

# Cuisinart<sup>MD</sup>

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Ensemble rouleau et coupe-pâtes**

**PRS-50C**

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire attentivement ce livret d'instructions avant l'utilisation.

## TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité .....	2
Instructions de déballage .....	3
Pièces et caractéristiques .....	4
Fixer le rouleau ou le coupe-pâtes au batteur sur socle .....	5
Rouler des feuilles de pâtes .....	5
Fabriquer des fettucines ou des spaghettis .....	6
Conseils et astuces .....	6
Nettoyage et entretien .....	7
Recettes .....	8

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Arrêtez et débranchez le batteur sur socle Cuisinart<sup>MD</sup> avant de fixer ou de retirer les accessoires pour pâtes, après l'usage ou avant le nettoyage.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux, ou par des personnes handicapées. Cuisinart ne recommande pas l'usage de cet appareil par des enfants.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles et les accessoires fixés. Tenez éloignés de l'appareil les

main, cheveux, vêtements, ainsi que les ustensiles afin de réduire le risque de blessure ou de dommages au batteur sur socle ou aux accessoires pour pâtes.

5. L'usage d'accessoires non recommandés ou non fabriqués par Cuisinart peut causer un feu, une décharge électrique ou des blessures.
6. N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
7. N'utilisez pas le batteur sur socle ou l'accessoire s'il est endommagé ou si le cordon est abimé. Faites-le vérifier et réparer avant de l'utiliser.
8. N'utilisez pas cet accessoire pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
11. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
12. Ne laissez jamais les accessoires pour pâtes sans surveillance pendant que le batteur sur socle fonctionne.
13. Les accessoires sont destinés à être utilisés avec l'appareil de base SM-50C.
14. N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour électroménagers ou sous une armoire murale. Lorsque vous le rangez dans une armoire, débranchez-le toujours. Autrement, cela pourrait causer un feu, notamment si l'appareil touche les parois de

l'armoire ou si la porte touche l'appareil en se fermant.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte contenant l'ensemble rouleau et coupe-pâtes Cuisinart<sup>MD</sup> sur une surface plane et solide avant le déballage.
2. Sortez l'élément ondulé de la boîte. Enlevez le corps, le rouleau à pâtes, le coupe-fettucine et le coupe-spaghetti.

Pour assembler les accessoires pour pâtes, suivez les directives d'assemblage qui se trouvent à la page 5. Remplacez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez toutes les pièces selon les directives de nettoyage et d'entretien indiquées à la page 7. N'immergez pas l'appareil ou ne le faites pas fonctionner dans l'eau.

## AVERTISSEMENT : RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE



Le symbole montrant un éclair avec pointe de flèche dans un triangle équilatéral a pour but d'alerter l'utilisateur quant à la présence de « tension dangereuse » non isolée à l'intérieur du boîtier de l'appareil dont la magnitude est suffisante pour présenter un risque de feu ou de décharge électrique.



Le point d'exclamation contenu dans un triangle équilatéral avertit l'utilisateur de la présence, dans la documentation qui accompagne l'appareil, de consignes d'utilisation et de maintenance importantes.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### 1. Rouleau à pâtes

Roule la pâte en feuilles pour faire des lasagnes ou des pâtes taillées à la main, et pour utiliser avec les coupe-pâtes.

Le bouton de réglage d'épaisseur, situé sur la poignée, ajuste les rouleaux pour créer des feuilles de pâtes épaisses ou minces.



### 2. Coupe-fettucine

Coupe les feuilles de pâtes en brins parfaits pour des fettucines.



### 3. Coupe-spaghetti

Coupe les feuilles en pâtes dont tout le monde raffole.



## Fixer le rouleau ou le coupe-pâtes au batteur sur socle

1. Assurez-vous que le batteur sur socle est débranché.
2. Tirez doucement sur le couvercle à l'avant de la tête du mélangeur pour l'enlever.
3. Tournez le bouton de fixation dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ouverture du raccord soit dégagée.
4. Insérez le rouleau à pâtes ou l'un des coupe-pâtes dans l'ouverture avec la petite tige ronde légèrement en dessous de l'encoche sur le côté droit de l'ouverture.
5. Tournez légèrement l'accessoire dans les deux sens jusqu'à ce que le bouton glisse dans l'encoche et que l'accessoire bloque en position.
6. Tournez le bouton dans le sens horaire afin de fixer l'accessoire solidement au mélangeur.



