

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Premium 2 in 1 Blender

SMO-56C

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against the risk of electrical shock, do not put motor base of blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from blender jar.
Never put hands into the blender jar, or insert fingers into dispenser tap hole, or handle the blades with appliance plugged in.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to nearest Cuisinart service facility for examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of attachments, including canning or ordinary jars, not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of counter or table or touch hot surfaces.
10. **Keep hands and utensils out of jar while blending, to reduce the risk of severe injury to persons or damage to blender itself.** A rubber or plastic spatula may be used but must be used only when the blender is turned OFF.
11. When blender is in ON mode, and LED lights are flashing or glowing, do not touch cutting assembly, interfere with blade movement, or remove blender jar cover. Accidentally touching a speed button may activate the blender.
12. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
13. To reduce the risk of injury, never place cutting assembly on base unless the blender jar is properly attached.
14. Always operate blender with the cover in place.
15. Never leave your blender unattended while running.

16. When blending HOT liquids, remove measured pour lid (centre piece of cover) to allow steam to escape.
17. Twist on locking ring firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. Do not use an extension cord with this unit. Doing so may result in fire, electrical shock, or personal injury. Regarding your cord set: A longer cord has been provided so that you will have flexibility in positioning your Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender near an electrical outlet. Exercise care when using the longer cord, to avoid entangling or tripping over the cord. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over. Excess cord should be stored in the cord storage area at the back of the blender base to avoid injury caused by the longer cord.
19. Wash the blender jar, locking ring with cutting assembly, dispenser tap, dispenser plug and cover before first use.
20. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
21. Always operate the blender with the dispenser tap or dispenser plug in place.
22. **WARNING: FLASHING LIGHT INDICATES READY TO OPERATE. DO NOT TOUCH BLADES.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the gift box containing your Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove instruction book and other printed materials from top of corrugated insert.
3. Remove corrugated insert containing dispenser tap, dispenser plug, blending stick and measured pour lid.
4. Lift blender base from box.
5. Carefully lift out corrugated insert containing the glass blender jar assembly.

To assemble the blender, follow the Assembly Instructions in this booklet. Replace all corrugated inserts in the box and save the box for repackaging.

Before using for the first time: Wash all parts according to the Cleaning and Maintenance section in this booklet to remove any dust or residue

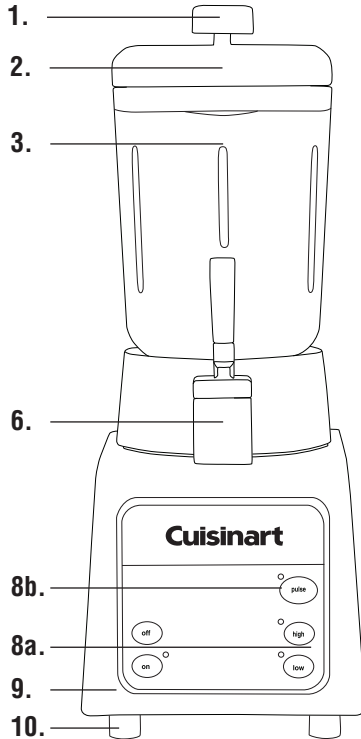
CONTENTS

Important Safeguards.....	1
Unpacking Instructions.....	2
Introduction.....	2
Features and Benefits	3
Use and Care	3
Assembly	3
Helpful Reminders	3
Operation	4
Easy Reference Guides.....	5
Cleaning and Maintenance	5-6
Dos and Don'ts.....	6
Recipe Tips.....	7
Recipes.....	7
Warranty Information.....	18

INTRODUCTION

You don't even have to lift the blender jar off of the Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender to pour! A great party blender, it holds 56 ounces (1.7 L) and has a self-serve dispenser tap right on the front. Your guests can help themselves to frozen drinks or smoothies, so you can enjoy the party, too! When blending chunky dips, batter for crêpes, or hearty protein shakes, simply replace the dispenser tap with the plug and pour from the jar. You'll find the 5-button control panel simple to use, and the styling so dynamic you'll want to leave your Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender out on the counter for all to see!

FEATURES AND BENEFITS



Note: Blades are sharp... handle carefully

- 1. 2-oz. (60 ml) Measured Pour Lid** Allows you to measure and add ingredients without removing the cover.
- 2. Cover** Easy press-on cover with tightfitting seal resists leakage.
- 3. 56-oz. (1.7 L) Glass Jar with Handle** Large capacity is great for any size crowd.
- 4. Blending Stick (not shown)** Helps move ingredients when preparing a thick mixture.
- 5. High-quality Cutting Assembly with Patented Stainless Steel Blades (not shown)** Strong enough for all blending tasks, including ice crushing.
- 6. Removable Dispenser Tap** Allows you to dispense drinks with ease.
- 7. Dispenser Tap Plug (not shown)** When dispensing is not desired, you can remove the dispenser tap and replace it with the plug. This allows you to use your blender for standard blender tasks.
- 8. Push-button Controls**
 - a. High and Low Buttons:** Choose High or Low speed to blend the ingredients to the desired consistency. Red LED lights will indicate which speed you are using.

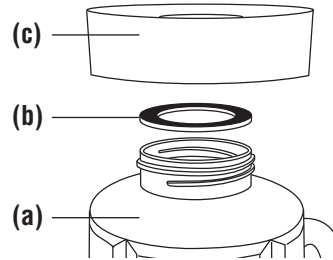
- b. Pulse Button:** Allows you to pulse at High to Low speeds, so you can blend ingredients only as much as needed.
- 9. Heavy-duty Motor Base** It is so sturdy and stable, it will not “walk” on your counter.
 - 10. Slip-proof Feet** Prevent movement during use and damaging marks on counter tops or tables.
 - 11. Cord Storage (not shown)** Keeps countertops safe and neat, conveniently storing excess cord.

USE AND CARE

ASSEMBLY

To use your Premium 2 in 1 Blender, begin by assembling the blender jar.

1. Turn the blender jar (a) upside down, and place it flat on a sturdy surface.
2. Position the rubber gasket (b) on the round opening on the bottom of the blender jar.
3. Turn the locking ring with cutting assembly (c) upside down, and place



the blade end in the blender jar opening. Engage threads by twisting the locking ring clockwise until tightened. Make sure locking ring is tightly fastened to blender jar. Once assembled, turn the blender jar right-side up.

NOTE: Blades are sharp... handle carefully

4. Push the cover onto the top of the blender jar. Twist the measured pour lid into the cover, or place the blending stick into the cover.
5. Place the blender jar on the motor base so that the handle is positioned to the back of the blender.
6. Screw the dispenser tap or dispenser plug onto the front of the locking ring.
7. Plug in power cord. Your blender is now ready to be used.

HELPFUL REMINDERS

- Once the cover is in position, additional ingredients can be added during blending by simply lifting the measured pour lid, adding ingredients, and replacing the measured pour lid.
- Cover should always be in place while the unit is on.
- **WARNING: Do not place blender jar onto base while motor is running.**
- Do not twist locking ring from blender jar when removing blender jar from base. Simply lift blender jar from motor base.
- Boiling liquid or solid frozen foods (with the exception of ice cubes or ½ inch [1.3 cm] pieces of frozen fruit) should never be placed in the blender jar.

- Do not place ice, frozen foods or very cold liquids into a blender jar which has come directly from a hot dishwasher.
- Do not place very hot liquids or foods into a blender jar which has come directly from the freezer. Boiling liquids should cool for 5 minutes before being placed in blender jar.
- Follow Cleaning and Maintenance instructions in this booklet prior to your first use.

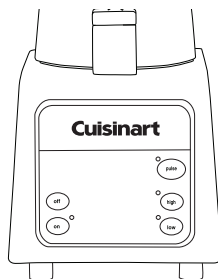
OPERATION

1. Place the motor base of your Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender on a flat, sturdy surface. It is important that the surface be clean and dry. Assemble the blender by following the assembly instructions. Once the jar is assembled and is in position on the motor base, plug the Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender into an electrical outlet.
2. Add all necessary ingredients to the blender jar, and replace the cover. You may use the blending stick or measured pour lid when blending. The blending stick helps to keep frozen ingredients moving without having to remove the lid. You may add more ingredients by lifting the measured pour lid or blending stick and dropping ingredients through the fill area. Replace the measured pour lid or blending stick after adding ingredients. **Do not place hands into blender jar with blender plugged in.**

NOTE: Add liquid ingredients first, then follow with solid ingredients. This will provide more consistent blending and prevent unnecessary stress on the motor.

NOTE: To remove blender jar cover, lift edge of cover upwards. Lifting measured pour lid will not remove cover.

3. **START BLENDING:** Press the ON button. The red LED indicator light will illuminate, indicating that the blender is turned on but no speed has been selected.
4. **CHOOSE BLENDING SPEED:** Press HIGH or LOW button to determine the speed at which you would like to blend the ingredients. Both the On indicator light and the activated speed indicator light will glow. The blender will now be functioning at the desired speed. It is possible to switch speeds without pressing the OFF button, by simply pushing the other speed button.



5. **TO PAUSE OR STOP BLENDING PROCESS**
 - a. **To Pause Blending Process:** Push the button corresponding to the speed at which you are currently blending. For example: If you are blending on HIGH speed, push the HIGH speed button and the blender will stop blending, but the unit will remain on.
 - b. **To Stop Blending Process:** Push the OFF button when you are finished with your recipe and would like to turn the blender off.
6. **PULSE MODE:** The pulse mode allows you to create a burst of power for quick, efficient blending. To use the pulse function, push the ON button and the red LED indicator light will illuminate. Push the PULSE button, and the pulse LED indicator light will blink. Push and release the desired speed button. Repeat as desired. You determine the duration of each pulse. While pulsing, the LED indicator light will glow. The pulse function can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. The pulse function is also effective in starting the blending process when you do not want continuous power, or when processing items that do not require an extended amount of blending.
7. **TO DISLodge FOOD:** Use a rubber or plastic spatula to help remove food lodged around the cutting assembly. **Do not use spatula until you have turned the blender off.** Replace the cover and measured pour lid and continue blending, if necessary. Make sure spatula is not inside the blender jar before blending.
8. **USING DISPENSER TAP:** Place cup or pitcher under the dispenser spout. Turn blender on and then press LOW – pull down the dispenser tap and stir contents with blending stick as ingredients are dispensing. If there is difficulty with dispensing, try dispensing on HIGH.

NOTE: IT IS HIGHLY RECOMMENDED NOT TO DISPENSE HOT INGREDIENTS THROUGH THE DISPENSER TAP.

9. **WHEN FINISHED BLENDING:** Press the Off button and unplug the blender from the electrical outlet. Never remove the blender jar from the motor base until the blender is off. Do not twist locking ring from blender jar when removing jar from motor base. Simply lift blender jar from motor base. **Do not place hands into blender jar with blender plugged in.**

QUICK REFERENCE GUIDE

To activate blender	Press ON - The blender is in ON mode.
To begin blending	Press desired speed button.
To change speeds	Press desired speed button.
To pulse	In ON mode press PULSE, then press and release desired speed button as needed.
To stop blending (and deactivate blender)	Press OFF button.
To stop blending (in high or low speeds)	Press HIGH or LOW button.
To stop blending (in PULSE mode)	Release button.

SPEED SELECTION GUIDE

Refer to this guide to choose the best speed for your desired result.

Ingredient/Recipe	Speed	Result
Reconstituting frozen juice concentrates	Low	Smooth and full-bodied
Mayonnaise	Low	Thick and creamy
Salad Dressings	Low or High	Completely blended and emulsified
Nuts (shelled, ½ cup [125 ml] or less at a time)	Low Pulse to chop	Coarse to fine
Heavy or whipping cream	Low – <i>pulse</i>	Thick creamy topping
Bread, Cookies or Crackers (½-inch [1.25 cm] pieces, 1 cup [250 ml] or less at a time)	Low – <i>pulse/blend</i>	Coarse to fine as desired
Grating/chopping citrus zest (add 1-2 tsp. [5 - 10 ml] sugar or salt from recipe)	Low – <i>pulse/blend</i>	Uniformly fine
Smoothies, shakes, health drinks	High	Smooth, creamy and thick
Baby foods/fruit and vegetable purées	High	Smooth and creamy
Frozen cocktails	High	Thick and slushy
Hard cheeses	Low – <i>pulse/blend</i>	Coarse to fine
Spices	Low or High – <i>pulse/blend</i>	Coarse to fine
Ice	High, <i>pulse or continuous</i>	Coarse crush to snowy

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart® Premium 2 in 1 Blender from the electrical outlet before cleaning. The blender is made of corrosion-resistant parts which are easy to clean. Before first use and after every use, clean each part thoroughly. Periodically check all parts before reassembly. If any part is damaged or blender jar is chipped or cracked, DO NOT USE BLENDER. Remove the blender jar from the motor base by lifting straight up and away. Twist off the locking ring with cutting assembly by turning counterclockwise.

Remove the rubber gasket. Wash in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.

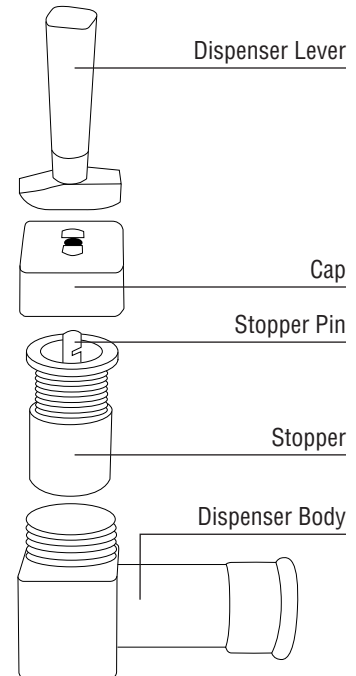
Place the locking ring in the upper rack of the dishwasher or wash in warm water. Disassemble dispenser tap from locking ring (see diagram and instructions at right).

CAUTION: Handle the locking ring with cutting assembly carefully. It is SHARP and may cause injury. Do not attempt to remove blades from locking ring.

Remove the blender jar cover and the measured pour lid or blending stick. Wash in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly, or place in upper rack of dishwasher. The blender jar must be washed in warm, soapy water and rinsed and dried thoroughly. The blender jar can also be placed upside down in the dishwasher, and the dispenser tap and the plug can be washed in the top rack of the dishwasher.

Finally, wipe the motor base clean with a damp cloth to remove any residue, and dry thoroughly. Never submerge the motor base in water or other liquid, or place in a dishwasher.

Tip: You may wish to clean your blender cutting assembly as follows: Squirt a small amount of dishwashing liquid into assembled blender jar and fill halfway with warm water. Run on LOW for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Empty blender jar and carefully disassemble parts. Wash locking ring with cutting assembly and gasket in warm, soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly.



Cleaning Dispenser Tap

To disassemble dispenser tap for cleaning:

1. Remove the dispenser tap from the locking ring by unscrewing the entire dispenser tap counterclockwise.
2. Remove the cap from the dispenser body by unscrewing it counterclockwise.
3. Squeeze cap and stopper together and slide the lever off the stopper pin.
4. Remove the cap from stopper and stopper pin. The stopper, pin and spring are tightly fitted. Do not separate.
5. Clean all parts in warm soapy water, dry thoroughly and reassemble in the order shown.

DOs and DON'Ts WHEN USING YOUR BLENDER

DO:

- Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the blender motor base.
- Always use the blender on a clean, sturdy and dry surface.
- **Always add liquid ingredients to the blender jar first, then add remaining ingredients. This will ensure that ingredients are uniformly mixed.**
- Cut most foods into cubes approximately ½ inch (1.25 cm) to 1 inch (2.5 cm) to achieve a more uniform result. Cut all cheeses into pieces no larger than ½ inch (1.25 cm).
- Use the measured pour lid to measure liquid ingredients such as alcohol. Replace measured pour lid or blending stick after ingredients have been added.
- Use a rubber or plastic spatula as needed, only when the blender is turned off. Never use metal utensils, as damage may occur to the blender jar or cutting assembly.
- Place cover on firmly. Always operate the blender with the cover on.
- Make sure locking ring with cutting assembly is tightly attached to blender jar.
- Always remove locking ring with cutting assembly, rubber gasket, dispenser tap and dispenser plug before cleaning.

- When scraping the blender jar with a spatula, remove the food from the sides of the blender jar and place food in the centre of the blender jar, over the cutting assembly.
- When chopping fresh herbs, garlic, onion, zest, bread crumbs, nuts, spices, etc, make sure the blender jar and cutting assembly are completely dry.
- If food tends to stick to the sides of the blender jar when blending, use blending stick and pulse in short bursts.
- Pulses should be short bursts. Space the pulses so the blades stop rotating between pulses.
- Always use blending stick with cover in place.

