

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS



Couteau électrique

CEK-30C

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Utilisation et entretien	4
Nettoyage, entretien et rangement	4
Conseils utiles	4
Comment découper le dindon	4
Comment trancher le pain	5
Comment découper un jambon à l'os	6
Garantie	6

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou de déposer un accessoire, ou de le nettoyer.**
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le manche du couteau électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas les mains dans le liquide! N'utilisez pas le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante du robinet.

4. Pour éviter les risques de blessure accidentelle, exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ou quand il s'en trouve à proximité.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la lame pendant le fonctionnement.
6. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé 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 agréé de Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le couteau pourraient venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
9. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.
10. Pour ne pas endommager le cordon électrique ou causer des risques d'incendie ou d'électrocution, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment la cuisinière.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsque vous posez, retirez ou remplacez la lame.
12. La lame est très COUPANTE. Manipulez-la avec précaution. Gardez toujours les mains à l'écart du bord coupant. Rangez toujours la lame, bord coupant éloigné de vous.
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.** Assurez-vous qu'il n'y a aucun contact entre l'appareil et les parois intérieures de l'armoire ou la porte lorsque vous la fermez, car un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche et causer un risque d'incendie.
14. Disposez le cordon d'alimentation de manière qu'il ne se trouve pas sur le trajet de la lame pendant l'utilisation.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS :

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

IMPORTANT – LISEZ BIEN

L'emballage contient un couteau électrique Cuisinart^{MD} et les articles suivants :

- une manche avec une lame pour découper la viande et trancher le pain
- un livret d'instructions.

Pour ne pas vous blesser ou endommager le couteau électrique en le débarrant, veuillez procéder comme suit :

1. Placez la boîte contenant le couteau électrique sur une surface plate et solide.
2. Sortez le livret d'instructions et les autres documents imprimés.
3. Couchez la boîte sur le côté et glissez l'appareil, avec le matériel d'emballage, hors de la boîte.
4. Sortez le couteau de son sac protecteur avec précaution.
5. Placez l'appareil sur une table ou le comptoir et lisez les instructions attentivement avant de l'utiliser.
6. Conservez tout le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin à une date ultérieure.

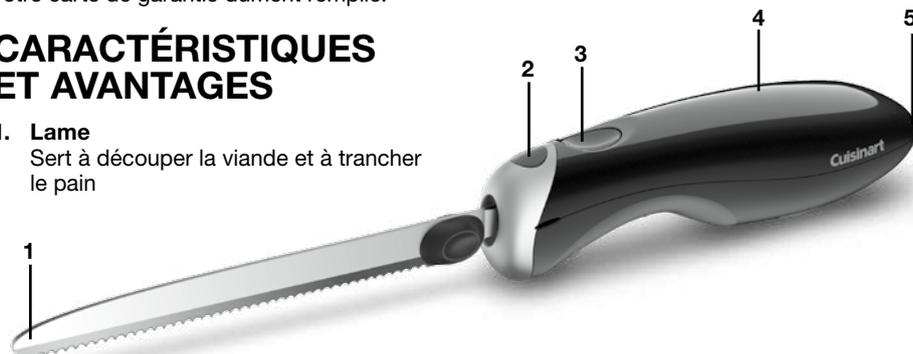
REMARQUE : N'oubliez pas de retourner votre carte de garantie dûment remplie.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Lame**
Sert à découper la viande et à trancher le pain

1

2. **Bouton d'éjection de la lame**
3. **Interrupteur marche/arrêt**
Fonctionnement simple une touche. Dès qu'on relâche l'interrupteur, le couteau s'arrête. Convient aux droitiers et aux gauchers.
4. **Manche**
Élégant et ergonomique, il a l'apparence et la convivialité des beaux couteaux.
5. **Cordon électrique**
Cinq pieds (120 cm) de long pour la plus grande commodité possible.
6. **Sans BPA (non montré)**
Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



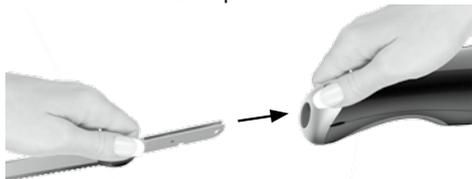
UTILISATION ET ENTRETIEN

Pose de la lame :

1. Retirez la lame de son étui protecteur. Avant d'utiliser le couteau la première fois, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle et essuyez-la parfaitement. **ATTENTION : LA LAME EST TRÈS COUPANTE. MANIPULEZ-LA AVEC PRÉCAUTION.**

Mode d'emploi :

1. Assurez-vous que le couteau n'est pas branché avant de poser la lame.



En tenant la lame, côté dentelé loin de vous, insérez-la dans le manche jusqu'au dé clic.

