

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Robot culinaire Elementaire^{MC} de 13 tasses (3,1 L) avec coupe-dés

Séries FP-13DC

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













CONTENANCES MAXIMALES DU GRAND BOL

ALIMENT	CAPACITÉ
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	13 tasses (3,1 L)
Fruits et légumes en dés	6 tasses (1,4 L)
Fruits, légumes ou fromages hachés	6 tasses (1,4 L)
Fruits ou légumes en purée	6 tasses (1,4 L) cuits; 4 tasses (1 L) en purée
Viande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée	2 lb (907 g)
Liquides clairs* (vinaigrette, soupe, etc.)	8 tasses (2 L)
Pâte à gâteau	1 gâteau au fromage de 8 po (20 cm); 1 boîte d'une préparation pour gâteau de [15,25 oz (432,3 g)]
Pâte à biscuits	5 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)
Pâte à pain blanc ou à pizza	4 tasses [1 L (de farine tout usage ou à pain)]
Noix pour beurres	4 tasses (1 L)

CONTENANCES MAXIMALES DU PETIT BOL

ALIMENT	CAPACITÉ
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	2 tasses (500 ml)
Fruits ou légumes en purée	2 tasses (500 ml)
Liquides clairs* (vinaigrette, soupe, etc.)	2 tasses (500 ml)
Noix pour beurres	1 tasse (250 ml)

ACCESSOIRES

FONCTION	ACCESSOIRE	RÉSULTATS
Découpage en dés		
Déchiquetage		
Tranchage		
Hachage fin		
Hachage grossier		
Pétrissage		

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

L'emballage contient un robot culinaire de 13 tasses Elementa^{MC} avec coupe-dés et ses pièces standard :

gros bol de 13 tasses (3,1 L), petit bol de 4½ tasses (1,125 L), couvercle à entonnoirs avec mécanisme de verrouillage, coffret de rangement des accessoires, coupe-dés et livret d'instructions et de recettes.

MISE EN GARDE : LES OUTILS DE COUPE ONT DES ARÊTES TRÈS COUPANTES.

Pour ne pas vous blesser pendant le déballage, veuillez suivre les consignes suivantes.

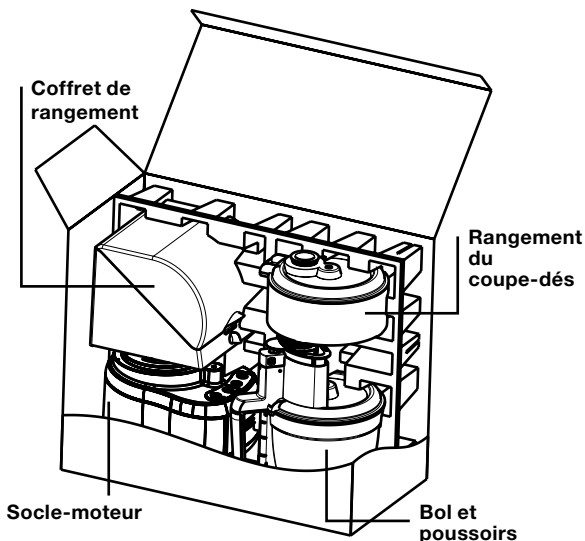
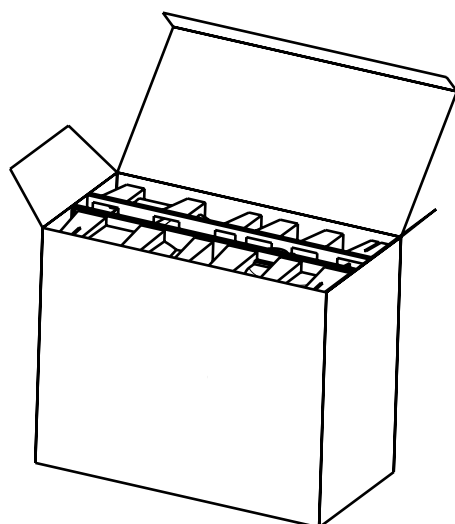
1. Placez la boîte sur une table basse ou sur le plancher près du comptoir ou de la table où vous garderez le robot. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Ouvrez les rabats supérieurs de la boîte. Vous trouverez à l'intérieur un morceau rectangulaire de styromousse qui loge les différentes pièces du robot, chacun dans sa propre cavité.
3. Retirez le livret d'instructions et de recettes.
4. Lift out the packing material.
5. Sortez le socle-moteur avec les bols de 13 et de 4½ tasses (3,1 et de 1,1 L) et placez-les sur le comptoir ou la table. Assemblez les bols sur le socle en les plaçant sur l'arbre d'entraînement et en les tournant dans le sens

contraire des aiguilles d'une montre, à l'aide de la poignée, pour les verrouiller.

6. Lisez les instructions d'assemblage attentivement avant d'utiliser votre robot.
7. Au moment d'utiliser le robot, déverrouillez le coffret de rangement, soulevez le couvercle et retirez le support pour accéder au petit couteau hachoir-mélangeur en métal, au couteau pétrisseur, au gros couteau hachoir-mélangeur en métal, à l'adaptateur d'arbre, au disque éminceur réglable et au disque déchiqueteur qui sont tous logés dans leur propre cavité. **SAISISSEZ LE COUPEAU HACHOIR-MÉLANGEUR PAR SON MOYEU CENTRAL ET SOULEVEZ-LE BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LE BORD DE LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR. SORTEZ LE DISQUE ÉMINCEUR EN LE SAISISANT PAR LE MOYEU EN PLASTIQUE. NE TOUCHEZ PAS LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.** précaution en les saisissant par le moyeu en plastique.

N'oubliez pas de verrouiller les pièces dans le coffret de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

8. Conservez la boîte et tout le matériel d'emballage. Ils vous seront très utiles si vous avez besoin de remballer le robot à une date ultérieure. **REMARQUE** : Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web à www.cuisinart.ca. C'est rapide et efficace!



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez toujours les précautions de sécurité ci-après quand vous utilisez le robot.

