

Cuisinart^{MC}

LIVRET D'UTILISATION ET DE RECETTES



Hachoir-broyeur 4 tasses (1 L) Elite Collection^{MC} Cuisinart

Série CH-4C

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE

L'emballage contient un hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart et ses pièces standard : un couteau en métal Smart-Power^{MD} avec mécanisme de verrouillage BladeLock, une spatule ainsi qu'un livret d'utilisation et de recettes.

MISE EN GARDE : LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT.

Pour ne pas vous blesser pendant le déballage, veuillez suivre les instructions suivantes :

1. Placez la boîte, à l'endroit, sur une table ou sur un comptoir.
2. Soulevez et retirez le couvercle en carton du couvercle du bol du hachoir.
3. Saisissez la poignée du bol, soulevez l'appareil hors de la boîte et déposez-le sur la table.
4. Tournez le couvercle du bol vers la droite pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le.
5. **RETIREZ LE COUTEAU EN MÉTAL AVEC LE PLUS GRAND SOIN. SAISISSEZ-LE PAR SON MOYEU BLANC CENTRAL ET SOULEVEZ-LE BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.**
6. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Introduction	3
Assemblage.....	3
Conseils d'utilisation	4
Transformation des aliments	4
Nettoyage et rangement.....	5
Guide de dépannage	5
Techniques d'utilisation	5
Recettes	8
Garantie.....	12

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
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 toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces, avant de le nettoyer et avant de vider le bol. À cette fin, saisissez la fiche du cordon d'alimentation et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
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.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement quand l'appareil ne tourne pas.
11. **Le couteau est extrêmement coupant, manipulez-le avec soin. Assurez-vous qu'il est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.**
12. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur l'arbre d'entraînement quand le bol n'est pas bien posé.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'enlever le couvercle avant que le couteau ne se soit complètement immobilisé.
14. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle, sous peine de causer des blessures graves.
15. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle ne fait pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

INTRODUCTION

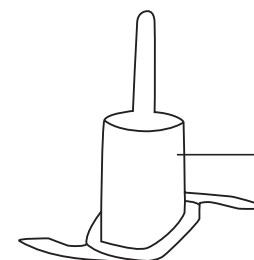
Nous vous félicitons d'avoir acheté un hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart! Il vous aidera à réaliser une foule de tâches de préparation des aliments, telles que hacher, broyer, réduire en purée, émulsifier ou mélanger. Le couteau autoréversible SmartPower^{MD} breveté a un côté tranchant pour hacher délicatement ou réduire les aliments mous en purée, et un côté émoussé spécialement conçu pour broyer les épices et autres aliments durs. Le mécanisme BladeLock exclusif verrouille le couteau dans le bol, de sorte que vous pouvez vider les ingrédients sans avoir à retirer le couteau.

Doté d'un moteur puissant, l'appareil fonctionne à haute vitesse pour accomplir rapidement les tâches les plus variées, comme hacher des fines herbes, de

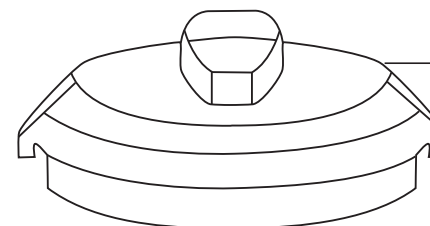
l'oignon ou de l'ail, broyer des épices ou des fromages durs, réduire des aliments pour en purée bébé ou encore, faire de la mayonnaise maison et des beurres aromatisés. Il n'y a pratiquement pas de limites à ce que vous pouvez faire avec votre hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart. Profitez-en bien!