Attention: La lame est très coupante. Manipulez-la avec précaution.

2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

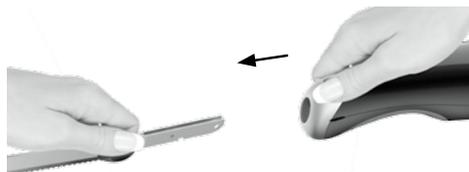


3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre le couteau en marche; il fonctionnera tant que vous appuyez sur l'interrupteur.

Attention : Ne mettez JAMAIS la main sur la lame pour exercer une pression dessus pendant que vous coupez. La lame coupe en se déplaçant dans un mouvement de va-et-vient

4. Relâchez l'interrupteur marche/arrêt pour arrêter de couper.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN



1. Pour retirer la lame, débranchez le couteau. Appuyez sur le bouton d'éjection de la lame, puis saisissez la lame, bord tranchant loin de vous, et tirez-la lentement hors du manche.
2. Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle et essuyez-la parfaitement.
3. Nettoyez le manche avec un chiffon humide et essuyez-le parfaitement.

Attention : Retirez toujours la lame avant de nettoyer le manche. Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou un autre liquide et ne le laissez pas sous l'eau courante du robinet.

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

CONSEILS UTILES

La lame est des plus serviables. Utilisez-la pour trancher les viandes comme le dindon, le poulet, le salami, le jambon ou les rôtis, mais aussi pour couper des fruits tels le melon ou l'ananas, des légumes comme les courges, les aubergines et les courgettes, et même des fromages durs.

Utilisez-la aussi pour trancher du pain. Elle permet de couper tous les types de pain en belles tranches égales, de même que les bagels et les petits pains à sandwich, sans le moindre effort.

COMMENT DÉCOUPER LE DINDON

Découper une grosse volaille peut sembler une tâche redoutable, surtout devant des invités affamés, qui ont l'eau à la bouche, l'œil critique et l'estomac qui gargouille. Ne craignez rien! Le couteau électrique Cuisinart^{MD}, nos quelques lignes directrices et les petites astuces apprises avec le temps vous rendront la tâche beaucoup plus agréable.

Conseil : Commencez par couper la viande brune, car elle se dessèche moins vite que la viande blanche de la poitrine.

Préparation :

1. Sortez le dindon du four.
2. Recouvrez-le lâchement d'un papier d'aluminium et laissez-le reposer pendant 15 à 30 minutes pour que les jus se distribuent également dans la viande et que la chair s'affermisse. Le dindon sera plus tendre et plus facile à découper et les tranches se tiendront mieux.
3. Retirez la farce.
4. Placez le dindon sur une planche à découper, poitrine vers le haut et pattes vers vous. Vous aurez besoin d'une fourchette à découper et de votre couteau électrique.

Découpage des pattes et des ailes :

1. Tenez le bout de la patte avec les doigts et écartez-la du corps.
2. Tenez le dindon fermement sur la planche avec une fourchette. Coupez la peau entre la cuisse et la poitrine.
3. Tirez un peu plus sur la patte pour exposer l'articulation de la cuisse et sectionnez l'articulation pour détacher la patte.
4. Tenez le pilon avec la fourchette et sectionnez l'articulation qui unit le pilon et la cuisse pour les séparer.
5. Tranchez la viande du pilon en suivant le contour de l'os pour obtenir des tranches épaisses.

6. Tournez le pilon et continuez à trancher en suivant l'os jusqu'à ce que toute la viande ait été enlevée.
7. Pour découper la cuisse, tenez-la fermement sur la planche et coupez des tranches égales parallèlement à l'os. (Si le dindon est petit, on peut servir le pilon et la cuisse entiers.)
8. Écartez l'aile du corps. Tenez-la avec la fourchette et coupez-la à l'articulation. L'aile se sert entière.
9. Répétez de l'autre côté.

