

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Réceptier pour mélangeur de 36 oz (1.02 kg)
Cuisinart^{MD} Core EssentialsTM

MFP-B36C

Pour votre sécurité et pour profiter pleinement de votre appareil,
toujours lire le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite quelques précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les consignes.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Assurez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants devraient être supervisés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne tentez jamais de contourner les mécanismes des dispositifs de sécurité.
4. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le centre de service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606 pour obtenir de l'information sur l'examen, la réparation ou le réglage.
5. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
6. Cet accessoire est conçu pour le robot culinaire Cuisinart des séries FP-110C et FP-130C (CFP-260C). L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart, y compris des pots de conserve, peut causer des blessures.
7. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant pendant que le mélangeur fonctionne afin de réduire le risque de blessures graves ou de l'endommager. Un grattoir peut être utilisé, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas (ne s'applique pas au grattoir intégré avec l'appareil).

8. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.
9. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur la base sans que le récipient soit correctement fixé.
10. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
11. Ne mélangez pas de liquides chauds.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces.....	3
Instructions d'assemblage	4
Fonctionnement du mélangeur	4
Nettoyage, rangement et entretien	4
Conseils d'utilisation et de sécurité	5
Dépannage.....	5
Recettes.....	6
Garantie.....	14

PIÈCES

1. Récipient de 36 oz ([1.02 kg] sans BPA)

2a. Couvrete amovible emboîtable

Le joint en silicone prévient les fuites.

2b. Tasse à mesurer intégrée de 1 oz (30 g)

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

3. Jeu de lames du mélangeur.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le récipient de 36 oz Cuisinart Core Essentials™ pour la première fois, lavez-le, ainsi que le couvercle amovible avec la tasse à mesurer intégrée et le jeu de lames (voir les instructions de nettoyage à droite).

1. Placez le bloc-moteur du robot culinaire sur un comptoir sec et de niveau, en mettant les commandes face à vous. Ne branchez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement assemblé.
2. Placez le récipient sur le bloc-moteur du robot culinaire et tournez le récipient dans le sens horaire à l'aide de la poignée pour le verrouiller sur la base.



FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

1. Lorsque le récipient pour mélangeur est verrouillé en place sur le bloc-moteur du robot culinaire, branchez le bloc-moteur sur une prise électrique.
2. Retirez le couvercle du récipient pour mélangeur et ajoutez les ingrédients, en commençant par les produits liquides et mous et en terminant avec des produits plus durs comme la glace et les fruits congelés. Replacez le couvercle. Vous pouvez ajouter des ingrédients en soulevant la tasse à mesurer intégrée et en les déposant dans le récipient. Replacez la tasse à mesurer intégrée après avoir ajouté les ingrédients. Ne mettez jamais vos mains dans le récipient pour mélangeur.

Remarque : Pour enlever le couvercle du récipient, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le. N'utilisez pas la tasse à mesurer intégrée pour enlever le couvercle.

3. Pour mélanger en continu, appuyez sur la touche de vitesse High [Élevée] ou Low [Basse]. Il est possible de passer d'une vitesse à l'autre en appuyant tout simplement sur la touche High [Élevée] ou Low [Basse].
4. Pour interrompre le processus de mélange, appuyez sur la touche Pulse/Off [Impulsion/Arrêt]. Le processus de mélange cessera. Pour recommencer à mélanger, appuyez sur la touche de vitesse désirée (High [Élevée] ou Low [Basse]).
5. Pour mélanger par impulsions, appuyez sur la touche Pulse/Off [Impulsion/Arrêt] à plusieurs reprises, selon les besoins.

Vous pouvez utiliser la fonction Pulse [Impulsions] pour broyer de plus gros morceaux d'aliments. Cette fonction permet également de lancer le processus de mélange lorsque vous ne voulez pas une alimentation continue, ou de transformer des aliments qui n'ont pas besoin d'être mélangés longtemps. La touche reviendra automatiquement à la position vers le haut lorsque vous la relâchez et le mélange cessera.

6. Lorsque vous avez terminé de mélanger à la vitesse High [Élevée] ou Low [Basse], appuyez sur la touche Pulse/Off [Impulsion/Arrêt] et relâchez-la. Retirez ensuite le récipient pour mélangeur du bloc-moteur du robot culinaire. Videz les ingrédients. **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.**

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le robot culinaire Cuisinart Core Custom™ de la prise de courant et retirez le récipient pour mélangeur Cuisinart Core Essentials™ du bloc-moteur du robot culinaire avant de le nettoyer.

