

# Cuisinart®

LIVRET D'UTILISATION ET DE RECETTES



**Hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus**

**Série DLC-2AC**

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

# INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

L'emballage contient un hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus Cuisinart<sup>MD</sup> de première qualité et sa lame à hacher-broyer en métal SmartPower<sup>MD</sup>, ainsi qu'un livret d'utilisation et de recettes.

## MISE EN GARDE : LA LAME EST TRÈS COUPANTE.

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 à mélanger.
3. Saisissez le couvercle du bol à mélanger, soulevez l'appareil hors de la boîte et déposez-le sur la table.
4. Tournez le bol à mélanger vers la droite pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le.
5. Soulevez avec grande précaution le carton protecteur qui recouvre l'arbre de la lame à hacher-broyer.
6. **QUAND VOUS RETIREZ LA LAME EN MÉTAL, SOYEZ PRUDENT! SAISISSEZ LA LAME PAR SON MOYEU BLANC CENTRAL ET SOULEVEZ-LA BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LE BORD DE LA LAME, CAR IL EST AUSSI COUPANT QU'UNE LAME DE RASOIR.**
7. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**REMARQUE :** N'oubliez pas de remplir la carte de garantie et de la retourner.

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes .....	2
Introduction .....	3
Assemblage.....	3
Conseils d'utilisation .....	4
Transformation des aliments.....	4
Nettoyage, rangement et entretien .....	5
Guide de dépannage .....	5
Techniques d'utilisation.....	5
Recettes .....	9
Garantie.....	13

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LORSQUE VOUS UTILISEZ UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, IL FAUT TOUJOURS RESPECTER CERTAINES RÈGLES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES. EN VOICI QUELQUES-UNES :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. **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 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.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
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 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. La lame est très coupante, manipulez-la avec soin. Assurez-vous qu'elle est complètement immobilisée avant d'enlever le couvercle.
12. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais la lame sur l'arbre d'entraînement quand le bol n'est pas bien posé.
13. Assurez-vous de verrouiller le couvercle avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'enlever le couvercle avant que la lame ne se soit complètement immobilisée.
14. N'essayez jamais de contourner le dispositif 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.

16. N'utilisez pas votre appareil 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. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

## 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

Hacher, broyer, réduire en purée, émulsifier ou mélanger... le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus Cuisinart<sup>MD</sup> vous aide à réaliser une foule de tâches de préparation des aliments. La lame

autoréversible brevetée a un côté tranchant pour hacher délicatement les fines herbes, mélanger ou réduire les aliments mous en purée, et un côté émoussé spécialement conçu pour broyer les graines de café, les épices et autres aliments durs. Le fonctionnement par impulsions vous procure une maîtrise totale pour hacher ou broyer les aliments exactement comme vous le voulez.

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 du café, des épices ou des fromages durs ou encore, réduire des aliments en purée pour bébé, mélanger la mayonnaise et les beurres aromatisés. Le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus Cuisinart<sup>MD</sup> étant de faible encombrement, vous pouvez le ranger sur le comptoir de cuisine ou dans l'armoire.

### ASSEMBLAGE

1. Placez le bloc-moteur sur la table de la cuisine, puis mettez le bol sur l'arbre d'entraînement en le tournant légèrement vers la droite jusqu'à ce qu'il glisse au bas de l'arbre.
2. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
3. SAISISSEZ LA LAME PAR SON MOYEU AVEC PRÉCAUTION et glissez-la sur l'arbre jusqu'à la base. NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME MÊME.
4. Ajoutez les aliments dans le bol.
5. Mettez le couvercle sur le bol de sorte que la languette soit à la droite de la colonne arrière.
6. Tournez le couvercle vers la gauche pour le verrouiller en position.
7. Branchez l'appareil dans la prise de courant.
8. Vous pouvez maintenant utiliser votre hachoir/broyeur.



\* Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments sont libres de BPA.