Préparation

1. Lisez toutes les instructions.
2. **Les couteaux et les disques sont coupants.** Manipulez-les avec le plus grand soin.
3. **Débranchez toujours le robot avant de poser ou d'enlever des pièces, de sortir des aliments et de nettoyer le robot. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
5. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas le robot quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a été endommagé ou échappé. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.

Utilisation

1. Gardez les mains, les spatules et tout autre ustensile à l'écart des couteaux ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule de plastique, mais seulement quand le robot ne tourne pas.
2. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne pesez jamais sur les aliments avec la main, mais utilisez toujours le poussoir à cette fin.
3. Attendez que le moteur soit bien arrêté avant d'enlever le couvercle. (Si le moteur ne s'arrête pas dans les quatre secondes après que vous avez retiré l'ensemble-poussoir, composez le 1 800 472-7606 pour demander des conseils. N'utilisez pas le robot.)
4. Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre d'entraînement du moteur. Pour réduire le risque de blessure, posez un disque ou un couteau sur l'arbre seulement quand le bol est bien verrouillé et que vous utilisez le robot. Rangez les couteaux et les disques comme vous le faites pour les couteaux tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.

5. Vérifiez que le couvercle avec son entonnoir est bien verrouillé avant de mettre le robot en marche.
6. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

Nettoyage

1. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide.

Généralités

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.
3. Le robot est homologué UL pour usage domestique. Il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
5. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble-poussoir en position de verrouillage.
6. La puissance maximale de 550 watts est établie selon le disque déchiqueteur, c'est l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent considérablement moins de courant.
7. 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, prenez soin de le débrancher.** Autrement, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, et causer un risque d'incendie, surtout s'il touche une paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez

AVIS : Le robot a un boîtier en plastique. Il est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

AVIS

Le robot est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes instructions de déballage	3
Précautions importantes	4
Caractéristiques et avantages.....	6-7
Coffret de rangement des accessoires.....	8
Instructions pour l'assemblage.....	9
Couteaux hachoir-mélangeur.....	10
Disques éminceur et déchiqueteur	12
Couteau pétrisseur.....	14
Coupe-dés.....	15
Nettoyage, rangement et entretien	16
Pour votre sécurité.....	17
Données techniques.....	17
Dépannage.....	17
Recettes	20-63
Garantie.....	66



AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR**



**MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE,
NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE**

PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES

RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Ensemble-poussoir 3 pièces

Le petit poussoir (1a) repose à l'intérieur du poussoir moyen (1b) qui s'emboîte dans le gros poussoir (1c) convient aux aliments de toutes les tailles. Le verrou du gros poussoir doit être sorti pour verrouiller le poussoir, et rentré pour le déverrouiller. Ce verrou pratique doit être utilisé quand vous transformez de grandes quantités d'aliments.

2. Couvercle avec entonnoir surdimensionné Supreme[™]

Le couvercle muni de la technologie SealTight[™] permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. L'entonnoir surdimensionné peut recevoir les ingrédients plus gros, ce qui réduit le pré-découpage.

3. Petit bol de 4½ tasses (1,1 L) (3a) et grand bol de 13 tasses (3,1 L) (3b)

Conçus pour se prêter à toutes les sauces, les deux bols conviennent chacun à des tâches différentes.

4. Panneau de commande à effleurement

Ce panneau de commande, facile à nettoyer, présente les touches Haute vitesse, basse vitesse, Arrêt et Impulsions pour toutes les fonctions de transformation des aliments.

5. Socle-moteur

Avec son arbre d'entraînement vertical, le moteur robuste d'une puissance de 550 watts est capable de transformer les ingrédients des recettes les plus variées, sans effort.

6. Petit couteau hachoir-mélangeur

Ce petit couteau en acier inoxydable sert à mélanger ou à hacher n'importe quel aliment dans le petit bol. Il est protégé par un mécanisme de verrouillage BladeLock de Cuisinart.

7. Couteau pétrisseur

Ce couteau spécialement conçu est excellent pour pétrir les pâtes de toutes sortes. Il s'utilise uniquement avec le grand bol. Il est recommandé de l'utiliser à basse vitesse.

8. Gros couteau hachoir-mélangeur

Ce couteau robuste en acier inoxydable sert à transformer une grande variété d'aliments dans le grand bol. Le mécanisme de verrouillage BladeLock le retient en place pendant qu'on vide le bol. **Remarque :** Le gros bol est muni d'un système qui élimine toutes les fuites.

9. Disque éminceur réglable

Ce disque 7 en 1 permet de couper des tranches d'une épaisseur variant entre 1 et 7 mm d'épaisseur. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.

10. Disque déchiqueteur réversible

Ce disque déchiquette les aliments ou les râpe, finement ou moyennement, selon le côté utilisé. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.

11. Adaptateur d'arbre

Cet outil, facile à poser, adapte l'arbre du moteur pour recevoir les disques, le petit couteau hachoir-mélangeur, le coupe-dés.

12. Coffret de rangement des accessoires

Un coffret de rangement pratique, muni d'un verrou, loge tous les accessoires du robot en toute sécurité.

13. Coupe-dés

a. Outil de nettoyage de la grille de découpage

Facilite l'enlèvement des aliments pris dans la grille de découpage.

b. Couvercle de bol plat avec petit poussoir

Ce couvercle de bol sert aussi de couvercle du coffret de rangement du coupe-dés.