Pour retirer le jeu de lames du récipient, tournez-le dans le sens horaire. **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.**

MISE EN GARDE : Manipulez le jeu de lames avec soin. Il est **TRANCHANT** et peut causer des blessures. N'essayez **PAS** de retirer les lames du jeu de lames.

Lavez toutes les pièces du récipient pour mélangeur à l'eau chaude savonneuse; rincez et séchez complètement. Toutes les pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Conseil : Vous pouvez nettoyer votre récipient pour mélangeur comme suit : Versez une petite quantité de liquide pour laver la vaisselle dans le récipient et remplissez-le à moitié d'eau tiède (et non d'eau chaude). Faites fonctionner l'appareil à la vitesse Low [Basse] pendant 15 secondes. Répétez avec de l'eau propre du robinet. Videz le récipient et démontez doucement les pièces. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.

Toute autre tâche d'entretien doit être effectuée par un représentant du service agréé.

CONSEILS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

Assurez-vous que la tension de la prise de courant est la même que celle indiquée sur la base du bloc-moteur.

- Utilisez toujours le récipient pour mélangeur avec le bloc-moteur du robot culinaire sur une surface propre, solide et sèche.
- Utilisez toujours le récipient avec le couvercle. Placez le couvercle fermement. N'enlevez pas le couvercle du récipient pendant que vous mélangez.
- Ne mettez jamais vos mains dans le récipient pour mélangeur.
- Ne retirez pas le récipient pour mélangeur pendant que l'appareil fonctionne.
- **Ne placez pas le jeu de lames sur le bloc-moteur sans le récipient.**
- Assurez-vous que le jeu de lames est bien fixé au récipient.
- Enlevez toujours le jeu de lames avant de le nettoyer.
- **Ne tournez pas le jeu de lames du récipient pour mélangeur lorsque vous le retirez du bloc-moteur du robot culinaire. Il suffit de soulever le récipient du bloc-moteur.**
- Utilisez une spatule en plastique au besoin, seulement lorsque l'appareil n'est pas branché. N'utilisez pas d'ustensiles dans le mélangeur lorsque le moteur est en marche.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager le récipient ou le jeu de lames.
- N'entreposez pas d'aliments ni de liquides dans le récipient pour mélangeur.
- Ne surchargez pas le récipient pour mélangeur. Si le moteur cale, éteignez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes. Retirez ensuite une partie des aliments et continuez à mélanger.
- **MISE EN GARDE** : N'utilisez JAMAIS de boissons gazeuses dans le récipient pour mélangeur.
- Ne mélangez pas de liquides bouillants dans le récipient.
- N'utilisez aucun contenant ou accessoire non recommandé par Cuisinart. Cela pourrait entraîner des blessures.
- Pour retirer le récipient pour mélangeur du bloc-moteur, tournez-le dans le sens antihoraire à l'aide de la poignée.
- Le récipient pour mélangeur n'est pas recommandé pour les micro-ondes.

DÉPANNAGE

PROBLÈME :	SOLUTION :
L'appareil ne s'allume pas.	Assurez-vous que le récipient pour mélangeur est correctement fixé au bloc-moteur du robot culinaire. 1. Branchez le bloc-moteur dans une prise indépendante. 2. Assurez-vous que le bloc-moteur du robot culinaire est bien branché. 3. Vérifiez l'alimentation de la prise; essayez de brancher l'appareil dans une autre prise. 4. Vérifiez le disjoncteur de votre maison. 5. Assurez-vous que le couvercle emboîtable est bien placé sur le récipient.
Le processus de mélange s'est arrêté.	Le moteur du robot culinaire peut avoir surchauffé. Le fusible réarmable, qui protège le moteur, peut avoir été déclenché en raison d'une surcharge. Dans ce cas, réinitialisez l'appareil en le débranchant et en le laissant refroidir pendant au moins 15 minutes. Réduisez ensuite le contenu du récipient pour mélangeur ou dégagez ce qui bloque. Redémarrez l'appareil comme indiqué dans le mode d'emploi.
Le joint d'étanchéité en caoutchouc ne s'enlève pas du jeu de lames pour le nettoyer.	Passez le jeu de lames sous l'eau et frappez-le à l'envers sur le bord de l'évier pour desserrer le joint d'étanchéité. Évitez de frapper les lames, car cela pourrait les endommager.
Le récipient pour mélangeur semble couler.	1. Vérifiez le joint d'étanchéité en caoutchouc. Assurez-vous qu'il est aligné avec le mélangeur. 2. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc est bien en place. 3. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc n'est pas endommagé. 4. Assurez-vous que le jeu de lames du récipient est bien serré.