Don't:

- Don't store food or liquids in your blender jar.
- Don't place locking ring with cutting assembly onto motor base without the blender jar attached.
- Do not attempt to mash potatoes, knead heavy dough, or beat egg whites.
- Don't remove blender jar while unit is on. Keep the blender jar cover on the blender jar while blending.
- Don't twist locking ring from blender jar when removing blender jar from motor base. Simply lift blender jar from motor base.
- Don't overblend foods. Blender will achieve most desired results in seconds, not minutes.
- Don't overload blender. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit, and remove a portion of the food, then continue.
- Don't use any utensil, other than the blending stick provided, inside the blender jar while the motor is on. **NOTE:** Blending stick is to be used only with cover in place.
- Don't use any container or accessories not recommended by Cuisinart. Doing so may result in injury.
- Don't place hands inside the blender jar or insert fingers into the dispenser hole when blender is plugged in.
- Don't add boiling liquids or frozen foods (except ice cubes or ½-inch [1.25 cm] pieces of frozen fruit) to glass blender jar. Boiling liquids should cool for 5 minutes before being placed in blender jar.

RECIPES TIPS

The simple recipes that follow include some Cuisinart favourites as well as some creative combinations that are sure to please your friends and family. Thanks to the superior ice crushing power of the Premium 2 in 1 Blender, you'll also be able to make delicious frozen drinks.

Chopping Nuts: Place ½ cup (125 ml) shelled nuts in the blender jar and cover blender. Set on low and pulse until desired chop is achieved. Pulse fewer times for coarsely chopped nuts. For best results process small amounts, ½ cup (125 ml) or less.

Bread, Cookie or Cracker Crumbs: Break or cut bread, cookies or crackers into pieces ½-inch (1.25 cm) or less in size. For best bread results, use day-old bread (drier bread works best). Place bread, cookie or cracker pieces in blender jar. Set on low or high and pulse to chop, then blend continuously until desired texture of crumbs is achieved. For best results, process 1 cup (250 ml) or less at a time.

Crushing Ice: Add up to 10 standard ice cubes to the blender jar. Cover. Press the Pulse button, then press the high button, using short bursts, 10 times, or until cubes are the consistency of snow. Turn blender off. Pulse fewer times if coarsely chopped ice is desired.

Grating Fresh Citrus Zest: For best results, blender jar and cutting assembly must be clean and dry. Remove zest from fruit in strips using a vegetable peeler; use a sharp knife to remove the bitter white pith from the underside of the zest. Cut strips in half. Process no more than 8 strips at a time (zest of 1 medium lemon).

Add strips and 1 teaspoon (5 ml) sugar or coarse salt (from recipe) to the blender jar. Cover blender jar. Set on low; blend for 15 to 20 seconds. Turn blender off.

Baby Food: Combine ½ cup (125 ml) cooked vegetables, fruit or meat with 3 to 4 tablespoons liquid (water, milk, fruit juice, broth, or cooking liquid) in the blender jar. Set on Low or High. Blend for 15 to 20 seconds until a smooth purée is reached.

Add more liquid as necessary and process further until desired texture is reached. For “junior” type foods, set on high and use the pulse function. Always consult with your pediatrician/family physician concerning the best foods for your baby and when to introduce new foods to his/her diet.

Grinding Hard Cheese: Cut cheese into ½-inch (1.25 cm) pieces; remove all outer hard rind. Place cheese in blender jar. Set on low. Pulse to chop cheese, 10 to 12 times, then blend until desired grind is reached. For best results, grind no more than 3 ounces (90 g) of cheese at a time.

Grinding Spices: For best results, blender jar and cutting assembly must be clean and dry. Add ¼ to ½ cup (50-125 ml) of spices/seeds/peppercorns to blender jar. Set on low or high; pulse to break up, then blend for 20 to 40 seconds. Turn blender off.

Whipping Cream: If possible, chill blender jar and cutting assembly in refrigerator for 15 minutes. Add 1 cup (250 ml) heavy or whipping cream to blender jar. Cover jar. Set on low and pulse (1-second pulses) 20 to 30 times until cream is thickened. (Do not overblend – bits of butter will begin to form.) If desired, add 1 tablespoon (15 ml) sugar and 1 to 2 teaspoons (5-10 ml) of vanilla or other flavouring. Consistency will be that of a thickened but not fluffy whipped cream and is most appropriate for topping desserts or coffee drinks.

Puréeing Hot Mixtures: When using the blender to purée hot mixtures such as creamed soups and baby foods, strain the solids from the liquid, reserving the cooking liquid. Allow hot foods to

cool slightly before blending to prevent steam buildup, which may cause the lid to lift up from the blender jar. Place the cooked solids in the blender jar along with ½ to 1 cup (125-250 ml) of the reserved cooking liquid. Pulse to chop, then blend until desired consistency/purée is reached.

NOTE: It is highly recommended NOT to dispense hot ingredients through the dispenser tap.

Keep ice cubes made of juices, yogurt, milk or fruit purées on hand, and use instead of plain ice when making smoothies and frosty beverages to prevent diluting the drink.

For quick cleaning, add 1 cup (250 ml) of warm water and a drop of liquid dish soap to the blender jar. Cover and blend on low or high for 30 seconds or more as needed. Discard the soapy water and rinse blender thoroughly before the next use.

Keep your blender out on the counter within easy reach and you will be surprised how often you will use it.

RECIPES

SMOOTHIES, SHAKES, FRAPPÉS, FROZEN BEVERAGES

FRESH FRUIT SMOOTHIE

Layers of fresh fruit blend in just seconds to make this all-fruit smoothie.

Makes six 8-ounce (240 ml) servings

- ½ cup (125 ml) orange juice
- 1 cup (250 ml) cantaloupe, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 cup (250 ml) raspberries (fresh or frozen)
- ¾ cup (175 ml) pineapple chunks in 1-inch (2.5 cm) pieces (fresh or canned, drained)
- 1 cup (250 ml) navel orange segments,

- cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 cup (250 ml) strawberries, hulled and halved**
- ¾ cup (175 ml) mango, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 medium banana, cut into ½-inch (1.25 cm) slices**
- 1 cup (250 ml) ice cubes (about 6 standard)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Layer the ingredients in the blender jar in the order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Note: The riper the fruit, the sweeter the smoothie.

Nutritional information per serving:

Calories 101 (4% from fat) • carb. 25g • pro. 2g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 10mg • calc. 35mg • fiber 4g

TASTE OF THE TROPICS SMOOTHIE

Makes 5 cups (1.25 L)

- 2 cups (500 ml) pineapple (fresh or frozen), cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 mango, cut into cubes (about 1 to 1½ cups [250-375 ml])**
- 1 cup (250 ml) frozen papaya**
- 1 frozen banana, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 2 cups (500 ml) orange/peach/mango juice blend**
- 5 ounces (145 ml) dark rum (optional)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 70 (4% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 14mg • fiber 1g

COCOA BANANA SMOOTHIE

Makes 4 cups (1 L)

- 2 frozen bananas, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 6 ounces (170 g) lowfat coffee yogurt**
- 3 tablespoons (45 ml) chocolate syrup**
- ½ teaspoon (2 ml) espresso powder**
- 1 cup (250 ml) vanilla soymilk**
- 6-8 ice cubes**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (250 ml) serving:

Calories 70 (12% from fat) • carb. 14g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 1mg • sod. 25mg • calc. 41mg • fiber 1g

BREAKFAST BANANA BERRY SMOOTHIE

This meal-in-a-smoothie is a perfect start to the day.

Makes 3½ cups (875 ml)

- 1 frozen banana, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 cup (250 ml) fresh strawberries**
- 1 cup (250 ml) frozen berries (raspberries or strawberries)**
- 1½ cups (375 ml) orange juice or soymilk**
- ½ cup (125 ml) fat-free vanilla yogurt**
- 1 tablespoon (15 ml) protein powder (soy or whey)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 70 (5% from fat) • carb. 12g • pro. 5g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 11mg • calc. 79mg • fiber 2g

POWER BERRY ANTIOXIDANT SMOOTHIE

Makes about 5 cups (1.25 L)

- 1 cup (250 ml) frozen blueberries**
- 1¼ cups (300 ml) fresh strawberries, quartered**
- 1 cup (250 ml) frozen raspberries**
- 3½ cups (875 ml) orange juice**
- 2 tablespoons (30 ml) protein powder**
- 1-2 tablespoons (15-30 ml) wheat germ**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 92 (7% from fat) • carb. 16g • pro. 6g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 79mg • fiber 2g

SUNSHINE SMOOTHIE

This smoothie is the next best thing to being on the beach!

Makes 4½ cups (1.25 ml)

- 2 cups (500 ml) frozen pineapple, cut into 1-inch (2.5 cm) chunks**
- 2 frozen bananas, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 cup (250 ml) frozen peaches**
- 2 tablespoons (30 ml) cream of coconut**
- 1½ cups (375 ml) orange/peach/mango juice blend (orange juice may be substituted)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 77 (12% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 9mg • fiber 1g

CRAN-RASPBERRY LEMON SMOOTHIE

Makes 5 cups (1.25 L)

- ½ cup (125 ml) frozen cranberries**
- 1½ cups (375 ml) lemon sorbet**
- 1 cup (250 ml) fresh or frozen raspberries**
- 2 cups (500 ml) orange/peach/mango juice blend (orange juice may be substituted)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense smoothie: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as smoothie is dispensing.

NOTE: This smoothie is on the tart side. If you prefer a sweeter smoothie, just add a tablespoon or two of sugar (15-30 ml).

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 85 (1% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 12mg • fiber 1g

WATERMELON STRAWBERRY COOLER

This cooler makes a sweet, refreshing treat

Makes 4 cups (1 L)

- 1½ cups (375 ml) strawberry sorbet, softened**
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lime juice**
- 4 cups (1L) fresh watermelon, cut into cubes**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense cooler: With blender on low, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as cooler is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 68 (5% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 10mg • fiber 1g

CUCUMBER MELON AGUA FRESCA

The ultimate refreshing drink on a hot summer day.

Makes 4½ cups (1.125 L)

- 2½ cups (625 ml) cucumber, peeled, seeded and chopped**
- 1½ cups (375 ml) honeydew melon, cut into cubes**
- 2 tablespoons (30 ml) lime juice**
- 2 tablespoons (30 ml) fresh mint, roughly chopped**
- 1 ½-inch (1.25 cm) piece fresh ginger, peeled and chopped**
- ½ cup (125 ml) apple juice**
- ½ cup (125 ml) water**
- 8 ice cubes**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the

dispenser tap and stir contents with the blending stick as drink is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 25 (4% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 7mg • calc. 14mg • fiber 1g

FROZEN RUM PUNCH

Makes 5 cups (1.25 L)

- 1 cup (250 ml) frozen pineapple, pre-cut chunks**
- 1 cup (250 ml) canned pineapple in juice**
- 1 cup (250 ml) mango sorbet**
- ¾ cup (175 ml) rum**
- 1½ tablespoons (25 ml) grenadine**
- ¼ cup (50 ml) lime juice (approximately 4 limes)**
- 8 ice cubes**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense punch: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as punch is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 91 (1% from fat) • carb. 14g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 4mg • calc. 7mg • fiber 1g

CAMPARI GRAPEFRUIT SLUSHY

Once you acquire a taste for this slightly bitter beverage, it will become a favourite flavour.

Makes about 6 cups (1.5 L)

- 6 pink grapefruits, cut into sections, reserved with juices**

½ cup (125 ml) Campari®

¼ cup (50 ml) Grand Marnier®

6 ice cubes

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense slushy: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as slushy is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 73 (1% from fat) • carb. 11g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 9mg • fiber 1g

PEACH RASPBERRY GRAND MARGARITA

Makes 3½ cups (875 ml)

- 2 cups (500 ml) frozen peaches**
- ¾ cup (175 ml) frozen raspberries**
- 1 cup (250 ml) raspberry or peach sorbet**
- ¼ cup (50 ml) Grand Marnier®**
- ½ cup (125 ml) tequila**
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lime juice**
- ½ cup (125 ml) orange juice**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as drink is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 144 (0% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 8mg • fiber 2g

MOCHA MUDSLIDE

Makes 5 cups (1.25 L)

- 2 cups (500 ml) coffee ice cream**
- 2 cups (500 ml) chocolate ice cream**
- 1 cup (250 ml) milk**
- ¼ cup (50 ml) Kahlúa®**
- ¼ cup (50 ml) vodka**
- 2 tablespoons (30 ml) Irish cream liqueur (optional)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth if not dispensing immediately.

To dispense: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as drink is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 232 (49% from fat) • carb. 22g • pro. 3g • fat 13g • sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 48mg • calc. 89mg • fiber 0g

SUPER VEGGIE JUICE

Get your veggies for the day on the run in this quick, fresh vegetable juice.

Makes about 4 cups (1 L)

- 1½ cups (375 ml) V-8 juice**
- ½ cup (125 ml) cherry tomatoes, halved**
- ½ red bell pepper, roughly chopped (about ½ cup [125 ml])**
- 1 celery stalk, cut into small dice**

- 1 cup (250 ml) *cucumber, peeled, seeded, and roughly chopped**
- 3 tablespoons (45 ml) fresh parsley**
- 2 teaspoons (10 ml) lime juice (about ½ lime)**
- 3 dashes Tabasco®**
- 4-5 ice cubes**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense juice: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as juice is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 18 (7% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 176mg • calc. 18mg • fiber 1g

CHOCOLATE COOKIES AND CREAM SHAKE

Makes 4 cups (1 L)

- 3 cups (750 ml) chocolate ice cream**
- 1½ cups (375 ml) lowfat milk**
- 10 chocolate sandwich cookies**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth if not dispensing immediately.

To dispense shake: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as shake is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 189 (41% from fat) • carb. 25g • pro. 4g • fat 9g • sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 136mg • calc. 113mg • fiber 0mg

PEPPERMINT STICK MILKSHAKE

Makes 5 cups (1.25 L)

- 3½ cups (875 ml) vanilla ice cream**
- 2 cups (500 ml) lowfat milk**
- ½-¾ cup (125 - 175 ml) peppermint candies, crushed**
- 1-2 drops peppermint extract (optional)**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense shake: With blender on high, place a cup or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as shake is dispensing.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 184 (29% from fat) • carb. 30g • pro. 3g • fat 6g • sat. fat 4g • chol. 24mg • sod. 70mg • calc. 124mg • fiber 0g

DIPS, SAUCES, AND DRESSINGS

CHUNKY HUMMUS

For this hummus variation the chickpeas do not get puréed all the way.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 1 small scallion, roughly chopped**
- 1 tablespoon (15 ml) parsley**
- ¾ teaspoon (4 ml) kosher salt**
- 2 tablespoons (30 ml) tahini**

- 2 tablespoons (30 ml) lemon juice**
- 1 15-ounce (445g) can chickpeas**
- 4 tablespoons (60 ml) extra virgin olive oil**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place the scallion, parsley, and salt in the blender. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On and pulse on high 10 to 15 times. Scrape the sides of the blender jar and add the tahini, lemon juice, and chickpeas in the order listed and pulse on high about 10 times. Scrape sides of blender jar and blend on high for about 25 to 30 seconds. Add the olive oil in a steady stream through the opening in the blender jar lid while blending on high for 20 seconds. Once hummus has reached desired consistency, press Off.

Transfer the hummus to a bowl and let stand for 30 minutes before serving, to allow flavors to develop. Hummus will keep covered in the refrigerator for up to a week.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 122 (66% from fat) • carb. 8g • pro. 3g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 248mg • calc. 32mg • fiber 2g

BLACK BEAN DIP

Makes about 1¾ cup (425 ml)

- ½ teaspoon (2 ml) olive oil**
- 1 small garlic clove, smashed**
- ½ sweet red bell pepper, chopped into ½-inch (1.25 cm) dice (about 2 to 3 ounces [60 - 90 g])**
- 1 16-ounce (470 g) can black beans**
- ½ teaspoon (2 ml) chipotle peppers**
- ¼ cup (50 ml) fromage blanc**
- ½ teaspoon (2 ml) salt**

Attach dispenser tap to the blender collar.

In a small sauté pan, heat the olive oil over medium heat. Add the garlic clove and chopped red pepper and sauté for about 5 minutes, until the peppers are slightly browned. Add contents of pan to the blender jar along with the black beans, chipotle pepper, fromage blanc, and salt. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On, pulse on high 10 times. Blend on high for 15 to 20 seconds. Once ingredients are puréed, press Off.

