

Cuisinart^{MD}

Machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1

ICE-200C



Livret d'instructions
et de recettes



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

Consignes de sécurité

Quand on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT DE POSER OU DE DÉPOSER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
4. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service après-vente Cuisinart le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de l'endommager ou de subir des blessures graves. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL**, sous peine d'en égratigner et d'en endommager l'intérieur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est éteint (OFF).
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et le petit entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en

marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

14. L'appareil contient un gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement, mais inflammable (R290). **Attention :** Pendant le transport et l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucune des pièces du circuit du réfrigérant n'est endommagée. En cas de dommage du circuit du réfrigérant, évitez les flammes nues et les sources d'inflammation. Aérez bien la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
15. Gardez l'appareil à une distance de 4 pouces (11 cm) des autres objets pour assurer une ventilation adéquate du moteur.
16. N'inclinez pas l'appareil à un angle de plus de 45 degrés et ne le tournez pas à l'envers.
17. N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de réchauds ou de la cuisinière.
18. Ne retirez pas l'agitateur pendant que l'appareil mélange les ingrédients.
19. Débarrassez-vous du réfrigérant inflammable que contient l'appareil selon la réglementation locale.
20. **Attention :** L'appareil contient un réfrigérant inflammable. Prenez garde lorsque vous l'utilisez ou que vous le déplacez afin de ne pas endommager la tuyauterie et de causer des risques de fuite.
21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter les accidents.
22. N'entrez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans l'appareil
23. N'exposez pas l'appareil à la pluie.

AVERTISSEMENT : Gardez les ouvertures d'aération de l'appareil libres de toute obstruction.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, autres ceux recommandés par le fabricant, pour accélérer le processus de dégivrage.

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas de multiprise ou d'alimentation portatifs à l'arrière de l'appareil.



Ce symbole signifie :

« Avertissement : Matière inflammable. Risque d'incendie. »

Conservez les présentes instructions Pour usage domestique seulement

Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliées à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

La rallonge doit avoir une fiche polarisée et être d'un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

Mise en garde

L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser à du personnel autorisé.

- N'immergez jamais le boîtier dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le boîtier. **Remarque :** Le boîtier ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil doit être à l'endroit en tout temps. S'il a été placé sur le côté ou à l'envers, vous devez le remettre à l'endroit et attendre 24 heures avant de l'utiliser.

Caractéristiques et avantages

1. Couvercle de l'entonnoir d'ingrédients
2. Entonnoir
3. Mécanisme distributeur
4. Douille étoile
5. Couvre-distributeur
6. Vis sans fin
7. Boîtier contenant le compresseur
8. Cuvette d'égouttage



Table des matières

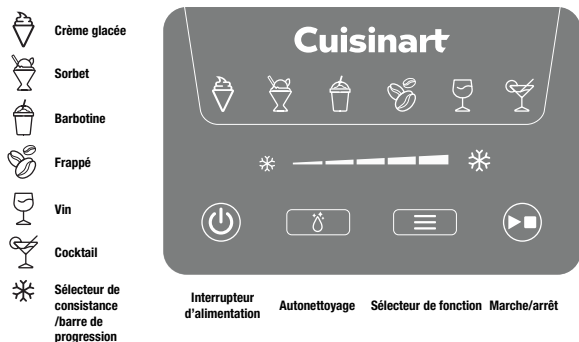
Consignes de sécurité	2
Caractéristiques et avantages	3
Mise en service	3
Mode d'emploi	4
Dispositif de sécurité	5
Nettoyage, rangement et entretien	5
Dépannage	6
Conseils de recettes	6
Recettes	6
Garantie	16

Mise en service

N'IMMERGEZ PAS le boîtier dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon humide. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport.

Seuls la vis sans fin, la cuvette d'égouttage, l'entonnoir d'ingrédients et le couvre-distributeur sont lavables au lave-vaisselle; et ce, dans le panier supérieur. N'utilisez **PAS** de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs sur aucune des pièces. Mettez l'appareil à l'endroit, là où il sera utilisé et attendez 24 heures avant de l'utiliser..