## 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 » à la page 6. 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. Guidez-vous sur les quantités indiquées dans la section des recettes. En général, les aliments transformés ne devraient pas dépasser les deux tiers du moyeu central de la lame.

**Remarque :** Comme le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus 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 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 grains de café ou 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 Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus pendant plusieurs secondes à la fois afin d'obtenir les résultats désirés, par exemple 20 secondes pour certaines graines ou 40 secondes pour les grains de café.

Quand vous faites tourner le hachoir-broyeur pendant plus de 10 secondes, utilisez une action **Impulsions** toutes les 10 secondes pour que les aliments retournent dans le fond du bol; vous obtiendrez ainsi des résultats plus uniformes.

**Il ne faut jamais faire fonctionner le hachoir-broyeur pendant plus d'une minute sans arrêt.**

**Remarque :** Certains aliments, comme le café ou les épices, peuvent causer des rayures superficielles sur le bol ou le couvercle. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus, 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 1-800-472-7606.

#### Ajouter des liquides

Vous pouvez ajouter des liquides (eau, huile ou arômes) 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 LA LAME S'ARRÊTE**, 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.

## TRANSFORMER LES ALIMENTS

1. **Posez le bol fermement sur le bloc-moteur et posez la lame.** L'ouverture à l'arrière du bol doit être tournée vers la colonne à l'arrière du hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller.
2. **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.
3. **Verrouillez le couvercle en place.**  
**Remarque :** Comme le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus est équipé d'un moteur puissant, Cuisinart recommande que vous le teniez fermement d'une main pendant qu'il tourne.
4. **Appuyez sur la touche Hacher ou Broyer,** selon l'aliment que vous transformez.
5. Lorsque les aliments sont transformés, **relâchez la touche pour que l'appareil s'arrête.**
6. **UNE FOIS LA LAME ARRÊTÉE, enlevez le couvercle.**

## 7. Débranchez l'appareil.

8. **Retirez la lame avec précaution**, en la saisissant par la poignée située sur le dessus de la gaine de plastique. **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME MÊME.**

## 9. Utilisez une spatule pour vider le bol.

**Remarque :** Ne faites jamais fonctionner le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus sans aliments dans le bol.

### Conseil :

Transformez les aliments, en commençant par les aliments secs, afin de ne pas avoir à nettoyer le bol et la lame entre chaque tâche.

## ENLEVER LE BOL

1. Tournez le couvercle du bol vers la droite et retirez-le.
2. Tournez le bol vers la droite pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le.
3. Retirez la lame avec le plus grand soin en la saisissant par le moyeu.

## NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle et la lame immédiatement après l'emploi pour éviter que les ingrédients n'y adhèrent en séchant. Lavez la lame, le bol et le couvercle dans de l'eau savonneuse, rincez-les et essuyez-les. Soyez très prudent en lavant la lame.

Quand vous lavez la lame à la main, ne la laissez pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de la perdre de vue.

Le bol, le couvercle et la lame sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Mettez le bol à l'envers et le couvercle à l'endroit. Mettez la lame dans le panier à couverts. Au moment de

vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas où vous avez mis la lame. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide et asséchez-le immédiatement. 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 Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus 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 les lames comme vous le faites pour vos couteaux tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.

Le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Confiez toute réparation, autre que le nettoyage et l'entretien normal, à un représentant autorisé Cuisinart.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

**Le moteur ne démarre pas ou la lame 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.**

C'est peut-être qu'il y a trop d'aliments dans le bol ou que les morceaux sont trop gros. Transformez de plus petites quantités d'aliments à la fois ou coupez-les en plus petits morceaux de même grosseur.

**Les aliments sont hachés trop fins ou sont mouillés.**

Les aliments ont été transformés à l'excès. Donnez de brèves impulsions ou réduisez la durée de transformation. Laissez la lame s'immobiliser parfaitement entre chaque impulsion.