Transfer to a small serving bowl. Dip may be used immediately as a spread for tortillas and quesadillas or covered with plastic and refrigerated for an hour to set up to a more dip-like consistency.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 51 (8% from fat) • carb. 10g • pro. 5g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 384mg • calc. 17mg • fiber 3g

ANCHO CHILE SAUCE

A perfect all-purpose sauce for Mexican dishes. Makes about 2 cups (500 ml)

- 6** dried ancho chiles
- 1** tablespoon (15 ml) olive oil
- 1** large shallot (about 3 ounces [90 g]), roughly chopped
- 1** garlic clove, chopped
- 1** jalapeño, seeds removed, roughly chopped
- ¼** cup (50 ml) white wine
- 1** cup (250 ml) chicken stock
- ¾** teaspoon (4 ml) salt
- 2** tablespoons (30 ml) honey
- 1** tablespoon (15 ml) lime juice

Reconstitute chiles: place them in a bowl, and pour boiling water over them so that they are completely covered. Invert a plate to cover bowl, keeping the chiles submerged. Allow the chiles to sit until they soften, about 30 minutes to an hour. Once soft, remove all seeds and stems, and reserve.

In a 3½-quart (3.3 L) sauté pan, heat the olive oil over medium heat. Add shallot, garlic, jalapeño, and a small pinch of salt. Stir and sauté until softened and slightly browned, about 5 minutes. Stir in reserved chiles and heat through for about a minute. Stir in white wine. Scrape any bits that are clinging to the bottom of the pan. Allow wine to reduce to almost nothing. Add the chicken stock, bring to a boil and then reduce to a simmer for about 10 to 15 minutes.

Place contents of pan into the blender jar and add remaining salt, honey, and lime juice.

Place cover with blending stick on the blender jar. Secure the cover tightly with a dishtowel and your hand. Press On and blend on high for 30 to 40 seconds. Press Off once it is smooth. Serve chile sauce immediately or keep in refrigerator for up to a week.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 49 (30% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 275mg • calc. 10mg • fiber 0g

ROMESCO SAUCE

This sauce of Spanish origin is delicious served with grilled chicken, vegetables, or even grilled seafood.

Makes about 2 cups (500 ml)

- 3** tablespoons plus 1 teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil
- 4** medium tomatoes (about 5 ounces [145 g] each), sliced in half
- 1** large sweet red bell pepper (about 7 to 8 ounces [210 - 240 g]), sliced in half
- 1** shallot (about 2 ounces [60 g]) unpeeled
- 3** garlic cloves, unpeeled
- 1** cup (250 ml) white bread cubed (about 1" [2.5 cm] cubes, crust removed)
- ⅓** cup (75 ml) roasted almonds, roughly chopped

- ½** teaspoon (2 ml) paprika
- 2** tablespoons (30 ml) sherry vinegar
- 2** tablespoons (30 ml) sherry
- ¼** cup (50 ml) chicken or vegetable stock
- ½** teaspoon (2 ml) kosher salt freshly ground black pepper

Preheat oven to 425°F (220°C).

Lightly coat a baking sheet with 1 tablespoon (15 ml) of olive oil and place the tomatoes, pepper, shallot, and garlic cloves on it. Roast for about 35 to 40 minutes until all vegetables are blistered and soft. Place the pepper in a small mixing bowl and seal tightly with plastic wrap (leave for about 30 minutes). Remove and discard skins and seeds from tomatoes and skins from both shallot and garlic. Reserve.

When the vegetables are almost cool, heat 1 teaspoon (5 ml) of olive oil in a 3½-quart (3.3 L) sauté pan over medium heat. Toast the bread cubes gently until slightly golden, about 3 minutes. Stir in roasted tomatoes, shallot, and garlic and heat gently.

Remove skins and seeds from pepper and roughly chop. Stir pepper in with the almonds and paprika and heat for about 1 minute. Add the sherry vinegar and the sherry, scraping up any bits that are stuck to the bottom of the pan. Reduce liquid by half. Add the stock and bring to a boil. Reduce to simmer for about 4 to 5 minutes.

Place contents of pan into the blender jar plus the remaining 2 tablespoons of olive oil, salt, and pepper. Place cover with blending stick on the blender jar. Secure the cover tightly with a dishtowel and your hand. Press On. Blend on high for 20 seconds.

Press Off once it is smooth, and adjust seasonings accordingly.

Serve immediately or place in container to store in refrigerator for up to one week.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:
Calories 173 (47% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 9g • sat. fat 1g • chol 0mg sod. 108mg • calc. 27mg • fiber 2g

RUSTIC TOMATO SAUCE

Makes about 8 cups (2 L)

- 1** **tablespoon extra virgin olive oil**
- 1** **onion (8 ounces [240 g]), peeled and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 2** **carrots (4 ounces [120 g] each), peeled and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 2** **ribs celery, trimmed and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 4** **cloves garlic, peeled**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried oregano**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried basil**
- 4** **roasted red bell peppers, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- ½** **cup (125 ml) dry white wine (such as vermouth)**
- 2** **tablespoons (30 ml) tomato paste**
- 3** **15-ounce (445 g) cans recipe-ready diced tomatoes with juice**
- ½** **teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼** **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**

In a 3½-quart (3.3 L) saucepan, heat the olive oil over medium heat. Add the onion, carrots, celery, garlic, oregano and basil. Cover loosely and cook until the vegetables are softened, 6 to 8 minutes. Stir in the roasted red peppers, wine, tomato paste, and tomatoes. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for 35 to 40 minutes, loosely covered. Uncover and simmer for 15 to 20 minutes longer to thicken. Turn off heat and let sit 5 minutes.

Strain the solids from the liquids, and return the liquid to the saucepan. Place the solids in the

blender jar with ½ cup (125 ml) of the cooking liquid. Cover the blender jar. Press On and Pulse. Pulse 10 times to chop. Use a plastic spatula to scrape the sides of the blender jar. Blend on high for 30 to 40 seconds, until smooth, and press Off. Return the puréed tomato mixture to the liquid in the saucepan and reheat gently over medium low heat. Add salt and pepper.

Serve immediately or keep in refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 48 (17% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 194mg • calc. 26mg • fiber 2g

SPRINGTIME CHÈVRE DRESSING

This elegant dressing is wonderful on grilled vegetables and grilled chicken and is fantastic on warm potato salad or baked potatoes.

Makes 2½ cups

- ¼** **cup nonfat yogurt**
- ½** **cup buttermilk**
- 16½** **ounces chèvre**
- 2** **scallions, roughly chopped**
- 2** **tablespoons (30 ml) fresh parsley**
- 2** **teaspoons (10 ml) lemon juice**
- ½** **teaspoon (2 ml) kosher salt**
freshly ground black pepper

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 30 to 40 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense dressing: With blender on low, place a serving bowl or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as dressing is dispensing.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:
Calories 179 (68% from fat) • carb. 2g • pro. 12g • fat 14g • sat. fat 9g • chol. 36mg • sod. 277mg • calc. 235mg • fiber 0g

CREAMY DILL DRESSING

Makes about 3 cups (750 ml)

- 1** **cup (250 ml) buttermilk**
- ¾** **cup (175 ml) sour cream**
- ½** **cup (125 ml) light mayonnaise**
- ⅔** **cup (150 ml) fresh dill, packed**
- 1** **tablespoon + 1 teaspoon (20 ml) fresh lemon juice**
- 1** **tablespoon (15 ml) chopped shallot**
- ¾** **teaspoon (4 ml) kosher salt freshly ground pepper**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 20 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense dressing: With blender on low, place a serving bowl or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as dressing is dispensing.

Serve dressing immediately or keep in refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per 1-ounce (30 ml) serving:
Calories 36 (79% from fat) • carb 1g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 5mg • sod. 93mg • calc. 21mg • fiber 1g

BASIC VINAIGRETTE

This basic vinaigrette is perfect for a crisp green salad. You may add herbs or use flavoured vinegars.

Makes about 1½ cups (375 ml), and can be doubled or tripled

- 1 garlic clove, peeled**
- 2 tablespoons Dijon-style mustard**
- ½ cup wine vinegar**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground pepper**
- ⅓ cup extra virgin olive oil**
- ⅓ cup vegetable oil**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place the garlic in the blender jar and cover jar. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On and pulse. Pulse 5 times on high to chop the garlic. Add the mustard, vinegar, salt and pepper. Turn the blender on high and blend for 10 to 15 seconds. With the blender running, add the oils in a slow, steady stream, taking about 20 seconds, then blend for 20 seconds longer until completely emulsified.

Press Off once it is emulsified, if not dispensing immediately.

To dispense dressing: With blender on low, place a serving bowl or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as dressing is dispensing.

You may change the basic vinaigrette by using different flavors of the vinegar, mustard or oil. Try using fresh lemon juice and a little honey for a honey-mustard vinaigrette. Add fresh herbs, sun-dried tomatoes, or pesto for other flavor changes.

Nutritional information per tablespoon (15 ml):

Calories 109 (97% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 12g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 86mg • calc. 1mg • fiber 0g

SOUPS

AVOCADO AND CUCUMBER SOUP

The perfect soup for a hot summer day. If you have extra-large avocados reduce the number of avocados to 2. This soup can also double as a delicious sauce.

Makes 5¾ cups (1.4 L)

- 3 avocados**
- 1½ cups (375 ml) cucumber, peeled, seeded, and diced**
- 6 tablespoons (90 ml) fresh lemon juice (about 2 lemons)**
- ½ cup (125ml) lowfat plain yogurt**
- 6 ice cubes**
- 1 cup (250 ml) water**
- 3 tablespoons (45 ml) fresh cilantro (or your favourite fresh herb) dash hot sauce**
- 1½ teaspoons (7 ml) kosher salt**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 20 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense soup: With blender on low, place a serving bowl or pitcher underneath the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as soup is dispensing.

Serve soup immediately or keep in refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 45 (73% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 94mg • calc. 14mg • fiber 0g

CREAMY SPINACH AND WATERCRESS SOUP

Makes 6 cups (1.5 L)

- ½ tablespoons (7 ml) unsalted butter**
- 2 cups (500 ml) leeks, white and pale green parts only, washed and chopped (about 7 to 8 ounces [210 - 240 g] of leeks)**
- 1½ tablespoons (25 ml) unbleached flour**
- ¼ cup (50 ml) white wine**
- 1 medium-small potato (about 6 ounces [170 g]), cut into 1-inch (2.5 cm) dice**
- 5¼ cups (1.3 L) chicken or vegetable stock**
- 1 10-ounce (295 g) package frozen spinach, defrosted and drained**
- 1 bunch watercress, washed and roughly chopped**
- ¼ teaspoon (1 ml) nutmeg**
- ¾ teaspoon (4 ml) kosher salt**
- ¼ cup (1 ml) heavy cream freshly ground black pepper**

Place the butter in a 3½-quart sauté pan over medium low heat. Stir in chopped leeks and sweat with lid on for about 10 to 15 minutes. Once leeks are very soft, add flour and stir over heat for about 3 minutes. Add white wine and reduce until just a touch remains. Stir in potatoes and add chicken/vegetable stock. Bring to a boil and then reduce to a simmer until the potatoes are soft, approximately 20 minutes. Once potatoes are soft, stir in spinach and cook for about 3 minutes. Stir in watercress, nutmeg, and salt. When watercress is soft, stir in heavy cream. Bring to a low simmer for 3 to 4 minutes.

Place contents of pan in blender jar. Place cover with blending stick on the blender jar. With your hand and a dishtowel FIRMLY securing the blender lid, press On. Blend on low and then high for 30 seconds.

Press Off once it is smooth. Serve soup immediately or keep in refrigerator for up to 5 days. If reheating, check seasoning as flavors may need to be brightened up with a little lemon, salt, and pepper.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 74 (41% from fat) • carb. 7g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 11mg • sod. 330mg • calc. 49mg • fiber 1g

SWEET POTATO SOUP

This simple yet satisfying soup makes a perfect meal on a cold wintry night.

Makes about 5 cups (1.25 L)

- ½ **tablespoon (7 ml) olive oil**
- 1 teaspoon (5 ml) unsalted butter**
- 1 shallot, sliced (about 1 ounce [30 g])**
- 1 3-inch (7.5 cm) piece of leek, white part only, cleaned and sliced**
- ¼ **cup (50 ml) white wine**
- 2½ **pounds (1.13 kg) yam or sweet potato, about 6 cups (1.5 L), ½-inch (1.25 cm) dice**
- 3 cups (750 ml) chicken stock**
- ½ **teaspoon (2 ml) salt**
- ¼ **teaspoon (1 ml) nutmeg**

Place the olive oil and butter in a 3-quart (2.9 L) sauté pan over medium-low heat. Add the sliced shallot and leek. Stir to soften, then cover pan and allow the shallot and leek to sweat and become very soft, about 10 to 15 minutes. Uncover and stir, allowing any liquid to evaporate. Add the white wine and stir until completely evaporated, about 3 minutes. Add sweet potatoes and stir. Add chicken stock (add more stock if the potatoes are not completely submerged), salt, and nutmeg and simmer until potatoes are very soft, about 25 minutes.

Place contents of pan in blender jar. Place cover with blending stick on the blender jar. With your

hand and a dishtowel FIRMLY securing the blender lid, press On. Blend on low for 10 seconds. Switch to high and blend for an additional 20 to 30 seconds, until soup is completely puréed.

Press Off once it is smooth. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve immediately.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 131 (9% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 1mg • sod. 228mg • calc. 20mg • fiber 4g

ROASTED PARSNIP AND APPLE SOUP

Makes 6 cups (1.5 L)

- 2½ **tablespoons (38 ml) olive oil**
- 2 pounds (1 kg) parsnips, cut into 1" (2.5 cm) rounds**
- ¼ **teaspoon (1 ml) salt**
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter**
- 1 shallot (about 1½ ounces [43 g]), minced**
- 1 medium apple, cut into 1" (2.5 cm) dice (about 6 ounces [170 g])**
- ¼ **cup (50 ml) white wine**
- 3 cups (750 ml) chicken or vegetable stock**
- 1 cup (250 ml) 1-percent milk**

Preheat oven to 400°F (200°C).

In a mixing bowl, toss together 1½ tablespoons (25 ml) olive oil, parsnips, and salt. Place on baking tray and roast for 30 to 35 minutes. The parsnips should be slightly browned and soft – be careful not to get them too dark.

While parsnips are roasting, heat the remaining tablespoon of oil and the butter together in a 3½-quart (3.3 L) sauté pan over medium-low heat. Add the shallot and sweat for about 3 minutes. Add the apple and cover. Apple should soften in about 8 to 10 minutes. Once apple is soft, stir in the parsnips. Add the wine and reduce until just a touch remains.

Add chicken/vegetable stock and bring to a boil. Reduce to simmer for about 5 to 8 minutes to ensure all vegetables are tender.

Place contents of pan into blender jar. Add milk. Place cover with blending stick on the blender jar. With your hand and a dishtowel FIRMLY securing the blender lid, press On. Blend on low and then high for 30 seconds. Press Off once it is smooth.

Serve soup immediately or keep in refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 117 (33% from fat) • carb. 18g • pro. 3g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 174mg • calc. 59mg • fiber 4g

TWO-BERRY SUMMER SOUP

Makes about 5 cups (1.25 L)

- 1 cup (250 ml) fresh strawberries**
- 1 cup (250 ml) frozen strawberries**
- 1 cup (250 ml) frozen raspberries**
- 2½ **cups (625 ml) lowfat vanilla yogurt**
- 8 ounces (240 g) crème fraîche**
- ½ **cup (125 ml) water**
- 2 tablespoons (30 ml) superfine sugar**

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place ingredients in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 20 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth if not dispensing immediately.

To dispense soup: With blender on low, place a serving bowl or pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as soup is dispensing.

Serve soup immediately or keep in refrigerator for up to 4 days.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 164 (53% from fat) • carb. 16g • pro. 3g • fat 10g • sat fat 6g • chol. 35mg • sod. 48mg • calc. 107mg • fiber 2g

DESSERTS

CHOCOLATE CHERRY BREAD PUDDING

For a warm dessert, mix and assemble this bread pudding ahead of time and bake while dinner is being served.

Top with sweetened whipped cream.

Makes 8 to 12 servings

- 3** tablespoons (45 ml) unsalted butter
- 6** cups (1.5 L) firm bread cubes*
- ¾** cup (175 ml) semisweet chocolate chips
- ¾** cup (175 ml) dried tart cherries
- 6** large eggs
- 1** 12-ounce (355 g) can lowfat evaporated milk
- ½** cup (125 ml) sugar
- ½** tablespoon (7 ml) vanilla extract
- ¾** cup (175 ml) heavy cream sweetened whipped cream for topping

Butter a 2–quart (1.9 L) shallow baking dish (9 x 9-inches [22.5 x 22.5 cm] square or equivalent) with 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter and place inside a larger shallow baking pan. Melt the remaining 2 tablespoons (30 ml) of butter and toss in a large mixing bowl with bread cubes, chocolate chips, and dried cherries.