LIVRET DE RECETTES

Smoothies

Smoothie aux fruits d'été	7
Smoothie divinement vert	7
Smoothie à la mangue tropicale	8
Smoothie vert protéiné	8
Smoothie cerise et amande	9

Frappés

Frappé protéiné au café sucré	9
Frappé doré	10
Frappé à la crème glacée à la menthe et aux biscuits au chocolat	10

Cocktails

Agua fresca au melon d'eau	11
Margarita à la mangue	11

Soupes

Soupe d'automne à la courge musquée	12
Soupe aux légumes verts	13

Smoothie aux fruits d'été

Sain et rafraîchissant, ce smoothie sucré rehaussé de graines de lin met en valeur les saveurs de l'été.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1	tasse (250 ml) de lait d'avoine	1	tasse (250 ml) de fraises fraîches
2	c. à thé (10 ml) de graines de lin moulues	1	tasse (250 ml) de morceaux de pêche congelée

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

130 calories (17 % provenant de matières grasses) • Glu. 25 g • Pro. 3 g • Lip. 3 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 59 mg • Calc. 40 mg • Fibres 4 g

Smoothie divinement vert

En plus d'être une excellente source de bon gras pour la santé, l'avocat crémeux rend ce smoothie soyeux très nourrissant.

Rendement : 2 à 4 portions

INGRÉDIENTS

1	tasse (250 ml) de boisson végétale	2	c. à thé (10 ml) de thé matcha
1 à 2	c. à thé (5 à 10 ml) de miel	2	bananes congelées coupées en morceaux de 1 po (2.5 cm)
1	avocat dénoyauté et coupé en morceaux		
1	tasse (250 ml) de bébés épinards tassés		

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (recette divisée en quatre portions) :

198 calories (29 % provenant de matières grasses) • Glu. 35 g • Pro. 2 g
Lip. 7 g • Gras sat. 1 g • Chol. 0 mg • Sod. 31 mg • Calc. 234 mg • Fibres 4 g

Smoothie à la mangue tropicale

Toutes les saveurs des tropiques réunies dans une tasse.

Ce smoothie remportera un franc succès auprès des parents et enfants.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1½	tasse (375 ml) de boisson à la noix de coco	⅔	de tasse (150 ml) de morceaux d'ananas congelé
1	banane coupée en morceaux de 1 po (2.5 cm)	1⅔	tasse (400 ml) de morceaux de mangue congelée

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

163 calories (22 % provenant de matières grasses) • Glu. 34 g • Pro. 2 g • Lip. 5 g
Gras sat. 3 g • Chol. 0 mg • Sod. 31 mg • Calc. 380 mg • Fibres 4 g

Smoothie vert protéiné

La belle teinte bleu vert de ce smoothie provient de la spiruline, une algue vert vif qui a de nombreux bienfaits pour la santé.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1	tasse (250 ml) de boisson végétale	1	tasse (250 ml) de bébé chou frisé
2	c. à thé (10 ml) de spiruline en poudre	1	tasse (250 ml) de morceaux d'ananas congelé
2	c. à soupe (30 ml) de protéines en poudre		
2	bananes coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)		

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

206 calories (13 % provenant de matières grasses) • Glu. 39 g • Pro. 11 g • Lip. 3 g
Gras sat. 1 g • Chol. 18 mg • Sod. 165 mg • Calc. 372 mg • Fibres 5 g

Smoothie cerise et amande

Utilisez du beurre d'amandes et de la boisson aux amandes sans sucre pour que ce smoothie aux cerises ne soit pas trop sucré.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1½	tasse (375 ml) de boisson aux amandes	1	tasse (250 ml) de fraises congelées
2	c. à soupe (30 ml) de beurre d'amande	1	tasse (250 ml) de cerises congelées
2	bananes coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)		

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

288 calories (29 % provenant de matières grasses) • Glu. 50 g • Pro. 6 g • Lip. 10 g
Gras sat. 1 g • Chol. 0 mg • Sod. 186 mg • Calc. 457 mg • Fibres 8 g

Frappé protéiné au café sucré

Ce frappé santé vous donnera un véritable coup de fouet le matin!

