

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Mélangeur Vitesse ultra^{MC} 1 HP

SPB-650C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de nettoyer ou de vider le récipient. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve ou des bocaux ordinaires, non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci.** Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur est éteint (arrêt).
11. Quand le mélangeur est allumé et que les voyants DEL sont allumés ou qu'ils clignotent, ne touchez pas au couteau, ne gênez pas le mouvement du couteau et n'enlevez pas le couvercle du récipient. Le mélangeur pourrait être accidentellement mis en marche par simple pression sur un bouton.
12. **LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**
13. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur le bloc-moteur sans le récipient.
14. Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
15. Ne laissez jamais le mélangeur fonctionner sans surveillance.
16. Vissez le couteau amovible fermement sur le récipient. Vous risquez de vous blesser si le couteau devait être exposé.
17. **En ce qui a trait au cordon :** Le mélangeur Vélocité ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinart^{MD} est muni d'un cordon plus long pour qu'il soit plus facile à utiliser à l'endroit qui vous convient. Manipulez-le avec soin. Soyez prudent pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Placez le cordon de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus. Placez l'excédent de cordon dans le rangement au dos du bloc-moteur du mélangeur.
18. Lavez le récipient, le couteau et le couvercle du mélangeur avant la première utilisation.
19. **MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.**
20. **MISE EN GARDE : LE VOYANT CLIGNOTANT INDIQUE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. NE TOUCHEZ PAS AU COUTEAU.**
21. Quand vous mélangez des liquides chauds, enlevez le bouchon mesure du couvercle (partie centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper.
22. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez votre 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.
23. Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélangeur.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT AVIS :

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, essayer de l'inverser; si elle n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais contourner cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

L'appareil est pourvu d'un dispositif thermique réarmable pour protéger le moteur en cas de surcharge extrême. Si l'appareil s'arrête soudainement de manière imprévue, il suffit de le débrancher et de le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche (voir la rubrique « Pour réinitialiser l'appareil » à la page 6).

La puissance maximale de 750 watts est calculée en fonction du récipient du mélangeur Cuisinart^{MD}.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur Vitesse ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinart^{MD} sur une surface plane et solide.
2. Ouvrez les rabats supérieurs de la boîte et retirez le livret d'instructions et tout autre document de la cellulose moulée sur le dessus.
3. Placez la boîte, grand panneau sur le dessous, et glissez la pièce en cellulose contenant le récipient hors de la boîte. Retirez le couvercle du récipient et le godet mesureur, puis soulevez délicatement le bloc-moteur et mettez-le de côté.

Pour assembler le mélangeur, suivez les instructions qui figurent à la page 5 du présent livret. Remettez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez la boîte au cas où vous devriez remballer votre mélangeur.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6 afin d'éliminer toute poussière et tout résidu.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage.....	3
Caractéristiques et avantages	4
Assemblage	5
Rappels utiles.....	5
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Choses à faire et à éviter	7
Quelques conseils d'utilisation.....	9
Aide-mémoire.....	10
Recettes	10
Garantie	18

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Couverture

Enfoncé simplement sur le récipient. Son joint étanche empêche les fuites.

2. Bouchon mesure

Permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients dans le récipient sans enlever le couvercle.

3. Récipient en copolyester Tritan^{MD} de 56 oz (1,5 L) sans BPA

Conception unique et robuste. Large ouverture.

4. Couteau de haute qualité munis de lames en acier inoxydable brevetées

Assez robuste pour toutes les tâches de mélange, même les plus difficiles, allant du broyage de la glace au mélange de boissons fouettées.

5. Touches de commande à effleurement

a. I/O

Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

b. Basse vitesse

Une vitesse basse qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.

c. Haute vitesse

Une vitesse élevée qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.

d. Broyage de glace

Une fonction préprogrammée pour broyer la glace. Le mélangeur exécute le cycle de la fonction programmée et s'arrête quand la glace est broyée.

e. Boisson fouettée

Un programme spécialement conçu pour mélanger une variété d'ingrédients en une boisson fouettée parfaite. Le mélangeur exécute le cycle de la fonction programmée et s'arrête quand la boisson est fouettée.

f. Impulsions

Cette touche permet de mélanger les ingrédients à vitesse basse ou haute, par impulsions, pour vous procurer la consistance désirée.

6. Bloc-moteur puissant

Toute la puissance nécessaire pour triompher d'une grande variété de tâches de mélange.

7. Pieds antidérapants

Empêchent le mélangeur de se déplacer sur le comptoir ou la table en cours de fonctionnement et d'y laisser des marques.

8. Rangement de cordon (non montré)

Reçoit l'excédent de cordon pour garder le comptoir dégagé et sûr

Remarque : Tritan est une marque déposée de la Eastman Chemical Co.



Remarque : Le couteau est très coupant... manipulez-le avec précaution.

ASSEMBLAGE

Pour utiliser votre mélangeur Vélocité ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinart^{MD}, commencez par assembler le récipient.