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

C'est peut-être qu'il y a trop d'aliments dans le bol. Arrêtez l'appareil. Quand la lame a cessé de tourner, enlevez le couvercle et nettoyez le bol et le couvercle à l'aide d'une spatule.

**Les aliments collent à la lame.**

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

## TECHNIQUES D'UTILISATION

Avec le hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus, vous pouvez hacher, broyer ou réduire en purée une grande variété d'aliments, en petites quantités. Utilisez le tableau qui suit comme un guide sur les techniques à employer pour différents aliments.

Aliments	Technique	Commentaires/Remarques
Anchois	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Bien rincer les anchois au préalable. Couper en deux.
Bacon	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, égoutter et défaire en morceaux de 1 po (2,5 cm).
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 des miettes sèches, utiliser du pain d'un jour; pour des miettes humides, du pain frais. Couper ou déchirer en morceaux d'au plus 1 po (2,50 cm). Pour des miettes beurrées, transformer les miettes sèches 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, finement 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 le râper. Transformer au plus 3 oz (85 g) à la fois.
Fromage mous	Hacher pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.	Le fromage doit être froid.
Cannelle en bâtons, muscade et autres épices dures	Broyer au moyen de 5 impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une mouture fine.	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.	Peler et couper en quartiers, ou en morceaux d'un maximum de ¾ de pouce (2 cm).
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.
Grains de café	Broyer au moyen de 5 impulsions pour casser les grains, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une mouture fine.	Les aliments durs comme les grains de café peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle.*

<b>Aliments</b>	<b>Technique</b>	<b>Commentaires/Remarques</b>
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 chaque biscuit graham ou pour 3 biscuits.
Fruits cuits; petites baies fraîches ou surgelées, décongelées	Hacher par impulsions pour défaire en morceaux, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Les fruits cuits peuvent être transformés en purée ou en aliments pour bébé; on peut y ajouter du liquide pour obtenir la consistance désirée. Pour transformer en sauce les fruits surgelés décongelés, hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée (on peut ajouter du sucre au goût).
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.
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 ¾ po (1,88 cm).
Raifort	Hacher.	Rincer et assécher complètement. Enlever les feuilles des tiges.
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.
Poireaux	Hacher.	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.	Faire griller les noix afin d'en extraire un maximum d'arômes. Laisser refroidir complètement avant de hacher.
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 baies déshydratées	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. A ajouter du liquide pour obtenir la consistance désirée.

\* Les rayures superficielles n'auront aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur Mini-Prep<sup>MD</sup> Plus, 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

## Remarques au sujet des recettes

Les délais de préparation indiqués sont des approximations basées sur le temps qu'il faut pour préparer, assembler et faire cuire les aliments, une fois qu'ils ont été sortis du réfrigérateur ou de l'armoire et mis sur le comptoir ou sur la table.

Les analyses nutritionnelles sont basées sur le nombre de portions indiquées. Quand une recette produit une variété de portions, l'analyse est basée sur le plus grand nombre de portions indiquées.

## 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 1 1/3 tasse (325 ml).

- 2 oignons verts, parés et coupés en morceaux de 1/2 po (1,25 cm)**
- 1 piment jalapeño, évidé, égrené et coupé en morceaux de 1/2 po (1,25 cm)**
- 2 avocats mûrs, pelés et dénoyautés, en dés**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais (jus de 1 lime moyenne)**
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu**
- 1/4 c. à thé (1 ml) de coriandre moulue**
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel caché**
- 1/2 tasse (125 ml) de tomates fraîches hachées finement (facultatif)\***

Mettre l'ail, les oignons verts et le piment dans le bol. Hacher au moyen de 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 au moyen de 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 secondes. Racler le bol. Hacher de nouveau pendant 15 à 20 secondes jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Vider dans un bol de service, couvrir et réfrigérer pendant 30 minutes avant de servir pour que les arômes se marient. On peut incorporer les tomates hachées au mélange ou les mettre sur le dessus comme garniture.