## FONCTIONNEMENT

### Rouler des feuilles de pâtes :

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Lorsque la pâte a reposé et qu'elle est prête à rouler, réglez le rouleau à 8.
3. Coupez la pâte en quatre morceaux d'environ 4 à 5 onces (113 à 145 g) chacun. Couvrez la pâte avec une pellicule de plastique ou une serviette en papier humide afin qu'elle ne se dessèche pas.
4. Aplatissez une portion de pâte en un disque d'environ ¼ po (0,6 cm) d'épaisseur. Réglez le batteur sur socle à la vitesse 3 ou 4. Passez le disque dans le rouleau 3 fois pour commencer à le pétrir. Pliez le disque en deux, de gauche à droite, et passez-le dans le rouleau à nouveau, côté pli en premier. Ensuite, pliez la feuille en deux de nouveau, de gauche à droite, et tournez-la de 90 degrés; passez-la à nouveau dans le rouleau. Répétez ces deux étapes de 10 à 15 fois jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et soyeuse. CONSEIL : si la pâte commence à coller au rouleau, saupoudrez
5. Une fois que la feuille de pâte est soyeuse et élastique, utilisez le bouton pour régler le rouleau à pâtes à 7 et passez la feuille dans le rouleau deux fois. Ne la pliez pas. Répétez cette étape aux réglages 6 et 5. Si la feuille de pâte s'étire et qu'elle devient difficile à travailler, découpez-la en trois avec un couteau tranchant.
6. Continuez à rouler chaque feuille avec les autres réglages afin d'obtenir l'épaisseur désirée. Les réglages recommandés sont : 3 pour fettucine, 2 pour spaghetti, pappardelle ou lasagne coupées à la main et 1 pour les pâtes farcies comme les raviolis et les tortellinis.
7. À mesure que les feuilles de pâtes sont passées au rouleau, placez-les sur une plaque à pâtisserie en saupoudrant généreusement chaque couche avec de la farine de semoule. Répétez avec les portions de 4 à 5 oz (113 à 145 g) restantes.

---

## Fabriquer des fettucines ou des spaghettis

1. Fixez le coupe-pâtes requis au batteur sur socle, comme indiqué précédemment.
2. Faites fonctionner le batteur à la vitesse 4 et insérez lentement la feuille de pâte saupoudrée.
3. Séparez les brins de fettucine ou de spaghetti dès qu'ils sont coupés et placez-les sur un plateau saupoudré de farine de semoule pour empêcher qu'ils collent. Saupoudrez la pâte coupée avec plus de farine de semoule pour empêcher qu'elle colle; l'excédent s'éliminera pendant la cuisson.
4. Cuisez les pâtes immédiatement ou conservez-les dans des sacs en plastique au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

**REMARQUE :** Après avoir terminé d'aplatir les feuilles ou de faire des fettucines ou des spaghettis, retirez l'accessoire, serrez le bouton de fixation, puis remettez le couvercle sur votre batteur sur socle.

## Conseils et astuces

- Lorsque vous mesurez les ingrédients pour préparer la pâte, il est essentiel de mélanger la farine avant de la mesurer. Ne la prélevez pas directement du sac.

- Le secret des pâtes fraîches est d'obtenir un mélange à la texture appropriée. Il est important que le mélange ne soit ni trop humide ni trop sec. La pâte doit être élastique et prendre la forme d'une boule, sans toutefois être collante.
- Il peut être nécessaire de vous faire la main à quelques reprises avec la recette de pâtes fraîches aux œufs afin de vous familiariser avec la bonne texture et la fabrication des pâtes.
- L'humidité ambiante peut avoir une grande incidence sur le mélange pour pâtes. Si le temps est très humide, regardez et touchez le mélange lorsque vous avez fini de le pétrir. Si le mélange est encore collant, ajoutez de la farine en la pétrissant à raison d'une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la texture ne soit plus collante.
- Lorsque vous faites des fettucines ou des spaghettis, séparez les pâtes aussitôt qu'elles sortent coupées de l'accessoire. Remuez les pâtes fraîchement coupées en ajoutant de la farine de semoule afin de les empêcher de coller. Empilez les pâtes saupoudrées de farine de semoule en paquets lâches sur une surface plane et propre.
- Les pâtes fraîches sont meilleures si elles sont cuites immédiatement. Si vous désirez les conserver, placez le mélange pour pâtes ou les pâtes fraîches dans des sacs

en plastique et gardez-les au réfrigérateur pendant un maximum de 3 jours. Les pâtes fraîches dessèchent très rapidement et elles se fragilisent facilement.