c. Disque de découpage en dés

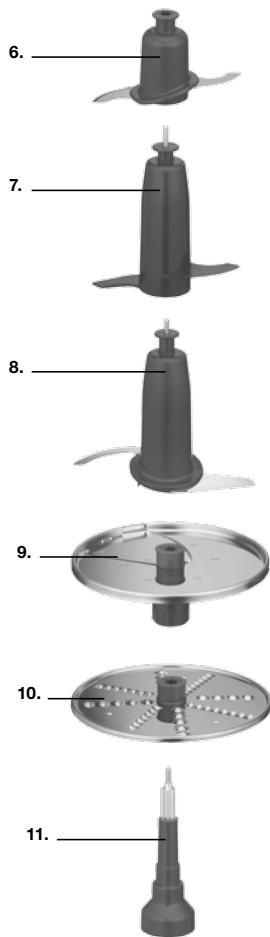
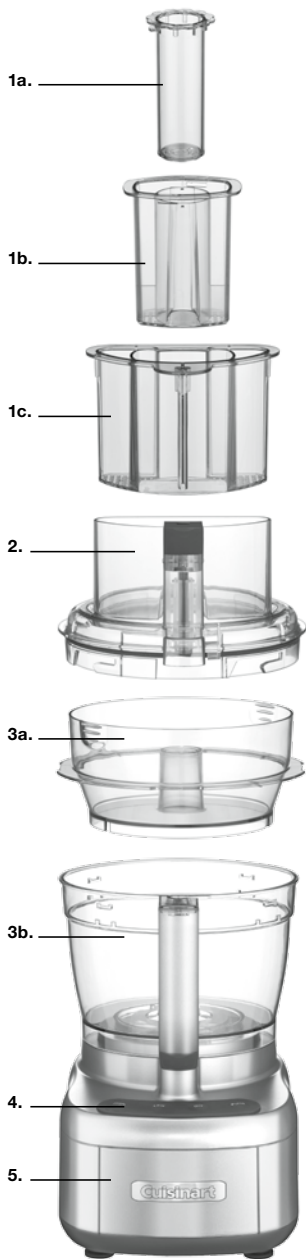
Coupe les aliments à mesure qu'ils passent à travers la grille.

d. Disque de grille

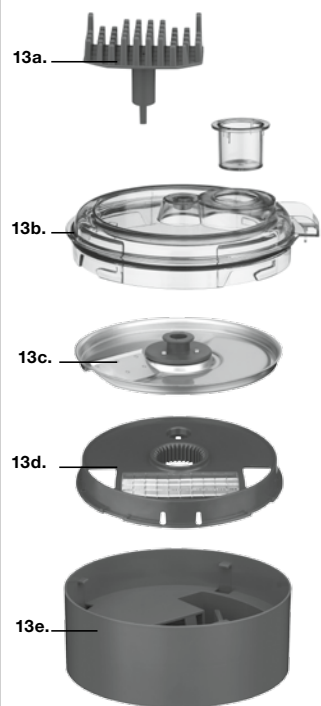
Muni d'une grille carrée qui donne des dés parfaits.

e. Coffret de rangement

Loge toutes les composantes du coupe-dés en lieu sûr.



Coupe-dés et coffret de rangement



COFFRET DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Utilisation du verrou

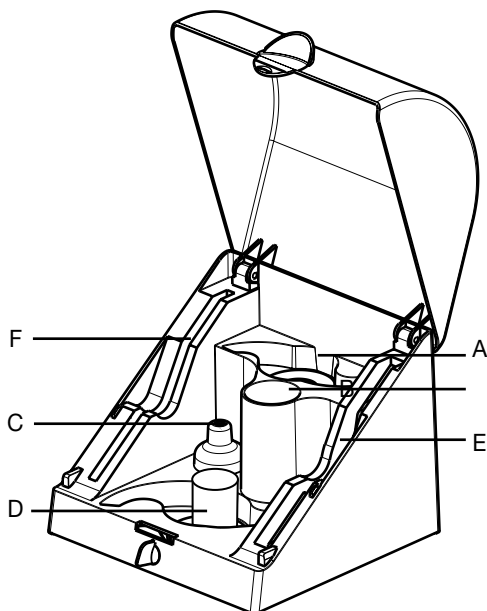
Pour déverrouiller, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle transparent délicatement. N'ouvrez pas le couvercle de force quand le verrou est fermé. Pour verrouiller, fermez le couvercle délicatement et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Rangement des accessoires

Le petit couteau hachoir-mélangeur (A) va sur une cheville à l'arrière du coffret, le couteau pétrisseur (B) sur la cheville au milieu, l'adaptateur (C) sur la cheville avant, le gros couteau hachoir-mélangeur (D) dans la cavité avant, le disque éminceur réglable (E) dans la fente du côté droit, le disque éminceur réversible (F) dans la fente du côté gauche.

Saisissez chaque pièce avec précaution par son moyeu.

REMARQUE : ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES COUTEAUX ET LES BORDS COUPANTS. ILS SONT EXTRÊMEMENT COUPANTS ET VOUS POURRIEZ VOUS COUPER.

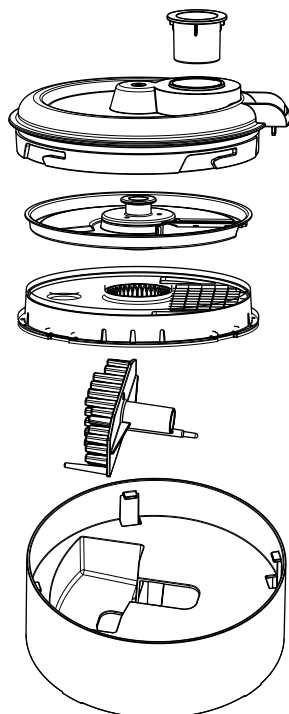


COFFRET DE RANGEMENT DU COUPE-DÉS

Retrait des pièces

1. Pour ouvrir le coffret, tournez le couvercle de bol plat (avec son petit poussoir) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et levez-le.
2. Saisissez le couteau par son bouton au centre et sortez-le du coffret avec précaution. Déposez-le sur une surface plate.
3. Saisissez le disque de grille par les ouvertures sur le dessus et sortez-le. Voyez les instructions pour l'assemblage à la page 9.
4. L'outil de nettoyage est logé dans une cavité spécialement aménagée dans le fond du coffret.