Place the eggs, evaporated milk, sugar, vanilla, and heavy cream in the blender jar. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 10 seconds until smooth. Press Off. Place mixing bowl with bread cubes under the dispenser tap. With blender on low, pull down the dispenser tap and stir contents

with the blending stick to dispense all of the egg mixture over the bread.

Pour mixture into prepared pan. Let the mixture stand for 45 minutes, or cover and refrigerate up to 12 hours (if refrigerated, let come to room temperature for 30 minutes before proceeding).

Ten minutes before baking, preheat oven to 325°F (165°C). Place the baking pans in the oven and carefully pour hot water into the larger, outer pan until the water comes up the sides of the inner dish by 1 inch (2.5 cm). Bake for 60 to 70 minutes; bread pudding will be puffed and custard will be set. Remove from oven and allow the bread pudding to rest for 20 to 30 minutes on a rack before serving. Serve with sweetened whipped cream.

*Bread pudding is best made from day-old or slightly stale bread. Challah bread is an excellent choice.

Nutritional information based on 12 servings:

Calories 343 (30% from fat) • carb. 25g • pro. 14g • fat 16g • sat. fat 8g • chol. 139mg • sod. 74mg • calc. 117mg • fiber 4g

DAIRY-FREE CHOCOLATE MOUSSE

This rich chocolate mousse is so good no one would know that it is actually has health benefits!

Makes 6 ½-cup (125 ml) servings

- 12** ounces (355 g) semisweet chocolate
- 1** cup (250 ml) chocolate or vanilla soy milk
- ½** tablespoon (7 ml) pure vanilla extract
- 1** 14-ounce (415 g) package silken tofu, cut into cubes

Melt chocolate in a double boiler.

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Place soy milk, vanilla, melted chocolate, and tofu in blender jar in order listed. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process, stirring contents with

blender stick for 25 to 30 seconds until smooth. Press Off once it is smooth if not dispensing immediately. To dispense mousse: With blender on low, place a custard cup under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick and dispense one custard cup full of mousse at a time.

Cover cups with plastic and refrigerate until set, about 8 to 12 hours.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

Calories 361 (50% from fat) • carb. 38g • pro. 6g • fat 20g • sat. fat 9g • chol. 0mg • sod. 9mg • calc. 71mg • fiber 9g

MANGO COULIS

This sauce makes a delicious dessert topping, especially on ice cream and sorbet.

Makes 3½ cups (875 ml)

- ¾** cup (175 ml) water
- ¾** cup (175 ml) granulated sugar
- 4** cups (1 L) cubed mango (approximately 3 medium mangoes)

Place the water and sugar in a saucepan and bring to a boil. Remove from heat when sugar is dissolved (about 2 to 3 minutes after the mixture comes to a boil).

Allow to cool.

Attach the dispenser tap to the blender collar.

Once simple syrup is cool, place it in the blender jar with the cubed mango. Place cover with blending stick on the blender jar. Press On. Turn blender on high and process for 15 to 20 seconds until smooth. Press Off once it is smooth, if not dispensing immediately.

To dispense coulis: With blender on low, place pitcher under the dispenser tap. Pull down the dispenser tap and stir contents with the blending stick as coulis is dispensing.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 72 (1% from fat) • carb. 19g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 5mg • fiber 1g

CRÊPES

Makes about 16 crêpes

- 1½ cups (375 ml) whole milk**
- 1 cup (250 ml) plus 2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour**
- 3 large eggs**
- 2 teaspoons (10 ml) sugar**
- ¼ teaspoon (1 ml) salt**
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, melted additional melted butter**

Combine milk, flour, eggs, sugar and salt in blender. Blend until smooth, occasionally scraping down sides of blender, about 2 minutes. Add 1 tablespoon (15 ml) melted butter and blend 30 seconds. Cover and refrigerate crêpe batter in blender container at least 1 hour and up to 4 hours.

Reblend batter for 15 seconds. Heat nonstick skillet with 8-inch-diameter (20 cm) bottom over medium-high heat. Brush with melted butter. Pour ¼ cup (50 ml) of batter into skillet, tilting skillet quickly to coat bottom evenly. Cook until top of crêpe appears dry and bottom is golden, loosening edges of crêpe with spatula, about 45 seconds. Turn crêpe over; cook until brown spots appear on bottom, about 30 seconds. Transfer to plate. Top with plastic wrap. Repeat with remaining batter, brushing skillet with more butter as needed. As crêpes are cooked, layer as directed, between sheets of plastic wrap. (Can be made 1 day ahead. Cover with plastic wrap plastic; chill.)

For serving immediately, cover the crêpes with aluminum foil and keep them warm in a preheated 200°F (95°C) oven. For serving later, wrap them in plastic wrap in quantities intended for each use and

slip them into a self-sealing plastic bag. Refrigerate the crêpes for up to 3 days, or freeze them for up to 2 months.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:

Calories 61 (33% from fat) • carb. 7g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 40mg • sod. 53mg • calc. 30mg • fiber 0g

BROWN SUGAR & CINNAMON CAMELIZED APPLES

- ¼ cup (50 ml [½ stick]) unsalted butter**
- ½ cup (125 ml [packed]) golden brown sugar**
- 4 large apples (about 1½ pounds [750 g]), peeled, halved, cored, each half cut lengthwise into 6 slices**
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice**
- 1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon**

Melt butter in large nonstick skillet over medium-high heat. Add brown sugar; stir 1 minute. Add apple slices and lemon juice; cook until apples begin to release juice and syrup forms in skillet. Sprinkle with cinnamon and cook, turning apple slices frequently, about 3 to 4 minutes. Apples should be tender but still maintain their shape.

(Can be made 2 hours ahead. Let stand at room temperature. Rewarm before using.)

Use to fill crêpes. Top with vanilla or caramel ice cream, or slightly sweetened whipped cream.

Nutritional information per crêpe:

Calories 67 (34% from fat) • carb. 12g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 7mg • sod. 2mg • calc. 9mg • fiber 1g

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on this Cuisinart® product. This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® product that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that this Cuisinart® product will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: SMO-56C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number. Example, 60630 would designate year, month & day (2006, June 30th).

If your Cuisinart® product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ont. L6T 5M1

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® product has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with Cuisinart® authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

IMPORTANT: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than

Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemaker



Food
Processor



Wafflemakers



Toaster Ovens



Cookware



Ice Cream
Makers

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

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart
156 Parkshore Drive,
Brampton, Ontario
L6T 5M1
Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com
Printed in China
05CC25172

G IB-5999-CAN

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots
culinaires



Gautriers



Fours-grilloirs



Batterie
de cuisine



Sorbetières

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

www.cuisinart.ca

G IB-5999-CAN

05CC25172

Imprimé en Chine

Consumer_Canada@Conair.com

Centre d'appel des consommateurs :

Brampton, Ontario L6T 5M1

156, chemin Parkshore

Cuisinart Canada

commerce enregistrée de Cuisinart

Cuisinart[®] est une marque de

©2006 Cuisinart

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annuelle et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

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

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons

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

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi :

Modèle : SM056C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 60630 désigne l'année, le mois et le jour (2006, juin, 30)

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

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

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

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure maintenance de tout produit Cuisinart® que vous retourniez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

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

la poêle de façon égale. Faites cuire jusqu'à ce que le dessus de la crêpe semble sec et le dessous soit doré, en décollant les bords de la crêpe avec une spatule, environ 45 secondes. Retournez la crêpe et laissez cuire jusqu'à ce que le dessous soit légèrement brun, environ 30 secondes. Transférez sur une assiette. Recouvrez de pellicule plastique. Répétez le processus avec le reste de la pâte, en brossant la poêle avec du beurre supplémentaire, au besoin. Au fur et à mesure que les crêpes sont cuites, empilez-les entre des couches de pellicule plastique. (Les crêpes peuvent être cuites 1 journée à l'avance. Couvrez de pellicule plastique; réfrigérez.)

Pour servir immédiatement, couvrez les crêpes avec du papier d'aluminium et gardez-les au chaud au four préchauffé à 200°F (95°C). Pour servir les crêpes plus tard, enveloppez-les dans de la pellicule plastique dans les quantités voulues et glissez-les dans un sac en plastique scellé. Réfrigérez les crêpes jusqu'à 3 jours, ou congélez-les jusqu'à 2 mois.

*Information nutritionnelle par portion
d'un quart de tasse (50 ml) :*

Calories 67 (33% provenant du gras) • lip. 7g • prot. 3g • gras 2g • gras sat. 1g • chol. 40mg • sod. 53mg • calc. 30mg • fibre 0g

POMMES CARAMELISÉES À LA CASSONADE ET À LA CANNELLE

50 ml	¼ tasse (½ bâton) de sucre non salé
125 ml	½ tasse de cassonade dorée, tassée
4	grosses pommes (environ 1 ½ livre [750 g]), pelées, coupées en deux et évidées, et coupées sur la longueur en 6 tranches
15 ml	1 cuillère à soupe de jus de citron frais
5 ml	1 cuillère à thé de cannelle moulue

Faites fondre le beurre dans une grande poêle antiadhésive sur feu moyen-élevé. Ajoutez la cassonade et remuez pendant 1 minute. Ajoutez les tranches de pommes et le jus de citron; faites cuire jusqu'à ce que les pommes commencent à donner du jus et qu'un sirop se forme dans la poêle. Saupoudrez de cannelle et faites cuire, en tournant souvent les tranches de pommes, de 3 à 4 minutes. Les pommes doivent être tendres mais entières.

(Cette recette peut être faite 2 heures à l'avance. Laissez reposer à la température de la pièce. Réchauffez avant l'usage.)

Remplissez des crêpes du mélange. Garnissez de crème glacée à la vanille ou au caramél, ou avec de la crème fouettée légèrement sucrée.

Information nutritionnelle par crêpe :

Calories 67 (34% provenant du gras) • lip. 12g • prot. 0g • gras 3g • gras sat. 2g • chol. 7mg • sod. 2mg • calc. 9mg • fibre 1g

à la température de la pièce pendant 30 minutes avant la cuisson). Dix minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 325°F (165°C). Placez les plats dans le four et versez soigneusement de l'eau chaud dans le plat extérieur plus grand, jusqu'à ce que l'eau recouvre 1 pouce (2,5 cm) sur les côtés du plat intérieur. Faites cuire pendant 60 à 70 minutes; le pudding sera gonflé et l'intérieur sera cuit. Retirez le pudding du four et laissez-le reposer de 20 à 30 minutes sur une grille avant de servir. Servez avec de la crème fouettée sucrée.

*Il est préférable d'utiliser du pain d'un jour ou légèrement rassis. Le pain challa est un excellent choix

Information nutritionnelle pour 12 portions :

Calories 343 (30% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 14g • gras 16g • gras sat. 8g • chol. 139mg • sod. 74mg • calc. 117mg • fibre 4g

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS PRODUITS LAITIERS

Cette riche mousse au chocolat est si délicate que personne ne se doutera qu'elle est bonne pour la santé!

Donne six portions de ½ tasse (125 ml)

335 g 12 onces de chocolat mi-sucré
250 ml 1 tasse de lait de soja au chocolat ou à la vanille

7 ml ½ cuillère à soupe d'extrait de vanille pure

1 14 paquet de 14 onces (415 g) de tofu à texture fine, coupé en cubes

Faites fondre le chocolat dans un bain-marie.

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Placez le lait de soja, la vanille, le chocolat fondu et le tofu dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélangeur sur le récipient. Appuyez sur ON. Réglez le mélangeur à vitesse élevée et mélangez en remuant

le contenu avec la baguette de mélange pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur Off une fois si vous ne versez pas tout de suite le mélange. Afin de verser le mélange : Réglez le mélangeur à vitesse basse et placez un plat à pudding sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la mousse dans contenant à la fois.

Couvrez les contenants avec de la pellicule plastique et réfrigérez de 8 à 12 heures.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :
Calories 361 (50% provenant du gras) • lip. 38g • prot. 6g • gras 20g • gras sat. 9g • chol. 0mg • sod. 9mg • calc. 71mg • fibre 9g

COULIS À LA MANGUE

Cette sauce est une délicieuse garniture pour dessert, surtout sur la crème glacée et le sorbet.

Donne 3 ½ tasses (875 ml)

175 ml ¾ tasse d'eau
175 ml ¾ tasse de sucre granulé

1 L 4 tasses de mangues en cubes (environ 3 mangues moyennes)

Placez l'eau et le sucre dans une casserole et amenez à ébullition. Retirez du feu une fois le sucre dissous (environ 2 à 3 minutes après le point d'ébullition).

Laissez refroidir.

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Une fois le sirop simple refroidi, placez-le dans le récipient du mélangeur, avec les cubes de mangues. Placez le couvercle muni de la baguette

de mélangeur sur le récipient. Appuyez sur ON. Réglez le mélangeur à vitesse élevée et mélangez pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à l'obtention d'un

mélange homogène. Appuyez sur Off une fois si vous ne versez pas tout de suite le coulis. Afin de verser le coulis : Réglez le mélangeur à vitesse basse et placez un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez le coulis.

Information nutritionnelle par portion

d'un quart de tasse (50 ml) :
Calories 72 (1% provenant du gras) • lip. 19g • prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 5mg • fibre 1g

CRÊPES

Donne environ 16 crêpes

375 ml 1 ½ tasse de lait entier

250 ml 1 tasse plus 2 cuillères à soupe (30 ml) de farine tout-usage

3 gros œufs

10 ml 2 cuillères à thé de sucre

1 ml ¼ cuillère à thé de sel

15 ml 1 cuillère à soupe de beurre non salé et fondu

Beurre non fondu supplémentaire

Déposez le lait, la farine, les œufs, le sucre et le sel dans le mélangeur. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, en râclant les parois du récipient de temps à autre, environ 2 minutes. Ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de beurre fondu et mélangez pendant 30 secondes. Couvrez et réfrigérez la pâte à crêpes dans le récipient du mélangeur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 4 heures.

Dans un bol à mélanger, remuez ensemble 1 ½ cuillère à soupe (25 ml) d'huile d'olive, les panais et le sel. Placez le tout sur une plaque de cuisson et faites rôtir au four pendant 30 à 35 minutes. Les panais doivent être légèrement dorés et ramollis; faites attention de ne pas les noircir.

Pendant que les panais rôtissent, chauffez le reste de l'huile et le beurre dans une sauteuse de 3 ½ pintes (3,3 L), sur feu moyen-bas. Ajoutez l'échalote et laissez suer pendant 3 minutes. Ajoutez la pomme et couvrez. Laissez la pomme ramollir, pendant 8 à 10 minutes. Une fois la pomme ramollie, ajoutez en remuant les panais. Ajoutez le vin et laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un peu de vin. Ajoutez le bouillon de poulet ou de légumes et amenez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 5 à 8 minutes afin d'assurer la tendreté de tous les légumes.

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur. Ajoutez le lait. Placez le couvercle du mélangeur. Ajoutez le mélange sur le bouton ON et mélangez à vitesse basse puis à vitesse élevée pendant 30 secondes. Une fois le mélange homogène, appuyez sur OFF.

Servez la soupe immédiatement ou conservez-la au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Information nutritionnelle par portion

d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 117 (33% provenant du gras) • lip. 18g • prot. 3g • gras sat. 1g • chol. 4mg • sod. 174mg • calc. 59mg • fibre 4g

SOUPE AUX DEUX BAIES

Donne environ 5 tasses (1,25 L)

250 ml 1 tasse de fraises fraîches
250 ml 1 tasse de fraises congelées
250 ml 1 tasse de framboises congelées

625 ml 2 ½ tasses de yogourt à la vanille
240 g 8 onces de crème fraîche
125 ml ½ tasse d'eau
30 ml 2 cuillères à soupe de sucre très fin

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la soupe tout de suite.

Pour verser la soupe : avec le mélangeur réglé à la vitesse basse, placez un bol ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la soupe.

Information nutritionnelle par portion

d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 164 (53% provenant du gras) • lip. 16g • prot. 3g • gras sat. 6g • chol. 35mg • sod. 48mg • calc. 107mg • fibre 2g

DESSERTS

PUDDING DE PAIN PERDU AU CHOCOLAT ET AUX CERISES

Pour un dessert chaud, préparez à l'avance ce pudding de pain perdu et faites-le cuire pendant que vous servez le souper. Garnissez de crème fouettée sucrée.