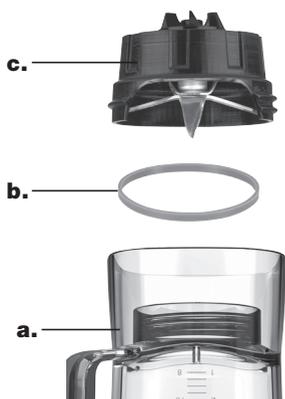
1. Tournez le récipient (a) à l'envers et déposez-le à plat sur une surface solide.

Remarque : Il est possible que vous deviez insérer le joint d'étanchéité (b) dans l'assemblage du couteau.

2. Tournez le couteau (c) à l'envers et insérez-le dans le récipient, lames vers l'intérieur.

Remarque : Le couteau est très coupant... manipulez-le avec précaution.

3. Vissez le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre.



QUELQUES RAPPELS UTILES

- Quand le couvercle est fermé, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, simplement en retirant le bouchon mesure. Vous n'avez qu'à ôter le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon.
- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne.
- **Mise en garde :** Ne mettez pas le récipient sur le bloc-moteur pendant que l'appareil tourne.
- Ne retirez pas le couteau du récipient quand vous séparez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient.
- Ne mettez jamais des liquides bouillants ni d'aliments surgelés (sauf des glaçons ou des fruits congelés en morceaux de 1/2 po [1,25 cm]) dans le récipient.
- Ne mettez jamais de glace, d'aliments congelés ni de liquides très froids dans le récipient qui sort directement du lave-vaisselle.

- Ne mettez pas de liquides ou d'aliments très chauds dans le récipient qui sort directement du congélateur. Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, nettoyez-le en suivant les instructions qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6.

MODE D'EMPLOI

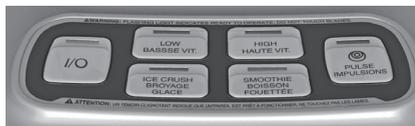
1. Placez le bloc-moteur du mélangeur Vélocité ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide, propre et sèche. Assemblez le mélangeur selon les instructions. Une fois que le récipient est assemblé et posé sur le bloc-moteur, branchez l'appareil dans une prise de courant.

2. Mettez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du bouchon mesure. Vous n'avez qu'à enlever le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon. Ne mettez jamais les mains dans le mélangeur quand il est branché.

Remarque : Commencez par verser les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients solides. Non seulement vous obtiendrez une consistance plus uniforme, mais vous réduisez également les efforts du moteur.

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

3. **Pour activer l'appareil :** Appuyez sur la touche I/O. Le voyant rouge DEL clignote, indiquant que le mélangeur est sous tension, mais qu'aucune fonction n'a été activée



4. **Pour activer une fonction :**
 - a. Pour utiliser une **vitesse de mélange**, appuyez sur la touche Basse vitesse ou Haute vitesse en fonction de la vitesse à laquelle vous voulez mélanger les ingrédients : le voyant marche (I/O) et le voyant correspondant à la fonction choisie s'allumeront et le mélangeur tournera à la vitesse désirée.
 - b. Pour utiliser une **fonction préprogrammée**, appuyez sur la touche Broyage de glace ou Boisson fouettée selon la fonction désirée : le voyant marche (I/O) et le voyant correspondant à la fonction choisie s'allumeront et l'appareil lancera la fonction préprogrammée choisie. Il s'arrêtera lorsque le cycle de fonctionnement se sera écoulé.

- c. Pour utiliser la fonction Impulsions : La fonction d'impulsions produit une action puissante de courte durée pour une opération rapide et efface. Pour l'utiliser, appuyez sur la touche Impulsions: le voyant à DEL bleu clignote. Abaissez et relâchez la touche de vitesse désirée. Répétez selon les besoins. C'est vous qui déterminez la durée de l'impulsion. Pendant l'impulsion, le voyant à DEL bleu s'allume. La fonction d'impulsions est utile pour défaire de gros morceaux d'aliments ou maîtriser la consistance des aliments pendant l'opération de hachage. Elle est pratique aussi pour amorcer le mélange sans faire appel à une puissance continue ou pour transformer des aliments qui n'ont pas besoin d'un gros mélange.

MISE EN GARDE : LE VOYANT ROUGE CLIGNOTANT INDIQUE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. NE TOUCHEZ PAS AU COUTEAU.

5. Pour interrompre ou arrêter une fonction :

- a. **Pour interrompre la fonction :** Appuyez sur la touche de la fonction en marche. Par exemple, si vous mélangez à haute vitesse, appuyez sur la touche Haute vitesse : le mélangeur s'arrêtera, mais restera sous tension.
- b. **Pour arrêter la fonction :** Appuyez sur la touche I/O quand vous avez terminé la recette et que vous voulez éteindre le mélangeur.
- c. **Pour éviter les efforts indus sur le moteur:** Le mélangeur est doté d'un dispositif d'arrêt automatique. Après avoir fonctionné sans arrêt pendant deux minutes, il passera automatiquement en mode veille. Pour poursuivre le mélange, appuyez sur la touche de fonction désirée.