REMARQUE : Après avoir utilisé le coupe-dés, lavez les pièces, essuyez-les parfaitement et rangez-les dans le coffret en suivant les instructions ci-dessous dans l'ordre inverse.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

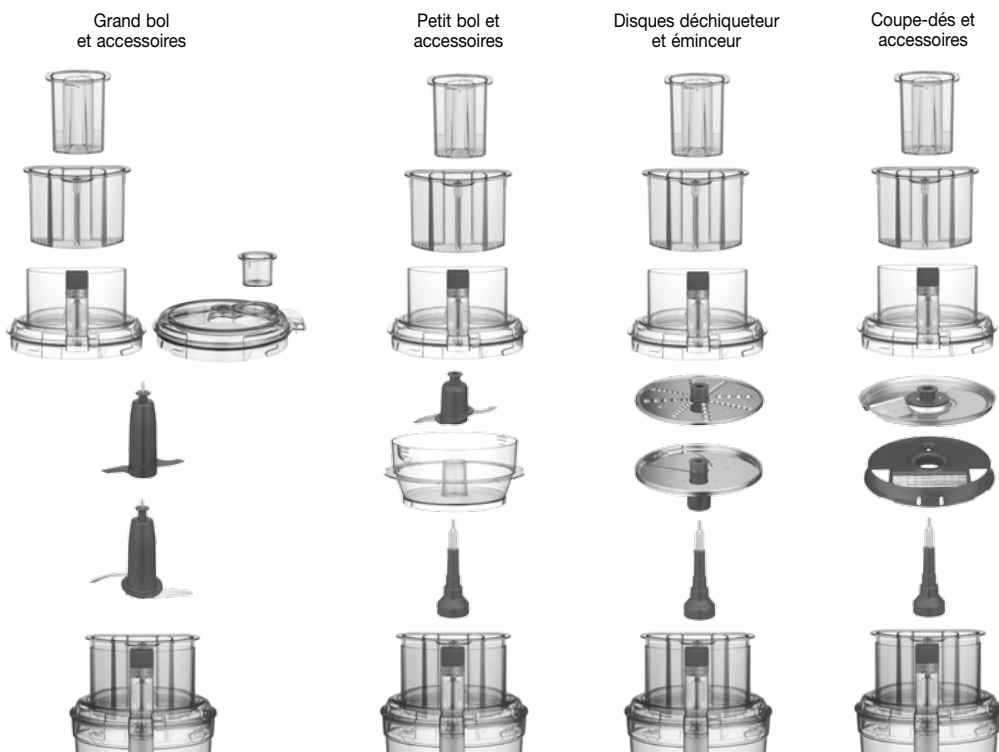
Mise en service

Avant d'utiliser votre nouveau robot culinaire de 13 tasses (3,1L) Elemental^{MC} Cuisinart^{MD} la première fois, lavez toutes ses pièces (voir les instructions pour le nettoyage à la page 16).

1. Placez le robot sur une surface de niveau et sèche, panneau de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.

Remarque : Le petit bol doit être imbriqué dans le grand bol pour être utilisé.

2. Le grand bol étant sur socle-moteur, tournez-le par sa poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le socle-moteur.
3. Pour utiliser le petit bol, commencez par fixer le grand bol sur le socle. Placez l'adaptateur sur la tige, puis glissez le petit bol sur l'adaptateur dans le grand bol. Placez les doigts dans les emplacements spéciaux du petit bol et tournez le bol légèrement pour le fixer en place.



Utilisation des disques

Après avoir posé le bol sur le socle-moteur, alignez l'adaptateur sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Pour utiliser le disque éminceur réglable, réglez l'épaisseur de coupe à l'aide du moyeu rotatif et des repères. En tenant le disque par le moyeu en plastique, alignez-le sur l'adaptateur et glissez-le dessus.

Pour utiliser le disque déchiqueteur réversible, choisissez le côté à utiliser (fin ou moyen) et tenez le disque par son moyeu en plastique pour l'insérer sur l'adaptateur. Vous pouvez aussi retirer le disque en le saisissant par son moyeu en plastique.



Utilisation du couvercle

1. Placez le couvercle sur le bol, entonnoir légèrement à droite de la poignée. Vérifiez bien que le pivot est au centre du couvercle.
2. Lorsque le couvercle est bien assis sur le bol, tournez-le vers la gauche (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour engager le mécanisme de verrouillage du couvercle.
3. Pour ôter le couvercle, tournez-le sur $\frac{1}{2}$ de tour vers la droite pour débloquer le mécanisme de verrouillage.

Utilisation du couvercle de bol plat

Le couvercle plat est plus commode lorsque la recette demande de mélanger, hacher, réduire en purée ou pétrir. Il est particulièrement pratique pour la préparation des gâteaux, biscuits, tartes et pains, entre autres.

Le couvercle plat ne doit pas être utilisé avec les disques déchiqueteur ou éminceur, mais seulement avec les couteaux hachoir-mélangeur ou pétrisseur.

Pose du couvercle plat

Commencez par mettre le bol avec son couteau en métal sur le socle-moteur. Placez le couvercle sur le bol de manière que le logo Cuisinart sur le dessus soit face vers le haut et visible, puis tournez-le **DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE** pour le verrouiller. Vérifiez que le petit bouchon est en place avant de l'utiliser.

Dépose du couvercle plat

Placez une main près du logo Cuisinart et l'autre du côté opposé, puis tournez le couvercle **DANS LE SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE** et levez-le.

Bols

Deux bols imbriqués offrent le summum de la polyvalence! Utilisez seulement le petit bol pour la transformation de petites quantités. Utilisez les bols d'une manière qui optimisera l'efficacité. Quand votre recette nécessite les deux bols, commencez par le plus petit afin de réduire les besoins de nettoyage. Par exemple, préparez la garniture de miettes avant de mélanger la pâte à gâteau dans le grand bol. Ou encore, émulsifiez une vinaigrette avant de déchiqueter du brocoli, des carottes ou du chou pour une salade de chou.

Le hachage de certains aliments peut tacher ou rayer le bol, mais cela ne compromettra en rien les résultats.

COMMANDES

Haute vitesse et basse vitesse

Les touches Haute vitesse et basse vitesse font tourner le robot sans arrêt jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Arrêt.