ASSEMBLAGE

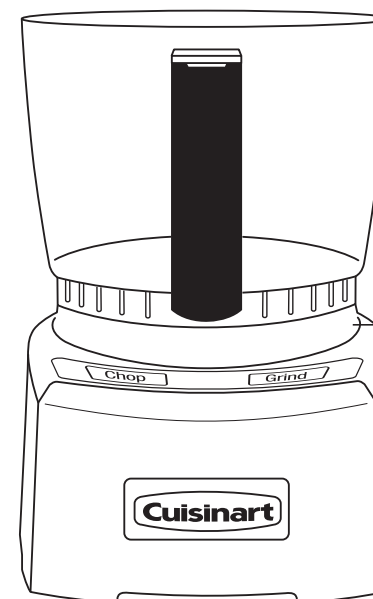
1. Placez le bloc-moteur sur la table de la cuisine, puis posez le bol fermement sur le bloc-moteur. L'ouverture au dos du bol doit faire face à la colonne au dos de l'appareil.
2. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
3. Saisissez le couteau par son moyeu AVEC PRÉCAUTION et glissez-le à fond sur l'arbre. Poussez fermement dessus pour vous assurer qu'il est bien verrouillé.
IMPORTANT : LE COUTEAU N'EST PAS FIXÉ EN PERMANENCE. SOYEZ PRUDENT!
4. Ajoutez les aliments dans le bol.
5. Posez le couvercle sur le bol de sorte que la longue patte se trouve à la droite de la colonne arrière.
6. Tournez le couvercle vers la gauche (vers la colonne) pour le verrouiller en position.
7. Branchez l'appareil dans la prise de courant.
8. Vous pouvez maintenant utiliser votre hachoir-broyeur.
9. Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.



Couteau
SmartPower^{MD}
Cuisinart^{MD} avec
mécanisme BladeLock



Couvercle



Bol de
4 tasses (1 L)
avec poignée

Bloc-moteur

Spatule (non montrée)

CONSEILS D'UTILISATION

Préparation des aliments

Taille

Coupez toujours les gros aliments en petits morceaux d'à peu près la même taille, environ 1/2 po (1,25 cm) ou selon les indications du tableau « Techniques d'utilisation » aux pages 6 et 7. Des petits morceaux de grosseur uniforme seront plus faciles à hacher uniformément.

Quantité

Ne mettez pas de quantités excessives d'aliments dans le bol. En plus d'imposer des efforts indus au moteur, vous n'obtiendrez pas de bons résultats. En général, les aliments transformés ne devraient pas dépasser les deux tiers du moyeu central du couteau. Guidez-vous sur les quantités indiquées dans la section des recettes.

Remarque : Comme le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart est équipé d'un moteur puissant, Cuisinart vous recommande de le tenir fermement d'une main pendant qu'il tourne.

Choisir la bonne fonction

La fonction **Hachage** sert à hacher, à réduire en purée et à mélanger. Utilisez-la pour hacher des aliments mous et délicats, tels que les fines herbes, le céleri, l'oignon, l'ail et la plupart des fromages, réduire des légumes cuits en purée, préparer la mayonnaise ou mélanger la sauce à salade.

L'action « Impulsions » s'emploie surtout avec la fonction Hachage. Bien souvent, deux ou trois impulsions suffisent. Vérifiez fréquemment la consistance des aliments afin de ne pas les hacher excessivement et de vous retrouver avec un mélange pâteux au lieu d'une texture fine.

La fonction **Broyage** sert à moulinner des épices ou à hacher des aliments plus durs, tels que grains de poivre, graines, chocolat et noix.

L'action « Transformation continue » s'emploie surtout avec la fonction Broyage. Elle consiste à faire tourner le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart pendant plusieurs secondes sans arrêt afin d'obtenir les résultats désirés, par exemple 20 secondes pour certaines graines.

Quand vous devez faire tourner le hachoir-broyeur pendant plus de 10 secondes sans arrêt, donnez une impulsion toutes les 10 secondes environ pour que les aliments retournent au fond du bol; vous obtiendrez ainsi des résultats plus uniformes.

Il ne faut jamais faire fonctionner le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart pendant plus d'une minute sans arrêt.

Remarque : Certains aliments, comme les graines et les épices, peuvent causer des rayures superficielles du bol et du couvercle. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart, mais si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous en procurer un second que vous pourrez réserver à ces autres usages. Communiquez avec notre Service à la clientèle en composant le numéro sans frais 1-800-476-7606.

Ajouter des liquides

Vous pouvez ajouter des liquides (eau, huile ou essences) pendant que l'appareil fonctionne. Par exemple, vous pourriez ajouter de l'huile lorsque vous préparez une mayonnaise ou une sauce à salade, ou encore de la vanille ou un spiritueux quand vous faites du yogourt glacé. Versez le liquide par l'un des deux orifices du couvercle.

