

Cuisinart^{MC}

MANUEL D'UTILISATION ET DE RECETTES



HACHE-VIANDE

CMG-100 C

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il y a lieu de prendre toutes les précautions élémentaires essentielles, dont celles qui suivent :

1. **LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y poser ou d'enlever des pièces ou de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne placez jamais cet appareil près d'un élément chaud, dans le four ou dans le lave-vaisselle.
7. N'utilisez jamais le Hache-viande Cuisinart^{MD}, ou tout autre appareil électrique, si le cordon ou la fiche est endommagée, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été échappé ou endommagé. Retournez-le au service après-vente agréé le plus proche pour inspection, réparation ou ajustement au besoin.
8. **NE METTEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES MAINS; UTILISEZ LE POUSSOIR.** Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin d'une lame ou d'un disque en mouvement afin d'éviter tout risque de blessure grave ou de dommage au hache-viande Cuisinart^{MC}.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. **AVERTISSEMENT-** le couteau est très acéré; manipulez avec grand soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
11. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, entrer en contact avec des rebords tranchants ou des surfaces chaudes.
12. Ne tirez jamais sur le cordon; saisissez la fiche du cordon et retirez-la de la prise de courant.
13. Ne branchez jamais l'appareil là où il peut y avoir risque de contact avec l'eau.
14. Placez l'appareil sur une surface solide et stable.

15. NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS PRÈS DE L'ENTONNOIR PENDANT QUE LE HACHE-VIANDE FONCTIONNE.
16. Assurez-vous que l'appareil n'est pas placé près du bord de la table, du comptoir, etc. où il pourrait être poussé par mégarde ou glisser.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
18. N'utilisez jamais de nettoyeurs ou de linges abrasifs pour nettoyer l'appareil.
19. N'essayez pas d'enlever les aliments du couteau avec les doigts pendant que le hache-viande fonctionne. De sérieuses blessures pourraient s'ensuivre.
20. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement assemblé.
21. Ne laissez pas le Hache-viande Waring Pro^{MD} sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
22. Avant de l'utiliser pour la première fois, enlevez tout l'emballage et lavez les pièces.
23. Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'aucune façon.

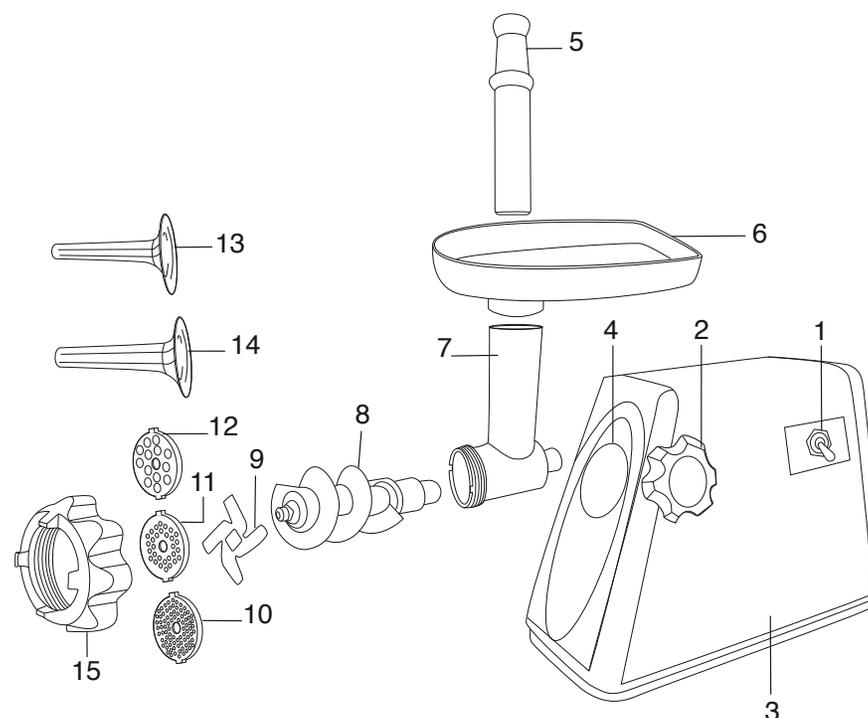
CONSERVEZ CES DIRECTIVES RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