\* Éviter et égrener les tomates, et les couper en morceaux 1/2 po (1,25 cm) avant de les hacher.

*Analyse nutritionnelle par portion de 3 c. à soupe (45 ml) :*  
Calories 81 (72 % provenant du gras) • glucides 6 g  
• protéines 0 g • lipides 7 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg  
• sodium 97 g • calcium 4 mg • fibres 0 g

## Tapenade

Un mets favori qui nous vient de la Provence.

- 1 gousse d'ail, pelée**
- 1 filet d'anchois**
- 8 oz (227 g) d'olives niçoises ou importées dénoyautées (10 oz [284 g] avec noyau)**
- 3 c. à soupe (45 ml) de câpres**
- 1 1/2 c. à soupe (25 ml) de moutarde de Dijon**
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron**
- 1 c. à soupe (15 ml) de brandy (facultatif)**
- 2 c. à thé (10 ml) d'herbes de Provence ou de thym**
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre frais moulu**
- 4 c. à soupe (60 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 au moyen de 10 impulsions. Racler le

bol. Incorporer la moutarde, le jus de citron, le brandy (facultatif), les herbes et le poivre. Hacher pendant 15 secondes. Racler le bol. Hacher de nouveau pendant 15 secondes. Racler le bol. Ajouter l'huile d'olive. Transformer sans arrêt pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Vider dans un bol et laisser reposer 30 minutes ou plus pour que les arômes se marient. La tapenade se conservera dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant une semaine.

*Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) :*  
Calories 95 (87 % provenant du gras) • glucides 2 g • protéines 1 g  
• lipides 10 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 680 g  
• calcium 21 mg • fibres 1 g

## Pesto

Très populaire comme accompagnement des pâtes, le pesto est également savoureux avec les pommes de terre bouillies ou étuvées, ou les légumes frais étuvés. Il fait aussi une délicieuse tartinade avec une sandwich aux tomates et à la mozzarella. Changez le goût de votre pesto en variant les herbes ou les noix. Par exemple, dans la recette ci-dessous, vous pourriez utiliser de la coriandre, de la menthe ou du persil au lieu du basilic, ou des amandes, des pacanes ou des noisettes au lieu des pignes.

Donne environ 1/2 tasse (125 ml).

Préparation : 10 à 15 minutes

- 1 oz (28 g) de parmesan Reggiano, en dés de 1/2 po (1,25 cm)**
- 1/4 tasse (60 ml) de pignes ou de noix de Grenoble, grillées**
- 1 gousse d'ail, pelée**
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel caché**
- 1 tasse (250 ml) de feuilles de basilic fraîches (tassées), lavées et parfaitement sèches**
- 1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive vierge extra**

Mettre le fromage dans le bol. Hacher au moyen de 5 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 secondes environ, jusqu'à ce qu'il soit finement haché; vider dans un bol et réserver. Mettre les noix dans le bol et hacher au moyen de 5 impulsions; vider dans un autre bol et réserver. Mettre l'ail avec le sel dans le bol et hacher pendant 5 secondes. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter les feuilles de basilic et la moitié de l'huile d'olive. Broyer par 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 secondes environ. Racler le fond et les parois du 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. Hacher au moyen de 10 impulsions. Laisser reposer pendant 30 minutes ou plus pour que les arômes se marient. Le pesto se conservera au réfrigérateur pendant une semaine. Il peut aussi être congelé. Vider dans un récipient hermétique. Lisser le dessus et recouvrir d'une couche d'huile d'olive. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.