Pour déloger des aliments : Commencez par éteindre le mélangeur. Utilisez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour déloger les aliments qui sont pris dans les branches du couteau. Reposez le couvercle et le bouchon mesure avant de relancer l'opération, au besoin. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant l'opération.

Pour réinitialiser l'appareil : L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable. En cas de surcharge extrême, l'appareil s'éteindra pour

empêcher le moteur de surchauffer. Dans un tel cas, il suffit de débrancher le mélangeur et de le laisser refroidir pendant 15 minutes, puis de réduire le contenu du récipient ou de défaire l'obstruction, et de remettre le mélangeur en marche selon le mode d'emploi.

L'opération terminée : Éteignez le mélangeur en abaissant le bouton I/O et débranchez-le de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du bloc-moteur avant d'avoir éteint le mélangeur. Ne dévissez pas le couteau du récipient quand vous enlevez celui-ci du bloc-moteur. Soulevez simplement

le récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le Vélocité ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinar^{MD} de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. Le mélangeur est fait de pièces à l'épreuve de la corrosion, qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce parfaitement. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce est endommagée ou que le récipient est ébréché ou fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Enlevez le récipient du bloc-moteur en le soulevant bien droit. Retirez le couteau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et essuyez-le parfaitement.

MISE EN GARDE : Manipulez le couteau avec précaution, car il est TRÈS COUPANT et vous pourriez vous couper. N'essayez pas de défaire l'assemblage du couteau.

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

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

Truc : Voici une autre façon de laver le couteau. Versez une très petite quantité de savon à vaisselle avec 1 t. (250 ml) d'eau dans le récipient assemblé. Faites fonctionner le mélangeur à basse ou haute vitesse pendant 15 à 30 secondes. Videz le récipient et répétez l'opération avec de l'eau propre. Rincez toutes les pièces et essuyez-les parfaitement.

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

CHOSSES À FAIRE ET À ÉVITER AVEC VOTRE MÉLANGEUR

Choses à faire :

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle qui est indiquée sur le dessous du bloc-moteur du mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et solide.
- **Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le récipient et ajoutez ensuite les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.**
- Coupez la plupart des aliments en dés de 1 po (2,5 cm). Pour obtenir des résultats plus uniformes, coupez les fromages en dés d'au plus ½ po (1,25 cm).
- Utilisez le bouchon mesure pour mesurer et ajouter les ingrédients liquides, comme les boissons alcooliques. Reposez le bouchon dans le couvercle après avoir ajouté le liquide.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique pour racler les parois, au besoin, mais toujours après avoir pris soin d'éteindre le mélangeur (arrêt). N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, sous peine d'endommager le récipient ou le couteau.
- Posez fermement le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Assurez-vous que le couteau amovible est solidement vissé au récipient.
- Enlevez toujours le couteau avant de nettoyer le récipient.
- Quand vous raclez les parois du récipient avec une spatule, détachez les aliments des parois et repoussez-les vers le centre, sur le couteau.
- Avant d'hacher des ingrédients, tels que des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste d'agrumes, des miettes de pain ou des noix, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement secs.
- Si les aliments adhèrent aux parois du récipient pendant le mélange, faites fonctionner le mélangeur par brèves impulsions.
- Les impulsions doivent être brèves. Espacez-les de 1 ou 2 secondes de façon que le couteau s'immobilise entre chacune.

Choses à éviter :

- Ne conservez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient.
- Ne mettez pas le couteau sur le bloc-moteur sans le récipient.
- N'essayez pas de transformer des pommes de terre en purée, de pétrir du pain ou de battre les blancs d'œuf avec le mélangeur.
- N'enlevez pas le récipient du bloc-moteur pendant que le mélangeur est en marche (I/O). Gardez le couvercle du récipient en place pendant que le moteur tourne.
- Ne dévissez pas le couteau du récipient quand vous retirez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient bien droit.
- Ne surchargez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et enlevez une partie des aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne mettez jamais un ustensile dans le récipient quand le mélangeur est en marche.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire non recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient pendant que le moteur tourne.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre, sauf des glaçons ou des cubes de fruits congelés de ½ pouce (1,25 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à vide.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez dans les pages qui suivent, certaines des recettes favorites de Cuisinart, mais aussi quelques combinaisons créatives qui sont sûres de ravir votre famille et vos amis. Grâce à la puissance de broyage supérieure de votre mélangeur Vitesse ultra^{MC} de 1 HP de Cuisinart^{MD}, vous pourrez également préparer de délicieuses boissons glacées.

Pour hacher des noix

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

Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes

Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux de ½ po (1,25 cm) ou moins. (Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore.) Mettez les morceaux dans le récipient. Hachez par impulsions à vitesse basse ou haute, puis transformez sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 1 tasse (250 ml) à la fois.

Pour broyer de la glace

Mettez jusqu'à 12 glaçons de taille standard dans le récipient et posez le couvercle. Appuyez sur la touche Broyage de glace pour obtenir de la glace pilée. Pour broyer de la glace plus grossièrement, donnez quelques impulsions à haute vitesse.