- Pour cuire les pâtes, faites bouillir 6 litres d'eau que vous salez généreusement. Ajoutez les pâtes lentement et séparément; assurez-vous que les pâtes ne collent pas ensemble avant de les déposer dans l'eau. Laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 3 à 8 minutes, selon la forme et l'épaisseur des pâtes. Remuez les pâtes et égouttez-les dans une passoire.
- Laissez reposer le batteur sur socle pendant au moins une heure après avoir préparé 2 recettes de mélange pour pâtes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez le rouleau à pâtes ou le coupe-pâtes du batteur sur socle.
2. Laissez sécher toute la pâte qui reste sur l'accessoire avant de la retirer à l'aide d'une petite brosse à poils fermes

**REMARQUE :** Le rouleau à pâtes et les coupe-pâtes doivent rester secs. Aucune partie des accessoires ne doit être plongée dans l'eau ni être pulvérisée avec de l'eau.

Toutes les réparations doivent être effectuées par un représentant de service autorisé.

## RECETTES

### Pâtes fraîches

*La combinaison de farine 00 et de farine de semoule donne une texture parfaite aux pâtes cuites, comparativement aux pâtes alimentaires qui sont habituellement fabriquées avec seulement de la farine 00.*

Donne environ 1½ lb (680 g) de pâte, soit 8 portions

**5 gros œufs**  
**2½ t. (625 ml) de farine 00**  
**⅓ t. (150 ml) de farine de semoule**

1. Mettre tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le bol du batteur Cuisinart<sup>MD</sup> muni du crochet pétrisseur. Mélanger à la vitesse 4 pour combiner.
2. Continuer à mélanger pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.

3. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir à la main, pendant environ 2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.
4. Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.
5. Passer la pâte dans le laminoir, selon les instructions qui paraissent à la page 5.

*Valeur nutritive d'une portion de 3 oz (85 g) :*

*Calories 218 (15 % provenant des lipides)*

- glucides 35 g • protéines 10 g
- lipides 4 g • gras saturés 1 g
- cholestérol 134 mg • sodium 41 mg
- calcium 13 mg • fibres 3 g

### Pâtes fraîches au blé entier

*Une saveur si discrète que vous ne diriez pas que ces pâtes sont faites à plus de la moitié de farine de blé entier.*

Donne environ 1½ lb (680 g) de pâte, soit 8 portions

**5 gros œufs**  
**2 t. (500 ml) de farine de blé entier**  
**1 t. (250 ml) de farine 00**  
**½ t. (125 ml) de farine de semoule**

1. Mettre tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le bol du batteur Cuisinart<sup>MD</sup> muni du crochet pétrisseur.

Mélanger à la vitesse 4 pour combiner.

2. Continuer à mélanger pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.
3. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir à la main, pendant environ 2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.
4. Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.
5. Passer la pâte dans le laminoir, selon les instructions qui paraissent à la page 5.

*Valeur nutritive d'une portion de 3 oz (85 g) :*

*Calories 232 (15 % provenant des lipides)*

- glucides 40 g • protéines 11 g
- lipides 4 g • gras saturés 1 g
- cholestérol 116 mg • sodium 45 mg
- calcium 28 mg • fibres 4 g

### Pâtes fraîches aux fines herbes

*La saveur délicate de ces pâtes s'accompagne parfaitement de sauces simples comme notre sauce à l'ail et à l'huile (page 10) ou notre sauce aux champignons sautés et au beurre (page 11). Au moment de servir, saupoudrez les pâtes de basilic très finement haché ou de persil haché.*

Donne environ 1 lb (450 g) de pâte, soit 8 portions

**Purée de fines herbes :**

**Donne environ ½ tasse (125 ml) de purée**

**¾ t. (175 ml) de basilic, bien tassé**  
**¾ t. (175 ml) de feuilles de persil frais**  
**2 c. à thé (10 ml) de feuilles de marjolaine ou d'origan frais**  
**2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive vierge extra**  
**¾ c. à thé (3,75 ml) d'eau glacée**

**Pâtes alimentaires :**

**4 œufs**  
**½ t. (125 ml) de purée de fines herbes**  
**2½ t. (625 ml) de farine 00**  
**⅓ t. (150 ml) de farine de semoule**

1. Mettre toutes les fines herbes, l'huile d'olive et l'eau glacée dans un robot culinaire ou un mélangeur et transformer à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes jusqu'à consistance quasi lisse et homogène. Réserver.

- Mettre les œufs et la purée de fines herbes réservée dans le bol du batteur Cuisinart<sup>MD</sup> muni du crochet pétrisseur. Mélanger à la vitesse 6 pendant environ 2 minutes pour battre les œufs et combiner les ingrédients. Arrêter le batteur et ajouter les deux farines. Continuer à mélanger à la vitesse 6 pendant environ 1 minute pour combiner.
- Réduire à la vitesse 4 et continuer à mélanger pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.
- Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir à la main, pendant environ 2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.
- Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

- Passer la pâte dans le laminoir, selon les instructions qui paraissent à la page 5.