Tableau de commande



Remarque :
L'afficheur est recouvert d'une pellicule protectrice. Veuillez la retirer avant l'emploi.

Mode d'emploi

- Placez la cuve d'égouttage en bas devant l'appareil.
- Posez l'entonnoir amovible sur le dessus de l'appareil.
- Insérez la vis sans fin, anneau avec forme de X vers le fond du boîtier.
- Posez le mécanisme distributeur sur l'appareil, manette orientée vers le haut et inclinée vers la gauche. Tournez le distributeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place, manette à la verticale. Suivez les repères sur le boîtier.
- Posez le couvre-distributeur en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté. (La douille étoile ne s'utilise qu'avec la crème glacée molle. Elle ne doit pas être posée sur le distributeur pour les autres préparations glacées.)
- Après avoir laissé l'appareil reposer pendant 24 heures, branchez-le dans une prise de courant. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis l'appareil émet un signal sonore d'un bip pour indiquer qu'il est prêt à être utilisé.

- Préparez le mélange d'ingrédients (voir les conseils de recettes à la page 6).
 - Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur : l'afficheur ACL s'allumera.
 - Versez le mélange dans l'entonnoir, sans dépasser la ligne de remplissage MAX sur le mécanisme distributeur.
 - Sélectionnez le programme désiré à l'aide du sélecteur de fonction .
 - Crème glacée molle** - Pour tout mélange de crème glacée ou de yogourt glacé.
 - Sorbet** - Pour tout mélange de sorbet.
 - Barbotine** - Pour toute boisson ou liquide sucré, comme la limonade ou une boisson gazeuse.
 - La sélection du programme Barbotine fait afficher le sélecteur de consistance.
 - Frappé** - Pour tout café sucré ou latté. L'utilisation de lait ou de colorant à café (laitier ou végétal) dans le mélange donne une boisson plus riche et plus onctueuse.
 - La sélection du programme Frappé fait afficher le sélecteur de consistance.
 - Vin** - Pour les cocktails glacés à base de vin.
 - La sélection du programme Vin fait afficher le sélecteur de consistance.
 - Cocktail** - Pour les boissons glacées alcoolisées, comme les margaritas et les daiquiris.
 - La sélection du programme Cocktail fait afficher le sélecteur de consistance.
 - Autonettoyage**
 - Pour utiliser la fonction d'autonettoyage, versez de l'eau tiède dans l'entonnoir jusqu'à la ligne de remplissage MAX pour la barbotine, puis appuyez sur la touche Autonettoyage.
 - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
 - Répétez la manette du distributeur pour vider l'eau.
 - Répétez autant de fois que nécessaire avec de l'eau propre.
- Remarque :** Évitez d'utiliser des mélanges sans sucre, car ils peuvent laisser une pellicule sur les parois intérieures, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

11. Pour régler la consistance des préparations glacées barbotine, frappé, vin et cocktail, appuyez sur les touches ✖.
12. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (▶) pour lancer le cycle du programme choisi. **Remarque :** Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment. Il suffit d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt (▶). Appuyez dessus à nouveau pour relancer le programme.
13. Pendant l'opération, la barre de progression est affichée.
14. À la fin du programme, l'appareil émet un signal sonore d'un bip et passe automatiquement en mode Garde-au-froid pendant une période de 1 heure pour les crèmes glacées, de 2 heures pour les frappés et de 16 heures pour les sorbets, les barbotines, les vins et les cocktails.
15. À la fin du programme, videz la préparation glacée en entier et effectuez l'opération d'autonettoyage à quelques reprises (tel qu'indiqué ci-dessous).
Remarque : Assurez-vous d'avoir vidé le contenu avant de retirer le distributeur de l'appareil.
16. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (⏻).
17. Retirez le mécanisme distributeur : repérez le bouton de déverrouillage au bas du couvre- distributeur. En utilisant les deux mains, appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le mécanisme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez la vis sans fin.
Remarque : N'utilisez pas la manette pour tourner le mécanisme.

Distribution de la préparation glacée

1. Lorsque la préparation glacée est prête, placez un cornet, une coupelle, un verre ou un bol sous le distributeur. Tirez la manette vers vous pour distribuer la préparation glacée. Pour la crème glacée molle, tournez doucement le cornet ou le bol afin de créer un tourbillon.