IMPORTANT : Ajouter le liquide dans un seul orifice à la fois, car l'autre doit être libre pour que l'air puisse s'échapper. Si les deux orifices sont obstrués, le liquide ne pourra pas circuler sans à-coups dans le bol.

Détacher les aliments de la paroi du bol

Il arrive parfois que des aliments adhèrent

à la paroi du bol. Pour les détacher, arrêtez l'appareil. ATTENDEZ QUE LE COUTEAU SE SOIT IMMOBILISÉ, puis enlevez le couvercle et raclez les aliments avec une spatule en les ramenant vers le centre. Ne mettez pas les mains à l'intérieur du bol à moins de savoir que l'appareil est débranché.

Remarque : Le couteau n'est pas fixé en permanence. Soyez prudent!

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

1. **Posez le bol fermement sur le bloc-moteur.** L'ouverture à l'arrière du bol doit être tournée vers la colonne à l'arrière du hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller.
2. **Posez le couteau.** Saisissez le couteau par son moyeu avec précaution et glissez-le à fond sur l'arbre. Poussez fermement dessus pour vous assurer qu'il est bien verrouillé. **ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LA LAME ET N'OUBLIEZ PAS QUE LE COUTEAU N'EST PAS FIXÉ EN PERMANENCE.**
3. **Mettez les aliments dans le bol.** Assurez-vous qu'ils sont coupés en petits morceaux et qu'il n'y en a pas trop dans le bol.
4. **Verrouillez le couvercle en place.**
5. **Appuyez sur la touche Hacher ou Broyer,** selon l'aliment que vous transformez.
6. Lorsque l'aliment est transformé, **relâchez la touche pour que l'appareil s'arrête.**
7. **UNE FOIS LE COUTEAU PARFAITEMENT IMMOBILISÉ, débranchez l'appareil.**
8. **Retirez le couvercle et le bol.**
 - a. Tournez le couvercle du bol vers la droite.
 - b. Tournez le bol vers la droite pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le.

REMARQUE : Vous pouvez vider les ingrédients plus épais sans enlever le bol du bloc-moteur.

9. Pour vider les liquides ou les sauces du bol :

Vous n'avez qu'à verser le contenu du bol. Notre mécanisme BladeLock maintient le couteau en place.

10. Pour vider les ingrédients épais ou consistants du bol :

Retirez le couteau avec précaution en saisissant la poignée sur le dessus de la gaine et tirez délicatement pour défaire le verrou. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule.

**IMPORTANT : SOYEZ PRUDENT!
LE COUTEAU N'EST PAS FIXÉ EN PERMANENCE.**

Conseil : Transformez toujours les aliments secs en premier afin de ne pas avoir à nettoyer le bol et le couteau entre chaque tâche.

Ne faites jamais fonctionner le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart sans aliments dans le bol.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle et le couteau immédiatement après l'emploi pour éviter que les ingrédients n'y adhèrent en séchant. Lavez le couteau, le bol, le couvercle et la spatule dans l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les. Faites très attention en lavant le couteau.

Quand vous lavez le couteau à la main, ne le laissez pas tremper dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de le perdre de vue. Le bol, le couvercle, le couteau et la spatule vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Mettez le bol à l'envers et le couvercle à l'endroit. Mettez le couteau et la spatule dans le panier à couverts.

Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas où vous avez mis le couteau! Pour nettoyer le bloc-moteur, vous n'avez qu'à passer un coup de chiffon humide et puis qu'à les essuyer immédiatement après. N'immergez jamais le bloc-moteur ni la fiche électrique dans l'eau ou un autre liquide.

Comme il n'est pas encombrant, vous pouvez conserver votre hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas. Rangez le cordon dans l'espace de rangement sous le bloc-moteur afin qu'il ne traîne pas sur le comptoir. Rangez toujours l'appareil assemblé pour ne pas perdre des pièces. Rangez le couteau comme tout autre couteau tranchant, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.

Le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

ENTRETIEN: Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le moteur ne démarre pas ou le couteau ne tourne pas.

- Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en position.
- Prenez soin d'abaisser une seule touche à la fois.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- Essayez de couper les aliments en plus petits morceaux de la même grosseur.
- Essayez de transformer de plus petites quantités d'aliments à la fois.

Les aliments sont hachés trop fins ou sont liquides.