PIÈCES

1. **Commande marche / arrêt**
2. **Bouton-verrou**
3. **Bloc-moteur**
4. **Entrée pour accessoires**
5. **Poussoir**
6. **Entonnoir de métal coulé sous pression**
7. **Tuyau d'alimentation**
8. **Vis sans fin**
9. **Couteau**
10. **Disque à petits trous**
11. **Disque à trous moyens**
12. **Disque à gros trous**
13. **Accessoire à saucisse (petit)**
14. **Accessoire à saucisse (gros)**
15. **Anneau de vissage**

ASSEMBLAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché durant l'assemblage.



- Fixez l'anneau de vissage sur l'extrémité du tuyau d'alimentation en le tournant dans le sens horaire.
- Placez l'entonnoir sur le tuyau d'alimentation.

MODE D'UTILISATION

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces du Hache-viande Cuisinart^{MC}.
- Placez le Hache-viande Cuisinart^{MC} sur une surface solide et stable.
- Assurez-vous que l'interrupteur marche / arrêt est à la position « ON ».
- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Placez un grand bol peu profond ou une assiette sous le tuyau du hachoir pour y recevoir les aliments hachés.
- Mettez l'appareil à la position « ON ». Le Hache-viande Cuisinart^{MC} doit TOUJOURS être à la position « ON » avant d'y ajouter les aliments.
- Utilisez le poussoir pour y insérer lentement les aliments, un morceau à la fois. Ne forcez pas les aliments dans le tuyau d'alimentation.
- Placez les aliments sur l'entonnoir et servez-vous du poussoir pour les insérer dans le tuyau d'alimentation.
- Coupez les aliments en lanières ou en morceaux légèrement plus petits que l'ouverture de l'entonnoir.

REMARQUE - INTERRUPTEUR À INVERSION

Si le moteur ralentit ou s'arrête, il se peut que les aliments soient coincés. Mettez immédiatement le Hache-viande Waring Pro^{MC} à la position « OFF ». Appuyez sur l'interrupteur à inversion pour pousser les aliments dans la direction opposée. Relâchez l'interrupteur à inversion et remettez le hache-viande à la position « ON ». Si le hache-viande bloque une autre fois, vous devrez peut-être le mettre à « OFF ». Débranchez-le; désassemblez le tuyau d'alimentation et nettoyez les pièces internes.

DISQUES À TROUS

Disque à petits trous -

Parfait pour les tartinades, pâtés, aliments pour bébés et hamburgers

Disque à trous moyen -

Parfait pour hacher les viandes à utiliser dans les soupes ou pour les relishes

Disque à gros trous -

Parfait pour les viandes hachées utilisées dans le boeuf au chili ou pour hacher les légumes

SUGGESTIONS PRATIQUES

- Hacher des morceaux de pain sec peut aider à enlever les restes d'aliments dans le Hache-viande Cuisinart^{MC} après usage.
- Coupez les aliments en lanières ou en morceaux légèrement plus petits que l'ouverture de l'entonnoir.
- Assurez-vous que les aliments soient libres d'os, de cartilage coriace, d'écaillés, etc. avant de hacher.
- Les viandes et poissons crus doivent être complètement refroidis (non surgelés) avant le hachage afin de réduire la perte de jus. La viande fraîchement hachée devrait être réfrigérée immédiatement et cuite en moins de 24 heures.
- Durant de longues périodes de hachage, le gras de la viande peut s'amasser à l'intérieur du tuyau; ceci a pour effet de ralentir le hachage et forcer le moteur. Si cela se produit, vous devez arrêter le hache-viande Cuisinart^{MC}, laver les pièces à l'eau chaude et ré-assembler. Lorsque cela est possible, faites alterner le pain avec la viande. Ceci aide à garder la vis sans fin propre.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, découper une partie du gras de la viande et le passer dans le tuyau d'alimentation afin de lubrifier le mécanisme hacheur avant de hacher la viande.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de séchage, préparer la saucisse un jour ou deux avant de l'utiliser.