Remarque : La commande intelligente sur la manette agit sur la vitesse et la direction d'écoulement.

2. Une fois la quantité désirée distribuée, ramenez la manette à la verticale lentement pour arrêter la distribution.
3. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, videz-le de la préparation glacée qu'il contient et effectuez l'opération d'autonettoyage à quelques reprises.
4. Une fois que l'appareil a été vidé ou que l'autonettoyage est terminé, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (▶).

Interruption du mélange

Il est possible d'interrompre le mélange en tout temps, simplement en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (▶) et de le relancer en appuyant à nouveau sur la même touche. Pour agir sur la consistance de la préparation, vous n'avez qu'à appuyer sur ✖.

Remarque : Lorsque vous fabriquez des lots successifs de préparation glacée, vous devez prévoir du temps additionnel pour que le compresseur s'ajuste pour le refroidissement.

Un bon conseil : Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant dix minutes pour qu'il refroidisse avant de préparer un deuxième lot.

Garde-au-froid

À la fin du programme choisi, l'appareil passe automatiquement en mode Garde-au-froid pendant une période de 1 heure pour la crème glacée, de 2 heures pour les frappés ou de 16 heures pour les sorbets, les barbotines, les vins et les cocktails.

Remarque : En mode Garde-au-froid, l'appareil est toujours en marche.

Dispositif de sécurité

La machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1 ICE-200C de Cuisinart^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas de surchauffe du moteur. Cela peut survenir lorsque la préparation est très dense ou que l'appareil fonctionne sans arrêt depuis trop longtemps. Lorsque cela se produit, appuyez sur l'interrupteur (⏻) et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir pendant une dizaine de minutes avant de le remettre en marche.

Nettoyage, rangement et entretien

Nettoyage

Lavez le mécanisme distributeur, le couvre-distributeur, la vis sans vis et la douille étoile à l'eau chaude savonneuse. La vis sans fin, la cuvette d'égouttage, l'entonnoir et le couvre-distributeur peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Pour un nettoyage plus profond, essayez l'intérieur du boîtier avec un chiffon ou une éponge humide. **NE METTEZ PAS LES AUTRES PIÈCES DANS LE LAVE-VAISSELLE. NE NETTOYEZ PAS L'APPAREIL AVEC DES POUDRES ABRASIVES OU DES OUTILS DURS.** Essayez le boîtier avec un chiffon humide. Essayez toutes les pièces parfaitement.

Rangement

L'appareil doit être rangé à l'endroit. Ne rangez rien dans l'appareil autre que la vis sans fin. Transvasez dans un récipient hermétique résistant au congélateur les préparations glacées que vous désirez conserver plus longtemps au congélateur.

Entretien

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

Débarrassez-vous du réfrigérant inflammable que contient l'appareil selon la réglementation locale.

Dépannage

Problème	Solution
L'appareil s'éteint avant la fin du programme.	Le dispositif de sécurité s'est déclenché. Laissez l'appareil reposer pendant quelques minutes avant de le remettre en marche pour terminer le dessert glacé.
	Si la cause n'est pas celle susmentionnée, débranchez l'appareil et le laissez reposer pendant deux heures. Allumez l'appareil et relancez l'opération.

Conseils de recette

Vous trouverez dans les pages qui suivent des recettes pour une variété de délices glacés. Vous pouvez également utiliser d'autres recettes ou créer les vôtres, pourvu que les mélanges ne dépassent pas la ligne de remplissage MAX du distributeur.

1. Tout liquide versé dans l'appareil doit être parfaitement homogène pour assurer une distribution facile.
2. Si la préparation distribuée est trop claire ou trop ferme, modifiez la consistance à l'aide des touches sur le tableau de commande et relancez le programme.
3. Le sucre est un ingrédient essentiel dans toutes les recettes de préparations glacées. S'il n'y a pas assez de sucre, la préparation gèlera

au point elle ne pourra pas être distribuée.