45 ml 3 cuillères à soupe de beurre non salé

Donne de 8 à 12 portions

1,5 L 6 tasses de cubes de pain fermes*
175 ml ¾ tasse de grains de chocolat mi-sucré
175 ml ¾ tasse de cerises acides séchées gros oëufs
1 boîte de 12 onces (355 g) de lait évaporé à faible teneur en gras
125 ml ½ tasse de sucre
7 ml ½ cuillère à soupe d'extrait de vanille
175 ml ¾ tasse de crème épaisse
Crème fouettée sucrée pour garnir

Beurrez un plat à cuisson peu profond de 2 pintes (1,9 L) (plat carré de 9 x 9 pouces (22,5 cm x 22,5 cm) ou équivalent) avec 1 cuillère à soupe (15 ml) de beurre non salé. Placez ce plat à cuisson sur une plaque à cuisson plus grande et peu profonde. Faites fondre les 2 autres cuillères à soupe (30 ml) de beurre et mélangez-les dans un bol avec les cubes de pain, les grains de chocolat et les cerises séchées.

Placez les oëufs, le lait évaporé, le sucre, la vanille et la crème épaisse dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Appuyez sur le bouton OFF. Placez le bol à mélanger avec les cubes de pain sous le robinet distributeur. Réglez le mélangeur à vitesse basse. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez le mélange d'oëufs sur le pain.

Verser la mélange dans le plat préparé. Laissez le mélange reposer pendant 45 minutes, ou couvrez et conservez au réfrigérateur jusqu'à 12 heures (si vous réfrigérez le mélange, laissez-le reposer

1 bouquet de cresson, lavé et haché grossièrement
 1 ml ¼ cuillère à thé de muscade
 4 ml ¾ cuillère à thé de sel kosher
 1 ml ½ tasse de crème épaisse
Poivre noir fraîchement moulu

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient. Tenez la vitesse basse pendant 10 secondes. Passez à la vitesse élevée et mélangez pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que la soupe soit entièrement réduite en puree.

SOUPE AUX PATATES DOUCES
 Cette soupe simple mais satisfaisante est un repas parfait pour une soirée d'hiver.
 Donne environ 5 tasses (1,25 L)

7 ml ½ cuillère à soupe d'huile d'olive non salée
5 ml 1 cuillère à thé de beurre non salé
1 échalotte tranchée (environ 1 once [30g])

Placez le beurre dans une sauteuse de 3 ½ pintes (3,3 L) sur feu moyen-bas. Ajoutez en remuant les patates hachées et faites suer, à couvert, pendant 10 à 15 minutes. Une fois les poireaux très ramollis, ajoutez la farine et remuez pendant environ 3 minutes. Ajoutez le vin blanc et réduisez le feu jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'un peu. Ajoutez en remuant les pommes de terre et le bouillon de poulet ou de légumes. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient ramollies, environ 20 minutes. Une fois les pommes de terre ramollies, ajoutez en remuant les épinards et laissez cuire pendant environ 3 minutes. Ajoutez en remuant le cresson, la muscade et le sel. Une fois que le cresson est ramolli, ajoutez en remuant la crème épaisse. Réduisez le feu et mijotez à feu doux pendant 3 à 4 minutes.

1 morceau de 3 pouces (7,5 cm) de poireau, partie blanche seulement, lavée et tranchée
50 ml ¼ tasse de vin blanc
1,13 kg 2½ livres de patates douces, environ 6 tasses (1,5 L), coupées en dés d'un demi-pouce (1,25 cm)
750 ml 3 tasses de bouillon de poulet ½ cuillère à thé de sel

Placez l'huile d'olive et le beurre dans une sauteuse de 3 pintes (2,9 L), sur feu moyen-bas. Ajoutez l'échalotte et le poireau. Remuez afin de ramollir, puis couvrez la sauteuse et laissez suer l'échalotte et le poireau jusqu'à ce qu'ils ramollissent, environ 10 à 15 minutes. Enlevez le couvercle de la sauteuse et remuez afin de laisser le liquide s'évaporer. Ajoutez le vin blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit entièrement évaporé, environ 3 minutes. Ajoutez les patates douces et remuez. Ajoutez le bouillon de poulet (ajoutez plus de bouillon si les patates douces ne sont pas entièrement submergées), le sel et la muscade, et laissez mijoter jusqu'à ce que les patates douces soient très ramollies, environ 25 minutes.

1,13 kg 2½ livres de patates douces, environ 6 tasses (1,5 L), coupées en dés d'un demi-pouce (1,25 cm)
750 ml 3 tasses de bouillon de poulet ½ cuillère à thé de sel
2 ml ½ cuillère à thé de muscade

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient. Tenez FERMEMENT le couvercle d'une main, avec un lingé à vaisselle. Appuyez sur le bouton ON et mélangez à vitesse basse pendant 30 secondes.

15 ml 1 cuillère à soupe de beurre non salé
1 échalotte (environ 1 ½ once [43 g]) hachée finement
1 pomme moyenne coupée en dés d'un pouce (2,5 cm) (environ 6 onces [170g])
50 ml ¼ tasse de vin blanc
750 ml 3 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
250 ml 1 tasse de lait 1%

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur OFF. Une fois le mélange homogène, appuyez sur OFF. Servez la soupe immédiatement ou conservez-la au réfrigérateur jusqu'à 5 jours. Lorsque vous réchauffez la soupe, vérifiez l'assaisonnement, car il se peut que la saveur ait besoin d'être relevée avec un peu de jus de citron, de sel et de poivre.

Préchauffez le four à 400°F.

Information nutritionnelle par portion (125 ml) :

Information nutritionnelle par portion (125 ml) :
 Calories 131 (9% provenant du gras) • lip. 27g • prot. 2g • gras sat. 0g • gras sat. 0g • chol. 1mg • sod. 228mg • calc. 20mg • fibre 4g

SOUPE AUX PANAIS RÔTIS ET AUX POMMES
 Donne 6 tasses (1,5 L)

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient. Tenez FERMEMENT le couvercle d'une main, avec un lingé à vaisselle. Appuyez sur le bouton ON et mélangez à vitesse basse pendant 10 secondes. Passez à la vitesse élevée et mélangez pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que la soupe soit entièrement réduite en puree.

Une fois le mélange homogène, appuyez sur OFF. Goûtez et ajustez l'assaisonnement, au besoin. Servez la soupe immédiatement.

VINAIGRETTE DE BASE

Cette vinaigrette de base est parfaite pour une salade verte croquante. Vous pouvez ajouter des herbes ou des vinaigres aromatisés.

Donne environ 1 ½ tasse (375 ml). La recette peut être doublée ou triplée

1 gousse d ail pelée

30 ml 2 cuillères à soupe de moutarde

de style Dijon

125 ml ½ tasse de vinaigre de vin

5 ml 1 cuillère à thé de sel kosher

2 ml ½ cuillère à thé de poivre noir

tranchement moulu

150 ml ½ tasse d huile d olive extra vierge

150 ml ½ tasse d huile végétale

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Placez l ail dans le récipient du mélangeur et placez le couvercle sur le mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON et utilisez la fonction de pulsation 5 fois à vitesse élevée afin de hacher l ail. Ajoutez la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Réglez le mélangeur à vitesse élevée et mélangez pendant 10 à 15 secondes. Avec le mélangeur en marche, ajoutez les huiles lentement, en filet, sur une période d environ 20 secondes, puis mélangez pendant 20 secondes, jusqu à ce que le mélange soit entièrement émulsifié.

Une fois le mélange émulsifié, appuyez une fois sur OFF si vous ne versez pas la vinaigrette tout de suite.

Pour verser la vinaigrette : avec le mélangeur réglé à la vitesse basse, placez un bol ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la vinaigrette.

Vous pouvez modifier cette vinaigrette de base en

utilisant des vinaigres, moutardes ou huiles de différentes saveurs. Essayez d utiliser du jus de citron frais et un peu de miel pour obtenir une vinaigrette miel-moutarde. Ajoutez des herbes fraîches, des tomates séchées au soleil ou du pesto pour des saveurs différentes.

Information nutritionnelle par portion

d une cuillère à soupe (15 ml) :

Calories 109 (97% provenant du gras) • lip. 1g • prot. 0g • gras 12g • gras sat. 2g • chol. 0mg • sod. 86mg •

calc. 1mg • fibre 0g

SOUPE

SOUPE À L AVOCAT ET AU CONCOMBRE

La soupe parfaite pour une journée chaude d été. Si vous avez des avocats très gros, réduisez le nombre d avocats à 2. Cette soupe peut également servir de délicieuse sauce.

Donne 5 ¼ tasses (1,4 L)

3 avocats

375 ml 1 ½ tasse de concombre, pelé,

épépiné et coupé en dés

90 ml 6 cuillères à soupe de jus de citron

fraîs (environ 2 citrons)

125 ml ½ tasse de yogourt nature à faible

teneur en gras

6 glacons

250 ml 1 tasse d eau

45 ml 3 cuillères à soupe de ciantrio frais

(ou votre herbe fraîche préférée)

Larme de sauce piquante

7 ml 1 ½ cuillères à thé de sel kosher

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient

du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 20 à 30 secondes, jusqu à l obtention d un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la soupe tout de suite.

Pour verser la soupe : avec le mélangeur réglé à la vitesse basse, placez un bol ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la soupe.

Information nutritionnelle par portion

d un quart de tasse (50 ml) :

Calories 45 (73% provenant du gras) • lip. 3g • prot. 1g • gras 4g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 94mg • calc. 14mg • fibre 0g

SOUPE CRÉMEUSE AUX ÉPINARDS ET AU CRESSON

Donne 6 tasses (1,5 L)

7 ml ½ cuillère à soupe de beurre non

salé

500 ml 2 tasses de poireaux, parties blanches

et vert pâle seulement, lavés et

hachés (environ 7 à 8 onces [210 à

240 g] de poireaux)

25 ml 1 ½ cuillères à soupe de farine

non blanchie

50 ml ¼ tasse de vin blanc

1 pomme de terre moyenne (environ

6 onces [170 g]) coupée en tranches

1.3 L 5 ¼ tasses (1,3 L) de bouillon de

poulet

1 paquet de 10 onces d épinars congelés, dégelés et égouttés

VINAIGRETTE CRÈMEUSE À L'ANETH

Donne environ 3 tasses (750 ml)

250 ml 1 tasse de lait de beurre

175 ml ¾ tasse de crème sure

125 ml ½ tasse de mayonnaise légère

150 ml ½ tasse d'aneth frais

20 ml 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à thé

15 ml 1 cuillère à soupe d'échalote

4 ml ¾ cuillère à thé de sel kosher

Poivre noir fraîchement moulu

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du

mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle

muni de la baguette de mélange sur le récipient

du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez

le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les

ingrédients pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à

l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur

le bouton OFF, si vous ne versez pas la vinaigrette

tout de suite.

Pour verser la vinaigrette : avec le mélangeur réglé

à la vitesse basse, placez un bol ou un pot sous le

robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur

et mélangez le contenu avec la baguette de mélange

pendant que vous versez la vinaigrette.

Information nutritionnelle par portion (30 ml) :

Calories 36 (79% provenant du gras) • lip. 1g •

prot. 1g • gras 3g • gras sat. 1g • chol. 5mg • sod. 92mg •

calc. 21mg • fibre 1g

VINAIGRETTE PRINTANIÈRE AU FROMAGE

DE CHÈVRE

Cette élégante vinaigrette est délicieuse sur des

légumes ou du poulet grillés et accompagné à

merveille une salade chaude de pommes de

terre ou des pommes de terre cuites au four.

Donne 2 ½ tasses (625 ml)

50 ml ¼ tasse de yogourt sans gras

125 ml ½ tasse de lait de beurre

490 g 16½ onces de fromage de chèvre

2 oignons verts hachés grossièrement

30 ml 2 cuillères à soupe de persil frais

10 ml 2 cuillères à thé de jus de citron

2 ml ½ cuillère à soupe de sel kosher

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du

mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle

muni de la baguette de mélange sur le récipient

du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez

le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les

ingrédients pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à

l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur

le bouton OFF, si vous ne versez pas la vinaigrette

tout de suite.

Pour verser la vinaigrette : avec le mélangeur réglé

à la vitesse basse, placez un bol ou un pot sous le

robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur

et mélangez le contenu avec la baguette de mélange

pendant que vous versez la vinaigrette.

Information nutritionnelle par portion

d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 179 (68% provenant du gras) • lip. 2g •

prot. 12g • gras 14g • gras sat. 9g • chol. 36mg •

sod. 277mg • calc. 235mg • fibre 0g

30 ml 2 cuillères à soupe de pâte de tomate

3 boîtes de 15 onces (445 g) de tomates en dés avec le jus

2 ml ½ cuillère à thé de sel kosher

1 ml ¼ cuillère à thé de poivre noir

fraîchement moulu

Dans une casserole de 3 ½ pintes (3,3 L), chauffez

l'huile d'olive sur feu moyen. Ajoutez l'oignon, les

carottes, le céleri, l'ail, l'origan et le basilic. Couvrez

et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soit

ramollis, de 6 à 8 minutes. Ajoutez en remuant

les poivrons rouges rôtis, le vin, la pâte de tomate

et les tomates. Amenez à ébullition, puis réduisez

le feu et laissez mijoter de 35 à 40 minutes,

légèrement couvert. Enlevez le couvercle et laissez

mijoter de 15 à 20 minutes, afin d'épaissir. Éteignez

le feu et laissez reposer pendant 5 minutes.

Séparez les éléments solides du liquide, et remettez

le liquide dans la casserole. Placez les éléments

solides dans le récipient du mélangeur avec ½ tasse

(125 ml) de liquide de cuisson. Placez le couvercle

sur le récipient. Appuyez sur ON et utilisez la

fonction de pulsation 10 fois afin de hacher. Utilisez

une spatule en plastique afin de râcler les parois

du récipient. Mélangez à vitesse élevée pendant

30 à 40 secondes, jusqu'à ce que le mélange

soit homogène, et appuyez sur OFF. Remettez le

mélange de tomate en purée dans la casserole avec

le liquide et chauffez doucement sur feu moyen.

Ajoutez le sel et le poivre.

Servez immédiatement ou conservez au

réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Information nutritionnelle par portion

d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 48 (17% provenant du gras) • lip. 8g •

prot. 1g • gras 1g • gras sat. 0g • chol. 0mg •

sod. 194mg • calc. 26mg • fibre 2g

réduire, amenez à ébullition, puis réduisez le feu et mijotez pendant 10 à 15 minutes.

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient et ajoutez le reste du sel, le miel et le jus de lime.

Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Tenez fermement le couvercle d'une main, avec un lingé à vaisselle. Appuyez sur le bouton ON et mélangez à vitesse élevée pendant 30 à 40 secondes. Une fois le mélange homogène, appuyez sur OFF. Servez la sauce immédiatement ou conservez-la au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Information nutritionnelle par portion
d'un quart de tasse (50 ml) :

Calories 49 (30% provenant du gras) • lip. 7g • prot. 1g • gras 2g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 275mg • calc. 10mg • fibre 0g

SAUCE ROMESCO

Cette sauce d'origine espagnole est délicieuse servie avec du poulet, des légumes ou des fruits de mer grillés. Donne environ 2 tasses (500 ml)

3 cuillérées à soupe (45 ml) plus 1 cuillérée à thé (5 ml) d'huile d'olive extra vierge

4 tomates moyennes (environ 5 onces [145 g] chacune), coupées en deux

1 gros poivron rouge doux (environ 7 à 8 onces [210 à 240 g]), coupé en deux

1 échalote (environ 2 onces [60 g]) non pelée

3 gousses d'ail non pelées

250 ml 1 tasse de cubes de pain blanc (cubes d'environ 1 pouce [2,5 cm], croûte enlevée)

75 ml 1/3 tasse d'amandes rôties, hachées grossièrement

2 ml 1/2 cuillérée à thé de paprika

30 ml 2 cuillérées à soupe de vinaigre de sherry

30 ml 2 cuillérées à soupe de sherry

50 ml 1/4 tasse de bouillon de poulet ou de légumes

2 ml 1/2 cuillérée à thé de sel kosher Poivre noir fraîchement moulu

Préchauffez le four à 425°F (220°C).

Enduisez légèrement une plaque à cuisson avec 1 cuillérée à soupe (15 ml) d'huile d'olive et déposez-y les tomates, le poivron, l'échalote et les gousses d'ail. Faites rôtir pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la peau des légumes soit cloquée et molle. Placez le poivron dans un petit bol à mélanger et scellez hermétiquement avec de la pellicule plastique (laissez reposer environ 30 minutes). Enlevez et jetez la peau et les graines des tomates et la peau de l'échalote et de l'ail. Mettez de côté.

Une fois que les légumes sont presque refroidis, chauffez 1 cuillérée à thé (5 ml) d'huile d'olive dans une sauteuse de 3 1/2 pintes (3,3 L), sur feu moyen. Faites rôtir les cubes de pain jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 3 minutes. Ajoutez en remuant les tomates, l'échalote et l'ail rôtis et faites chauffer doucement.