1. Assemblez les différentes pièces du robot.
2. Ajoutez les ingrédients, soit directement dans le bol, soit par l'entonnoir. Verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche Haute vitesse ou Basse vitesse : le moteur se met en marche.
4. Appuyez sur la touche Arrêt lorsque vous avez terminé.

Touche Impulsions (PULSE)

Fait fonctionner le robot par impulsions, c'est-à-dire seulement quand la touche est abaissée. Cette fonction permet de mieux agir sur la durée de la transformation. À moins d'indication contraire, une impulsion dure environ deux secondes.

Une fois le robot assemblé et les ingrédients mis dans le bol, appuyez sur la touche Impulsions successivement, selon les besoins.

COUTEAU HACHOIR-MÉLANGEUR

Utilisation des couteaux

Le mécanisme BladeLock maintient le couteau en position pendant que vous transformez les aliments, que vous videz le bol ou que vous manutentionnez le robot. Mais attention! il n'est pas fixé en permanence. **Manipulez le bol avec soin. Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers.**

Utilisation du gros couteau

Après avoir posé le grand bol sur le socle-moteur, saisissez le gros couteau hachoir-mélangeur par le moyeu, alignez-le sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Appuyez fermement dessus pour le bloquer en position. Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers. (Pour retirer le couteau, commencez par enlever le bol du socle et déposez-le sur une surface plate. En posant le talon de la main sur le bord du bol, tirez sur le couteau délicatement et avec précaution.)

Utilisation du petit couteau

Après avoir posé le grand bol sur le socle-moteur, alignez l'adaptateur sur l'arbre. Ensuite, imbriquez le petit bol dans le grand bol, en le positionnant sur l'adaptateur. Saisissez le petit couteau par son moyeu, posez-le sur l'adaptateur et appuyez fermement dessus pour le bloquer en position. (Pour retirer le couteau, commencez par enlever le bol du socle et déposez-le sur une surface plate. En posant le talon de la main sur le bord du bol, tirez délicatement et avec précaution sur le couteau.)

Hacher (avec le couteau hachoir)

- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyotez ou égrenez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de ½ à 1 pouce (1,25 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.
- Procédez par impulsions de 1 ou 2 secondes pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, appuyez sur la touche Impulsions et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la touche Haute vitesse ou Basse vitesse pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Vérifiez régulièrement la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins. On recommande la basse vitesse pour la préparation des pâtes (à pain, à crêpes, à gâteaux, etc.) et la haute vitesse pour la plupart des tâches de transformation (hachage, tranchage et déchiquetage).

Réduire en purée (avec le couteau hachoir)

- Fruits frais ou fruits et légumes cuits : Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez une purée plus lisse si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Commencez par hacher les aliments par impulsions, puis appuyez sur la touche Haute vitesse ou Basse vitesse pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Raclez les parois du bol, selon les besoins. N'utilisez pas cette méthode pour réduire des pommes de terre blanches en purée.
- Soupes ou sauces : Égouttez les solides dans une passoire, conservez le liquide et transformez les solides seuls. Ensuite, ajoutez du liquide et transformez jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

DISQUES ÉMINCEUR ET DÉCHIQUETEUR

Utilisation du disque

S'emploie avec le grand bol. Posez l'adaptateur sur l'arbre. Pour utiliser le disque éminceur réglable, réglez l'épaisseur de coupe entre 1 à 7 (du plus mince au plus épais) à l'aide du moyeu rotatif et des repères. En tenant le disque par le moyeu en plastique, alignez-le sur l'adaptateur et glissez-le dessus. Pour utiliser le disque déchiqueteur réversible, choisissez le côté à utiliser (fin ou moyen) et tenez le disque par son moyeu en plastique pour l'insérer sur l'adaptateur. Vous pouvez aussi retirer le disque en le saisissant par son moyeu en plastique.

REMARQUE : Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.

Accessoires pour
déchiqueter
et émincer



Trancher ou déchiqueter (avec le disque éminceur réglable ou le disque déchiqueteur réversible)

- Le disque éminceur sert à trancher les fruits et légumes entiers, la viande cuite, la viande crue semi-congelée. Le disque déchiqueteur sert à transformer la plupart des fromages fermes et durs en beaux filaments longs, ainsi qu'à déchiqueter des légumes comme les pommes de terre, les carottes et les courgettes.
- Tassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher ou les déchiqueter. L'aliment dicte la pression à exercer : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs. Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir pendant l'opération de transformation.
- Fruits ou légumes ronds : Coupez une bonne tranche du dessous de l'aliment de sorte qu'il repose à plat dans l'entonnoir. S'il ne fait pas dans l'entonnoir, coupez-le en morceaux.
- Petits aliments, comme les champignons, les radis ou les fraises : Parez le bout pour que l'aliment repose à plat dans l'entonnoir. Utilisez le petit entonnoir, s'il convient.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant d'essayer de le trancher ou de le déchiqueter.
- Pour déchiqueter les légumes feuilles comme la laitue ou les épinards : enrroulez les feuilles ensemble et mettez-les debout dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.

REMARQUE : Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts ou une spatule dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.

GUIDE D'UTILISATION

Vous pouvez trancher, déchiqeter et hacher une multitude de fruits et de légumes avec votre robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mais saviez-vous que le robot se prête aussi à une grande variété d'autres tâches, comme ramollir le beurre, faire de la chapelure, préparer des aliments pour bébé? Voici une guide pour vous aider à préparer à peu près tout ce dont vous aurez envie!

CONSEIL : Pour éviter les débordements d'aliments, tenez compte des contenances maximales des bols (tableau à la page 2) pour chacun des aliments. La capacité varie selon le type d'aliments.