4. L'utilisation d'ingrédients froids raccourcira le temps de refroidissement-congélation.
5. Pour nettoyer l'appareil, effectuez l'autonettoyage avec de l'eau tiède, une ou deux fois. Une fois rincé, l'appareil peut être démonté et lavé à l'eau chaude savonneuse.
6. Les garnitures comme les croustilles, les noix ou les paillettes doivent être ajoutées sur la préparation après qu'elle a été distribuée. Elles ne doivent pas être incorporées au mélange.
7. Durée générale de refroidissement-congélation : La plupart des crèmes glacées et des sorbets prennent 20 à 30 minutes; les barbotines et les frappés, 20 à 25 minutes; les cocktails à base de vin, à peu près 25 minutes; et les boissons alcoolisées, 30 à 35 minutes.

Remarque : Posez la douille étoile sur le couvre-distributeur pour la distribution de la crème glacée molle. Cette douille ne doit pas être utilisée avec toute autre préparation glacée, au risque d'obstruer le distributeur.

RECETTES

Crème glacée

Crème glacée molle à la vanille.....	7
Crème glacée molle au chocolat.....	7
Crème glacée molle au café.....	8
Crème glacée au beurre d'arachide.....	8
Crème glacée bleue.....	8
Crème glacée avoine et cassonade	9
Yogourt glacé au parfum de tarte à la citrouille	9
Yogourt glacé aux fraises et aux bananes.....	9

Sorbet

Sorbet à la mandarine	10
Sorbet à la mangue	10
Sorbet à la pêche.....	10
Sorbet au chocolat	10
Sorbet bleuets et açai	11

Barbotine

Barbotine à la limonade rose.....	11
Barbotine au cola et à la cerise.....	11
Barbotine au melon d'eau et à la menthe	12

Frappé

Café glacé à la menthe	12
Café frappé au beurre d'arachide et aux bananes.....	12
Latte glacé.....	12
Latté au matcha et aux pistaches	13

Vin

Grand mimosa à l'orange sanguine	13
Frosé aux fraises	13
Barbotine au cidre	13

Cocktail

Margarita glacé classique.....	13
Aperol spritz glacé.....	14
Mudslide glacé	14
Negroni glacé.....	14
Sirop simple.....	14

Crème glacée molle à la vanille

Cette recette est sûre de mettre un sourire sur le visage des enfants, jeunes ou vieux.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de lait entier

¾ t. (175 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer le mélange : à l'aide d'un fouet, battre le lait, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Crème glacée molle au chocolat

Les accrocs de chocolat seront ravis.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

⅔ t. (160 ml) de poudre de cacao non sucrée (de préférence traitée à l'alcali)

½ t. (125 ml) de sucre granulé

⅓ t. (80 ml) de cassonade dorée, bien tassée

1 pincée de sel

1 t. (250 ml) de lait entier

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer le mélange : à l'aide d'un fouet, battre le cacao, le sucre, la cassonade et le sel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter le lait, la crème épaisse et la vanille; battre avec un fouet jusqu'à ce que le cacao, le sucre et la cassonade soient dissous. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Crème glacée molle au café

Un délice froid et onctueux qui ne manquera pas de combler votre envie de café.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de lait entier

½ t. (125 ml) de sucre granulé

¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée

1 c. à soupe (15 ml) + 1 c. à thé (5 ml) d'expresso instantané

1 pincée de sel

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer le mélange : à l'aide d'un fouet, battre le lait, le sucre, la cassonade, le café instantané et le sel jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Incorporer la crème et la vanille. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Crème glacée au beurre d'arachides

Il n'y a pas meilleure toile de fond pour des garnitures au chocolat!

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de beurre d'arachides crémeux

2/3 t. (160 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

1 t. (250 ml) de lait entier

1½ t. (375 ml) de crème à café

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer le mélange : à l'aide d'un fouet, battre le beurre d'arachides, le sucre et le sel jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème à café et la vanille. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Crème glacée bleue

Pour une expérience incroyablement savoureuse, complétez ce dessert de miettes de biscuits au chocolat.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de lait entier

¾ t. (175 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

2 c. à thé (10 ml) de poudre de spiruline bleue

2 t. (500 ml) de crème épaisse

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol de taille moyenne, préparer le mélange : à l'aide d'un fouet, battre le lait, le sucre, le sel et la poudre de spiruline, jusqu'à ce que le sucre et la poudre soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Crème glacée avoine et cassonade

Une délice sans produits laitiers au parfum de cannelle et de cassonade.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de boisson d'avoine extra crémeuse

1 boîte de 13,5 oz (400 ml) de crème à fouetter à base d'avoine

¾ t. (180 ml) de cassonade dorée

½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue

¼ c. à thé (1 ml) de sel

½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la crème glacée est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la crème glacée dans des bols ou cornets individuels.