Pour râper du zeste d'agrumes frais

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

Pour préparer des aliments pour bébé

Combinez ½ tasse (125 ml) de viandes, de fruits ou de légumes cuits avec 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Couvrez. Transformez à basse vitesse pendant 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajoutez plus de liquide, au besoin, et transformez de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments dans son régime alimentaire.

Pour râper du fromage dur

Coupez le fromage en dés de ½ pouce (1,25 cm) et enlevez la croûte dure. Mettez les dés dans le récipient. Couvrez. Hachez en donnant 10 à 12 impulsions à basse vitesse, puis transformez sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

Pour fouetter de la crème

Si possible, réfrigérez le récipient et son couteau pendant 15 minutes au préalable. Versez 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter ou épaisse dans le récipient. Couvrez. Transformez en donnant 20 à 30 impulsions à basse vitesse jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Évitez de trop mélanger, car il pourrait se former des grumeaux de beurre dans la crème.) Si vous le désirez, ajoutez 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) de vanille ou d'autre arôme. D'une consistance épaisse, mais non mousseuse, la crème fouettée obtenue sera idéale pour garnir les desserts et les cafés.

Autres

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

Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient. De plus, il est plus sécuritaire de garder la main sur le couvercle avec un linge à vaisselle pour le retenir en place.

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

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

Pour un nettoyage rapide, versez 1 t. (250 ml) d'eau chaude avec une goutte de détergent liquide pour la vaisselle dans le récipient. Couvrez. Faites tourner le mélangeur à vitesse basse ou haute pendant 15 à 30 secondes ou plus, au besoin. Jetez l'eau savonneuse et rincez le récipient parfaitement à l'eau claire avant de le réutiliser.

AIDE-MÉMOIRE

Pour mettre le mélangeur en marche	Appuyer sur la touche I/O. Le mélangeur est alors en mode d'attente.
Pour mélanger	Appuyer sur la touche de vitesse ou de fonction préprogrammée désirée
Pour changer de vitesse	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour transformer par impulsions	Appuyer sur la touche I/O, puis sur la touche Impulsions, puis abaisser et relâcher la touche de vitesse désirée.
Pour broyer de la glace	Appuyer sur la touche I/O, puis sur la touche Broyage de glace. L'appareil se met en marche et effectue un cycle.
Pour éteindre le mélangeur	Appuyer sur la touche I/O.
Pour arrêter momentanément le mélangeur (pendant une opération)	Appuyer sur la touche de la fonction en marche.
Pour arrêter le mélangeur (en mode Impulsions)	Relâcher la touche de vitesse.
Pour arrêter le broyage de glace	Appuyer de nouveau sur la touche Broyage de glace.

GUIDE DE SÉLECTION DES RÉGLAGES

Ingrédient/Recette	Réglage	Résultat
Reconstituer du jus d'orange concentré congelé	Basse vitesse	Lisse et bien en chair
Mayonnaise	Basse vitesse	Épaisse et onctueuse
Vinaigrette	Basse vitesse	Parfaitement mélangée et émulsionnée
Noix (écalées, ½ t. [125 ml] ou moins à la fois)	Haute vitesse – par impulsions pour hacher	Texture grossière à fine
Crème épaisse ou à fouetter	Basse vitesse par impulsions	Riche et onctueuse
Pains, biscuits ou biscottes (morceaux de ½ po [1,25 ml], au plus 1 t. [250 ml] à la fois)	Basse vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine (au goût)
Zeste d'agrumes râpé ou haché (ajouter 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de sucre ou de sel, selon la recette)	Basse vitesse	Texture fine uniforme
Boissons fouettées, laits frappés, boissons santé	Boisson fouettée	Veloutés, crémeux et onctueux
Aliments pour bébé, purées de fruits ou de légumes	Basse vitesse	Texture lisse et crémeuse
Cocktails glacés	Broyage de glace	Texture épaisse de barbotine
Fromages durs	Basse vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Glaçons (environ 12 par cycle)	Broyage de glace, par impulsions ou sans arrêt	Texture concassée ou pilée

RECETTES

Boisson fouettée ultra protéinée.....	10
Boisson fouettée super antioxydante.....	10
Boisson fouettée verte sucrée	10
Boisson fouettée aux petits fruits	10
Boisson fouettée bourrée de vitamine C	11
Punch au rhum glacé	11
Fouetté au mocha	11
Potage aux carottes et au gingembre	12
Crème de légumes verts	12
Gaspacho	13
Vinaigrette au champagne	13
Vinaigrette César crémeuse	13
Vinaigrette de la déesse verte.....	14
Sauce hollandaise	14
Sauce au poivron rouge et à l'ail	15
Pâte à crêpes	15
Sauce aux framboises.....	16

Boisson fouettée ultra protéinée

Cette boisson, bourrée d'ingrédients pleins d'énergie, vous rassasiera et vous soutiendra plus longtemps

Donne environ 4½ tasses (1,06 L).