REMARQUE : Le temps de hachage peut varier selon les types de viandes utilisées. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez la viande au congélateur

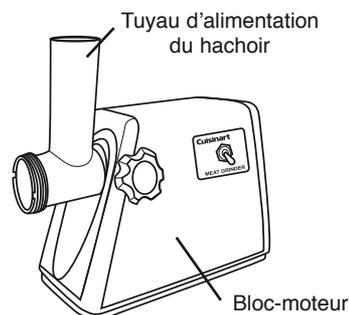
pendant 30 minutes, pas plus, avant le hachage (vous devriez pouvoir la percer facilement avec la pointe d'un couteau).

POUR FAIRE DES SAUCISSES

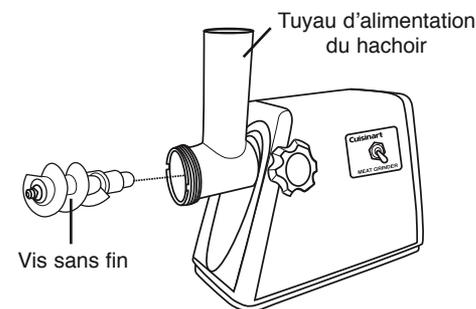
L'accessoire à saucisses vous permet de mélanger les viandes et épices au goût pour confectionner de délicieuses saucisses maison.

MÉTHODE #1

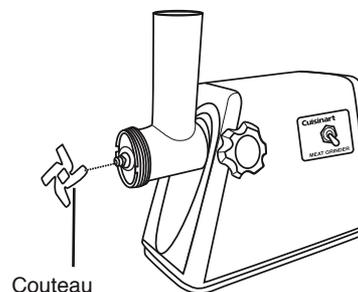
- * Si vous avez acheté des boyaux secs, vous devrez les faire tremper dans de l'eau froide ou dans un mélange de 2 tasses (500 ml) d'eau froide et d'une c. à table (15 ml) de vinaigre, jusqu'à ce qu'ils soient élastiques et souples. Laissez-les tremper pendant 1 heure environ, changeant l'eau trois fois pour enlever tout le sel.
- * Les viandes doivent être coupées en morceaux assez petits pour être insérés dans l'entonnoir et assaisonnées avant de faire les saucisses. and mixed with seasonings before making sausages.



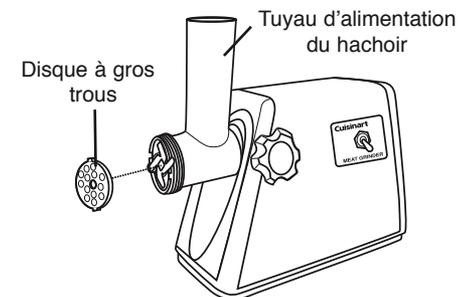
1. Assemblez le tuyau d'alimentation du hachoir au bloc-moteur.



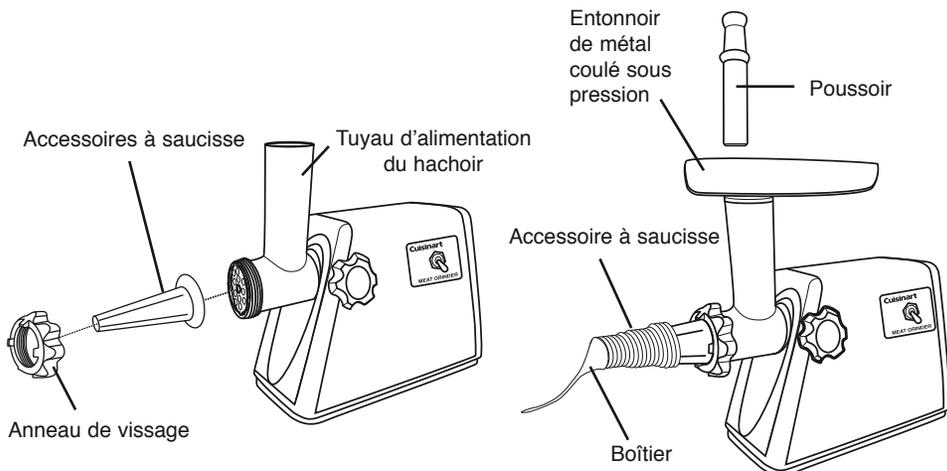
2. Insérez la vis sans fin dans le tuyau d'alimentation.