Enlevez la peau et les graines du poivron et hachez-le grossièrement. Ajoutez le poivron avec les amandes et le paprika dans la sauteuse, et faites chauffer pendant environ 1 minute. Ajoutez le vinaigre de sherry et le sherry, en râclant les morceaux collés au fond de la sauteuse. Laissez le liquide réduire de moitié. Ajoutez le bouillon et amenez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 4 à 5 minutes.

Placez le contenu de la sauteuse dans le récipient du mélangeur, avec les 2 autres cuillérées à soupe (30 ml) d'huile d'olive, le sel et le poivre. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient. Tenez fermement le couvercle d'une main, avec un lingé à vaisselle. Appuyez sur le bouton ON et mélangez à vitesse élevée pendant 20 secondes. Une fois le mélange homogène, appuyez sur OFF et ajustez l'assaisonnement.

Servez immédiatement ou conservez au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Information nutritionnelle par portion
d'un quart de tasse (50 ml) :

Calories 173 (47% provenant du gras) • lip. 19g • prot. 4g • gras 9g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 108mg • calc. 27mg • fibre 2g

SAUCE TOMATE RUSTIQUE

Donne environ 8 tasses (2 L)

1 cuillérée à soupe (15 ml) d'huile d'olive extra vierge

1 oignon (8 onces [240 g]) pelé et coupé en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

2 carottes (4 onces [115g]) pelées et coupées en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

2 branches de céleri, parées et coupées en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

4 gousses d'ail pelées

5 ml 1 cuillérée à thé d'origan séché

5 ml 1 cuillérée à thé de basilic séché

4 poivrons rouges rôtis, coupés en 1/2 tasse de vin blanc sec (tel que du vermouth)

TREMPETTES, SAUCES ET VINAIGRETTES

HOUMMOS

Ce hoummos contient des pois chiches qui ne sont pas entièrement réduits en purée.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

1 petit oignon vert, haché

1 grossièrement

15 ml 1 cuillère à soupe de persil

4 ml ¾ cuillère à thé de sel kosher

30 ml 2 cuillères à soupe de tahini

30 ml 2 cuillères à soupe de jus de citron

1 boîte de 15 onces (445 g) de pois

chiches

60 ml 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

extra vierge

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez l'oignon vert, le persil et le sel dans le

mélangeur. Placez le couvercle muni de la baguette

de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez

sur le bouton ON et utilisez la fonction de pulsation

de 10 à 15 fois. Râchez les pois du récipient et

ajoutez le tahini, le jus de citron et les pois chiches

dans l'ordre indiqué et utilisez la fonction de

pulsation à vitesse élevée environ 10 fois. Râchez

les pois du mélangeur et mélangez à vitesse

élevée pendant 25 à 30 secondes. Ajoutez l'huile

d'olive en un filet régulier par l'ouverture du

couvercle du mélangeur, tout en mélangeant à

vitesse élevée, pendant 20 secondes. Une fois que

vous avez obtenu la consistance désirée, appuyez

sur le bouton OFF.

Transposez le hoummos dans un bol et

laissez reposer pendant 30 minutes avant de servir.

L'hoummos se conserve jusqu'à une semaine au

réfrigérateur, dans un contenant couvert.

TREMPETTE AUX HARICOTS NOIRS

*Calories 122 (66% provenant du gras) • lip, 8g •
prot, 5g • gras 10g • gras sat, 1g • chol, 0mg •
sod, 248mg • calc, 32mg • fibre 2g*

d'un quart de tasse (50 ml) :

Information nutritionnelle par portion

2 ml ½ cuillère à thé (2 ml) d'huile

1 petite gousse d'ail, écrasée

½ poivron rouge, haché en dés d'un

1 demi-pouce (1,25 cm) (environ 2 à 3

boîte de 16 onces (470 g) de haricots

noirs

2 ml ½ cuillère à thé de poivrons chipotle

50 ml ¼ tasse de fromage blanc

2 ml ½ cuillère à thé de sel

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Dans une petite sauteuse, chauffez l'huile d'olive

sur feu moyen. Ajoutez l'ail et le poivron haché et

faites sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à

ce que le poivron soit légèrement doré. Ajoutez le

contenu de la sauteuse dans le récipient du

mélangeur avec les haricots noirs, les poivrons

chipotle, le fromage blanc et le sel. Placez le

couvercle muni de la baguette de mélange sur le

réceptacle du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON

et utilisez la fonction de pulsation 10 fois à vitesse

élevée. Mélangez à vitesse élevée les ingrédients

réduits en purée, appuyez sur OFF.

Transposez le mélange dans un petit bol de service.

On peut utiliser la trempette tout de suite comme

tartinade sur des tortillas et quesadillas, ou on peut

la déposer au réfrigérateur, recouverte de plastique,

pendant une heure, afin de lui donner une consis-

tance qui ressemble plus à une trempette.

SAUCE AUX CHILIS ANCHO

*Calories 51 (8% provenant du gras) • lip, 10g •
prot, 5g • gras 1g • gras sat, 0g • chol, 0mg •
sod, 384mg • calc, 17mg • fibre 3g*

d'un quart de tasse (50 ml) :

Information nutritionnelle par portion

Donne environ 2 tasses (500 ml)

6 chilis ancho séchées

15 ml 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 grosse échalote (environ 3 onces

[90 g]), hachée grossièrement

1 gousse d'ail hachée

1 piment jalapeño, épine,

haché grossièrement

50 ml ¼ tasse de vin blanc

250 ml 1 tasse de bouillon de poulet

4 ml ¾ cuillère à thé de sel

30 ml 2 cuillères à soupe de miel

15 ml 1 cuillère à soupe de jus de lime

Reconstituez les chilis; placez-les dans un bol et

couvrez-les entièrement d'eau bouillante. Renverser

une assiette de façon à recouvrir le bol. Laissez

les chilis tremper jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de

30 minutes à 1 heure. Une fois ramollis, retirez les

graines et les tiges et mettez de côté.

Dans une sauteuse de 3 ½ pintes (3,3 L), chauffez

l'huile d'olive sur feu moyen. Ajoutez l'échalote,

l'ail, le piment jalapeño et une petite pincée de

sel. Remuez et faites sauter jusqu'à ce que le tout

ramollisse et soit légèrement doré, environ 5

minutes. Ajoutez les chilis en remuant et faites

chauffer pendant environ une minute. Ajoutez le

vin blanc en remuant. Râchez les petits morceaux

qui collent au fond de la sauteuse. Laissez le vin

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion
(d'une demi-tasse (125 ml)) :

Calories 232 (49% provenant du gras) • lip. 22g • prot. 3g • gras 13g • gras sat. 8g • chol. 46mg • sod. 48mg • calc. 89mg • fibre 0g

SUPER JUS DE LÉGUMES

Obtenez vos portions de légumes pour la journée dans ce jus de légumes frais et rapide.

Donne environ 4 tasses (1 L)

375 ml 1 ½ tasse de jus V-8

125 ml ½ tasse de tomates cerises, coupées en deux

½ poivron rouge, haché grossièrement

(environ ½ tasse (125 ml))

1 branche de céleri coupée en petits

dés

250 ml 1 tasse (250 ml) de concombre, pelé, épine et haché grossièrement

3 cuillères à soupe (45 ml) de persil frais

10 ml 2 cuillères à thé de jus de lime

(environ ½ lime)

3 larmes de Tabasco®

4 à 5 glaçons

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à

l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas le jus tout de suite.

Pour verser le jus : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez le jus.

Information nutritionnelle par portion
(d'une demi-tasse (125 ml)) :

Calories 18 (7% provenant du gras) • lip. 4g • prot. 1g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 176mg • calc. 18mg • fibre 1g

BOISSON FRAPÉE AUX BISCUITS AU CHOCOLAT

Donne 4 tasses (1 L)

750 ml 3 tasses de crème glacée au chocolat

375 ml 1 ½ tasse de lait à faible teneur en gras

10 biscuits sandwich au chocolat

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion
(d'une demi-tasse (125 ml)) :

Calories 184 (29% provenant du gras) • lip. 30g • prot. 3g • gras 6g • gras sat. 4g • chol. 24mg • sod. 70mg • calc. 124mg • fibre 0g

Information nutritionnelle par portion
(d'une demi-tasse (125 ml)) :

pendant que vous versez la boisson.

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson tout de suite.

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

1 à 2

gouttes d'extrait de menthe poivrée (optionnelles)

125 à 175 ml ½ à ¾ tasse de bonbons à en gras

500 ml 2 tasses de lait à faible teneur

875 ml 3 ¾ tasses de crème glacée à la vanille

Donne 5 tasses (1,25 L)

LAIT FRAPÉ AUX BONBONS À LA MENTHE POIVRÉE

Calories 189 (41% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 4g • gras 9g • gras sat. 4g • chol. 20mg • sod. 136mg • calc. 13mg • fibre 0g

175 ml ¾ tasse de rhum
25 ml 1½ cuillérées à soupe de grenadine
50 ml ¼ tasse de jus de lime
(environ 4 limes)
glaçons

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas le punch tout de suite.

Pour verser le punch : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez le punch.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :
 Calories 91 (1% provenant du gras) • lip. 14g • prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 4mg • calc. 7mg • fibre 1g

BOISSON FONDANTE AU CAMPARI ET AU PAMPLEMOUSSE

Une fois que vous aurez acquis un goût pour ce breuvage légèrement amer, il deviendra l'un de vos préférés.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

6 pamplemousses roses, coupés en segments, mis de côté avec le jus

125 ml ½ tasse (125 ml) de Campari®

50 ml ¼ tasse (50 ml) de Grand Marnier®

6 glaçons

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :
 Calories 79 (1% provenant du gras) • lip. 11g • prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 9mg • fibre 1g

GRAND MARGARITA AUX PÊCHES ET FRAMBOISES

Donne 3½ tasses (875 ml)

500 ml 2 tasses de pêches congelées

175 ml ¾ tasse de framboises congelées

250 ml 1 tasse de sorbet aux framboises

50 ml ¼ tasse de Grand Marnier®

125 ml ½ tasse de tequila

30 ml 2 cuillérées à soupe de jus de lime

125 ml ½ tasse de jus d'orange

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le

couvercle muni de la baguette de mélange

sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion
d'une demie-tasse (125 ml) :
 Calories 144 (0% provenant du gras) • lip. 21g • prot. 1g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 8mg • fibre 2g

BOISSON CHOCO-MOKA

Donne 5 tasses (1,25 L)

500 ml 2 tasses de crème glacée au café

500 ml 2 tasses de crème glacée au chocolat

250 ml 1 tasse de lait

50 ml ¼ tasse de Kahlua®

50 ml ¼ tasse de vodka

30 ml 2 cuillérées à soupe de liqueur Irish Cream (optionnelle)

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le

couvercle muni de la baguette de mélange

sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse

élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à

30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange

homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous

ne versez pas la boisson tout de suite.

BOISSON FOUETTÉE CITRONNÉE AUX CANNEBERGES ET FRAMBOISES

Donne 5 tasses (1,25 L)

1/2 tasse de canneberges congelées

375 ml 1 1/2 tasse de sorbet au citron

250 ml 1 tasse de framboises fraîches ou congelées

500 ml 2 tasses de mélange de jus d'orange, de pêche et de manque (le jus d'orange peut être remplacé)

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange

sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse

élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse

ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu

avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Remarque : cette boisson fouettée est légèrement acidulée. Si vous préférez une boisson plus sucrée, ajoutez une ou deux cuillères à soupe de sucre (1 1/2 à 30 ml).

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 85 (1% provenant du gras) • lip. 21g • prot. 1g • gras Og • gras sat. Og • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 12mg • fibre 1g

PANACHÉ AU MELON D'EAU ET AUX FRAISES

Ce panaché est un régal sucré et rafraîchissant.

Donne 4 tasses (1 L)

375 ml 1 1/2 tasse de sorbet aux fraises, ramolli

30 ml 2 cuillères à table de jus de lime frais

1 L 4 tasses de melon d'eau frais, coupé en cubes

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange

sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse

élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas le panaché tout de suite.

Pour verser le panaché : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot

sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec

la baguette de mélange pendant que vous versez le panaché.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 68 (5% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 1g • gras Og • gras sat. Og • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 10mg • fibre 1g

AQUA FRESCA AU CONCOMBRE ET AU MELON

Voici la boisson rafraîchissante par excellence

Donne 4 1/2 tasses (1,125 ml)

625 ml 2 1/2 tasses de concombre, pelé, épépiné et haché

250 ml 1 tasse d'ananas en boîte, avec le jus

250 ml 1 tasse d'ananas congelé, pré-coupé en morceaux

Donne 5 tasses (1,25 L)

375 ml 1 tasse de sorbet à la manque

30 ml 2 cuillères à soupe de jus de lime coupé en cubes

30 ml 2 cuillères à soupe de menthe fraîche, hachée grossièrement

1 morceau d'un demi-pouce (1,25 cm) de gingembre frais, pelé et haché

125 ml 1/2 tasse (125 ml) de jus de pomme d'eau

8 glaçons

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur. Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 25 (4% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 1g • gras Og • gras sat. Og • chol. 0mg • sod. 7mg • calc. 14mg • fibre 1g

PUNCH GLACÉ AU RHUM

BOISSON FOUETTÉE ENSOLEILLÉE

Cette boisson fouettée vous donnera l'impression d'être sur la plage!

Donne 4 ½ tasses (1,125 ml)

500 ml 2 tasses d'ananas congelé, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)

2 bananes congelées, coupées en morceaux d'un pouce (2,5 cm)

250 ml 1 tasse de pêches congelées

30 ml 2 cuillères à table de crème de noix de coco

375 ml 1 ½ tasse de mélange de jus d'orange, de pêche et de mangue (le jus d'orange peut être remplacé)

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 77 (12% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 1g • gras 1g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 9mg • fibre 1g

Calories 70 (5% provenant du gras) • lip. 12g • prot. 5g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 11mg • calc. 79mg • fibre 2g

BOISSON FOUETTÉE ANTIOXYDANTE AUX BAIES

Donne environ 5 tasses (1,25 L)

250 ml 1 tasse de bleuets congelés

300 ml 1 ¼ tasse de fraises fraîches, coupées en quartiers

250 ml 1 tasse de framboises congelées

875 ml 3 ½ tasses de jus d'orange

30 ml 2 cuillères à table de poudre protéinée

15 à 30 ml 1 à 2 cuillères à table de germe de blé

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 92 (7% provenant du gras) • lip. 16g • prot. 6g • gras 1g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 79mg • fibre 2g

BOISSON-DÉJEUNER AUX BANANES ET AUX BAIES

Cette boisson-répas est parfaite pour commencer la journée du bon pied.

Donne 3 ½ tasses (875 ml)

1 banane congelée, coupée en morceaux d'un pouce (2,5 cm)

250 ml 1 tasse de fraises fraîches

250 ml 1 tasse de baies congelées (framboises ou fraises)

375 ml 1 ½ tasse de jus d'orange ou de lait de soja

125 ml ½ tasse de yogourt à la vanille sans gras

15 ml 1 cuillère à soupe de poudre protéinée (soja ou lactosérum)

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 70 (12% provenant du gras) • lip. 14g • prot. 2g • gras 1g • gras sat. 0g • chol. 1mg • sod. 25mg • calc. 41mg • fibre 1g

RECETTES

BOISSONS FOUETTÉES, BOISSONS
FRAPPÉES, BREUVAGES GLACÉS

BOISSON FRAPPÉE AUX FRUITS FRAIS

Plusieurs couches de fruits frais se mélangent en quelques secondes seulement afin de donner cette délicieuse boisson fouettée.

Donne six portions de 8 onces (240 ml)

1/2 tasse de jus d'orange

250 ml 1 tasse de cantaloup, en morceaux
d'un pouce (2,5 cm)

250 ml 1 tasse de framboises

(tranches ou congelées)

175 ml 3/4 tasse de morceaux d'ananas, en
morceaux d'un pouce (2,5 cm)

(frais ou en conserve et égouttés)

250 ml 1 tasse de segments d'orange navel,

en morceaux d'un pouce (2,5 cm)

250 ml 1 tasse de fraises, équeutées et
coupées en deux

175 ml 3/4 tasse de morceaux de mangues,
en morceaux d'un pouce (2,5 cm)

1 banane moyenne coupée en
morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

250 ml 1 tasse (250 ml) de glaçons
(environ 6 glaçons standard)

Déposez les ingrédients en couches dans le

réceptacle du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le

réceptacle du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à

l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un

pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette

de mélange pendant que vous versez la boisson.

REMARQUE: plus les fruits sont mûrs, plus la

boisson est sucrée.