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1	tasse (250 ml) de café infusé à froid	2	c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao
½	c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure		
2	c. à soupe (30 ml) de beurre de noix de cajou	2	bananes congelées coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

231 calories (28 % provenant de matières grasses) • Glu. 34 g • Pro. 5 g • Lip. 7 g
Gras sat. 2 g • Chol. 0 mg • Sod. 1 mg • Calc. 159 mg • Fibres 5 g

Frappé doré

Qui aurait cru qu'un smoothie pouvait contenir de la patate douce? Nous la mélangeons avec des épices anti-inflammatoires et des protéines en poudre, ce qui en fait une excellente boisson après l'entraînement.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

1½	tasse (375 ml) de boisson à la noix de coco	1	c. à thé (5 ml) de curcuma moulu
¼	de tasse (60 ml) de protéines en poudre à la vanille	1	tasse (250 ml) de morceaux de patates douces cuites à la vapeur
½	c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue	2	bananes congelées coupées en morceaux de 1 po

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée] jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit environ 1 minute.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

261 calories (16 % provenant de matières grasses) • Glu. 44 g • Pro. 13 g • Lip. 5 g
Gras sat. 3 g • Chol. 0 mg • Sod. 263 mg • Calc. 424 mg • Fibres 6 g

Frappé à la crème glacée à la menthe et aux biscuits au chocolat

Vous pouvez adapter ce lait frappé au gré de vos envies. Commencez avec 2 tasses (500 ml) de crème glacée et 1 tasse (250 ml) de lait et de biscuits au chocolat, puis ajoutez d'autres ingrédients, comme du fondant au chocolat ou de la sauce au chocolat pour un goût de chocolat plus intense.

Rendement : 4 portions

INGRÉDIENTS

2	tasses (500 ml) de crème glacée à la menthe	1	tasse (250 ml) de lait (n'importe quel type)
6	biscuits sandwich au chocolat, émiettés		

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et appuyez sur Pulse [Impulsion] 3 fois. Mélangez ensuite les ingrédients à la vitesse Low [Basse] jusqu'à ce qu'ils soient combinés, pour un maximum de 20 secondes.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

261 calories (16 % provenant de matières grasses) • Glu. 44 g • Pro. 13 g • Lip. 5 g
 Gras sat. 3 g • Chol. 0 mg • Sod. 263 mg • Calc. 424 mg • Fibres 6 g

Agua fresca au melon d'eau

La boisson la plus rafraîchissante qui soit, parfaite pour une chaude journée d'été.

Rendement: 2 ou 3 portions

INGRÉDIENTS

1	c. à soupe (15 ml) de jus de lime frais	3	feuilles de menthe fraîche
4	tasses (1 L) de melon d'eau, coupé en dés, avec le jus	2	onces (60 g) de spiritueux (tequila, rhum ou vodka), facultatif

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.
2. Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée], jusqu'à une consistance lisse et homogène, soit environ de 25 à 30 secondes.
3. Servez immédiatement, avec de la glace si désiré. Si vous ajoutez un spiritueux (facultatif), incorporez-le à la boisson avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (recette divisée en trois portions) :

174 calories (0 % provenant de matières grasses) • Glu. 25 g • Pro. 1 g • Lip. 0 g
 Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 2 mg • Calc. 68 mg • Fibres 1 g

Margarita à la mangue

Cette margarita tropicale est une délicieuse version de la recette originale.

Rendement : 2 ou 3 portions

INGRÉDIENTS

¼	de tasse (60 ml) de jus d'orange	1	tasse (250 ml) de mangue fraîche coupée en dés
¼	de tasse (60 ml) de tequila		
3	c. à soupe (45 ml) de liqueur à l'orange	1	tasse (250 ml) de sorbet à la mangue
2	c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais		

INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient pour mélangeur. Refermez bien le couvercle.

- Fixez le récipient pour mélangeur à la base et mélangez les ingrédients à la vitesse High [Élevée], jusqu'à une consistance complètement homogène, soit environ 30 secondes.
- Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (recette divisée en trois portions) :

174 calories (0 % provenant de matières grasses) • Glu. 25 g • Pro. 1 g • Lip. 0 g
 Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 1 mg • Calc. 25 mg • Fibres 2 g

Soupe d'automne à la courge musquée

La boisson la plus rafraîchissante qui soit, parfaite pour une chaude journée d'été

Rendement : environ 3½ tasses (875 ml)

INGREDIENTS

1	c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive		sodium (Assurez-vous qu'il est de couleur pâle. Certains bouillons de légumes peuvent être brun foncé, ce qui rendra la soupe foncée.)
½	oignon moyen haché finement		
1	gousse d'ail hachée finement		
½	c. à thé (2,5 ml) de sel casher, divisée	2	lb de courge musquée pelée, épépinée et coupée en morceaux de 2 po (5 cm) (environ 4 tasses ou 1 L de morceaux coupés)
	Pincée de poivre noir fraîchement moulu		
2	tasses (500 ml) de bouillon de poulet ou de légumes à faible teneur en	1	c. à thé (5 ml) de feuilles de thym frais

