

Cuisinart®

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick® CSB-175C SÉRIE

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, surtout lorsqu'il se trouve des enfants à proximité, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- 2. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque. Seuls le pied-mélangeur amovible et quelques autres pièces sont immersibles. N'immergez jamais aucune autre partie de cet appareil. Si le mélangeur tombe dans un liquide, débranchez-le, puis retirez-le immédiatement du liquide.
- Ne mettez pas les mains dans le liquide avant d'avoir débranché l'appareil.**
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par les enfants. Pour éviter tout risque d'accident, surveillez toujours les enfants ou les personnes souffrant de certains handicaps lorsqu'ils utilisent l'appareil ou qu'ils se trouvent à proximité de l'appareil en fonction.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Pendant que vous utilisez l'appareil, tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du pied-mélangeur ou du récipient dans lequel il est utilisé, afin de réduire les risques de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement quand l'appareil n'est pas en marche.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.
8. Retirez le pied-mélangeur amovible avant de le laver ou de laver le couteau.
- 9. Le couteau est très COUPANT. Manipulez-le avec précaution au moment de retirer le pied-mélangeur, de le poser ou de le nettoyer.**
10. Quand vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un récipient à bords hauts ou transformez de petites quantités à la fois afin de réduire les risques de débordement et d'éclaboussures, qui pourraient causer des brûlures.
11. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires non recommandés par Cuisinart, car cela risquerait de causer des blessures, des chocs électriques ou des incendies.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

-
13. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris le dessus de la cuisinière.
 14. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que l'appareil est éteint et débranché avant de poser ou de déposer le pied-mélangeur ou avant de le nettoyer.
 15. L'intensité maximale de 300 W est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant, soit le robot hachoir.
 16. N'utilisez pas le mélangeur à main dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

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 d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	3
Pièces et caractéristique	4
Assemblage	5
Mode d'emploi	6
Nettoyage et entretien	7
Trucs et suggestions	7
Recette	9
Garantie	18

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Placez la boîte contenant le mélangeur à main Smart Stick^{MD} de Cuisinart^{MD} sur une surface solide. Pour le déballer, retirez la pièce moulée protectrice qui se trouve sur le dessus. Glissez doucement le mélangeur hors de la boîte, puis retirez tout le matériel d'emballage. Remettez la pièce moulée dans la boîte. Conservez le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire de réemballer l'appareil.

ATTENTION! Le couteau est extrêmement coupant! Soyez prudent en le manipulant.

Avant de mettre votre mélangeur à main en service, nous recommandons de l'essuyer avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer les poussières ou les saletés. Essuyez-le parfaitement avec un linge doux et absorbant. Manipulez-le avec précaution. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide; lavez le pied-mélangeur amovible à la main et le gobelet à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Essuyez-les parfaitement avant l'emploi. Lisez attentivement toutes les instructions pour bien connaître le mode d'emploi.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Commande par curseur 2 vitesses:

Commande au bout des doigts qui permet de choisir facilement la vitesse basse ou haute.

2. Poignée confortable :

Poignée ergonomique qui facilite la maîtrise de l'appareil.

3. Touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE:

Il faut appuyer sur la touche pour déverrouiller le bloc-moteur afin qu'il fonctionne. .

4. Interrupteur MARCHE/ARRÊT:

Abaissez et retenez la touche pour faire fonctionner l'appareil. Le moteur s'arrête quand on relâche la touche.

4a. Fonction Impulsions:

Abaissez et relâchez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT de manière répétitive tout en appuyant sur la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE abaissé pour transformer les aliments par impulsions (action intermittente).

5. Bloc-moteur (manche):

Alimente le mélangeur..

6. Bouton de déblocage (non montré)

7. Pied-mélangeur amovible:

Le pied-mélangeur se sépare du manche par un poussoir de déblocage au dos du manche pour faciliter le nettoyage.

7a+7b. Couteau et pare-éclaboussures:

Le couteau en acier inoxydable est partiellement recouvert d'un pare-éclaboussures en acier inoxydable qui permet de réduire les éclaboussures au minimum..