- Les aliments ont été trop transformés. Donnez de brèves impulsions ou réduisez la durée de transformation. Laissez le couteau s'immobiliser parfaitement entre chaque impulsion.

Les aliments s'entassent dans le couvercle ou sur les parois du bol.

- Cela est normal. Arrêtez l'appareil. Quand le couteau s'est immobilisé, enlevez le couvercle et nettoyez le bol et le couvercle à l'aide de la spatule.

Les aliments collent au couteau.

- C'est peut-être qu'il y a trop d'aliments dans le bol. Retirez le couteau avec précaution. À l'aide d'une spatule, nettoyez le couteau, puis recommencez.

TECHNIQUES D'UTILISATION

Avec le hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart, vous pouvez hacher, broyer ou réduire en purée une grande variété d'aliments. Utilisez le tableau qui figure dans les pages suivantes comme un guide sur les techniques à employer pour différents aliments.

Aliments	Technique	Remarques/Suggestions
Anchois	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Bien rincer les anchois au préalable. Couper en deux.
Chocolat (pour la cuisson, en morceaux ou en grains)	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée.	Ne pas transformer plus de 1 ½ oz (42 g) à la fois. Pour de meilleurs résultats, mettre le chocolat au congélateur pendant 3 à 5 minutes au préalable. Couper le chocolat pour la cuisson en morceaux de ½ po (1,25 cm).
Pain pour chapelure	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée.	Pour une chapelure sèche, utiliser du pain d'un jour; pour une chapelure humide, du pain frais. Couper ou déchirer en morceaux d'au plus 1 po (2,50 cm). Pour une chapelure beurrée, transformer la chapelure sèche à la consistance désirée, puis ajouter 1 c. à soupe (15 ml) de beurre.
Beurre	Hacher sans arrêt.	Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Se travaille mieux à la température de la pièce. Transformer au plus ¾ t. (175 ml) à la fois. Pour faire des beurres aromatisés, ajouter du zeste d'agrumes, de l'ail, des fines herbes ou des échalotes, fraîchement hachés.
Céleri	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée.	Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm) de long.
Fromage durs (parmesan, asiago, romano, etc.)	Hacher au moyen de 10 impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Enlever et jeter la croûte ou la réserver pour un autre usage. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Sortir du réfrigérateur entre 20 et 30 minutes avant de râper. Transformer au plus 4 oz (113 g) à la fois.
Fromage mous (fromage en crème, etc.)	Hacher pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.	Le fromage doit être à la température de la pièce. Couper en morceaux de 2 po (5 cm). Transformer au plus 12 oz (340 g) à la fois.
Chocolat	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ou broyer par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Transformer au plus 1 ½ oz (42 g) à la fois.
Cannelle en bâtons, noix de muscade et autres épices dures	Broyer au moyen de 5 impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une mouture fine.	Briser jusqu'à 2 bâtons de cannelle en morceaux de 1 po (2,5 cm). Toutes les autres épices peuvent être transformées ¼ tasse (60 ml) à la fois. Les épices dures peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle.*
Zeste d'agrumes	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit finement haché.	Découper le zeste (la partie colorée) à l'aide d'un zesteur ou d'un éplucheur de légumes. Ôter la partie blanche amère avec un couteau tranchant. Couper les lanières en deux. Pour obtenir une texture plus fine, ajouter une petite quantité de sucre ou de sel.
Biscuits, biscuits Graham, biscuits Amaretti durs ou macarons	Hacher au moyen de 5 impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés.	Biscuits durs seulement. Défaire en morceaux d'au plus 1 po (2,5 cm). Pour des miettes beurrées, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de beurre pour un biscuit Graham ou 3 biscuits ordinaires.
Ail	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit finement haché.	Peler l'ail au préalable. Racler les parois et le fond du bol selon les besoins.

* Les rayures superficielles n'auront aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart, mais si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous procurer un autre bol que vous pourrez réserver à ces autres usages.