INSTRUCTIONS

- Versez l'huile dans une moyenne marmite ou une grande casserole à feu moyen-doux. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et l'ail avec une pincée de sel et de poivre. Faites cuire l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dégagent un parfum, environ 4 minutes.
- Ajoutez le bouillon, la courge, le thym et le reste du sel. Portez à ébullition. Lorsque le mélange bout, réduisez le feu pour laisser mijoter et poursuivre la cuisson, en couvrant partiellement la marmite ou la casserole jusqu'à ce que la courge soit molle, environ de 20 à 25 minutes.
- Retirez la marmite ou la casserole du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, mettez les ingrédients solides de la soupe dans le récipient pour mélangeur. Laissez refroidir légèrement, à découvert, pendant environ 5 minutes. Versez le liquide à soupe dans une tasse à mesurer; réservez.
- Remplacez le couvercle sans la tasse à mesurer intégrée et commencez à mélanger à la vitesse Low [Basse] en ajoutant graduellement le liquide dans l'ouverture du couvercle jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Remplacez la tasse à mesurer intégrée, augmentez la vitesse à High [Élevée] et continuez à mélanger pendant 30 secondes de plus pour obtenir une soupe veloutée.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Information nutritionnelle par portion (recette divisée en quatre portions) :

150 calories (21 % provenant de matières grasses) • Glu. 25 g • Pro. 5 g • Lip. 4 g
Gras sat. 0 g • Chol. 6 mg • Sod. 168 mg • Calc. 84 mg • Fibres 15 g

Soupe aux légumes verts

Les pommes de terre ajoutent une touche crémeuse à cette délicieuse soupe mélangée au robot culinaire qui est idéale pour un dîner de printemps.

Rendement : environ 3 tasses (750 ml)

INGRÉDIENTS

1	c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive	4	onces (115 g) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1	oignon moyen haché finement		
1	gousse d'ail hachée finement	5	onces (145 g) de bébés épinards
¾	c. à thé (3,75 ml) de sel casher, en tout	1	once (30 g) de cresson, facultatif (si vous ne trouvez pas de cresson ou si vous ne voulez pas en utiliser, vous pouvez le remplacer par d'autres épinards)
	Pincée de poivre noir fraîchement moulu		Pincée de muscade moulue
2	tasses (500 ml) de bouillon de poulet ou de légumes à faible teneur en sodium (Assurez-vous qu'il est de couleur pâle. Certains bouillons de légumes peuvent être brun foncé, ce qui rendra la soupe foncée.)	1	c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais

INSTRUCTIONS

1. Versez l'huile dans une moyenne marmite ou une grande casserole à feu moyen-doux. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et l'ail avec une pincée de sel et de poivre. Faites cuire l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dégagent un parfum, environ 4 minutes.
2. Ajoutez le bouillon, les pommes de terre et le reste du sel. Portez à ébullition. Lorsque le mélange bout, réduisez le feu pour laisser mijoter et poursuivre la cuisson, en couvrant partiellement la marmite ou la casserole jusqu'à ce que les pommes de terre soient molles, environ de 12 à 15 minutes.
3. Retirez la casserole ou la marmite du feu et ajoutez-y les épinards et le cresson. Remuez jusqu'à ce qu'ils soient flétris, puis ajoutez la muscade et le jus de citron.
4. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférez les ingrédients solides de la soupe dans le récipient pour mélangeur. Laissez refroidir légèrement, à découvert, pendant environ 5 minutes. Versez le liquide de cuisson dans une tasse à mesurer; réservez.
5. Remplacez le couvercle sans la tasse à mesurer intégrée et commencez à mélanger les ingrédients à la vitesse Low [Basse]. Ajoutez graduellement le liquide de cuisson par l'ouverture du couvercle jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Remplacez la tasse à mesurer intégrée, augmentez la vitesse à High [Élevée] et continuez à mélanger pendant 30 secondes de plus pour obtenir une soupe veloutée.
6. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse ou 250 ml) :

135 calories (54 % provenant de matières grasses) • Glu. 12 g • Pro. 4 g • Lip. 9 g
Gras sat. 1 g • Chol. 0 mg • Sod. 760 mg • Calc. 79 mg • Fibres 3 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 et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

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

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
Série MFP-B36C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2422 désigne la 24^e semaine de l'année 2022.

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**

©2022 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

22CC084781

IB-17351-CAN