3. Assemblez la lame à l'extrémité de la vis sans fin.



4. Placez la plaque-couteau dans le tuyau d'alimentation.



5. Placez l'accessoire à saucisse voulu (petit ou grand) dans l'anneau de vissage et vissez sur le tuyau d'alimentation.

6. Enfilez le boyau sur l'extrémité de l'accessoire à saucisse, laissant dépasser environ 2 pouces (5 cm).

7. Placez les morceaux de viande assaisonnée dans l'entonnoir et mettez l'appareil à la position « ON ». Poussez la viande dans l'ouverture de l'entonnoir à l'aide du poussoir jusqu'à ce qu'elle apparaisse à l'extrémité de l'accessoire à saucisse. Mettez l'appareil à « OFF » et faites un noeud au bout de la longueur de 2 pouces du boyau qui dépasse.

8. Mettez l'appareil à la position « ON » et insérez tous les morceaux de viande dans l'entonnoir ou jusqu'à ce qu'il reste une longueur d'environ 2 pouces (5 cm) de boyau non rempli.

9. Mettez l'appareil à « OFF ». Enlevez le bout du boyau de l'accessoire à saucisse et faites un noeud à l'extrémité ouverte. Si des bulles d'air se sont formées, utilisez la pointe d'un couteau ou une aiguille pour les crever.

10. Vous pouvez faire les saucisses en chapelet de la longueur désirée; il suffit de tordre le boyau par intervalles.

REMARQUE : Pour éviter de trop étirer et de déchirer le boyau, ne faites pas les saucisses trop épaisses. Le mélange de la viande augmente de volume durant la cuisson. Gardez le boyau humide; trempez-le fréquemment. La viande peut être assaisonnée avant ou après le hachage.

MÉTHODE #2

1. Préhachez les cubes de viande assaisonnée.
2. Suivez les étapes 5 à 10 de la méthode #1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y insérer ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lavez toutes les pièces à l'exception du bloc-moteur dans l'eau chaude savonneuse en faisant bien attention lorsque vous lavez le couteau.
- Rincez ces pièces à l'eau claire chaude puis asséchez. **NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**
- Essuyez le bloc-moteur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs forts ou abrasifs.
- Le couteau et les disques à trous devraient être enduits d'huile de cuisine après les avoir lavés et puis emballées dans du papier antigraisse pour qu'ils restent huilés et à l'épreuve de la rouille.

RECETTES

SAUCISSE AU POULET, FÊTA ET ÉPINARDS

Donne environ 5 lb (2,3 kg) de saucisses.

- 3 lb (1,4 kg) de haut de cuisse de poulet, désossés, sans peau
- 1 lb (454 g) de poitrine de poulet, désossée, sans peau
- 8 oz (227 g) de fêta, en miettes
- 4 gousses d'ail, pelé et haché fin
- 1 c. à table (15 ml) d'origan
- 2 c. à thé (10 ml) de basilic
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron, haché
- 2 c. à thé (10 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre frais moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de flocons de piment rouge
- 4 oz (113 g) d'épinard frais, en lanières / en morceaux

Enlevez les cartilages et les morceaux de gras du poulet; coupez-le en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Placez le poulet dans un grand bol. Ajoutez fromage fêta, ail, origan, basilic, zeste de citron, sel, poivre et flocons de piment rouge au poulet. Mélangez pour combiner. Le mélange peut être haché immédiatement ou réfrigéré pendant 24 heures pour en rehausser la saveur. Ajoutez l'épinard haché au mélange juste avant le hachage.

Placez le disque à trous moyens dans le Hache-viande Cuisinart^{MC}. Hache le mélange de poulet. Vous pouvez remplir les boyaux préparés que vous aurez fait tremper à l'avance ou façonner le poulet haché en galettes. La saucisse fraîche doit être cuite en moins de 24 heures ou emballée dans une double épaisseur de papier et congelée. Faites cuire complètement avant de servir - la température interne devrait être 175° F (77° C) avec un thermomètre à lecture rapide.