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	INSTRUCTIONS
Fromages mous : Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina	Couteau hachoir-mélangeur	Basse pour mélanger délicatement Haute pour fouetter	Le fromage doit être à température ambiante. Couper le fromage en bloc en dés de 1 po (2,5 cm). Transformer jusqu'à consistance lisse, en arrêtant pour racler les parois du bol au besoin. Parfait pour le gâteau au fromage, les trempettes, les garnitures de pâtes alimentaires, et plus.
Fromages fermes : cheddar, suisse, édam, gouda	Disque éminceur ou déchiqeteur	Haute	Le fromage doit être froid avant de commencer. Couper le fromage en dés qui font dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter.
Fromages durs : parmesan, et romano	Couteau hachoir-mélangeur Disque éminceur ou déchiqeteur	Impulsions et haute	Pour transformer avec le couteau-hachoir : couper en dés de ½ po (1,25 cm). Défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce que finement râpé. Pour transformer avec le disque : couper en dés qui passent dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter.
Aliments pour bébé	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions et haute	Comme pour toutes les purées de fruits ou de légumes, couper les aliments en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient mous. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse (ajouter du liquide de cuisson par l'entonnoir au besoin). Verser dans des bacs à glaçons en portions de 1 oz (30 ml).
Beurre	Couteau hachoir-mélangeur Disque éminceur ou déchiqeteur	Haute	<i>Pour mettre en crème : Le beurre doit être à la température de la pièce. Couper en dés de 1 po (2,5 cm). Transformer, en raclant les parois du bol au besoin. Beurres aromatisés : Transformer l'aromate (fines herbes, zeste, légumes, etc.) avant d'y ajouter du beurre.</i> <i>Pour déchiqeter ou trancher : Mettre brièvement au congélateur. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter. Le beurre déchiqeté est idéal pour certaines pâtes à pâtisserie. Le beurre tranché est excellent pour le maïs en épis ou les petits pains chauds.</i>
Miettes de pain, biscuits ou craquelins	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions et haute	Casser en morceaux de. Défaire par impulsions. Transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée. Cela donne une chapelure parfaite pour enrober les viandes ou le poisson. Des biscuits émiettés font d'excellentes croûtes de tarte ou de gâteau.
Fines herbes fraîches	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions	Laver les fines herbes et les faire sécher parfaitement. Impulsions pour hacher grossièrement; transformer sans arrêt pour hacher finement.

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	INSTRUCTIONS
Viande hachée	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions	Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Impulsions pour hacher, environ 25 longues impulsions, ou jusqu'à la consistance désirée. Pour réduire en purée, transformer plus longtemps. Ne jamais hacher ou réduire en purée plus de 2 lb (907 g) de viande à la fois. S'assurer que la viande est parfaitement exempte d'os.
« Crème glacée »	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions et haute	Mettre les fruits congelés en dés de 1 po (2,5 cm) dans le bol avec du liquide (jus ou lait), les édulcorants (sure, miel, sirop simple ou autre) désirés. Défaire par impulsions. Transformer jusqu'à consistance lisse.
Lait frappé / boisson fouettée	Couteau hachoir-mélangeur	Basse	Lait frappé : Mettre de la crème glacée dans le bol. Tout en faisant tourner le robot, verser du lait par l'entonnoir, jusqu'à la consistance désirée. Boisson fouettée : Mettre les fruits dans le bol. Tout en faisant tourner le robot, ajouter le liquide par l'entonnoir.
Noix	Couteau hachoir-mélangeur	Impulsions et haute	Hacher par impulsions jusqu'à la consistance désirée. Pour faire un beurre de noix, défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt, en arrêtant pour raclez les parois du bol au besoin, jusqu'à consistance lisse.
Sucre granulé (pour obtenir du sucre extra fin)	Couteau hachoir-mélangeur	Haute	Transformer du sucre granulé pendant environ 1 minute jusqu'à la texture voulue. Le sucre extra fin est excellent pour les meringues et des pâtisseries.
Crème à fouetter	Couteau hachoir-mélangeur	Basse	Transformer la crème froide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter du sucre au goût et continuer à battre jusqu'à la consistance désirée (environ 3 à 4 minutes). Cela donne une crème dense parfaite comme garniture fouettée avec un gâteau ou de la crème glacée.

COUTEAU PÉTRISSEUR

Utilisation du couteau pétrisseur

S'emploie avec le grand bol. Saisissez le couteau par le moyeu avec précaution, alignez-le sur l'arbre et insérez le dessus.

Pétrir

(avec le couteau pétrisseur ou le couteau hachoir-mélangeur à basse vitesse)

- Le couteau pétrisseur est conçu pour pétrir les pâtes à levure, tandis que le couteau hachoir est idéal pour les pâtes à pâtisserie.

- Il est recommandé de mettre le verrou de l'ensemble-poussoir à la position de verrouillage pour éviter qu'il ne se soulève pendant l'opération de pétrissage. Les vibrations de l'appareil sont normales.
- Le pétrissage ne doit être fait que dans le grand bol.

Grand bol
et accessoires



COUPE-DÉS

Assemblage du coupe-dés dans le bol

1. Placez le gros bol sur le socle et posez l'adaptateur d'arbre.
2. Glissez le disque de grille sur l'adaptateur avec précaution, face marquée « haut » (This Side Up) sur le dessus, en plaçant la partie grille le plus proche de l'avant du robot, alignée sur le centre de la poignée du bol. Le coupe-dés ne fonctionnera pas s'il est mal assemblé.

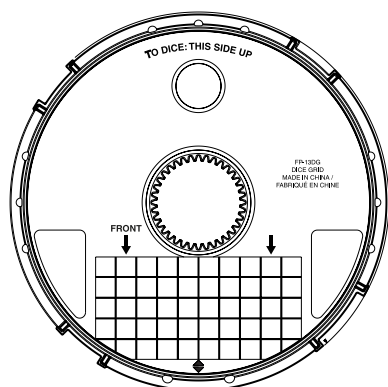


3. Placez le disque de découpage sur le disque de grille. Poussez légèrement dessus pour le bloquer en position. Bien posé, il ne devrait pas bouger. **REMARQUE :** Faites toujours attention en manipulant le disque de découpage, car son couteau est très coupant.