Racine de gingembre, fraîche	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée.	Peler le gingembre au préalable. Couper en morceaux ou en tranches de ½ po (1,25 cm). Racler les parois et le fond du bol selon les besoins. Transformer au plus 4 oz (113 g) à la fois.
Oignon vert	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Parer et couper en morceaux de 3/4 po (1,88 cm).
Fines herbes, fraîches	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Rincer et sécher parfaitement. Séparer les feuilles des tiges pour les hacher.
Raifort	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Peler le raifort. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm) de longueur. Transformer au plus 4 oz (113 g) à la fois.
Poireaux	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Couper le bout et enlever l'enveloppe extérieure coriace. Laver à grande eau pour enlever le sable et sécher parfaitement. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm).
Viandes	Hacher par impulsions ou transformer sans arrêt pour mettre en purée (ajouter du liquide au besoin).	Les viandes crues doivent être froides, mais pas gelées. Enlever le gras mou et le cartilage. On peut conserver un peu de gras ferme. Couper jusqu'à 8 oz (227 g) de viande, en dés de ½ po (1,25 cm). Les viandes cuites peuvent être chaudes ou froides. Couper jusqu'à 8 oz (227 g) en dés de ½ po (1,25 cm). Ajouter du liquide (eau, bouillon ou jus de cuisson) au besoin pour réduire en une purée de la consistance désirée.
Champignons	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Utiliser des champignons fermes et frais. Couper en quarts ou en morceaux uniformes d'au plus ¾ po (1,88 cm).
Noix	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ou broyer par impulsions et transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Faire griller les noix afin d'en extraire un maximum d'arômes. Laisser refroidir complètement avant de hacher. Transformer au plus 1 tasse (250 ml) à la fois.
Olives	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Utiliser seulement des olives dénoyautées. Égoutter pour obtenir de meilleurs résultats.
Oignons	Hacher au moyen de 5 à 10 impulsions jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée.	Peler les oignons. Couper en morceaux de ¾ po (1,88 cm) ou plus petits de même grosseur.
Poivre en grains	Broyer par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.	Préparer des marinades sèches ou des assaisonnements en combinant des grains de poivre avec des fines herbes, des épices ou du gros sel. Les grains de poivre peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle.*
Poivrons, frais	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Évider, égrener et couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Éviter de transformer excessivement.
Graines ou petits fruits déshydratés	Broyer par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Coriandre, cumin, aneth, fenouil, graines de sésame, graines de pavot et baies de genévrier.
Échalotes	Hacher au moyen de 5 à 10 impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Peler au préalable. Couper en quartiers ou en morceaux d'au plus ¾ po (1,88 cm) de long.
Légumes, cuits	Hacher au moyen de 5 à 10 impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Faire cuire les légumes jusqu'à tendreté. Réduire en purée lisse pour en faire des aliments pour bébé ou des sauces. On peut ajouter du liquide pour obtenir la consistance désirée. Remplir le bol aux deux tiers.

* Les rayures superficielles n'auront aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur Elite Collection^{MC} Cuisinart, mais si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous procurer un autre bol que vous pourrez réserver à ces autres usages.

RECETTES

GUACAMOLE

Cette spécialité mexicaine populaire est délicieuse avec des croustilles ou des crudités. Elle peut également servir de garniture pour le poulet ou le poisson cuit sous le gril.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- 2 gousses d'ail, pelées
- 3 oignons verts, parés et coupés en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 1½ piment jalapeño, équeuté, évidé et coupé en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 3 avocats mûrs, pelés et dénoyautés, en dés
- 3 c. à soupe (45 ml) de jus de lime frais (jus de 1 ½ lime moyenne)
- ¾ c. à thé (4 ml) de cumin moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de coriandre moulue
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
- ¾ tasse (180 ml) de tomates fraîches finement hachées

Mettre l'ail, l'oignon vert et le piment dans le bol. Hacher en donnant 10 impulsions; racler les parois et le fond du bol. Ajouter l'avocat, le jus de lime, le cumin, la coriandre et le sel. Hacher en donnant 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 secondes; racler le bol. Transformer sans arrêt pendant 15 à 20 secondes jusqu'à consistance lisse et crémeuse.

Vider dans un bol de service. Incorporer les tomates hachées au mélange juste avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion de
3 c. à soupe (45 ml) :

Calories 90 (71 % provenant du gras) • glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 8 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 180 g • calcium 14 mg • fibres 4 g

TAPENADE

Un mets favori qui nous vient de la Provence.