Analyse nutritionnelle par portion suggérée :

Calories 213 (46 % provenant du gras) •
Glucides 1 g • Protéines 27 g •
Matières grasses 11 g • Gras saturés 4 g •
Cholestérol 94 mg • Sodium 341 mg •
Calcium 81 mg • Fibres 0 g

SAUCISSE ITALIENNE AU FENOUIL

Donne environ 4 lb (1,8 kg)
de saucisses

- 4 lb (1,8 kg) de palette de porc
- 6 gousses d'ail, pelé et haché fin
- ¼ tasse (50 ml) de feuilles de persil italien, tassée
- 1½ c. à table (25 ml) de graines de fenouil, écrasés
- ½ c. à table (7 ml) d'origan
- 2 c. à thé (10 ml) de sel Kosher
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre frais moulu

Enlevez les cartilages de la viande. Coupez-la en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Placez la viande dans un grand bol et combinez avec le reste des ingrédients. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 8 heures et jusqu'à 24 heures pour en rehausser la saveur.

Placez le disque à trous fins ou moyens dans le Hache-viande Cuisinart^{MC}. Hachez la viande et remplissez les boyaux préparés que vous aurez fait tremper à l'avance ou façonner en galettes. La saucisse fraîche doit être cuite en moins de 24 heures ou emballée dans une double épaisseur de papier et congelée. Faites cuire complètement avant de servir - la température interne devrait être 160° F (71° C) avec un thermomètre à lecture rapide.

Analyse nutritionnelle par portion suggérée :
Calories 183 (48 % provenant du gras) • Glucides 1 g • Protéines 22 g • Matières grasses 9 g • Gras saturés 3 g • Cholestérol 73 mg • Sodium 244 mg • Calcium 39 mg • Fibres 0 g

SAUCISSE ANDOUILLE

Avec sa saveur de fumée distincte, la saucisse Andouille traditionnelle est un aliment de base de la cuisine Cajun et un ingrédient important dans la préparation des jambalayas et des gumbos. La version non fumée est préparée dans de plus petits chaînons de boyau et est connue sous le nom d'Andouillette.

Donne environ 3 lb (1,4 kg)
de saucisses

- 3 lb (1,4 kg) de palette de porc (peut être remplacé par de la dinde pour une version allégée)
- 4 - 6 gousses d'ail, pelé et haché fin
- 1 c. à thé (5 ml) de colorant brun pour sauces (Gravy MasterMD)
- 2 c. à thé (10 ml) de sel Kosher
- 2 c. à table (25 ml) de paprika
- ½-1 c. à table (7-15 ml) de poivre de Cayenne, au goût
- 1 c. à table (15 ml) de poudre d'oignon
- 2 c. à thé (10 ml) de thym moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de piment rouge broyé
- ½ c. à thé (2 ml) de sauge râpée
- ¼ c. à thé (0,5 ml) de toute-épice

Enlevez les cartilages de la viande. Coupez-la en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Placez la viande dans un grand bol et combinez avec le reste des ingrédients. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 8 heures et jusqu'à 24 heures pour en rehausser la saveur.

Placez le disque à trous moyens ou gros dans le Hache-viande Cuisinart^{MC}. Hachez le mélange de viande. Remplissez le boyau et attachez-le pour obtenir les saucisses de longueur désirée. La saucisse peut être fumée dans un fumoir domestique. La température du fumage recommandée est de 175° - 200° F (77° - 93° C) et le temps est de 4 à 6 heures. Les bois suggérés sont le pacanier et le hickory. Faites cuire complètement avant de servir - la température interne devrait être 160° F (71° C) avec un thermomètre à lecture rapide. La saucisse Andouille se déguste

telle qu'elle, tranchée fin comme hors-d'oeuvre, ou comme ingrédient dans la préparation des jambalayas, des gumbos ou autres plats Cajun. La saucisse Andouille fumée peut être congelée.

Nutritional information per suggested serving:

Analyse nutritionnelle par portion suggérée :

- Calories 339 (66 % provenant du gras) •
- Glucides 2 g • Protéines 27 g •
- Matières grasses 24 g • Gras saturés 9 g •
- Cholestérol 68 mg • Sodium 300 mg •
- Calcium 25 mg • Fibres 0 g

SAUCISSE CAMPAGNARDE À DÉJEUNER

Le porc accompagne la dinde pour alléger cet aliment populaire au petit déjeuner.