8. Gobelet gradué à mélanger:

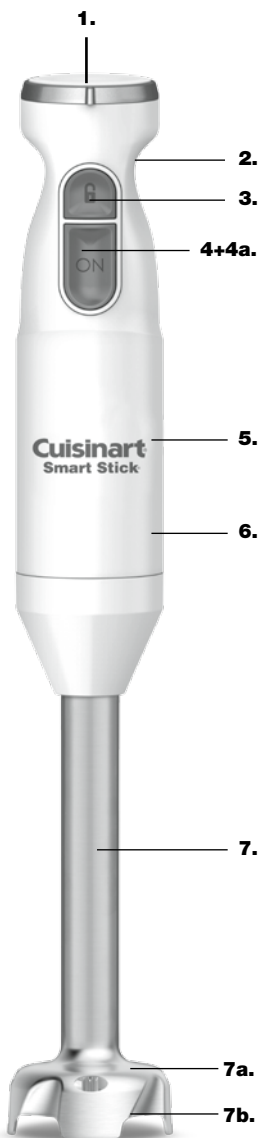
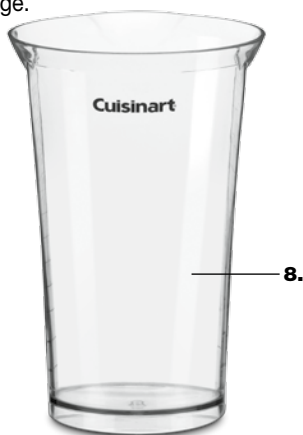
Gobelet de 3 tasses (750 mL) Tient bien dans la main et verse sans dégâts. Idéal pour mélanger des boissons, des laits frappés, des sauces à salade et plus encore.

LES PIÈCES

1. Commande par curseur 2 vitesses
2. Poignée confortable
3. TOUCHE VERROUILLAGE/
DÉVERROUILLAGE
4. INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT
 - 4a. Fonction IMPULSIONS
5. Bloc-moteur
6. Bouton de déblocage (non montré)
7. Pied-mélangeur amovible
 - 7a. Pare-éclaboussures
 - 7b. Couteau (non montré)
8. Gobelet gradué à mélanger

MODE D'EMPLOI

Alignez le pied amovible et le manche et glissez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que vous les sentiez s'emboîter : un déclic se fera entendre. Pour faciliter l'opération, vous pouvez appuyer sur la touche de déblocage.



MODE D'EMPLOI

1. Abaissez et retenez la touche VERROUILLAGE/ DÉVERROUILLAGE.
2. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
3. Relâchez la touche VERROUILLAGE/ DÉVERROUILLAGE tout en maintenant l'interrupteur MARCHÉ/ ARRÊT abaissé.



Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche VERROUILLAGE/ DÉVERROUILLAGE pendant que le mélangeur fonctionne.

MÉLANGER

Le pied-mélangeur est spécialement conçu pour mélanger ou réduire en purée toutes sortes d'aliments, telles que des sauces à salade, des smoothies, des soupes, des sauces ou des boissons en poudre. Il peut également être utilisé pour émulsifier des mayonnaises.

Le pied-mélangeur mélange et brasse, tout en ajoutant un minimum d'air dans la préparation. Il suffit de déplacer le pied-mélangeur légèrement de haut en bas pour obtenir de savoureuses préparations qui se tiennent. Évitez par-dessus tout de retirer le pied-mélangeur de la préparation pendant qu'il est en marche.

1. Emboîtez le pied-mélangeur sur le manche.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
3. Immergez le pied-mélangeur dans la préparation à mélanger, qui peut être dans une tasse, un bol, une casserole ou un pichet.
4. Glissez simplement le curseur à LOW (basse vitesse) ou HIGH (haute vitesse) selon ce que vous mélangez.
5. Pour allumer le mélangeur :
(voir les illustrations 1, 2 et 3 ci-dessus).
 - a. Abaissez et retenez la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE.
 - b. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
 - c. Relâchez la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE tout en maintenant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT abaissé.

REMARQUE: Il ne faut pas mélanger sans arrêt pendant plus de 60 secondes à la fois. Relâchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT pendant 20 à 30 secondes entre chaque cycle de 60 secondes de mélange.

6. Débranchez immédiatement après l'emploi.

IMPULSIONS

1. Abaissez et retenez la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE.
2. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
3. Abaissez et relâchez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT de manière répétitive tout en appuyant sur la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE abaissé pour transformer les aliments par impulsions (action intermittente) jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick^{MD} avant de le nettoyer. Nettoyez-le parfaitement après l'emploi.

Séparez le pied-mélangeur amovible du manche. Essuyez le manche avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface. Pour nettoyer le pied amovible, lavez-le à la main à l'eau chaude additionnée d'un savon doux. **NE LE METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

N'immergez jamais le bloc-moteur (manche) dans l'eau.

N'utilisez pas l'appareil après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.