Calories 101 (4% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 2g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 10mg • calc. 35mg • fibre 4g

BOISSON FOUETTÉE TROPICALE

Donne 5 tasses (1,25 L)

500 ml 2 tasses d'ananas (frais ou congelé),
coupé en morceaux d'un pouce

(2,5 cm)

1 manque coupée en cubes (environ 1
à 1 1/2 tasse [250 à 375 ml])

250 ml 1 tasse de papaye congelée

1 banane congelée, coupée en

500 ml 2 tasses de mélange de jus d'orange,
de pêche et de mangue

145 ml 5 onces de rhum foncé (optionnel)

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le réceptacle du

mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le réceptacle

du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les

ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur

le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un

pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet

BOISSON FOUETTÉE AU CACAO ET

AUX BANANES

Donne 4 tasses (1 L)

2 bananes moyennes coupées en

morceaux d'un pouce (2,5 cm)

170 g 6 onces de yogourt au café à faible
teneur en gras

45 ml 3 cuillérées à table de sirop au

chocolat

2 ml 1/2 cuillérée à thé de poudre
d'espresso

250 ml 1 tasse de lait de soja à la vanille

6 à 8 glaçons

Fixez le robinet distributeur au col du mélangeur.

Déposez les ingrédients dans le réceptacle du

mélangeur, dans l'ordre indiqué. Placez le couvercle muni de la baguette de mélange sur le réceptacle

du mélangeur. Appuyez sur le bouton ON. Réglez le mélangeur à la vitesse élevée et mélangez les

ingrédients pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Appuyez sur

le bouton OFF, si vous ne versez pas la boisson tout de suite.

Pour verser la boisson fouettée : avec le mélangeur réglé à la vitesse élevée, placez une tasse ou un

pot sous le robinet distributeur. Tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange pendant que vous versez la boisson.

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 70 (4% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 1g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 14mg • fibre 1g

Information nutritionnelle par portion

d'une demie-tasse (125 ml) :

Calories 101 (4% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 2g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 10mg • calc. 35mg • fibre 4g

Conservez des glaçons faits de jus, de yogourt, de lait ou de purée de fruits et utilisez-les plutôt que des glaçons ordinaires lorsque vous fabriquez des boissons fouettées et des breuvages glacés, afin d'éviter de les diluer.

Pour un nettoyage rapide, ajoutez 1 tasse (250 ml) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle sur le mélangeur et réglez le mélangeur à la vitesse basse ou élevée pendant 30 secondes ou plus, au besoin. Jetez l'eau savonneuse et rincez soigneusement le mélangeur avant de l'utiliser à nouveau.

Laissez votre mélangeur sur le comptoir de cuisine, à la portée de la main, et vous serez surpris de la fréquence à laquelle vous l'utiliserez.

Formation dur rapé : Coupez le fromage en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm), enlevez toute la croûte dure extérieure. Placez le fromage dans le récipient et réglez le mélangeur à la vitesse basse. Utilisez la fonction de pulsation afin de hacher le fromage, de 10 à 12 fois, puis mélangez jusqu'à la consistance râpée désirée. Pour les meilleurs résultats, ne râpez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

Épices moulues : Pour les meilleurs résultats, le récipient du mélangeur et le bloc de coupe doivent être propres et secs. Ajoutez de ¼ à ½ tasse (50 à 125 ml) d'épices, de graines ou de grains de poivre dans le récipient. Réglez le mélangeur à la vitesse basse ou élevée; utilisez la fonction de pulsation pour mouliner, et ensuite pour mélanger, pendant 20 à 40 secondes. Arrêtez le mélangeur.

Crème fouettée : Si cela est possible, placez le récipient du mélangeur et le bloc de coupe dans le réfrigérateur pendant 15 minutes. Ajoutez 1 tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient et placez le couvercle sur le récipient. Réglez le mélangeur à la vitesse basse et utilisez la fonction de pulsation (pulsations d'une seconde), de 20 à 30 fois, jusqu'à ce que la crème s'épaississe. (Ne mélangez pas trop, sinon des morceaux de beurre se formeront.) Si vous le désirez, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de sucre et de 1 à 2 cuillères à thé (5 à 10 ml) de vanille ou d'autre aromatisant. La consistance sera celle d'une crème fouettée épaisse, parfaite pour garnir les desserts ou les breuvages au café.

Mélanges chauds en purée : Lorsque vous utilisez le mélangeur afin de rendre en purée des mélanges chauds tels que les soupes crémeuses et les aliments pour bébés, séparez les solides du liquide, en mettant de côté le liquide de cuisson. Laissez les aliments chauds se refroidir légèrement avant de les mélanger afin d'éviter l'accumulation de vapeur, ce qui peut entraîner le soulèvement du couvercle du récipient. Placez les solides cuits dans le récipient avec ½ tasse à 1 tasse (125 à 250 ml) du liquide de cuisson réservé. Utilisez la fonction de pulsation afin de broyer, puis mélangez jusqu'à l'obtention de la consistance ou de la pureté désirée.

REMARQUE : Il est fortement recommandé de ne PAS servir d'ingrédients chauds par le robinet distributeur.

SUGGESTIONS POUR RECETTES

Les recettes faciles qui suivent incluent certaines des recettes favorites de Cuisinart, ainsi que certaines combinaisons créatives qui ne manqueront pas de plaire à vos amis et votre famille. Grâce à la puissance supérieure de broyage de la glace du mélangeur et appareil pour boissons fouettées 2-dans-1, vous pourrez également créer de délicieuses boissons glacées.

Noix hachées : Placez ½ tasse (125 ml) de noix écalées dans le récipient du mélangeur et placez le couvercle sur le mélangeur. Réglez le mélangeur à la vitesse basse et à la fonction de pulsation jusqu'à ce que les noix soit hachées de la façon désirée. Utilisez la fonction de pulsation moins souvent si vous désirez des noix hachées grossièrement. Pour les meilleurs résultats, hachez de petites quantités, ½ tasse (125 ml) ou moins.

Chapeure de pain, biscuits ou craquelins : Rompez ou coupez le pain, les biscuits ou les craquelins en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm) ou moins. Pour les meilleurs résultats avec le pain, utilisez du pain d'un jour (du pain plus sec est encore meilleur). Placez les morceaux de pain, de biscuits ou de craquelins dans le récipient du mélangeur. Réglez le mélangeur à la vitesse basse ou élevée et utilisez la fonction de pulsation afin de hacher, ensuite, mélangez de façon continue jusqu'à la texture désirée. Pour les meilleurs résultats, mélangez 1 tasse (250 ml) ou moins à la fois.

Glace broyée : Ajoutez jusqu'à 10 glaçons standard dans le récipient du mélangeur et placez le couvercle sur le récipient. Appuyez sur le bouton de pulsation, et appuyez ensuite sur le bouton de vitesse élevée, à petits coups, 10 fois, ou jusqu'à ce que les glaçons aient la consistance de la neige. Arrêtez le mélangeur. Appuyez à nouveau sur le bouton de pulsation si vous désirez de la glace broyée plus grossièrement.

Zeste d'agrumes râpé : Pour les meilleurs résultats, le récipient du mélangeur et le bloc de coupe doivent être propres et secs. Enlevez le zeste du fruit en lamelles à l'aide d'un éplucheur de légumes; utilisez un couteau tranchant afin d'enlever la partie blanche amère de la face intérieure du zeste. Coupez les lamelles en deux. Déposez un maximum de 8 lamelles à la fois dans le mélangeur (le zeste d'un citron moyen). Ajoutez 1 cuillère à thé (5 ml) de sucre ou de gros sel (de la recette) et placez le couvercle sur le récipient. Réglez le mélangeur à la vitesse basse et mélangez le tout pendant 15 à 20 secondes. Arrêtez le mélangeur.

Aliments pour bébés : Mélangez ½ tasse (125 ml) de légumes cuits, de fruits ou de viande avec 3 à 4 cuillères à soupe (45 à 60 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient du mélangeur. Réglez le mélangeur à la vitesse basse ou élevée. Mélangez

CHOSÉS À NE PAS FAIRE

- Si les aliments ont tendance à coller aux parois du récipient pendant le processus de mélange, utilisez la baguette de mélange et le mode de pulsation par petits coups.
- Utilisez le mode de pulsation par petits coups, en espaçant les coups de façon à ce que les lames cessent de tourner entre les coups.
- Utilisez toujours la baguette de mélange lorsque le couvercle est en place.

- Ne conservez pas d'aliments ni de liquides dans le récipient.
- Ne placez pas l'anneau de blocage avec le bloc de coupe sur la base motorisée sans que le récipient n'y soit fixé.
- N'essayez pas de faire une purée de pommes de terre, de pétrir de la pâte épaisse ni de battre des blancs d'œuf.
- Ne retirez pas le récipient pendant que le mélangeur est en marche.
- Laissez le couvercle sur le récipient du mélangeur pendant le processus de mélange.
- Ne dévissez pas l'anneau de blocage du récipient lorsque vous retirez le récipient de la base motorisée. Soulevez simplement le récipient de la base motorisée.
- Ne mélangez pas trop les aliments. Si le moteur cale, éteignez tout de suite le mélangeur, débranchez-le, retirez une partie des aliments, puis continuez à mélanger.

- N'utilisez pas d'autre ustensile que la baguette de mélange fournie à l'intérieur du récipient, pendant que le moteur est en marche.
- **Remarque** : la baguette de mélange doit être utilisée seulement lorsque le couvercle est en place.

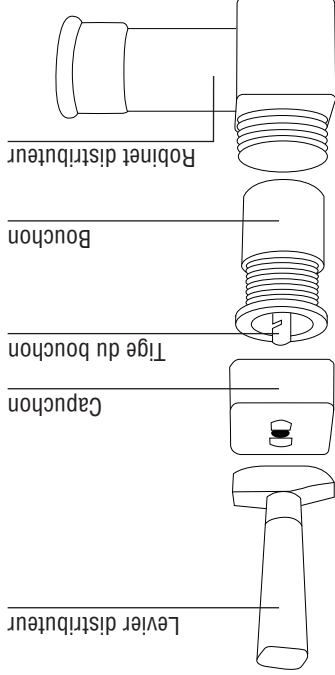
- N'utilisez pas de contenants ni d'accessoires non recommandés par Cuisinart®, car cela peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas vos mains à l'intérieur du récipient et n'insérez pas vos doigts dans le tube d'alimentation pendant que le mélangeur est branché.
- N'ajoutez pas de liquides bouillants ni d'aliments congelés (sauf des glaçons ou des morceaux de fruits congelés d'un demi-pouce (1,25 cm) dans le récipient du mélangeur. Les liquides bouillants doivent refroidir pendant 5 minutes avant d'être versés dans le récipient.

- Retirez le capuchon du bouchon et de la tige du bouchon. Le bouchon, la tige et le ressort sont ajustés de façon serrée. Ne les séparez pas.
- Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse; séchez-les complètement et réassemblez-les dans l'ordre montré.

CHOSÉS À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

CHOSÉS À FAIRE :

- Assurez-vous que la prise de courant est du même voltage que celui indiqué sur la partie inférieure de la base motorisée du mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, solide et sèche.
- Ajoutez toujours les ingrédients liquides en premier, pour ensuite ajouter les autres ingrédients. Ceci a pour but d'assurer que les ingrédients sont mélangés de façon homogène.**
- Coupez la plupart des aliments en morceaux d'environ un demi-pouce (1,25 cm) à 1 pouce (2,5 cm) afin d'obtenir un mélange plus homogène. Coupez tous les fromages en morceaux d'un maximum d'un demi-pouce (1,25 cm).
- Utilisez le capuchon à mesurer afin de mesurer les ingrédients liquides tels que l'alcool. Une fois les ingrédients ajoutés, remplacez le capuchon à mesurer ou la baguette de mélange.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique, au besoin, seulement lorsque le mélangeur est éteint. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils peuvent endommager le récipient ou le bloc de coupe.
- Fixez le couvercle fermement en place. Le couvercle doit toujours être en place lorsque vous utilisez le mélangeur.
- Assurez-vous que l'anneau de blocage avec le bloc de coupe est fermement attaché au récipient.
- Retirez toujours l'anneau de blocage avec le bloc de coupe, le joint d'étanchéité, le robinet distributeur et le bouchon avant le nettoyage.
- Lorsque vous raclez le récipient avec une spatule, retirez les aliments des parois du récipient et déposez-les au centre du récipient, par-dessus le bloc de coupe.
- Lorsque vous hachez des herbes fraîches, de l'ail, des oignons, du zeste, de la chapelure, des noix, des épices, etc., assurez-vous que le récipient et le bloc de coupe sont complètement asséchés.



ATTENTION : Manipulez soigneusement l'anneau de blocage avec le bloc de coupe. Cette pièce est ACÉRÉE et peut retirer les lames de l'anneau de blocage.

Retirez le couvercle du récipient et le capuchon à mesurer ou la baguette de mélange. Lavez à l'eau chaude et savonneuse; rincez et séchez complètement, puis placez dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient du mélangeur doit être lavé à l'eau chaude et savonneuse, et ensuite rincé et séché complètement. On peut également placer le récipient à l'envers dans le lave-vaisselle, et le robinet distributeur et le bouchon peuvent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Finalement, essuyez la base motorisée avec un chiffon humide afin d'enlever les résidus et sécher complètement. Ne submergez jamais la base motorisée dans l'eau ou un autre liquide, et ne la placez jamais dans le lave-vaisselle.

Suggestion : vous pouvez également

nettoyer le bloc de coupe de votre mélangeur de la façon suivante : versez une petite quantité de détergent à vaisselle dans le récipient assemblé et remplissez-le à moitié d'eau chaude. Mettez le mélangeur en marche, à vitesse basse, pendant 15 secondes. Répétez le processus, avec de l'eau claire du robinet. Videz le récipient et démontez soigneusement les pièces. Lavez l'anneau de blocage avec le bloc de coupe et le joint d'étanchéité dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les pièces.

NETTOYAGE DU ROBINET DISTRIBUTEUR

Pour démonter le robinet distributeur afin de le nettoyer :

- Retirez le robinet distributeur de l'anneau de blocage en dévissant tout le robinet distributeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez le capuchon du robinet distributeur en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Serrez le capuchon et le bouchon ensemble et faites glisser le levier de la tige du bouchon.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Pour activer le mélangeur	Appuyez sur ON. Le mélangeur est alors dans le mode ON (en marche).
Pour commencer à mélanger	Appuyez sur le bouton de la vitesse désiré.
Pour changer de vitesse	Appuyez sur le bouton de la vitesse désirée.
Pour utiliser la fonction de pulsation	Dans le mode ON, appuyez sur PULSE, puis relâchez et appuyez à nouveau sur ce bouton, au besoin.
Pour cesser de mélanger	Appuyez sur le bouton OFF.
(et désactiver le mélangeur)	
Pour cesser de mélanger	Appuyez sur le bouton HIGH ou LOW.
(sur vitesse élevée ou basse)	

GUIDE DE SÉLECTION DE VITESSES

Consultez ce guide afin de choisir la meilleure vitesse pour le résultat souhaité.

Ingrédient/recette	Vitesse	Résultat
Reconstitution de jus de concentré congelé	Low	Homogène et consistant
Mayonnaise	Low	Épaisse et crémeuse
Vinaigrette à salade	Low ou High	Entièrement mélangée et émulsionnée
Noix (écailées,	Low	Hachées grossièrement à
1/2 tasse (125 ml) à la fois)	Mode pulsation pour hacher	
Crème épaisse ou à fouetter	Low – pulsation	Garniture épaisse et crémeuse
Pain, biscuits ou craquelins	Low – pulsation,	Hachés grossièrement à
(ajouter des morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm), 1 tasse)	ensuite mélanger	finement, tel que désiré
Râper/hacher zeste d'agrumes (ajouter 1 à 2 c. à the (5 à 10 ml) de sucre ou de sel de la recette)	High	Homogènes, crémeuses et épaisses
Boissons fouettées, boissons frappées, boissons sante	High	Uniformément fin.
Aliments pour bébés, purée de fruits et de légumes	High	Uniformement fin.
Cocktails glacés	High	Épais et fondants
Fromages durs	Low-pulsation,	Râpés grossièrement à
	ensuite mélanger	finement
Épices	Low ou High	Hachés grossièrement à
	pulsation, ensuite mélanger	finement
Glace	High,	Broyée grossièrement à
	pulsation ou vitesse continue	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- POUR DÉLOGER DES ALIMENTS** : Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique afin d'aider à déloger des aliments autour du bloc de coupe. **N'utilisez pas la spatule avant d'avoir éteint le mélangeur.** Remplacez le couvercle et le capuchon à mesurer et continuez à mélanger, au besoin. Avant de mélanger, assurez-vous que la spatule ne se trouve pas dans le récipient du mélangeur.
- USAGE DU ROBINET DISTRIBUTEUR** : Placez une tasse ou un pot sous distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange tout en tirant sur le robinet et sur LOW – tirez sur le robinet distributeur. Appuyez sur ON et sur LOW – tirez sur le robinet distributeur et mélangez le contenu avec la baguette de mélange tout en tirant sur le robinet. Soulevez simplement le récipient de la base motorisée. **Ne placez pas vos mains dans le récipient du mélangeur pendant que le mélangeur est branché.**
- À LA FIN DU PROCESSUS DE MÉLANGE** : Appuyez sur le bouton OFF et débranchez le mélangeur de la prise électrique. Ne retirez jamais le contenant de la base motorisée lorsque le mélangeur est allumé. Ne dévissez pas l'anneau de blocage du récipient du mélangeur lorsque vous retirez le récipient de la base motorisée. Soulevez simplement le récipient de la base motorisée. **Ne placez pas vos mains dans le récipient du mélangeur pendant que le mélangeur est branché.**

REMARQUE : IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ DE NE PAS VERSER D'INGRÉDIENTS CHAUDS PAR LE ROBINET DISTRIBUTEUR.