*Analyse nutritionnelle pour ½ c. à soupe (7 ml) :*  
 Calories 21 (67 % provenant du gras) • glucides 1 g • protéines 1 g  
 • lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 1 mg • sodium 65 g  
 • calcium 26 mg • fibres 0 g

**Suggestion de service :**  
 Essayez le pesto comme une garniture vite faite pour les filets de saumon. Mettre les filets de 6 oz (170 g), peau sur le dessous, sur une plaque de cuisson légèrement huilée. Étaler une fine couche de pesto sur chaque filet et saupoudrer de miettes de pain fraîches. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 400 °F (204 °C) pendant 10 à 15 minutes. (Prévoir environ 10 minutes pour chaque pouce d'épaisseur.) Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et que les miettes sont dorées. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

## Sauce aux poivrons rouges rôtis

Donne 1 1/8 tasse (280 ml).

Préparation : 10 minutes ou moins

- 1 ou 2 gousses d'ail (au goût), pelées\***
- 1 lanière de zeste de citron (2 x 1/2 po [5 x 1,25 cm]) sans la partie blanche amère**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachet**
- 1 c. à thé (5 ml) d'herbes de Provence**
- 1 1/2 c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais**
- 1 1/2 c. à soupe (25 ml) de vinaigre blanc ou de vinaigre balsamique blanc**
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 1 bocal de 12 oz (340 g) de poivrons rouges rôtis, égouttés mais non rincés**
- 4 gros poivrons rouges frais, rôtis, coupés en 8 morceaux**

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 au moyen de 10 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 15 à 20 secondes jusqu'à consistance lisse. Vider dans un récipient hermétique 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.

Trempe aux poivrons rouges rôtis : Préparer la moitié de la recette en utilisant un bocal de 6 à 7 oz (170-198 g) de poivrons rôtis. Ajouter 2 oz (56 g) de fromage à la crème ordinaire ou à faible teneur en gras et 1/4 tasse (50 ml) de crème sure ou de yogourt nature égoutté. Hacher pendant 10 à 15 secondes jusqu'à consistance homogène.

(Pour égoutter le yogourt, mettre le yogourt dans une passoire chemisée d'un filtre à café en papier pendant plusieurs heures.)

\*Si on préfère un goût d'ail moins prononcé, on peut blanchir l'ail pelé dans de l'eau bouillante pendant 4 ou 5 minutes. Égoutter, laisser refroidir et utiliser dans cette recette ou toute autre recette.

*Analyse nutritionnelle pour 1 c. à soupe (15 ml) :*  
 Calories 33 (81 % provenant du gras) • glucides 1 g • protéines 0 g  
 • lipides 3 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 132 g • calcium 4 mg • fibres 0 g

## Beurre au citron et aux fines

Ce beurre aromatisé est délicieux sur les légumes ou sur les viandes grillées. Variez-le selon vos goûts! Utilisez d'autres fines herbes, comme le basilic, l'estragon ou le thym. Omettez le zeste de citron ou utilisez le zeste d'un autre agrume. Ajoutez des olives ou des tomates séchées au soleil hachées. Essayez de l'ail rôti ou des échalotes au lieu de l'ail. Les variations sont illimitées!

Donne environ 3/4 tasse (175 ml), ou 12 portions.

Préparation : 10 minutes ou moins, plus le temps de repos

- 2 gousses d'ail, pelées**
- 2 lanières de zeste de citron (2 x 1/2 po [5 x 1,25 cm]) sans la partie blanche amère**
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel cachet**
- 1/3 tasse (80 ml) de feuilles de persil italien, tassées**
- 2 c. à thé (10 ml) de feuilles de romarin frais**
- 3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron frais**
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon**
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre blanc ou noir, frais moulu**

**¾ tasse (170 g) de beurre non salé, coupé en 12 morceaux**

Mettre l'ail, le zeste de citron et le sel dans le bol. Hacher pendant 20 secondes jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter les feuilles de persil et de romarin. Hacher au moyen de 10 à 15 impulsions. Ajouter le jus de citron, la moutarde et le poivre. Hacher pendant 30 secondes environ pour bien mélanger. Ajouter le beurre et broyer sans arrêt pendant 30 à 40 secondes. Vider dans un récipient et laisser reposer pendant 30 minutes ou plus pour que les arômes se marient.