Yogourt glacé au parfum de tarte à la citrouille

Une variante délicieusement rafraîchissante de ce dessert populaire d'automne.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 boîte de 15 oz (425 ml) de purée de citrouille (environ 1¼ t. [310 ml])

1 t. (250 ml) de crème épaisse

1 1/3 t. (330 ml) de cassonade dorée, tassée

1½ c. à thé (7 ml) de cannelle moulue

1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu

¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue

1 pincée de sel

2 t. (500 ml) de yogourt de lait entier nature ou

1. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger la citrouille, la crème épaisse, le sucre et les épices. Porter à douce ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser refroidir à la température ambiante.
2. Dans un bol de taille moyenne, combiner le yogourt et la vanille à l'aide d'un fouet. Incorporer graduellement le mélange de citrouille refroidi. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
3. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
4. Lorsque le yogourt est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
5. Distribuer le yogourt dans des bols ou cornets individuels.

Yogourt glacé aux fraises et aux bananes

La combinaison classique fraise-banane dans ce yogourt glacé au petit goût acidulé.

Donne environ 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

1 banane mûre, pelée et coupée en rondelles de 1 po (2,5 cm)

8 oz (225 g) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux

1/3 t. (80 ml) de lait entier

1/3 t. (80 ml) de crème épaisse

¾ t. (180 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

2 t. (500 ml) de yogourt de lait entier nature ou à la vanille

1. Dans le récipient d'un mélangeur, mettre la banane, les fraises, le lait, la crème épaisse, le sucre, le sel et la vanille; mélanger à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Vider dans un bol de taille moyenne et incorporer le yogourt à l'aide d'un fouet. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Poser la douille étoile sur le distributeur. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Crème glacée et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le yogourt est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le yogourt dans des bols ou cornets individuels.

Sorbet à la tangerine

Du soleil pour les yeux, les papilles et la panse!

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 t. (750 ml) de jus de tangerine, frais pressé et filtré

1½ t. (375 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

3 c. à thé (15 ml) de zeste de tangerine, frais râpé

½ c. à soupe (7 ml) de liqueur d'orange de qualité

1. Combiner tous les ingrédients. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Sorbet et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le sorbet est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le sorbet dans des bols individuels.

Sorbet à la mangue

Régalez-vous de la saveur des tropiques tout au long de l'année.

Donne environ 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 mangues mûres, pelées et coupées en gros dés (environ 4 t. [1 L] de dés)

¾ t. (175 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

¼ t. (60 ml) de jus de lime, frais pressé

½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de lime frais

1 pincée de sel

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Sorbet et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le sorbet est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le sorbet dans des bols individuels.

Sorbet à la pêche

Ah! la saveur juteuse d'une pêche d'été, à tout moment de l'année!

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

4 t. (1 L) de pêches en dés, fraîches (ou congelées et décongelées)

1 t. (250 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

1 pincée de sel

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir

d'ingrédients. Sélectionner le programme Sorbet et appuyer sur Marche.

3. Lorsque le sorbet est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le sorbet dans des bols individuels.

Sorbet au chocolat

Ce délice sans produits laitiers est rempli de saveur riche et gourmande de chocolat.

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 t. (750 ml) d'eau

1 2/3 t. (400 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel

1 2/3 t. (400 ml) de poudre de cacao, tamisée

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger l'eau, le sucre et le sel. Faire chauffer à feu moyen-doux jusqu'à ébullition. Lorsque le sucre s'est dissout, retirer du feu.
2. Incorporer graduellement la poudre de cacao. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance parfaitement lisse. Incorporer la vanille. Réfrigérer jusqu'à l'emploi
3. DAu moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Sorbet et appuyer sur Marche.
4. DLorsque le sorbet est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
5. Distribuer le sorbet dans des bols individuels.