*Valeur nutritive d'une portion de 3 oz (85 g) :*

*Calories 234 (20 % provenant des lipides)*  
 • glucides 38 g • protéines 9 g  
 • lipides 5 g • gras saturés 38 g  
 • cholestérol 93 mg • sodium 39 mg  
 • calcium 35 mg • fibres 1 g

## Sauce aux tomates

*Cette sauce classique accompagne bien nos pâtes fraîches, qu'elles soient faites de farine blanche ou de farine de blé entier.*

Donne environ 3 tasses (750 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (227 g) de pâtes fraîches

- ½ **t. (125 ml) d'huile d'olive extra vierge**
- 2 gousses d'ail moyennes, écrasées avec le dos d'un couteau**
- 1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates broyées**
- ¼ **t. (60 ml) de parmesan râpé**
- ½ **c. à thé (2.5 ml) de sel cascher**
- 10 feuilles de basilic frais**

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et l'ail à feu mi-vif pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré et fragrant. Ajouter les tomates, réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la

sauce soit légèrement réduite et épaissie.

- Incorporer le parmesan, le sel et le basilic. Cuire pendant 1 minute.
- Pour des pâtes au goût encore plus riche, ajouter les pâtes cuites et égouttées à la sauce dans la casserole, faire chauffer pendant 1 minute et servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 224 (75 % provenant des lipides)*  
 • glucides 11 g • protéines 4 g  
 • lipides 20 g • gras saturés 4 g  
 • cholestérol 5 mg • sodium 305 mg  
 • calcium 64 mg • fibres 2 g

## Sauce à l'ail et à l'huile

*Quand vous manquez de temps ou que vous avez peu d'ingrédients à portée de la main, le mélange d'ail et d'huile fait une excellente sauce.*

Donne environ ¼ tasse (60 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (227 g) de pâtes fraîches

- ¼ **t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra (plus au besoin)**
- 1 gousse d'ail, émincée pincée de flocons de piment rouge**
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, grossièrement haché**
- fromage râpé pour servir (au goût)**

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile et l'ail à feu mi-vif pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré et fragrant. Ajouter les flocons de piment rouge et cuire pendant 1 minute.
- Retirer du feu. Ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter les pâtes cuites et égouttées. Remettre à chauffer pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Incorporer le persil. Retirer du feu. Servir immédiatement, saupoudré de fromage râpé si on le désire.

*Valeur nutritive d'une portion (lorsque la sauce est divisée en trois portions) :*

*Calories 165 (97 % provenant des lipides)*  
 • glucides 1 g • protéines 0 g  
 • lipides 19 g • gras saturés 3 g  
 • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg  
 • calcium 9 mg • fibres 0 g

## Sauce aux champignons sautés et au beurre

*Saveur raffinée, ingrédients simples et technique de base.*

Donne environ 1 tasse (250 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (227 g) de pâtes fraîches

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé**
- 1 c. à thé (5 ml) de feuilles de marjolaine ou d'origan frais oz (227 g) de champignons sauvages mélangés (comme des champignons bruns, shiitake et pleurotes)**

- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic émincé
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1. Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu mi-vif jusqu'à ce qu'il commence à mousser. Ajouter l'origan ou la marjolaine et chauffer pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que le mélange embaume. Ajouter les champignons et cuire pendant 3 minutes environ, sans remuer, jusqu'à ce qu'ils soient dorés d'un côté.
2. Ajouter le sel et remuer. Cuire pendant 3 ou 4 minutes de plus.
3. Ajouter les pâtes cuites et égouttées dans la casserole. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer du basilic et du poivre. Pour une sauce plus claire, ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau de cuisson des pâtes.

*Valeur nutritive d'une portion (lorsque la sauce est divisée en trois portions) :*

- Calories 240 (88 % provenant des lipides)
- glucides 5 g • protéines 3 g
  - lipides 24 g • gras saturés 12 g
  - cholestérol 40 mg • sodium 724 mg
  - calcium 5 mg • fibres 2 g

## GARANTIE GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

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 d' 1 an 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, ON L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**  
PRS-50C

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

# Cuisinart<sup>MD</sup>



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles  
de cuisson



Outils et  
accessoires

Cuisinart<sup>MC</sup> offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.

Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

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

©2016 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC023878

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

**IB-14225-CAN**