- 1½ tasse (375 ml) de boisson de soja, d'amande ou de chanvre non sucrée (ou du lait de vache)
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature ou à la vanille
- 1 banane, en morceaux
- 1 banane congelée, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 1½ tasse (375 ml) de petits fruits mélangés congelés
- 2 c. à soupe (30 ml) de protéines en poudre
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel (au goût)

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

Valeur nutritive par portion de 9 oz (260 ml) :

Calories 159 (19 % de matières grasses) • glucides 24 g • protéines 10 g • lipides 4 g • gras sat. 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 69 mg • calcium 220 mg • fibres 3 g

Boisson fouettée super antioxydante

Les petits fruits sont les antioxydants par excellence. Savourez cette boisson au petit déjeuner, surtout au lendemain d'excès caloriques, pour donner le coup d'envoi à de saines habitudes alimentaires santé.

Donne environ 6 tasses (1,5 L).

- 2 tasses (500 ml) de jus de grenade
- 1 banane, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 4 tasses (1000 ml) de petits fruits mélangés congelés
- 2 c. à soupe (30 ml) de grains de lin moulus

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

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :

Calories 118 (11 % de matières grasses) • glucides 28 g • protéines 1 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 14 mg • fibres 4 g

Boisson fouettée verte sucrée

Cette boisson verte sucrée – oui, sucrée! – vous donnera de l'énergie pour démarrer la journée le matin ou vous revigorer en fin d'après-midi.

Donne 3½ tasses (875 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de lait d'amande
- 6 tiges de chou frisé locinato, parées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1 pomme de moyenne ou grosse taille, évidée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- ¾ tasse (175 ml) de mangue en morceaux congelée
- ¾ tasse (175 ml) de fraises congelées

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à la fonction Boisson fouettée. Répéter le programme à la fin du cycle si l'on désire une consistance plus lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 7 oz (200 ml) :

Calories 82 (15 % de matières grasses) • glucides 18 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 128 mg • calcium 102 mg • fibres 3 g

Boisson fouettée aux petits fruits

Voici une savoureuse combinaison de fruits frais et congelés qui fait une boisson rafraîchissante le matin ou une gâterie santé d'après-midi.

Donne 5 tasses (1,25 L).

- 1½ tasse (375 ml) de jus d'orange
- 1½ tasse (375 ml) de banane mûre pelée, coupée en morceaux de 2 po (5 cm)
- 1½ tasse (375 ml) de fraises fraîches, équeutées
- ¾ tasse (175 ml) de petits fruits mélangés congelés
- 1½ tasse (375 ml) de fraises congelées

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

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 120 (3 % de matières grasses) • glucides 30 g
 • protéines 1 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g
 • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg
 • calcium 23 mg • fibres 4 g

Boisson fouettée bourrée de vitamine C

Attaquez un rhume avec cette boisson bourrée de vitamine C! Attention aux effets secondaires : ses saveurs tropicales vous transporteront instantanément sous des climats plus chauds.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange
- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches, équeutées
- 1 orange de petite ou moyenne taille, en segments (environ ¾ t, [175 ml])
- 1 tasse (250 ml) de papaye, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (environ le quart d'une grosse papaye)
- 1 tasse (250 ml) de mangue, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (environ 1 petite mangue)
- 2 tasses (500 ml) de fraises congelées

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

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 106 (3 % de matières grasses) • glucides 26 g
 • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g
 • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg
 • calcium 42 mg • fibres 4 g

Punch au rhum glacé

Servez ce punch la prochaine fois que vous recevrez vos amis et ils risquent de s'attarder longtemps

Donne environ 6 tasses (1,5 L).

- ½ tasse (125 ml) de jus d'orange
- 3 c. à soupe (45 ml) de jus de lime fraîche (le jus d'environ 2 limes)
- ¾ tasse (175 ml) de rhum
- 1 c. à soupe (15 ml) de grenadine
- 3 tasses (750 ml) d'ananas frais, coupés en dés de 2 po (5 cm)
- 1 chopine (500 ml) de sorbet à la mangue
- 6 glaçons

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 1 minute, jusqu'à consistance homogène.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (125 ml) :
Calories 111 (0 % de matières grasses) • glucides 22 g
 • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g
 • cholestérol 0 mg • sodium 107 mg
 • calcium 1 mg • fibres 1 g

Fouetté au mocha

Cette boisson au café et au chocolat satisfera vos envies de sucré.

Donne environ 4½ tasses (1,125 L).