Sorbet bleuets et açai

Ce sorbet intense n'est pas seulement bourré de saveur! Les bleuets et l'açaï en font un super gâterie antioxydante.

Donne environ 3 tasses (750 ml ou 6 portions de ½ t. [125 ml])

1½ lb (660 g) de bleuets congelés, décongelés

2 c. à thé (10 ml) de poudre d'açaï

½ t. (125 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

¼ t. (60 ml) de grenadine

¼ t. (60 ml) de sirop de cerises au marasquin de marque Luxardo

1 c. à soupe (15 ml) + 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais

2 c. à thé (10 ml) de zeste de lime frais

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

¼ c. à thé (1 ml) de sel

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Sorbet et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le sorbet est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le sorbet dans des bols individuels.

Barbotine à la limonade rose

Mal pris, vous pouvez utiliser de la limonade de commerce pour préparer cette gâterie simple et rafraîchissante.

Donne environ 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

2¾ t. (675 ml) d'eau, divisée

¾ t. (180 ml) de sucre granulé

¾ t. (180 ml) de jus de citron frais

¼ t. (60 ml) de cocktail de jus de canneberge

1. Dans une petite casserole, mélanger ¾ t. (175 ml) d'eau et le sucre et porter à ébullition. Lorsque le sucre s'est dissout, retirer du feu et laisser refroidir à la température de la pièce.
2. Lorsque le mélange est froid, incorporer le reste de l'eau (2 t. [500 ml]) d'eau

et le jus de canneberge. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.

3. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Barbotine et appuyer sur Marche.
4. Lorsque la barbotine est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
5. Distribuer la barbotine dans des verres.

Barbotine au cola à la cerise

Une combinaison classique, sous forme de barbotine!

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 boîtes de 12 oz (350 ml) de cola

¼ t. (60 ml) de grenadine

¼ t. (60 ml) de sirop de cerises au marasquin de marque Luxardo

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Barbotine et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la barbotine est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la barbotine dans des verres.

Barbotine au melon d'eau et à la menthe

Le rafraîchissement par excellence pour une chaude journée d'été!

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

6 t. (1,5 L) de melon d'eau, coupé en dés, avec le jus

1/3 t. (80 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

1 c a soupe (15 ml) de jus de lime frais

1 pincée de sel de mer

1 c. à thé (5 ml) de zeste de lime frais

6 feuilles de menthe

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Barbotine et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la barbotine est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la barbotine dans des verres.

Café glacé à la menthe

S'agit-il d'un café déguisé en dessert ou d'un dessert déguisé en café? Dans les deux cas, c'est un pur délice!

Donne 8 tasses (2 L ou 16 portions de ½ t. [125 ml])

¼ t. (60 ml) de sirop de chocolat

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe poivrée

2 t. (500 ml) d'expresso

1 t. (250 ml) de colorant à café sucré

2 t. (500 ml) de lait entier

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Frappé et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le café dans des verres individuels.

Café frappé au beurre d'arachides et aux bananes

Dans la création de ce café glacé amusant, nous avons été inspirés par les amateurs de la combinaison beurre d'arachides et banane.

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de boisson d'avoine extra crémeuse

2 t. (500 ml) de café infusé à froid

2 bananes mûres

1/3 t. (80 ml) de beurre d'arachides crémeux

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Frappé et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le café dans des verres.

Latté glacé

Personnalisez votre latté glacé en utilisant un colorant à café aromatisé de votre choix.

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 t. (750 l) de café infusé à froid

1 t. (250 ml) de colorant à café aromatisé

1. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Frappé et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le latté dans des verres.

Latté au matcha et aux pistaches

Les pistaches se marient bien au matcha dans ce latté rafraîchissant et crémeux sans produits laitiers. Si vous ne trouvez pas de sirop de pistaches préparé, vous pouvez utiliser du sirop simple.