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

- 2 gousses d'ail, pelées
- 1½ filet d'anchois
- 1½ tasse (375 ml) d'olives niçoises ou autres olives noires importées, dénoyautées
- ¼ tasse (60 ml) de câpres rincées et égouttées
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
- 1½ c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais (jus d'environ ½ citron moyen)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'herbes de Provence ou de thym
- ¾ c. à thé (4 ml) de poivre frais moulu
- ¼ tasse (60 ml) + 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra

Hacher l'ail pendant 5 secondes; racler le bol. Ajouter les anchois, les olives et les câpres. Hacher en donnant 10 impulsions; racler le bol. Incorporer la moutarde, le jus de citron, les herbes et le poivre. Transformer pendant 15 secondes; racler le bol. Hacher de nouveau pendant 15 secondes; racler le bol. Ajouter l'huile d'olive et transformer sans arrêt pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant une semaine.

Analyse nutritionnelle pour 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 80 (88 % provenant du gras) • glucides 2 g • protéines 1 g • lipides 9 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 280 g • calcium 27 mg • fibres 1 g

HOUMOS

Pour varier, ajoutez du poivron rouge rôti et 1 c. à thé (5 ml) d'herbes de Provence.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- ⅓ tasse (80 ml) de feuilles de persil italien frais, bien tassées
- 1 gousse d'ail, pelée
- 1 boîte de 19 oz (538 g) de pois chiches, rincés et égouttés
- 2 c. à soupe (30 ml) de tahini*
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
- ¼ tasse (60 ml) d'eau
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive vierge extra
- sel cascher et poivre noir frais moulu au goût

Hacher le persil pendant 5 secondes; vider et réserver. Pendant que l'appareil tourne, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir, puis le hacher finement pendant environ 5 secondes. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'huile, et transformer le tout pendant 1 ½ à 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, en arrêtant une fois ou deux pour racler le bol, selon les besoins. Pendant que l'appareil tourne, verser l'huile d'olive en un mince filet régulier et transformer jusqu'à consistance lisse et onctueuse.

Goûter, puis saler et poivrer au goût.

* Le tahini est une pâte de graines de sésame qui est en vente dans presque toutes les épicereries.

Information nutritionnelle par portion
(2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 80 (56 % provenant du gras) • glucides 6 g • protéines 2 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 60 g • calcium 21 mg • fibres 2 g

PESTO

Très populaire avec les pâtes, le pesto accompagne aussi merveilleusement les pommes de terre ou les légumes étuvés. Changez le goût de votre pesto en variant les herbes (pensez à la coriandre, à la menthe ou au persil) ou les noix (les amandes, les pacanes ou les noisettes sont un bon choix).

Donne environ ¾ tasse (180 ml)

- 1½ oz (42 g) de parmesan Reggiano, en dés de ½ po (1,25 cm)**
- ⅓ tasse (80 ml) de pignes grillées**
- 2 gousses d'ail, pelées**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher**
- 1½ tasse (375 ml) de feuilles de basilic fraîches, tassées**
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive vierge extra**

Mettre le fromage dans le bol. Hacher en donnant 5 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 10 secondes environ, jusqu'à ce qu'il soit finement haché; vider dans un bol et réserver.

Mettre les noix dans le bol. Hacher en donnant 5 impulsions; vider dans le bol avec le fromage et réserver.

Mettre l'ail avec le sel dans le bol. Hacher pendant 5 secondes; racler le bol. Ajouter les feuilles de basilic et la moitié de l'huile d'olive. Broyer en donnant 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 secondes environ; racler le bol. Pendant que le hachoir tourne en mode « Broyage », verser l'huile en un mince filet continu par l'un des orifices sur le couvercle. Lorsque toute l'huile a été ajoutée, broyer pendant 10 secondes encore. Ajouter le fromage et les noix réservés. Mélanger au moyen de 10 impulsions en mode « Hachage ».

Vider dans un récipient hermétique. Le pesto se conservera au réfrigérateur pendant une semaine. Il peut aussi être congelé.

Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 120 (91 % provenant du gras) • glucides 1 g • protéines 2 g • lipides 13 g • gras saturés 2 g • cholestérol 5 mg • sodium 200 g • calcium 52 mg • fibres 0 g

SAUCE AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

Cette sauce est excellente pour accompagner les légumes et les viandes. Essayez notre version crémeuse comme trempette avec des crudités ou des croustilles de pita.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- 3 gousses d'ail, pelées**
- 2 lanières de zeste de citron (1 x ½ po [2,5 x 1,25 cm]) sans la partie blanche amère**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) d'herbes de Provence**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais**
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre blanc ou de vinaigre balsamique blanc**
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 3 bocaux de 12 oz (340 g) de poivrons rouges rôtis, égouttés mais non rincés**

Mettre l'ail, le zeste de citron, le sel et les fines herbes dans le bol. Hacher pendant 5 à 10 secondes. Racler le fond et la paroi du bol. Ajouter le jus de citron, le vinaigre, l'huile d'olive et les poivrons. Hacher en donnant 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 à 20 secondes jusqu'à consistance lisse.

Vider dans un récipient refermable et laisser reposer pendant 30 minutes ou plus au réfrigérateur pour que les arômes se marient. Cette sauce se conservera au réfrigérateur pendant une semaine.

Trempette aux poivrons rouges rôtis : Préparer la moitié de la recette. Ajouter 2 oz (56 g) de fromage à la crème ordinaire ou à faible teneur

en gras et ¼ tasse (50 ml) de crème sure ou de yogourt nature égoutté. Hacher pendant 10 à 15 secondes jusqu'à consistance homogène.

Analyse nutritionnelle pour 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 21 (40 % provenant du gras) • glucides 3 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 1092 g • calcium 28 mg • fibres 1 g

SALSA À LA MANGUE

Succulente avec le poisson grillé tel que le saumon, le thon, l'espadon et les pétoncles, cette sauce accompagne aussi très bien le poulet, le canard ou le filet de porc grillés. Essayez-la pour remplacer la salsa aux tomates avec des croustilles de tortillas.

Donne environ 4 tasses (1 L)

- ½ tasse (60 ml) de poivron rouge (environ la moitié d'un), en dés de ½ po (1,25 cm)
- 2 petites gousse d'ail, pelées
- 1 piment jalapeño, équeuté, évidé et coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
- 1 petit oignon rouge (environ 1½ oz [42 g]), pelé et coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
- 2 mangues pelées et dénoyautées, en dés de ½ po (1,25 cm), divisées
- 3 c. à soupe (45 ml) de feuilles de coriandre fraîche
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime fraîche
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de riz (ou vinaigre de framboise ou vinaigre balsamique blanc)
- 1 c. à thé (5 ml) de miel

Mettre le poivron rouge dans le bol. Hacher grossièrement en donnant 4 à 6 impulsions. Vider dans un bol à mélanger moyen; réserver.

Mettre l'ail, le piment et l'oignon dans le bol. Hacher en donnant 6 à 7 impulsions. Vider dans le bol contenant le poivron rouge.

Mettre la moitié de la mangue et la coriandre dans le bol. Hacher grossièrement en donnant 10 impulsions. Vider dans le bol contenant les légumes réservés. Répéter avec le reste de la mangue. Combiner le jus de lime, le vinaigre et le miel; ajouter au mélange réservé; remuer parfaitement. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes pour que les arômes se marient.

Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer.

Analyse nutritionnelle pour 2 c. à soupe (30 ml) : Calories 11 (3 % provenant du gras) • glucides 3 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

VINAIGRETTE DE BASE

Variez le goût de cette vinaigrette en utilisant des huiles ou des vinaigres aux arômes différents.

Donne 1½ tasse (375 ml)

- 1 gousse d'ail pelée ou une petite échalote parée, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre blanc ou de jus de citron
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou d'huile d'olive légère

Mettre l'ail ou l'échalote dans le bol. Hacher en donnant 5 impulsions; racler le bol. Ajouter les vinaigres, la moutarde, le sel et le poivre. Hacher pendant 5 secondes environ, jusqu'à consistance lisse. Pendant que l'appareil tourne sans arrêt en mode « Hachage », ajouter les huiles en un mince filet régulier, par l'un des orifices sur le dessus du couvercle. Une fois que toute l'huile a été ajoutée, transformer en mode « Broyage » pendant 10 secondes encore. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Cette vinaigrette est plus savoureuse lorsqu'elle est préparée au moins 30 minutes avant d'être servie. Elle se conservera dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant une semaine. Il faut la sortir du réfrigérateur au moins 30 minutes

avant de la servir. Si les huiles se sont séparées, il faudra alors la ré-émulsifier.

Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) : Calories 80 (99 % provenant du gras) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 9 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 55 g • calcium 1 mg • fibres 0 g

SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL RÔTI ET AUX FINES HERBES

Dégustez cette succulente sauce avec de la laitue romaine croustillante.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

- 9 gousses d'ail, pelées
- ¾ c. à thé (4 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ¾ tasse (180 ml) de feuilles de basilic, non tassées
- ¾ tasse (180 ml) de feuilles de persil italien, non tassées
- ¾ tasse (180 ml) de yogourt nature sans matières grasses
- ½ tasse (125 ml) de mayonnaise légère
- 1½ c. à soupe (25 ml) de vinaigre balsamique

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Remuer l'ail et l'huile sur un carré de papier d'aluminium. Envelopper sans serrer et faire rôti au four pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient molles. Laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes.

Mettre l'ail et les feuilles de basilic et de persil dans le bol. Broyer en donnant 10 impulsions; racler le bol. Ajouter le yogourt, la mayonnaise et le vinaigre. Broyer sans arrêt pendant 30 secondes, jusqu'à consistance lisse; racler le bol. Transformer de nouveau pendant 15 secondes.

Vider dans un récipient hermétique. La vinaigrette se conservera pendant une semaine au réfrigérateur.

Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 35 (65 % provenant du gras) • glucides 2 g • protéines 1 g • lipides 3 g • gras saturés 0 g • cholestérol 5 mg • sodium 60 g • calcium 34 mg • fibres 0 g

MARINADE ORIENTALE

Cette marinade est délicieuse avec le porc, le poulet ou le saumon.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- ¾ oz (21 g) de racine de gingembre fraîche, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)**
- 2 gousses d'ail, pelées**
- ½ tasse (125 ml) de sauce soja à faible teneur en sodium**
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile de canola ou autre huile végétale**
- ¼ tasse + ½ c. à soupe (60 + 7 ml) de sauce hoisin**
- ¼ tasse + ½ c. à soupe (60 + 7 ml) d'huile de sésame orientale**
- ¼ tasse + ½ c. à soupe (60 + 7 ml) de vinaigre de vin de riz**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre de Cayenne**

Mettre le gingembre et l'ail dans le bol. Hacher en donnant 5 impulsions; racler le fond et les parois du bol. Ajouter le reste des ingrédients. Hacher pendant environ 15 secondes jusqu'à consistance lisse.

Vider dans un récipient, couvrir et réfrigérer si la marinade n'est pas utilisée immédiatement. Faire mariner la viande ou les fruits de mer pendant 2 heures environ avant de les faire rôtir ou griller.

Suggestion de cuisson : Verser les deux tiers de la marinade dans un sac de plastique refermable et

y ajouter deux filets de porc parés de 1 lb (454 g) chacun. Retourner le sac pour bien enrober la viande et réfrigérer pendant 2 heures. Retirer les filets du sac et les mettre sur une grille; jeter la marinade. Faire griller dans un four préchauffé à 475 °F (240 °C) pendant 20 à 22 minutes. Tourner à mi-cuisson. Sortir du four. La viande devrait avoir une température de 150 °F (66 °C) environ et elle devrait atteindre 160 à 165 °F (71 à 74 °C) pendant la période de repos. Laisser reposer pendant 10 minutes. Trancher, arroser du reste de la marinade et servir.

Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) :
Calories 45 (84 % provenant du gras) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 5 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 170 g • calcium 2 mg • fibres 0 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 18 mois à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Cette garantie exclut les dommages causés suite à un accident, un mauvais usage ou un abus, y compris les dommages causés par la surchauffe, et elle ne s'applique pas aux égratignures, taches, décolorations ou autre dommages aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilité fonctionnelle de l'outil ou du gadget. Cette garantie exclut également expressément tous les dommages consécutifs ou indirects.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

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

Adresse électronique : consumer_canada@conair.com

Modèle: CH-4C

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®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Grills
Grills



Toasters
Grille-pain



Coffee-Makers
Cafetières



Food Processors
Robots de cuisine



Stand Mixers
Batteurs
sur socle

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

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

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Consumer Call Centre Email:/

Adresse électronique du Centre de service à la clientèle :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

Printed in China/ Imprimé en Chine

11CC122883

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

Toutes les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-8480-CAN-B