- 3 tasses (750 ml) de crème glacée au café
- 2¼ tasses (560 ml) de lait faible en gras
- ¼ tasse (60 ml) de sirop au chocolat

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à basse vitesse pendant 30 à 40 secondes jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (125 ml) :
Calories 203 (58 % de matières grasses) • glucides 17 g
 • protéines 5 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g
 • cholestérol 83 mg • sodium 65 mg
 • calcium 145 mg • fibres 0 g

Potage aux carottes et au gingembre

Le gingembre est très goûteux. Il confère à cette soupe veloutée un p'tit mordant dont vous raffolerez.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive**
- 1 petit oignon, haché**
- ½ oz (15 g) de gingembre frais, pelé et finement haché**
- 1 gousse d'ail, finement hachée**
- 1 lb (450 g) de carottes, pelées et coupées en rondelles de 1 po (2,5 cm)**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**
- ⅓ c. à thé (0,5 ml) de piment de la Jamaïque moulu**
- 1 pincée de clou de girofle frais moulu**
- 1 tige de thym**
- 4 tasses (1 l) de bouillon de poulet, réduit en sodium**

1. Faire chauffer le beurre ou l'huile dans une casserole de 6 pintes (5,7 L) à feu moyen. Ajouter l'oignon, le gingembre et l'ail. Faire revenir délicatement.
2. Ajouter les carottes, le sel, la cannelle, le piment de la Jamaïque, la muscade et le thym. Remuer de manière que les carottes soient bien enrobées et laisser chauffer.
3. Ajouter le bouillon et monter le feu pour porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, baisser le feu et laisser cuire à très très faible ébullition, pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
4. Séparer les solides des liquides. Verser environ la moitié de chacun dans le récipient du mélangeur. Transformer à petite vitesse pendant 10 secondes, puis passer à haute vitesse pour mélanger parfaitement. Verser la soupe dans une casserole propre. Répéter avec le reste des ingrédients. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 96 (42 % de matières grasses) • glucides 12 g • protéines 3 g • lipides 5 g • gras sat. 3 g • cholestérol 12 mg • sodium 757 mg • calcium 37 mg • fibres 3 g

Crème de légumes verts

Cette soupe est à la fois nourrissante et délicieuse! Servez-la, garnie d'une noisette de crème fraîche et d'un bout de persil.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé**
- 2 petites échalotes (environ 3 oz [85 g]), finement hachées**
- 3 gousses d'ail, broyées**
- 1 petit poireau (environ 2 oz [60]), partie blanche seulement, tranchée**
- 1 botte de chou frisé, sans la tige, hachée grossièrement**
- 1 botte de persil italien (tiges réservées pour un autre usage), feuilles hachées grossièrement**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 4 tasses (1 l) de bouillon de légumes, faible en sodium**
- ½ tasse (125 ml) de crème épaisse, à la température de la pièce**

1. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une casserole de 6 pintes (5,7 l) à feu moyen. Lorsque le beurre a fondu, ajouter les échalotes, l'ail et le poireau et les faire suer jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau, mais sans les laisser prendre de la couleur.
2. Ajouter le chou frisé, le persil, le sel et le poivre et remuer pour enrober. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrir et baisser le feu. Laisser mijoter très doucement pendant environ 30 minutes. Ajouter la crème et laisser mijoter encore pendant 20 à 30 minutes, sans couvrir.
3. Verser les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant 10 secondes, puis passer à haute vitesse pendant 45 secondes pour mélanger parfaitement. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 216 (67 % de matières grasses) • glucides 14 g • protéines 5 g • lipides 17 g • gras sat. 9 g • cholestérol 45 mg • sodium 694 mg • calcium 129 mg • fibres 2 g

Gaspacho

Ce potage sans cuisson vite fait est idéal pour les chaudes journées d'été. Servez-le lors de votre prochain barbecue.

Donne environ 7 tasses (1,75 L).

- 3 tasses (750 ml) de jus de tomate ou de légumes, divisé**
- 1 ou 2 gousses d'ail, pelées**
- 1 grosse branche de céleri, pelée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 1 concombre, de moyenne ou grande taille, pelé, coupé en deux sur la longueur, égrené et coupé en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 1 poivron rouge ou jaune, évidé, égrené et coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)**
- 1 piment jalapeño, égrené et coupé en morceaux de ½ po (1,25 cm)**
- 6 oignons verts, parés et coupés en morceaux de ½ po (1,25 cm)**
- 4 tomates moyennes, évidées, égrenées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de sherry**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**

1. Mettre 1 t. (250 ml) du jus avec l'ail, le céleri, le poivron, le piment et les oignons verts dans le récipient du mélangeur. Transformer à basse vitesse pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à ce que les légumes soient hachés mi-fins. Transférer dans un grand bol de service.
2. Mettre le reste du jus avec les tomates dans le récipient. Mélanger à haute vitesse au moyen de 4 ou 5 impulsions (ou plus pour un potage plus lisse). Verser dans le bol de service. Ajouter le vinaigre, saler et poivrer, au goût.
3. Réfrigérer parfaitement avant de servir.

Valeur nutritive d'une portion de 1 tasse (250 ml) :
Calories 47 (6 % de matières grasses) • glucides 9 g
• protéines 2 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 399 mg
• calcium 23 mg • fibres 2 g

Vinaigrette au champagne

Cette vinaigrette tout usage peut tantôt accompagner une salade, tantôt servir de marinade, tantôt rehausser des légumes rôtis.