TRUCS ET SUGGESTIONS

1. Ne mettez pas de liquide à moins de 1 pouce (2,5 cm) du point de raccordement du pied-mélangeur au manche.
2. Faites attention lorsque vous utilisez le mélangeur dans un bol au revêtement antiadhésif afin de ne pas endommager celui-ci.
3. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
4. Coupez les aliments solides en dés de ½ pouce (1,25 cm) pour faciliter l'opération de mélange.
5. Versez d'abord les ingrédients liquides à moins d'indications contraires dans la recette.
6. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur pendant plus de 1 minute sans arrêt. Pour de meilleurs résultats, laissez reposer l'appareil pendant 20 à 30 secondes entre chaque cycle de 1 minute.
7. Afin d'éviter les éclaboussures, mettez le mélangeur en marche seulement lorsque le pare-éclaboussures est immergé. Ne le retirez jamais du liquide pendant que le moteur tourne.

-
8. Ne laissez pas le mélangeur dans une préparation chaude sur la cuisinière pendant que vous ne l'utilisez pas
 9. Assurez-vous qu'il n'y a pas de noyaux de fruits, d'os ou d'autres ingrédients durs dans la préparation, car ils risqueraient d'abîmer le couteau.
 10. Ne mettez pas trop d'ingrédients dans le bol afin de ne pas causer de débordements pendant le mélange.
 11. Les solides sont plus faciles à mélanger avec des liquides chauds que froids.
 12. Déplacez le mélangeur lentement de haut en bas afin d'obtenir un mélange uniforme.
 13. Pour aérer la préparation, tenez toujours le couteau juste sous la surface.
 14. Pour un potage onctueux vite fait, réduisez les ingrédients solides en purée directement dans la casserole en déplaçant lentement le mélangeur de haut en bas.
 15. Utilisez le mélangeur pour faire des sauces lisses et onctueuses.

RECETTES

SMOOTHIES ET BOISSONS

Smoothie aux fruits vite fait

Utilisez cette recette de base avec n'importe quelle sorte de fruits ou de jus.

Donne 16 oz 2 tasses (500 ml)

- ½ t. (250 ml) de jus (au choix)**
- ½ banane, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 1½ t. (250 ml) de fruits mélangés, frais ou congelés)**

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Transformer à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant environ 30 secondes jusqu'à consistance lisse..
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 112 (4 % des lipides) • glucides 28 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg • calcium 16 mg • fibres 3 g

Lait frappé petit déj

Préparez ce lait frappé pour le petit déjeuner et prenez-le avec vous sur la route.

Donne environ 8 oz 2 tasses (500 ml)

- ½ t. (125 ml) de jus (au choix)**
- ½ t. (125 ml) de yogourt à faible teneur en gras**
- ½ t. (125 ml) de pêche en morceaux, frais ou congelés (en dés de ½ po [1,25 cm])**
- ¼ t. (125 ml) de bleuets**
- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de lin moulues (facultatif)**
- 1 banane congelée, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 25 à 30 secondes jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 181 (11 % des lipides) • glucides 38 g • protéines 4 g • lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 4 mg • sodium 43 mg • calcium 111 mg • fibres 4 g

Smoothie aux fruits protéiné

Utilisez ce savoureux mélange pour rebâtir votre énergie après votre séance de conditionnement physique..

Donne environ 16 oz 2 tasses (500 ml)

- ½ t. (250 ml) de lait de coco**
- ⅓ t. (80 ml) de de yogourt à faible teneur en gras**
- 2 c. à soupe (30 ml) de poudre de protéines**
- 1 banane, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1 t. (125 ml) de mangue, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**
- ½ t. (250 ml) d'ananas frais, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 270 (40 % des lipides) • glucides 38 g • protéines 6 g • lipides 13 g • gras saturés 11 g • cholestérol 5 mg • sodium 68 mg • calcium 89 mg • fibres 4 g

Smoothie aux cerises et au gingembre

La boisson au coco est moins calorique et moins grasse que le lait de coco. Pour un smoothie plus consistant et plus onctueux, remplacer la boisson par 2/3 t. (175 ml) de lait de coco en boîte.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

- 1 t. (250 ml) de cerises noires sucrées congelées**
- ¾ t. (185 ml) de boisson de coco**
- 1 morceau de ½ po (1,25 cm) de gingembre frais, pelé**

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 40 secondes environ, jusqu'à consistance lisse..
3. Servir immédiatement.