Donne environ 4 lb (1,8 kg)
de saucisses

- 2 lb (907 g) de haut de cuisse de dinde, désossé, sans peau
- 2 lb (907 g) de palette de porc
- 1 c. à thé (5 ml) de colorant brun pour sauces (Gravy MasterMD)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel Kosher
- 1-½ c. à table (25 ml) de sauge râpée
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre frais moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de piments rouges broyés, facultatif

Enlevez les cartilages de la viande. Coupez la dinde et le porc en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Placez les viandes dans un grand bol et combinez avec le reste des ingrédients. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 8 heures et jusqu'à 24 heures.

Placez le disque à trous moyens dans le Hache-viande Cuisinart^{MC}. Hachez la viande, alternant la dinde et le porc également durant le mélange. La viande hachée peut servir à remplir les boyaux préparés ou peut être façonnée en galettes. La saucisse fraîche doit être cuite en moins de 24 heures ou emballée dans une double épaisseur de papier et congelée. Faites cuire complètement avant de servir - la température interne devrait être 170° F (77° C) avec un thermomètre à lecture rapide.

Analyse nutritionnelle par portion suggérée :

- Calories 225 (45 % provenant du gras) •
- Glucides 0 g • Protéines 30 g •
- Matières grasses 11 g • Gras saturés 4 g •
- Cholestérol 94 mg • Sodium 173 mg •
- Calcium 14 mg • Fibres 0 g

SAUCISSE DE GIBIER ÉPICÉ

En ajoutant de la palette de porc, vous aurez une saucisse plus juteuse, mais vous pouvez utiliser que du gibier, si vous le désirez.

Donne environ 4 lb (1,8 kg) de saucisses

- 3 lb (1,4 kg) de viande de gibier
- 1 lb (454 g) de palette de porc
- 1 gousse d'ail, pelé et haché fin
- 1½ c. à table (15 ml) de sel Kosher
- 1½ c. à table (15 ml) de poivre frais moulu
- 2 c. à thé (10 ml) de paprika
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre de Cayenne
- ½ c. à thé (2 ml) de sauge râpée
- ½ c. à thé (2 ml) de sarriette

Enlevez tout cartilage visible des viandes; coupez-les en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Placez les viandes dans un grand bol et ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez pour combiner. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 8 heures jusqu'à 24 heures.

Placez le disque à trous de taille moyenne dans le Hache-viande Cuisinart^{MC}. Hachez le mélange de viande en alternant le gibier et le porc également pendant le mélange. Vous pouvez remplir les boyaux préparés que vous aurez fait tremper à l'avance ou façonner le poulet haché en galettes. La saucisse fraîche doit être cuite en moins de 24 heures ou emballée dans une double épaisseur de papier et congelée. Faites cuire complètement avant de servir - la température interne devrait être 160° F (71° C) avec un thermomètre à lecture rapide. La saucisse de gibier peut être fumée dans un fumoir domestique. Utilisez les bois au choix, cependant nous suggérons les bois du pacanier et du hickory. La température du fumage recommandée est de 175° - 200° F (77° - 93° C) et le temps est de 4 à 6 heures. Faites cuire ou fumer complètement la saucisse avant de servir - la température interne devrait être 160° F (71° C) avec un thermomètre à lecture rapide.

Analyse nutritionnelle par portion suggérée :
Calories 1170 (33 % provenant du gras) •
Glucides 1 g • Protéines 27 g •
Matières grasses 6 g • Gras saturés 2 g •
Cholestérol 97 mg • Sodium 431 mg •
Calcium 14 mg • Fibres 0 g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

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

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

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

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
CMG-100C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : *Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.*

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart^{MC}

SAVOR THE GOOD LIFE[®]



Cafetières



Robots
culinaires



Grille-pain



Cuiseurs à riz



Grils

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2010 Cuisinart
Cuisinart^{MC} est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Visitez notre site Web :
www.cuisinart.ca

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé à Taïwan

09CUI-C032

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9632-CAN