Donne un peu moins de 1 tasse (< 250 ml)

- 2½ c. à soupe (37 ml) de vinaigre de Champagne**
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 petite échalote, coupée en deux**
- ¾ tasse (175 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes environ, jusqu'à consistance homogène.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement. La vinaigrette se conservera jusqu'à une semaine au réfrigérateur dans un contenant fermé hermétiquement. Il faudra l'apporter à la température de la pièce et la remuer avant de la servir.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 91 (99 % de matières grasses) • glucides 0 g
• protéines 0 g • lipides 11 g • gras sat. 2 g
• cholestérol 0 mg • sodium 45 mg
• calcium 0 mg • fibres 0 g

Vinaigrette César crémeuse

Le secret d'une salade César authentiquement savoureuse! Ajoutez la vinaigrette à de la laitue Romaine croquante, des croûtons et du parmesan frais râpé.

Donne environ ¾ tasse (175 ml).

- 1 oz (30 g) de parmesan, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1 grosse gousse d'ail, pelée**
- 1 gros jaune d'œuf***
- 2 c. à thé (30 ml) de moutarde de Dijon**
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre blanc (de vin ou de Champagne)**
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique**
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais**
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire**
- 1 filet d'anchois (ou 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de pâte d'anchois)**

- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ⅓ **tasse (80 ml) d'huile végétale**
- ⅓ **tasse (80 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre le fromage et l'ail dans le récipient du mélangeur. Hacher à haute vitesse pendant 5 secondes.
2. Racler les parois du récipient. Ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, les vinaigres, le jus de citron, la sauce Worcestershire, les anchois, le sel et le poivre. Combiner à basse vitesse pendant 10 secondes.
3. Combiner les huiles ensemble dans une tasse à mesurer munie d'un bec verseur. Pendant que le moteur tourne à basse vitesse, ôter le bouchon mesure du couvercle avec précaution (en utilisant le bouchon mesure comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture) et verser l'huile en un très mince filet pour éviter les éclaboussures.
4. Mélanger pendant 45 secondes jusqu'à ce que la préparation soit émulsifiée.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement. La vinaigrette se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur dans un contenant fermé hermétiquement. Il faudra l'apporter à la température de la pièce et la remuer avant de la servir.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 109 (94 % de matières grasses) • glucides 1 g
• protéines 1 g • lipides 12 g • gras sat. 2 g
• cholestérol 25 mg • sodium 146 mg
• calcium 27 mg • fibres 0 g

Vinaigrette de la déesse verte

Bourrée de fines herbes fraîches, cette vinaigrette classique a un p'tit goût mordant rafraîchissant. Elle accompagne parfaitement le poulet grillé, les légumes ou la salade.

Donne environ 1¼ tasse (310 ml).

- 1 **filet d'anchois**
- 2 **c. à thé (10 ml) de vinaigre de vin blanc**
- ⅓ **tasse (80 ml) de persil italien, tassé**
- 2 **c. à soupe (30 ml) d'estragon frais**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée**
- 1 **tasse (250 ml) de yogourt grec, sans matières grasses**
- ¼ **tasse (60 ml) de mayonnaise**

- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 **petite gousse d'ail**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à basse vitesse pendant 30 secondes jusqu'à consistance lisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 55 (73 % de matières grasses) • glucides 1 g
• protéines 2 g • lipides 4 g • gras sat. 1 g
• cholestérol 4 mg • sodium 162 mg
• calcium 36 mg • fibres 0 g

Sauce hollandaise

Mieux vaut vous prévenir : C'est quasiment trop facile de préparer cette sauce crémeuse et décadente avec le mélangeur Cuisinart^{MD}

Donne ¾ tasse (180 ml).

- ½ **tasse (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé**
- 4 **gros jaunes d'œuf**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 1 **pincée de moutarde moulue**
- 1 **pincée de poivre noir frais moulu**
- 1½ **c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais**

1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à grésiller.
2. Pendant ce temps, mettre tous les autres ingrédients dans le récipient du mélangeur. Environ 1 minute avant d'y ajouter le beurre, mélanger à basse vitesse pendant environ 30 secondes pour combiner les ingrédients.
3. Pendant que le mélangeur tourne à basse vitesse, ôter le bouchon mesure avec précaution. Verser le beurre chaud en un mince filet par l'ouverture du couvercle (en utilisant le bouchon mesure ou un linge de cuisine comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture). Ne pas verser les solides de lait blancs collés au fond de la casserole. Lorsque tout le beurre a été versé, vérifier la consistance de la sauce. Éteindre le mélangeur et remuer la sauce avec une longue spatule fine pour bien incorporer le jaune d'œuf qui pourrait s'être accumulé autour du couteau. Si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude, 1 c. à soupe (15

ml) à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement ou transférer dans un bain-marie pour garder la sauce chaude jusqu'au moment de la servir.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 85 (94 % de matières grasses) • glucides 0 g
• protéines 1 g • lipides 9 g • gras sat. 5 g
• cholestérol 81 mg • sodium 47 mg
• calcium 8 mg • fibres 0 g

Sauce au poivron rouge rôti et à l'ail

Servez cette sauce avec du poulet, du porc ou du poisson ou, pour varier, sur des pâtes

Donne 1½ tasse (375 ml).