Donne 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

4 t. (1 L) de boisson d'avoine extra crémeuse

2 c. à soupe (30 ml) de matcha en poudre

½ t. (125 ml) de sirop de pistaches préparé

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Frappé et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le latté dans des verres.

Grand mimosa à l'orange sanguine

Le mimosa – grand incontournable du brunch – prend du galon dans cette recette.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

4 t. (1 L) de jus d'orange sanguine

1 bouteille de 375 ml de prosecco

1/3 t. (80 ml) de liqueur d'orange de qualité

1. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Vin et appuyer sur Marche.
2. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
3. Distribuer la boisson dans des coupes individuelles.

Frosé aux fraises

Donnez le coup d'envoi à l'été avec ce cocktail genre barbotine réservé aux adultes.

Donne 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

16 oz (500 g) de fraises, équeutées et coupées en deux

1 bouteille de 750 ml de vin rosé

½ t. (125 ml) de sirop simple (recette à la page 14)

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur et battre à grande vitesse jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Vin et appuyer sur Marche.
3. Lorsque la boisson est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer la boisson dans des coupes individuelles.

Barbotine au cidre

Une barbotine amusante, inspirée des saveurs d'automne. Pour ajouter une dimension plus douce encore, utilisez un cidre à saveur de beignes.

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

3 boîtes de 12 oz (350 ml) de cidre (de préférence à saveur de beigne)

1. Assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Vin et appuyer sur Marche.
2. Lorsque la barbotine est prête, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
3. Distribuer la barbotine dans des coupelles individuelles.

Margarita glacé classique

Le mot « classique » dit tout.

Donne 6 tasses (1,5 L ou 12 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de tequila de qualité supérieure

1 t. (250 ml) d'eau

1 1/3 t. (330 ml) de jus de lime frais

2/3 t. (160 ml) de nectar d'agave

1/3 t. (80 ml) de liqueur d'orange de qualité supérieure

1. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger tous les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Cocktail et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le cocktail est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le cocktail dans des coupes individuelles.

Aperol spritz glacé

Inspiré du classique Spritz italien, ce cocktail revisité ajoute une touche d'élégance estivale.

Donne environ 5 tasses (1,25 L ou 10 portions de ½ t. [125 ml])

1 bouteille de 375 ml de prosecco

1 1/3 t. (330 ml) d'Aperol

1 1/3 t. (330 ml) de soda à l'orange sanguine

1. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger tous les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Cocktail et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le cocktail est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le cocktail dans des coupes individuelles.

Mudslide glacé

De la crème glacée réservée aux adultes!

Donne 3 tasses (750 ml ou 6 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de lait entier

2 t. (500 ml) de crème épaisse

¾ t. (180 ml) de sucre granulé

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

¼ t. (60 ml) de liqueur à la crème irlandaise

¼ t. (60 ml) de liqueur de café

¼ t. (60 ml) de vodka

1. Dans un grand bol à mélanger, mélanger tous les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Cocktail et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le cocktail est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en mode Garde-au-froid.
4. Distribuer le cocktail dans des coupes individuelles.

Negroni glacé

Glacé ou pas, le negroni est un cocktail qui a du punch!

Donne 4 tasses (1 L ou 8 portions de ½ t. [125 ml])

1 t. (250 ml) de gin

1 t. (250 ml) de Campari

1 t. (250 ml) de vermouth rouge

1 boîte de 11 à 12 oz (325 à 350 ml) de soda à l'orange sanguine

1. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger tous les ingrédients.
2. Au moment de transformer le mélange, assembler la machine à crème glacée molle et à barbotine 6-en-1. Verser le mélange dans l'entonnoir d'ingrédients. Sélectionner le programme Cocktail et appuyer sur Marche.
3. Lorsque le cocktail est prêt, l'appareil émet un signal sonore, puis passe en

mode Garde-au-froid.

4. Distribuer le cocktail dans des coupes individuelles.

Sirop simple

Donne 1½ tasse (375 ml)

1 t. (250 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) d'eau

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen, puis réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à ce que parfaitement refroidi.
3. Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

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

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

ICE-200C

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, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, 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

©2025 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Centre d'appel des consommateurs :

Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

25CC95623

IB-19029-CAN