Conseil : Pour le découpage des cuisses, des pattes et des ailes, il faut sectionner l'articulation et non pas les os. **Il est déconseillé de couper des os avec le couteau électrique Cuisinart^{MD}, car vous risqueriez de l'abîmer et de vous blesser.**

Découpage de la poitrine :

1. Tenez la poitrine avec la fourchette à découper. Placez le couteau parallèle à l'aile, le plus près possible. Faites une entaille horizontale profonde dans la poitrine, jusqu'à l'os; c'est l'entaille de base. Tranchez vers le bas en vous arrêtant à l'entaille de base. Commencez chaque nouvelle tranche un peu plus haut sur la poitrine. Faites des tranches fines et égales sur toute la longueur de la poitrine. Les tranches deviendront plus larges lorsque vous approcherez des côtes. Continuez à trancher jusqu'à ce que vous atteigniez les os.
2. Répétez de l'autre côté de la poitrine.

Conseil : Tenez le couteau parallèle aux côtes plutôt que de l'enfoncer dans la poitrine.

Conseil : Les morceaux de viande plus petits qui restent près des os peuvent être utilisés dans de la soupe, des casseroles, du chili, des salades, des tacos... et plus encore.

COMMENT TRANCHER LE PAIN

Il y a plusieurs façons de trancher le pain : la coupe transversale et la coupe en chevrons (qui ne convient qu'aux miches rondes) comptent parmi les plus populaires.

Coupe transversale :

1. Placez le pain sur une planche à découper.
2. En tenant le pain fermement, mais délicatement d'une main, placez le couteau au-dessus du pain, parallèle à la planche, en vous assurant que la pointe du couteau dépasse le flanc du pain.
3. Coupez des tranches de l'épaisseur voulue.

Conseil : Ramenez le couteau électrique délicatement vers vous pendant que vous tranchez.

Coupe en chevrons :

Cette coupe, qui est plus difficile, donne de plus petites tranches. Vous avez néanmoins la pleine maîtrise de l'épaisseur des tranches.

1. En tenant le pain fermement, mais délicatement d'une main, placez le couteau en travers de l'une des extrémités, parallèle à la planche.

-
- La tranche part du centre du pain et va, en angle, vers l'extérieur de la croûte arrondie.
2. Pour la tranche suivante, commencez de nouveau au centre du pain, mais allez toujours en angle vers le côté opposé du pain, en découpant une tranche plus épaisse avec la croûte.
 3. Répétez le point 1, alternant de part et d'autre du pain, toujours en angle.

Conseil : Il vous faudra peut-être changer de position ou tourner le pain pour couper d'un côté du pain, puis de l'autre.

COMMENT DÉCOUPER UN JAMBON À L'OS

1. Sortez le jambon du four, recouvrez-le lâchement d'un papier d'aluminium et laissez-le reposer pendant 20 minutes.
2. Placez le jambon sur une planche à découper.
3. En stabilisant le jambon avec une fourchette à découper, parez l'excédent de gras de l'extérieur du jambon avec le couteau électrique.
4. Placez le jambon debout en le tenant par l'extrémité plus petite.
5. Tranchez le jambon en dessous de la tige, juste sous l'articulation sous le jarret, au niveau du grasset, où le jambon s'élargit.
6. Coupez le long de l'os, qui est incurvé, puis autour de l'articulation sphérique à l'extrémité de la surlonge. La viande ne se détachera toujours pas complètement de l'os.
7. Tournez le jambon de manière à placer sur le dessus le côté qui n'a pas encore été tranché. En tenant la tige dans la main, tranchez dans le jambon à l'articulation, vers le bas, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
8. Découpez les autres gros morceaux restants. Coupez le jambon en tranches uniformes, en gardant le couteau parallèle à la planche à découper et en tenant le jambon fermement avec une fourchette à découper.

GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

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 18 mois 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, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

CEK-30C

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}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

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

www.cuisinart.ca

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

©2017 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC025570

IB-14231-CAN