4. Posez le couvercle sur le bol en suivant les instructions dans la section « Utilisation du couvercle plat ».

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de couper en dés des aliments ou des viandes congelés. Pour couper en dés, utilisez seulement le petit poussoir ou le moyen. **CONSEIL :** Transformez toujours les aliments, en allant du plus mou (kiwi) au plus dur (pomme de terre).



COUPE-DÉS

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	INSTRUCTIONS
La plupart des légumes (ex. pomme de terre, courgette)	Coupe-dés	Haute	Éplucher les légumes, au besoin, et couper en morceaux qui font dans le petit ou le moyen entonnoir.
Légumes mous ou très mûrs (ex. tomate mûre ou avocat)	Coupe-dés	Basse	Éplucher les légumes, au besoin, et couper en morceaux qui font dans le petit ou le moyen entonnoir.
La plupart des fruits (ex. pomme, banane, fraise)	Coupe-dés	Haute	Éplucher les fruits, au besoin, et couper en morceaux qui font dans le petit ou le moyen entonnoir.
Fruits mous ou très mûrs (ex. kiwi, ananas mûr, banane très mûre)	Coupe-dés	Basse	Éplucher les fruits, au besoin, et couper en morceaux qui font dans le petit ou le moyen entonnoir.

* Les kiwis, les avocats et les tomates doivent être transformés à basse vitesse. Lorsque vous coupez les aliments en dés, allez toujours du plus mou au plus dur.

Coupe-dés et accessoires



REMARQUE : Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les ali-

MODE D'EMPLOI DU COUPE-DÉS

- Le disque de grille et le couteau coupent les fruits et les légumes en dés. On recommande de transformer la plupart des fruits et des légumes à haute vitesse et de réserver la petite vitesse pour les aliments très mous, comme le kiwi.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez seulement le petit entonnoir ou le moyen. Entassez les aliments individuels du côté gauche de l'entonnoir et exercez une pression constante vers le bas.
- **Utilisez l'outil de nettoyage pour dégager la grille.** Commencez par déloger les morceaux coincés avec la grande dent sur la poignée. Ensuite, alignez les deux aiguilles sur la droite et la gauche de la grille, placez l'outil dans la bonne position et poussez pour éliminer les résidus.
- Lorsque vous transformez des aliments durs comme des carottes, de la courge ou des pommes de terre, nettoyez la grille à chaque 3 ou 4 lots pour prévenir l'accumulation.
- Lorsqu'ils restent de gros morceaux d'aliments entre la grille et le couteau, faites attention en les enlevant. Dégagez les creux à la droite et à la gauche de la grille avec les doigts.

REMARQUE : Pour couper en dés, utilisez seulement le petit poussoir ou le moyen.

TRUC : Transformez toujours les aliments, en allant du plus mou (kiwi) au plus dur (pomme de terre).

ments; ne mettez jamais les doigts dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

- Gardez votre robot prêt à l'emploi, sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas.
- Rangez les disques et le couteau comme vous le faites avec vos couteaux tranchants, et hors de la portée des enfants.
- Toutes les pièces, sauf le socle-moteur, vont au lave-vaisselle et il est recommandé de les laver au lave-vaisselle, **dans le panier supérieur seulement.** En raison de la chaleur intense, le lavage dans le panier inférieur pourrait endommager le bol, le couvercle et les accessoires à la longue. Mettez le couvercle, entonnoir vers le haut, pour assurer un bon nettoyage du joint d'étanchéité. (Remarque : Le joint d'étanchéité n'est pas amovible et l'eau s'égouttera adéquatement.) Mettez les bols et les poussoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas que vous y avez mis les disques et les couteaux.
- Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle, le poussoir et le couteau ou le disque immédiatement après l'emploi, pour que les aliments n'y adhèrent pas en séchant. Les ouvertures au fond du poussoir permettent l'égouttement et facilitent le nettoyage. Si des aliments sont coincés dans le poussoir, délogez-les en le passant à l'eau ou en le frottant avec une brosse à bouteille.
- Quand vous lavez les couteaux ou les disques à la main, faites très attention! Manipulez les couteaux par le moyeu et les disques par les trous spécialement aménagés. Ne les plongez pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de les perdre de vue. Pour nettoyer le couteau en métal, remplissez le bol d'eau savonneuse, tenez le couteau par son moyeu en plastique, posez-le sur l'arbre dans le bol et agitez-le de haut en bas. Vous pouvez également utiliser une douchette ou, s'il le faut, une brosse.

- Le bol est fait en plastique SAN. Il n'est pas micro-ondable.
- Le socle-moteur peut être nettoyé avec un chiffon enduit d'un produit savonneux, non abrasif. Essuyez-le parfaitement. Gardez une éponge à portée de la main pour essuyer les dégâts au fur et à mesure.
- Si les pieds marquent le comptoir, vaporisez-le avec un produit détachant, puis essuyez-le avec une éponge humide. Si les marques ne partent pas, répétez et essuyez avec une éponge humide et une poudre à récurer non abrasive.

IMPORTANT : Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre d'entraînement du moteur. Il ne faut pas laisser un couteau ou un disque sur l'arbre quand le robot n'est pas en service.

ENTRETIEN : Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser à un représentant autorisé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Comme tout autre appareil électrique puissant, un robot culinaire doit être utilisé avec prudence. Suivez les lignes directrices qui suivent pour vous protéger, vous et votre famille, contre un usage inapproprié qui pourrait causer des blessures.
- Manipulez et rangez les disques et les couteaux avec soin, car ils sont extrêmement coupants.
- Ne posez jamais un disque ou un couteau sur l'arbre du moteur tant que le bol n'est pas verrouillé en position.
- Vérifiez toujours que le disque ou le couteau est calé à fond sur l'arbre.
- Posez toujours le couteau dans le bol avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts ou une spatule dans l'entonnoir.
- Attendez toujours que le couteau ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer le poussoir ou le couvercle du bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant de sortir des aliments du bol, ou de nettoyer, de poser ou de déposer des pièces.
- Séparez toujours le bol du socle-moteur avant de retirer le couteau hachoir ou le couteau pétrisseur.
- Faites attention que le couteau hachoir-mélangeur tombe du bol quand vous le videz. Prenez le temps de le retirer avant d'incliner le bol.