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

Calories 128 (23 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 1 g • lipides 3 g • gras saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 1 mg • fibres 4 g

Lait frappé au chocolat et au beurre d'arachide

Voici de quoi satisfaire votre envie de sucre!

Donne 2 tasses (500 ml)

- 1½ t. (375 ml) de crème glacée au chocolat**
- 2 c. à thé (10 ml) de beurre d'arachide crémeux**
- 1 c. à thé (5 ml) de sirop de chocolat**
- ¾ t. (180 ml) de lait entier**

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à basse vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 30 à 45 secondes, jusqu'à consistance lisse et homogène.
3. Servir immédiatement.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 156 (46% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g
chol. 23mg • sod. 69mg • calc. 112mg • fiber 1g

Lassi à la mangue

Réduisez ou augmentez la quantité de sucre selon vos goûts personnels et le degré de maturité de la mangue. Plus les mangues sont mûres, plus elles sont sucrées.

Donne 2 tasses (500 ml)

- 4 glaçons**
- 1 mangue mûre, pelée, dénoyautée et coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1½ t. (375 ml) de yogourt nature fait de lait entier**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cardamome moulue**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue pincée de sel casher**
- 3 c. à thé (15 ml) de sucre granulé, divisé**

1. Mettre les glaçons, le yogourt, les épices et le sel dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 30 à 45 secondes, jusqu'à consistance lisse. Goûter et ajouter du sucre, 1 c. à thé (5 ml) à la fois, en mélangeant après chaque addition jusqu'à l'obtention du goût sucré recherché.
3. Servir immédiatement.

REMARQUE: Pour une boisson plus claire, ajouter de l'eau froide, 1 ou 2 c. à soupe (15 ou 30 ml) à la fois, en mélangeant bien après chaque addition, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :
Calories 223 (25 % des lipides) • glucides 34 g • protéines 9 g • lipides 6 g • gras saturés 4 g • cholestérol 23 mg • sodium 181 mg • calcium 319 mg • fibres 2 g

Désaltérant au melon d'eau et à la menthe

Cette boisson estivale se prépare sans ajout de liquide... le melon d'eau a tout ce qu'il faut.

Donne 2 tasses (500 ml)

- 1 t. 250 ml) de fraises congelées**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de menthe fraîches**
- 2 t. (500 ml) de melon d'eau, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**

1. Mettre tous les ingrédients dans le gobelet à mélanger dans l'ordre indiqué.
2. Transformer à vitesse élevée en déplaçant légèrement le pied de haut en bas pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

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

Calories 75 (10 % des lipides) • glucides 18 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 24 mg • fibres 2 g

Mayonnaise ou aïoli

Une bonne quantité d'ail transforme cette mayonnaise en aïoli, une trempette qui accompagne bien les crudités. Mais comme la mayonnaise, on peut aussi l'utiliser pour garnir des galettes de viande, du poisson ou des beignets de crabe.

Donne 1 tasse (250 ml)

- 2 gousses d'ail, pelées (si l'on fait l'aïoli)**
- 2 gros jaunes d'œuf**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais**
- 1 ou 2 pincées de sel cascher**
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de style Dijon**
- 1¹/₃ t. (380 ml) d'huile végétale**

1. Mettre tous les ingrédients dans le gobelet à mélanger (sauf l'ail si on ne fait pas l'aïoli) dans l'ordre indiqué. Laisser reposer pendant 30 secondes à 1 minute.
2. Déposer le pied-mélangeur directement au fond du gobelet. Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque préparation s'épaissit et commence à s'émulsifier, continuer à transformer, en déplaçant légèrement le pied de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 169 (98 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 19 g • gras saturés 2 g • cholestérol 23 mg • sodium 32 mg • calcium 3 mg • fibres 0 g

Valeur nutritive d'une portion (1 c. à soupe [15 ml] d'aïoli) :

Calories 169 (98 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 19 g • gras saturés 3 g • cholestérol 23 mg • sodium 33 mg • calcium 4 mg • fibres 0 g

Sauce hollandaise

Préparer cet incontournable du brunch avec un pied-mélangeur est si facile que vous voudrez bientôt l'utiliser sur d'autres mets que les œufs pochés.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

4 gros jaunes d'œuf

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher

½ lb (454 g ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, fondu et gardé tiède (pas chaud) eau chaude au besoin

1. Mettre les jaunes d'œuf, le jus de citron et le sel dans le gobelet à mélanger. Ajouter le beurre tiède en un mince filet, sans les solides de lait blancs attachés au fond de la casserole. Laisser reposer pendant environ 1 minute.
2. Déposer le pied directement au fond du gobelet. Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque la préparation s'épaissit et commence à s'émulsifier, continuer à transformer en déplaçant légèrement le pied de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude, 1 c. à thé (5 ml) à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance désirée (environ 2 c. à soupe [30 ml] au total).
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement ou transférer dans un bain-marie pour garder chaud jusqu'au moment de servir.