Utiliser comme tartina de sur du pain ou comme garniture sur des légumes fraîchement étuvés, des pommes de terre au four ou des viandes ou du poisson cuits sous le gril. Pour le servir avec des viandes grillées, façonner le beurre en un petit rouleau d'environ 1 po (2,5 cm) de diamètre; l'envelopper dans une pellicule plastique et le mettre au réfrigérateur ou au congélateur. Couper des tranches de 1/8 po (0,31 cm) et servir sur des biftecks grillés, des poitrines de poulet désossées ou des darnes de poisson chauds.

*Analyse nutritionnelle par portion :*

Calories 105 (96 % provenant du gras) • glucides 1 g • protéines 0 g  
• lipides 12 g • gras saturés 7 g • cholestérol 31 mg • sodium 67 g •  
calcium 8 mg • fibres 0 g

## Vinaigrette de base

Variez le goût de cette vinaigrette en utilisant des huiles ou des vinaigres aux arômes différents ou en y ajoutant des fines herbes fraîches ou des tomates séchées au soleil.

Donne 1 ½ tasse (375 ml).

Préparation : moins de 10 minutes

**1 gousse d'ail pelée ou une petite échalote parée, coupée en morceaux de 1 po (1,25 cm)**

**3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin**

**3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre blanc (ou aromatisé) ou de jus de citron**

**2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon (ordinaire ou avec graines)**

**½ c. à thé (2,5 ml) de sel cachet**

**1/8 c. à thé (0,5 ml) de poivre 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**

Hacher l'ail ou l'échalote au moyen de 5 impulsions. Racler le fond et la paroi du bol. Ajouter les vinaigres, la moutarde, le sel et le poivre. Hacher pendant 5 secondes environ, jusqu'à consistance lisse. Ajouter les huiles lentement par l'un des orifices sur le dessus du couvercle en transformant sans arrêt, puis transformer 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, pour que les arômes se marient. La vinaigrette 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 81 (98 % provenant du gras) • glucides 0 g  
• protéines 0 g • lipides 9 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg  
• sodium 36 g • calcium 0 mg • fibres 0 g

## Sauce crémeuse à l'ail rôti et aux fines herbes

Dégustez cette succulente sauce avec de la laitue romaine croustillante et des tomates d'été fraîches.

Donne environ 2/3 tasse (160 ml).

Préparation : 45 minutes pour rôti l'ail; 10 minutes ou moins pour préparer la sauce

**6 gousses d'ail, pelées**

**½ c. à thé (2,5 ml) d'huile d'olive vierge extra**

**½ tasse (125 ml) de feuilles de basilic, lavées et séchées**

**½ tasse (125 ml) de feuilles de persil italien, lavées et séchées**

**½ tasse (125 ml) de yogourt nature sans matières grasses, égoutté\***

**1/3 tasse (75 ml) de mayonnaise légère**

**1 c. à soupe (15 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 45 minutes. Laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes.

Mettre l'ail et les feuilles de basilic et de persil dans le bol et broyer au moyen de 10 impulsions. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter le yogourt, la mayonnaise et le vinaigre. Broyer sans arrêt pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à consistance lisse. Racler le bol. Transformer de nouveau pendant 15 secondes. Vider dans un récipient avec un couvercle et réfrigérer pendant 30 minutes pour que les arômes se marient. La vinaigrette se conservera pendant une semaine au réfrigérateur.

\*Mettre 1 tasse (250 ml) de yogourt dans une passoire chemisée d'un filtre à café en papier posée sur un bol. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer. Le petit lait s'égouttera et le yogourt épaissira. Au bout de 12 heures, le yogourt aura perdu environ la moitié de son volume initial.

