau.

Gâteau choco-noisettes dans une tasse

Une recette parfaite pour satisfaire une envie gourmande en un rien de temps.

Fonction : Micro-onde

Donne 1 portion

Enduit végétal de cuisson

- | | |
|---|--|
| 3 | c. à soupe (45 ml) de farine tout usage non blanchie |
| 2 | c. à soupe (30 ml) de sucre granulé |
| 2 | c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao |
| ¼ | c. à thé (1 ml) de poudre à pâte |
| 1 | pincée de sel cascher |
| 3 | c. à soupe (45 ml) de lait entier |
| 2 | c. à soupe (30 ml) d'huile végétale |
| ¼ | c. à thé (1 ml) d'extraît de vanille pur |
| 2 | c. à soupe (30 ml) de tartinade au chocolat et aux noisettes |

- Vaporiser l'intérieur d'une tasse micro-ondable d'enduit végétal de cuisson. Ajouter les ingrédients secs dans la tasse et remuer avec une fourchette. Ajouter le lait, l'huile et la vanille; remuer

pour combiner. Ajouter la tartinade chocolat-noisettes, une cuillerée à la fois, et plier délicatement dans la pâte.

- Mettre la tasse dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 1 minute 20 secondes et la puissance, à P10 (Élevé), puis appuyer sur Démarrage. Sortir du four et laisser reposer 1 minute avant de servir.
- Conseil de service : Après avoir laissé le gâteau refroidir pendant 1 minute, on peut l'inverser sur une assiette au lieu de le manger à même la tasse. Meilleur chaud.

Valeur nutritive d'un gâteau :

*Calories 683 (54 % provenant des lipides) • glucides 72 g • protéines 9 g
lipides 41 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 5 mg • sodium 298 mg
calcium 112 mg • fibres 3 g*

Churros

Frites à l'air chaud, ces pâtisseries espagnoles frites qui ont la forme d'un bâtonnet ont un côté croquant léger. Pour un bon sucrage de bec, servez-les avec le chocolat mexicain (recette suivante).

Fonction : Friture à air chaud

Donne environ 12 churros, 6 portions

- | | |
|---|--|
| ¾ | t. (150 ml) d'eau |
| 5 | c. à soupe (75 ml) de beurre non salé, froid, divisé |
| ½ | c. à thé (2,5 ml) d'extraît de vanille pure |
| ¼ | t. (60 ml) de sucre, plus 1 c. à soupe (15 ml) |
| 1 | pincée de sel cascher |
| ½ | t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie |
| 1 | c. à soupe (15 ml) de cannelle |
| 1 | gros œuf, à température ambiante |

Sucre en poudre à saupoudrer (facultatif)

Enduit végétal de cuisson

- Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser d'enduit de cuisson. Réserver.

2. Dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen-élevé, porter à ébullition l'eau, 3 c. à soupe (45 ml) du beurre, la vanille, 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et le sel. Éteindre du feu et ajouter la farine en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir 5 minutes.
3. Pendant ce temps, mettre 2 c. à soupe (30 ml) du beurre froid dans un petit bol ou une petite tasse à mesurer micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Fondre/ramollir A-3, puis appuyer sur Démarrage. Lorsque le beurre a fondu, le sortir du four. Réserver. Combiner ¼ t. (60 ml) de sucre et la cannelle dans un autre bol peu profond. Réserver.
4. Quand la pâte a refroidi, y ajouter l'œuf et l'incorporer en battant à petite vitesse avec un batteur à main, pendant 2 à 3 minutes. Déposer le mélange dans une poche à pâtisserie munie d'une grosse douille cannellée. (On peut aussi utiliser un gros sac en plastique pour la conservation des aliments et couper un coin du bas.)
5. Dresser des bâtonnets de pâte de 4 à 5 po (10 à 12 cm) de long dans le panier préparé. Utiliser un couteau pour couper le bâtonnet à la douille ou au coin du sac. Le panier devrait pouvoir contenir environ 12 churros en une seule couche, mais on peut préparer les bâtonnets et les frire en deux lots, si l'on désire. Saupoudrer les bâtonnets de sucre en poudre; cela favorisera un bel extérieur doré et croustillant.
6. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner la fonction Micro-onde/Friteuse, régler la durée pour 8 minutes et la température à 400°F, puis appuyer sur Démarrage. Les churros sont prêts quand ils sont uniformément dorés.
7. Retirer les churros du panier avec précaution, les badigeonner du beurre fondu et les passer dans le mélange de sucre et de cannelle. Servir immédiatement

Valeur nutritive d'une portion (environ 2 churros) :

Calories 168 (55 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 2 g
lipides 10 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 56 mg • sodium 35 mg
calcium 59 mg • fibres 1 g

Chocolat chaud mexicain

Le chocolat mexicain est un chocolat moulu à la pierre qui est mélangé avec du sucre, des épices ou de la vanille. On peut se le procurer dans des marchés gourmets, certains grands magasins d'épicerie ou en ligne.

Fonction : Micro-onde

Donne environ 1½ tasse (375 ml), 2 portions

- | | |
|-----------|---|
| 1½ | t. (375 ml) de lait entier |
| ¼ | c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur |
| 3 | oz (85 g) de chocolat mexicain ou de chocolat mi-sucré, finement haché |
| 2 | c. à thé (10 ml) de sucre granulé |
| 1 | grosse pincée de cannelle moulue |
| 1 | pincée de poivre de Cayenne ou de piment de arbol |

1. Verser le lait dans une grande tasse à mesurer micro-ondable. Mettre dans le four friteuse micro-onde 3 en 1 Cuisinart^{MD}. Sélectionner le programme automatique micro-onde Boissons, 12 oz ([340 g]12). Appuyer sur Démarrage.
2. À l'écoulement du délai, sortir la tasse du four avec précaution et incorporer le reste des ingrédients. Remettre au four. Sélectionner la fonction Micro-onde, régler la durée pour 20 secondes et la puissance, à 10P (Élevé), puis appuyer sur Démarrage.
3. Sortir la tasse du four avec précaution et remuer. Diviser entre deux tasses et servir immédiatement, garni de crème fouettée sucrée.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 329 (47 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 9 g
lipides 19 g • lipides saturés 11 g • cholestérol 18 mg • sodium 79 mg
calcium 207 mg • fibres 3 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, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

AMW-60C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année).
Par exemple, 2420 désigne la 24^e semaine de l'année 2020.

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®



Food
Processors
Robots
culinaires



Juicers
Centrifugeuses



Coffeemakers
Cafetières



Cookware
Batteries
de cuisine



Tools and
Gadgets
Outils et
gadgets

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 Savour the Good Life®.

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2020 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail: | Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China | Imprimé en Chine

20CC076238

IB-15703-CAN