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

Calories 230 (97 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 1 g • lipides 25 g • gras saturés 15 g • cholestérol 153 mg • sodium 218 mg • calcium 11 mg • fibres 0 g

Vinaigrette type

Inspirez-vous de cette recette de base pour préparer des combinaisons variées. L'ajout de fines herbes fraîches ou déshydratées, d'agrumes ou de miel donnera une nouvelle vinaigrette chaque fois.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

¼ t. (60 ml) de vinaigre de vin (au choix)

1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

⅛ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu

¾ t. (180 ml) d'huile d'olive vierge extra

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Déposer le pied directement au fond du gobelet. Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque la préparation s'épaissit et commence à s'émulsifier, continuer à transformer en

déplaçant légèrement le pied de haut en bas, pendant 30 secondes environ, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

3. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin.

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

Calories 181 (100 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 21 g • gras saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 91 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Sauce aux poivrons rouges rôtis et aux tomates

Voici une sauce qui se prête à une foule d'usages. Elle accompagne aussi bien les pâtes que le poulet grillé.

Donne environ 4 tasses (1 l)

- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- 1 oignon moyen, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1 carotte moyenne, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1 branche de céleri moyenne, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 2 gousses d'ail**
- 1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté**
- 1/3 t. (80 ml) de vin blanc sec ou de vermouth**
- 3 poivrons rouges rôtis (en pot, dans le vinaigre), coupés en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates**
- 2 boîtes de 15 oz (450 ml) de tomates en dés avec leur jus**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment de Cayenne en flocons (ou au goût)**

1. Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole moyenne. Une fois chaude, ajouter l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail et le basilic. Couvrir partiellement et cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient mous, mais sans les laisser dorer. Déglacer le fond avec le vin ou le vermouth (gratter pour détacher les sucs); laisser bouillir jusqu'à évaporation complète. Ajouter les poivrons rôtis, la pâte de tomate, les tomates avec leur jus, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter, partiellement couvert, pendant 35 à 40 minutes. Découvrir et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes pour que le mélange épaississe.
2. Retirer du feu. Réduire en purée à petite vitesse. (Lorsque l'on utilise un plus grand poêlon, l'incliner à l'opposé de soi de sorte que le pare-éclaboussures reste submergé afin d'éviter les éclaboussures.)
3. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

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

Calories 29 (18 % des lipides) • glucides 5 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 216 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Velouté d'haricots noirs

La texture riche de cette crème veloutée vient du liquide des haricots que l'on conserve pour l'épaissir.

Donne environ 6 tasses (1,5 l)

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 2 gousses d'ail, finement hachées**
- ½ oignon moyen, finement haché**
- 1 piment jalapeño, épépiné et finement haché**
- 1 poivron rouge, finement haché**
- 1¼ c. à thé (6 ml) de sel cascher, divisé**
- 1 feuille de laurier**
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu**
- 3 boîtes de 15 oz (450 ml) d'haricots noirs, non égouttés**
- 1 t. (250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium**
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin rouge**
- crème fraîche ou yogourt nature fait de lait entier pour servir**
- coriandre hachée pour servir**
- croustilles tortilla pour servir**

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Une fois chaude, ajouter les légumes et les faire revenir, pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient mous.
2. Ajouter ¾ c. à thé (4 ml) de sel, la feuille de laurier et le cumin. Cuire en remuant, pendant 1 minute environ, jusqu'à ce qu'ils soient fragrant.
3. Ajouter les haricots avec leur liquide et le bouillon. Laisser mijoter, partiellement couvert, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que tous les légumes soient très tendres et que les saveurs soient bien mélangées. Jeter la feuille de laurier.
4. Retirer du feu. Transformer à basse vitesse, pendant 20 secondes environ, puis passer à haute vitesse et transformer jusqu'à consistance parfaitement lisse, environ une minute au total. Ajouter le reste du sel et le vinaigre et mélanger pendant 10 à 15 secondes pour qu'ils soient bien incorporés.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.
6. Servir avec de la crème fraîche, la coriandre et les croustilles de tortilla.