*Analyse nutritionnelle par portion (basé sur 10 portions) :*

Calories 45 (58 % provenant du gras) • glucides 3 g  
• protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 1 g  
• cholestérol 4 mg • sodium 78 g • calcium 47 mg • fibres 0 g

## Marinade orientale

Délicieuse avec le porc, le poulet ou le saumon, cette marinade fait aussi une bonne sauce pour le dim sum.

Donne environ 1 ¼ tasse (300 ml).

Préparation : 10 minutes ou moins

- ½ **oz (14 g) de racine de gingembre fraîche, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)**
- 1 gousse d'ail, pelée**
- ⅓ **tasse (80 ml) de sauce soja\***
- ¼ **tasse (60 ml) d'huile de canola ou autre huile végétale**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sauce hoisin**
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile de sésame orientale (huile de graines de sésame grillées)**
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin de riz**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne**

\* On peut utiliser de la sauce soja à faible teneur en sodium ou de la sauce tamari.

Mettre le gingembre et l'ail dans le bol. Hacher au moyen de 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 rôtir 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 51 (83 % provenant du gras) • glucides 2 g  
• protéines 0 g • lipides 5 g • gras saturés 0 g  
• cholestérol 0 mg • sodium 372 g  
• calcium 4 mg • fibres 0 g

## Petits gâteaux au fromage

Voici une excellente recette à essayer pour ne pas vous laisser tenter par les restes de dessert!

Donne deux gâteaux de 4 pouces (10 cm).

Préparation : 15 minutes ou moins, plus 30 minutes pour la cuisson

- enduit végétal de cuisson**
- 1½ **oz (43 g) de biscuits sablés croustillants ou de biscuits Graham, brisés en morceaux de ½ po (1,25 cm)**
- ½ **c. à soupe (7 ml) de beurre non salé, coupé en quatre morceaux**
- 8 oz (227 g) de fromage à la crème ordinaire ou allégé, coupé en 16 morceaux**
- ¼ **tasse (60 ml) de sucre**
- 1 gros œuf**
- 1½ **c. à thé (7 ml) d'essence de vanille**

Préchauffer le four à 350 °F (177 °C). Vaporiser deux moules à charnière de 4 po (10 cm) d'un peu d'enduit de cuisson.

Mettre les morceaux de biscuit dans le bol et les défaire au moyen de 5 impulsions. Ajouter le beurre et hacher pendant 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention de miettes beurrées. Verser dans le fond des moules préparés et tasser. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 10 minutes. Sortir du four et mettre à refroidir au congélateur pendant 5 à 10 minutes. Lorsque les moules sont refroidis, les envelopper individuellement d'un carré de papier aluminium qui montera sur au moins 1 po (1,25 cm) tout autour du moule.

Ne pas laver le bol. Mettre le fromage à la crème et le sucre dans le bol. Hacher pendant 10 secondes pour combiner. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter l'œuf et la vanille. Hacher pendant environ 10 secondes jusqu'à consistance lisse. Racler le bol. Transformer pendant 5 secondes. Diviser la pâte également entre les deux moules préparés. Mettre les moules dans un plat plus grand et ajouter ½ po (1,25 cm) d'eau chaude. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 25 minutes. Sortir du four, retirer le papier aluminium et laisser refroidir parfaitement sur une grille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures avant de servir. Bien enveloppés dans une double épaisseur de pellicule en plastique, les gâteaux se conserveront au congélateur pendant un mois.

Remarque : On peut aussi faire cuire les gâteaux dans quatre ramequins de 4 oz (113 g). Procéder tel qu'il est indiqué ci-dessus, mais omettre la croûte, et réduire le temps de cuisson à 22 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion :*  
Calories 169 (43 % provenant du gras) • glucides 21 g  
• protéines 4 g • lipides 8 g • gras saturés 4 g • cholestérol 72 mg  
• sodium 111 g • calcium 22 mg • fibres 0 g

---

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

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 18 mois 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](http://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](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle:**

Série DLC-2AC

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 maintenance 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](http://www.cuisinart.ca)**