- 3** poivrons rouges
2 gousses d'ail, non pelées
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin rouge
¼ tasse (60 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium (augmenter la quantité si l'on désire une sauce plus claire)
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Y déposer les poivrons et l'ail.
2. Faire griller les poivrons et l'ail au four pendant 20 minutes. Retirer les gousses d'ail et les transférer dans un petit bol qui résiste à la chaleur. Remettre les poivrons au four et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes en les retournant périodiquement pour qu'ils noircissent uniformément.
3. Lorsque les poivrons sont noircis, les transférer dans le bol contenant l'ail et couvrir hermétiquement d'une pellicule de plastique. Laissez refroidir pendant au moins 30 minutes; ils seront alors plus faciles à peler. Peler les poivrons et l'ail.
4. Mettre le vinaigre, les poivrons, l'ail et le sel dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant environ 10 secondes. Pendant que le moteur tourne à basse vitesse, ôter le bouchon mesure avec précaution et verser le bouillon chaud en un filet par l'ouverture du couvercle. Transformer pendant environ 20 secondes jusqu'à consistance lisse. Pour une sauce plus claire, on peut ajouter plus de bouillon chaud.

5. Servir sur de la viande, du poulet, du poisson ou des légumes rôtis

Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 41 (8 % de matières grasses) • glucides 8 g
• protéines 2 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g
• cholestérol 0 mg • sodium 413 mg
• calcium 12 mg • fibres 3 g

Pâte à crêpes

Une recette polyvalente que vous voudrez ajouter à votre collection! Les crêpes peuvent être servies avec une garniture sucrée (sucre à la cannelle et fruit; crème fouettée et chocolat) ou salée (œufs jambon; légumes et sauce hollandaise).

Donne environ 12 crêpes de 8 po (20 cm).

- 3** gros œufs, à la température de la pièce
¼ tasse (60 ml ou ½ bâtonnet) de beurre non salé, fondu et refroidi à la température de la pièce
¾ tasse (175 ml) de farine tout usage non blanchie
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
1 tasse (250 ml) de lait écrémé, à la température de la pièce
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, fondu, à la température de la pièce

1. Mettre les œufs, le beurre fondu, la farine, le sel et le sucre dans le récipient du mélangeur. Mélanger à faible vitesse et tout en laissant le moteur tourner, ôter le bouchon mesure avec précaution et ajouter le lait et la vanille par l'ouverture du couvercle. Transformer pendant 15 à 20 secondes jusqu'à consistance lisse. Si le temps le permet, laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Avant de l'utiliser, il faudra la battre à l'aide d'un fouet et la filtrer au besoin pour éliminer les grumeaux.
2. Faire fondre la cuillère à thé (5 ml) de beurre dans une poêle antiadhésive de 8 po (20 cm) à feu moyen. Lorsque le beurre a fondu, verser tout au plus ¼ t. (60 ml) de pâte et l'étaler en une couche couche en faisant osciller la poêle dans tous les sens. Après 2 à 3 minutes, lorsque les bords sont légèrement dorés, retourner la crêpe avec une spatule résistante à la chaleur et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Faire cuire toutes les crêpes de cette façon.

3. Servir avec une garniture sucrée ou salée, au goût.

Valeur nutritive d'une crêpe :

Calories 92 (52 % de matières grasses) • glucides 8 g

- protéines 3 g • lipides 5 g • gras sat. 3 g
- cholestérol 59 mg • sodium 129 mg
- calcium 36 mg • fibres 0 g

Sauce aux framboises

Cette sauce peut accompagner de nombreux desserts, allant de la crème glacée au gâteau au fromage... sans oublier le chocolat.

Donne environ 1¼ tasse (310 ml).

- 1 sac de 12 oz (390 g) de framboises congelées, décongelées**
- ¼ tasse (60 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel cascher**
- 1 pincée de zeste d'orange râpé**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 15 secondes environ, jusqu'à consistance lisse.
3. Passer dans un tamis fin pour retirer les graines.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin. La sauce se conservera pendant sept à dix jours au réfrigérateur.

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

Calories 55 (1 % de matières grasses) • glucides 14 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 29 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

* Mise en garde concernant les œufs crus :
Les aliments contenant des œufs crus ou à peine cuits peuvent présenter des risques de salmonella ou d'autre maladie d'origine alimentaire. Pour réduire le risque, nous recommandons d'utiliser seulement des œufs de catégorie A ou AA, frais et réfrigérés dont la coquille est propre et intacte, et d'éviter tout contact entre les jaunes ou les blancs et la coquille quand on casse les œufs. Pour faire une mayonnaise plus faible en cholestérol et ne pas utiliser des œufs crus, on peut remplacer les jaunes d'œuf par un succédané d'œufs sans cholestérol.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

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

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

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

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

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

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

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

SPB-650C

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)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

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

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

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

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

www.cuisinart.ca

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

©2015 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

14CC147420

IB-12673-CAN