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

Calories 288 (13 % des lipides) • glucides 47 g • protéines 18 g • lipides 4 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 589 mg • calcium 63 mg • fibres 17 g

Purée de carottes au gingembre

Le gingembre donne un p'tit mordant à cette soupe naturellement sucrée. Si vous préférez un goût plus fort, ajoutez-en un peu plus.

Donne environ 6½ tasses (1,625 l)

- 2 c.** à soupe (30 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive
- ½** oignon moyen, finement haché
- 1** gousse d'ail, finement hachée
- 1** morceau de gingembre frais de 1 po (2,5 cm), haché finement
- 1 c.** à thé (5 ml) de sel cascher, divisé
- 1 lb** (450 g) de carottes, pelées et coupées en rondelles de ½ po (1,25 cm)
- ¼ c.** à thé (1 ml) de cannelle moulue
- ⅛ c.** à thé (0,5 ml) de piment de la Jamaïque moulu pincée de muscade, frais moulue
- 1** tige de thym
- 5 t.** (1250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium

1. Chauffer le beurre ou l'huile dans une casserole à feu mi-doux. Lorsque chaud, ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et ¼ c. à thé (1 ml) du sel. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que tendres et odorants.
2. Ajouter les carottes, le reste du sel, les épices et le thym. Remuer pour enrober et cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les carottes soient attendries. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Laisser mijoter, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que tous les légumes soient très tendres et que les saveurs soient bien mélangées. Retirer le thym.
3. Retirer du feu. Mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes environ, puis passer à haute vitesse et transformer jusqu'à consistance parfaitement lisse, environ 1 minute au total.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin.

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

Calories 133 (44 % des lipides) • glucides 10 g • protéines 4 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 871 mg • calcium 47 mg • fibres 2

Purée de patates douces

Ce plat – présent sur la plupart des tables des fêtes – peut être préparé la veille et réchauffé juste au moment de le servir.

Donne 5 tasses (1,25 l)

- 3 lb** (1 350 g) de patates douces (ou ignames), pelées et coupées en dés de 1 à 2 po (1,25 à 2,5 cm)
- 1 c.** à soupe (15 ml) de sirop d'érable pur (facultatif – pour des patates douces vraiment sucrées!)
- 1 c.** à thé (5 ml) de sel cascher pincée de poivre noir frais moulu

**½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
pincée de muscade frais moulue**

1. Mettre les patates dans une marmite et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition à feu mi-vif et cuire jusqu'à ce que très tendres. Égoutter et remettre dans la marmite.
2. Mélanger les patates à basse vitesse en déplaçant légèrement le pied de haut en bas. Ajouter le reste des ingrédients et transformer à haute vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés et que la préparation soit lisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin; servir chaud.

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

Calories 117 (1 % des lipides) • glucides 27 g • protéines 2 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 303 mg • calcium 80 mg • fibres 4 g

Mousse folle aux petits fruits

A traditional British dessert, fool is great any time of the year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Makes about 4 cups (1 l)

- 2 t. (500 ml) de petits fruits mélangés
(fraises, framboises ou bleuets)**
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
2 t. (500 ml) de crème épaisse, froide
2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1. Mettre les petits fruits et le sucre granulé dans le gobelet à mélanger.
2. Transformer à haute vitesse jusqu'à ce que presque entièrement réduits en purée. Réserver.
3. Mettre le reste des ingrédients dans un bol à mélanger de taille moyenne ou grande. Transformer à basse vitesse jusqu'à ce que la crème commence à épaissir, puis passer à haute vitesse, jusqu'à la formation de pics mi-fermes.
4. Plier le mélange de fruits dans la crème à l'aide d'une spatule – il n'est pas nécessaire que la préparation soit d'une couleur parfaitement homogène.
5. Servir immédiatement pour savourer la meilleure texture. (La mousse folle garde sa forme pendant tout au plus 1 heure.)

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

Calories 185 (85 % des lipides) • glucides 6 g • protéines 0 g • lipides 16 g • gras saturés 11 g • cholestérol 64 mg • sodium 0 mg • calcium 4 mg • fibres 1 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

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

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

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

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : Série CSB-175. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : Exemple, 80630 désigner l'année et les semaines (emaine 4, 2018).

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

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON
L4H 0L2

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

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MD} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des

dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés.

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

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MD}

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

©2018 Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China
17CE031221

Toutes les marques de commerce ou les marques de service de tierces parties qui figurent dans le présent livret appartiennent à leur propriétaire.

IB-15340-CAN