DONNÉES TECHNIQUES

Le moteur du robot se branche à une prise de courant ordinaire. La tension et la fréquence du courant sont indiquées sur une étiquette sous le socle-moteur.

Un disjoncteur thermique automatique protège le moteur contre le grillage. Si le robot fonctionne longuement pour hacher, mélanger ou pétrir de gros lots successifs, il est possible que le moteur surchauffe et alors, il s'arrêtera. Mettez le robot hors tension et attendez que le moteur refroidisse. Cela prend une dizaine de minutes en général, mais cela peut aller jusqu'à une heure dans des cas extrêmes.

Des interrupteurs de sécurité empêchent le robot de fonctionner quand le bol ou le couvercle n'est pas verrouillé. Le moteur s'arrête en quelques secondes quand on l'éteint et un circuit d'arrêt rapide l'arrête instantanément quand on retire le poussoir.

Cuisinart offre une garantie limitée de trois ans sur le robot.

DÉPANNAGE

Transformation des aliments

1. Problème : L'aliment n'est pas transformé uniformément.

Solution :

- Couper les ingrédients en morceaux de ½ à 1 po (1,3 à 2,5 cm) de la même grosseur avant de les transformer.
- Procéder par lots afin de ne pas surcharger le robot.

2. Problème : Les tranches ne sont pas égales ou droites.

Solution :

- Placer des morceaux d'à peu près la même grosseur dans l'entonnoir.
- Appliquer une pression uniforme sur le poussoir.

3. Problème : Les aliments tombent de côté dans l'entonnoir.

Solution :

- Les aliments doivent être entassés dans l'entonnoir pour de meilleurs résultats.

4. Problème : Il reste des morceaux d'aliments sur le dessus du disque.

Solution :

- Cela est normal. Couper les derniers morceaux à la main et les ajouter aux aliments transformés.

Coupe-dés

1. Problème: Des aliments sont pris dans la grille.

Solution :

- Débrancher l'appareil. Avec les doigts, déloger les gros morceaux qui se trouvent dans les parties creuses à la droite et à la gauche de la grille.
- Pour retirer les aliments dans la grille, ne pas se servir de ses doigts, mais UTILISER SEULEMENT L'OUTIL DE NETTOYAGE.
- Utiliser la grande dent sur la poignée de l'outil pour dégager les aliments qui résistent.

2. Problème : Les aliments ne sont pas coupés en morceaux égaux.

Solution :

- Entasser les aliments le plus à gauche possible dans le petit ou le moyen entonnoir.
- Utiliser le petit entonnoir pour les aliments plus petits.
- Appliquer une pression uniforme sur les aliments dans l'entonnoir.

Pétrissage de la pâte

1. Problème : Le moteur ralentit.

Solution :

- Il est possible que la contenance maximale du bol ait été dépassée. Séparer la pâte en deux lots et la remettre à pétrir.
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 8). Si le moteur accélère, poursuivre la transformation. Sinon, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuer à transformer jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

2. Problème : Le couteau ne mélange par les ingrédients.

Solution :

- Toujours mettre le robot en marche avant d'ajouter des liquides. Verser le liquide en un mince filet régulier, seulement aussi vite que les ingrédients secs peuvent l'absorber. Si une quantité excessive de liquide est ajoutée, attendre que les ingrédients dans le bol l'aient absorbée, puis recommencer à ajouter le liquide lentement. (Ne pas mettre le robot hors tension.) Verser le liquide sur la pâte au moment où elle passe sous l'entonnoir et non pas directement sur le fond du bol.

3. Problème : Le couteau se soulève dans le bol.

Solution :

- Une pâte trop collante peut faire soulever le couteau. Reposer le couteau et ajouter immédiatement 2 c. à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir pendant que le robot tourne.

4. Problème : La pâte ne se détache pas des parois du bol.

Solution :

- Il est possible qu'il y ait trop de pâte dans le bol. Retirer la moitié de la pâte et procéder en deux lots.
- Il est possible que la pâte soit trop sèche (voir le numéro 7).
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 8).

5. Problème : Des boulettes de pâte se forment sur le dessus du couteau et la pâte n'est pas pétrie uniformément.

Solution :

- Arrêter le robot, retirer la pâte avec soin, la diviser en trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol.

6. Problème : La pâte est dure après avoir été pétrie.

Solution :

- Divisez la pâte en deux ou trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol. Pétrir pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et élastique uniforme.

7. Problème : La pâte est trop sèche.

Solution :

- Pendant que le robot tourne, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

8. Problème : La pâte est trop mouillée.

Solution :

- Pendant que le robot tourne, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

4. Problème : Le robot s'est déplacé sur le comptoir à cause des vibrations pendant le fonctionnement.

Solution :

- Vérifier que les pieds antidérapants sont propres et secs. Il est également important de veiller à ne pas dépasser la capacité du robot.
- Cela est normal puisque certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur.

Problèmes techniques

1. Problème : Le moteur ne démarre pas.

Solution :

- Le moteur est muni d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de démarrer si le robot est mal assemblé. Vérifier que le bol et le couvercle sont bien verrouillés ensemble.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifier le cordon d'alimentation et la prise électrique.

2. Problème : Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.

Solution :

- Il est possible que le couvercle soit déverrouillé; vérifier qu'il est bien enclenché.
- En cas de surchauffe, un dispositif de protection coupe le moteur pour prévenir tout dommage. Si le moteur s'arrête, abaisser la touche Arrêt et laisser le moteur refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le remettre en marche.

3. Problème : Le moteur ralentit en cours de fonctionnement.

Solution :

- Certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur. Repositionner les aliments dans l'entonnoir et essayer de nouveau.
- Il est possible que la capacité maximale de l'appareil ait été dépassée. Retirer une partie des ingrédients et recommencer.

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
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: SÉRIES FP-13DC

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^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

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

www.cuisinart.ca

©2016 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

17CC030013

IB-14149-CAN

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