Débranchez toujours votre mélangeur et apparié à boissons fouettées 2-dans-1 de Cuisinat® de la prise électrique avant de le nettoyer. Le mélangeur est fabriqué de pièces à l'épreuve de la corrosion et faciles à nettoyer. Avant le premier usage et après chaque usage, nettoyez soigneusement chaque pièce. Vérifiez périodiquement toutes les pièces avant de les réassembler. Si une pièce est endommagée ou si le récipient du mélangeur est ébréché ou fissuré, **N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.**

Retirez le récipient de la base motorisée en la soulevant vers le haut. Dévissez l'anneau de blocage avec le bloc de coupe en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Retirez le joint d'étanchéité. Lavez dans l'eau chaude savonneuse, rincez et bien séchez.

Placez l'anneau de blocage dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ou le lavez à l'eau chaude. Démontez le robinet distributeur de l'anneau de blocage (consultez le diagramme et les directives à droite).

REMARQUE : ajoutez les ingrédients liquides en premier, suivis des ingrédients solides. Ceci permet un mélange plus homogène et prévient un stress inutile sur le moteur.

REMARQUE : afin de retirer le couvercle du récipient, soulevez le rebord du couvercle. Si vous soulevez le capuchon à mesurer, cela ne permet pas de retirer le couvercle.

3. **DÉBUT DU MÉLANGE :** Appuyez sur le bouton ON. Le voyant rouge s'allumera, indiquant que le mélangeur est allumé mais qu'aucune vitesse n'a été sélectionnée.

4. **CHOIX DE LA VITESSE DE MÉLANGE :** Appuyez sur le bouton HIGH (vitesse élevée) ou LOW (vitesse basse) afin de sélectionner la vitesse à laquelle vous désirez mélanger les ingrédients. Le voyant lumineux ON et le voyant lumineux correspondant à la vitesse activée s'allumeront. Le mélangeur fonctionne alors à la vitesse désirée. Il est possible de changer de vitesse sans appuyer sur le bouton OFF, simplement en appuyant sur l'autre bouton de vitesse.

5. **PAUSE OU ARRÊT DU PROCESSUS DE MÉLANGE :**

a. **Pause du processus de mélange :** appuyez sur le bouton correspondant à la vitesse à laquelle vous mélangez les ingrédients. Par exemple : si vous mélangez à la vitesse élevée (HIGH), appuyez sur le bouton HIGH et le mélangeur cessera de mélanger, tout en demeurant allumé.

b. **Arrêt du processus de mélange :** une fois que vous avez complété votre recette et que vous désirez éteindre le mélangeur, appuyez sur le bouton OFF.

6. **MODE DE PULSATION :** Le mode de pulsation vous permet d'obtenir une poussée de puissance pour un mélange rapide et efficace. Pour utiliser la fonction de pulsation, appuyez sur le bouton ON et le voyant lumineux rouge s'allumera. Appuyez sur le bouton PULSE et le voyant lumineux de pulsation se mettra à clignoter. Appuyez et relâchez le bouton de la vitesse désirée. Répétez le processus le nombre de fois désiré. Vous déterminez la durée de chaque pulsation. Pendant le processus, le voyant indicateur demeurera illuminé. La fonction de pulsation peut servir à défaire de gros morceaux d'aliments, ou à contrôler la texture d'un mélange lors du hachage. La fonction de pulsation est également efficace au début du processus de mélange, lorsque vous désirez mélanger les ingrédients de façon intermittente, ou lorsque vous utilisez des ingrédients qui ne demandent pas une durée de mélange prolongée.

• Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil est en marche.

• **AVERTISSEMENT : ne placez pas le récipient du mélangeur sur la base motorisée.**

• Ne dévissez pas l'anneau de blocage du récipient du mélangeur lorsque vous retirez le récipient de la base. Soulevez simplement le récipient de la base motorisée.

• Ne placez jamais de liquides bouillants ni d'aliments entièrement congelés (à l'exception de glaçons ou de morceaux de fruits congelés de ½ pouce (2,5 cm) dans le récipient du mélangeur.

• Ne placez jamais de la glace, des aliments congelés ou des liquides très froids dans un récipient sortant directement d'un lave-vaisselle chaud.

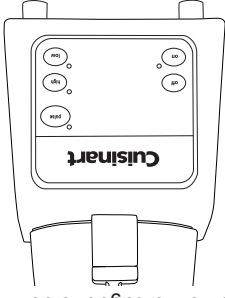
• Ne placez jamais de liquides ou d'aliments très chauds dans un récipient sortant directement du congélateur. Les liquides bouillants doivent être refroidis pendant 5 minutes avant d'être versés dans le récipient du mélangeur.

• Suivez les directives de nettoyage et d'entretien dans la présente brochure avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

FONTIONNEMENT

1. Placez la base motorisée de votre mélangeur 2-dans-1 haut de gamme de Cuisinart® sur une surface plane et solide. Il est important que la surface soit propre et sèche. Assemblez le mélangeur en suivant les directives d'assemblage. Une fois le mélangeur assemblé et placé sur la base motorisée, branchez le mélangeur 2-dans-1 haut de gamme de Cuisinart® dans une prise murale.

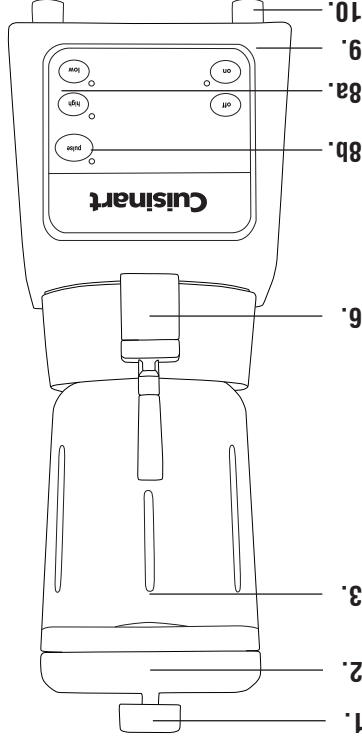
2. Déposez tous les ingrédients requis dans le récipient du mélangeur et replacez le couvercle. Vous pouvez utiliser la baguette de mélange ou le capuchon à mesurer lors du mélange des ingrédients. La baguette de mélange aide à remuer les ingrédients congelés sans avoir à retirer le couvercle. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients en soulevant le capuchon à mesurer ou la baguette de mélange et en déposant les ingrédients dans le tube de remplissage. Après avoir ajouté les ingrédients, remplacez le capuchon à mesurer ou la baguette de mélange. **Ne placez pas vos mains à l'intérieur du récipient lorsque le mélangeur est branché.**



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Capuchon à mesurer de 2 oz.
2. (60 ml) : vous permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients sans avoir à retirer le couvercle.
3. Couvercle : couvercle à pression très hermétique, qui résiste aux fuites.
4. Recipient en verre de 56 oz. (1,7 L) avec poignée : grande capacité excellente pour les groupes de n'importe quelle taille.
5. Bague de mélange (non montée) : aide à retirer les ingrédients lors de la préparation d'un mélange épais.
6. Bloc de coupe de grande qualité avec lames brevetées en acier inoxydable (non monté) : assurez solide pour toutes les types de mélanges, y compris le broyage de la glace.
7. Robinet distributeur amovible : permet de verser des breuvages en toute facilité.
8. Bouchon (non monté) : lorsque vous n'avez pas besoin du robinet distributeur, vous pouvez le retirer et le remplacer par le bouchon. Ceci vous permet d'utiliser le mélangeur pour des tâches standard.
9. Boutons à vitesse basse et élevée : choisissez la vitesse basse ou élevée afin de mélanger des ingrédients jusqu'à la consistance désirée. Les voyants rouges indiquent la vitesse utilisée.
10. Bouton à pulsation : vous permet d'utiliser la fonction à pulsation à vitesse basse ou élevée, de façon à mélanger des ingrédients de la façon requise.

Remarque : Les coupeaux sont très coupants... manipulez-les avec précaution.

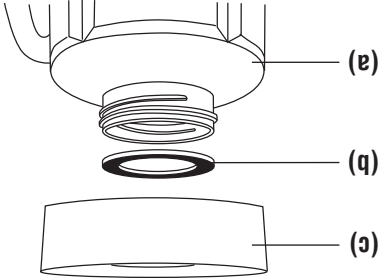


9. Base motorisée ultrarésistante : cette base est si solide et stable, elle ne se « déplacera » pas sur votre comptoir.

USAGE ET PRÉCAUTIONS

10. Pieds antidérapants : empêchent l'appareil de bouger pendant l'usage et évite les marques sur les comptoirs et tables.
11. Espace de rangement du cordon (non monté) : permet de libérer de l'espace sur le comptoir tout en le rendant plus sécuritaire.

1. Renversez le récipient (a) et placez-le sur une surface plane et solide.
2. Placez le joint d'étanchéité (b) sur l'ouverture ronde de la partie inférieure du récipient.
3. Tournez l'anneau de blocage avec le bloc de coupe (c) à l'envers, et placez l'extrémité de la lame dans l'ouverture du récipient. Enclenchez le filetage en tournant l'anneau de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le tout soit serré. Assurez-vous que l'anneau de blocage soit solidement fixé au récipient du mélangeur.



Remarque : les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soins.

4. Pousssez le couvercle sur le dessus du récipient. Vissez le capuchon à mesurer dans le couvercle, ou placez la baguette de mélange dans le couvercle.
5. Placez le récipient sur la base motorisée de façon à ce que la poignée soit placée à l'arrière du mélangeur.
6. Vissez le robinet distributeur ou le bouchon sur le devant de l'anneau de blocage.
7. Branchez le cordon d'alimentation. Votre mélangeur est maintenant prêt à être utilisé.

RAPPELS UTILES

- Une fois le couvercle en place, vous pouvez ajouter des ingrédients additionnels durant le processus de mélange, simplement en soulevant le capuchon à mesurer, en ajoutant les ingrédients et en replaçant le capuchon à mesurer.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS :

Cet appareil est du type mis à la terre; le cordon de rallonge doit être de type mis à la terre à 3 fils. Si la fiche n'entre pas dans la prise, on doit contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur 2 en 1 haut de gamme Cuisinart^{MD} sur une surface plane et solide.

2. Retirez le livret d'utilisation et tout autre document de la pièce en carton ondulée.

3. Retirez la bague de mélange et le robinet distributeur de la pièce en carton ondulé.

4. Retirez la pièce en carton ondulé qui contient le récipient et mettez-la de côté.

5. Soulevez le socle avec précaution du fond de la boîte. Pour assembler le mélangeur, suivez les instructions qui paraissent dans le livret d'utilisation. Remettez toutes les pièces en carton ondulé dans la boîte et conservez celle-ci au où vous devriez retourner votre mélangeur.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois : Lavez toutes les pièces selon les instructions qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » du livret d'utilisation afin d'éliminer toute poussière et tout résidu.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes.....	1
Directives de déballage.....	2
Introduction.....	2
Caractéristiques et avantages.....	3

INTRODUCTION

Il n'est même pas nécessaire de soulever le récipient de la base du mélangeur et appareil pour boissons fouettées Cuisinart[®] afin de verser! Excellent pour les réceptions, ce mélangeur peut contenir 56 onces (1,7 L) et comporte un robinet distributeur sur le devant. Vos invités peuvent ainsi se servir des breuvages glacés ou des boissons fouettées, de sorte que vous puissiez profiter de la fête vous aussi! Lorsque vous mélangez des trempettes épaisses, de la pâte à crêpes ou des boissons protéinées, vous n'avez qu'à remplacer le robinet distributeur par le bouchon afin de verser à partir du récipient. Le panneau de commande à 5 boutons est facile à utiliser, et l'appareil affiche des lignes si dynamiques, que vous voudrez l'exhiber sur le comptoir!

Usage et précautions.....	3
Assemblage.....	3
Rappels utiles.....	3
Fonctionnement.....	4
Guides de référence rapide.....	5
Nettoyage et entretien.....	6
Choses à faire et à ne pas faire.....	6
Suggestions pour recettes.....	7
Recettes.....	9
Détails de garantie.....	22

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.

2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ni la base de l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide.

3. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

4. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, avant le nettoyage ou de retirer le contenu du récipient. **Ne jamais placer ses mains à l'intérieur du récipient, ni insérer ses doigts dans le trou du robinet distributeur, ni manipuler les lames pendant que l'appareil est**

branché.

5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.

6. Ne pas utiliser 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. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart® le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.

7. L'usage d'accessoires, y compris des bocaux de mise en conserve ou ordinaires, non recommandés ni vendus par Cuisinart®, peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.

10. **Afin de réduire les risques de blessures personnelles graves ou de dommages à l'appareil, ne pas placer ses mains ou des ustensiles dans le récipient pendant le processus de mélange.** On peut utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique, seulement lorsque l'appareil est ETEINT.

11. Lorsque le mélangeur est dans le mode de MARCHÉ et que les voyants DEL clignotent ou sont allumés, ne pas toucher au bloc de coupe, ne pas traverser le mouvement des lames, ne pas retirer le couvercle du

récipient. Si l'on touche accidentellement à un bouton de vitesse, cela peut activer le mélangeur.

12. LES LAMES SONT TRANCHANTES; MANIPULER AVEC GRAND SOIN.

13. Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placer le bloc de coupe sur la base à moins que le récipient ne soit fixé de façon appropriée.

14. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place. 15. Ne jamais laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

16. Lors du mélange de liquides CHAUDS, retirer le capuchon à mesurer (du centre du couvercle) afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

17. Visser l'anneau de blocage fermement en place. Si les lames deviennent accidentellement exposées, il peut s'ensuivre des blessures.

18. Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec cet appareil. Ceci peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures personnelles.

Au sujet du cordon d'alimentation : un cordon plus long est fourni pour une plus grande flexibilité en ce qui a trait au positionnement du mélangeur 2-dans-1 haut de gamme de Cuisinart® plus près d'une prise de courant. On doit faire attention que le cordon plus long ne soit pas disposé de sorte qu'il pende sur le comptoir ou la table, ou des enfants peuvent le tirer ou troubler dessus par inadvertance. Afin d'éviter les blessures causées par un cordon plus long, l'excédent du cordon doit être rangé dans l'espace de rangement situé à l'arrière de la base de l'appareil.

19. Laver le récipient du mélangeur, l'anneau de blocage avec le bloc de coupe, le robinet distributeur, le bouchon et le couvercle avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois.

20. **AVERTISSEMENT :** AFIN DE DIMINUER LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER L'ENDOS DE L'APPAREIL. AUCUNE PIÈCE UTILISABLE NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.

21. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le robinet distributeur ou le bouchon en place.

22. **MISE EN GARDE :** UN VOYANT CLIGNOTANT SIGNIFIE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER NE TOUCHEZ PAS LE COUTEAU.

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

SMO-56C

Mélangeur 2-dans-1 haut de gamme



Cuisinart®

LIVRET DE
DIRECTIVES

Version No.: IB-5999-CAN
Size: 216MM(W)X178MM(H) SADDLE-STITCHED 44PP
Material: Cover: 157GSM MATT ARTPAPER
Inside: 120GSM GLOSS ARTPAPER
Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER
Color (Cover): 4C(CMYK)+1C(BLACK)
(Inside): 4C(CMYK)+1C(BLACK)
Date: 13-FEB-2006 Co-ordinator : ASTOR
Hugo Descriptio: SMO56C IB-5999-CAN(3,0) BOOK
Hugo Code: TKL0019IB-1-1 OPERATOR: HAI

