

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS



**Robot culinaire 14 tasses (3,5 L)
série classique**

Série DFP-14NC

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire attentivement ce livret d'instructions avant l'utilisation.

CONTENANCE

Contenance recommandée pour le bol à mélanger selon les aliments

ALIMENTS

CONTENANCE

Fruits et légumes hachés et en purée	3 tasses (750 ml)
Viande, volaille, poisson ou fruits de mer, hachés ou en purée	2¼ lb (1,03 kg)
Pâte à pain	2½ lb [1,13 kg (5 tasses) de farine, ce qui donne deux miches de 1¼ lb (625 g)]
Noix ou beurres de noix	3 tasses (750 ml)
Fruits, fromage ou légumes émincés ou râpés	14 tasses (3,31 L)
Pâte à gâteau	4 lb (1,8 kg) [(5 étages de 8 po) 20 cm]
Pâte à biscuits	3½ lb [1,36 kg (90 biscuits)]

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Cet emballage contient un robot culinaire de Cuisinart^{MD} et ses pièces standard : un couteau hachoir en métal, un couteau pétrisseur, un disque éminceur et une râpe, un arbre amovible pour les disques et une spatule. **MISE EN GARDE : LES OUTILS DE COUPE ONT DES ARÊTES TRÈS TRANCHANTES.** Pour éviter les blessures lors du déballage des pièces, veuillez suivre ces instructions :

1. Placez la boîte sur une table basse ou sur le sol à côté du comptoir de cuisine ou de la table où vous envisagez de garder le robot culinaire. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Retirez le panneau en carton et le livret d'instructions.
REMARQUE : N'oubliez pas d'inscrire soigneusement toutes les informations sur votre carte de garantie et de la retourner.
3. Vous verrez un bloc de polystyrène rectangulaire qui soutient les pièces du robot et le DVD, chacun inséré dans une cavité du polystyrène. Le couteau pétrisseur (A) et l'arbre amovible (B) pour les disques se

trouvent dans des cavités sur le côté court du bloc de polystyrène. Retirez-les en premier.

La spatule en plastique (C) est située sur un des côtés longs du bloc de polystyrène. Retirez-la ensuite.

Le disque éminceur (D) se trouve sur l'un des côtés longs et la râpe (E) sur l'autre. Faites-les glisser hors de leurs cavités **AVEC GRAND SOIN, CAR LES COU-TEAUX SONT TRANCHANTS.** Maintenant, seuls le couvercle du bol à mélanger (F) et l'ensemble-poussoir (G) restent dans le bloc de polystyrène. Saisissez un bord du couvercle du bol à mélanger et soulevez-le. Saisissez le bord de l'ensemble-poussoir près du centre de la boîte et soulevez-le tout droit.

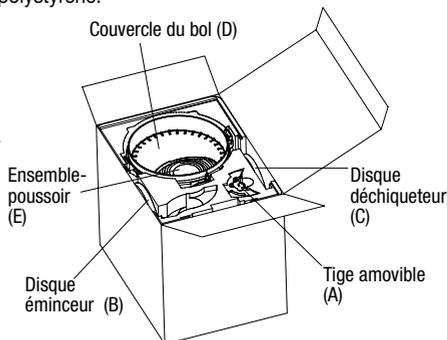
4. Soulevez le bloc de polystyrène.
5. Le bloc-moteur et le bol à mélanger ainsi que le couteau en métal sont au fond de la boîte.

RETIREZ SOIGNEUSEMENT LE COU-TEAU EN MÉTAL EN LE PRENANT PAR LE MOYEU CENTRAL BLANC ET SOULEVEZ-LE TOUT DROIT. NE TOUCHEZ JAMAIS

LES COU-TEAUX, CAR ILS SONT TRÈS TRANCHANTS.

Retirez soigneusement chaque morceau des 4 coins de la boîte.

6. Retirez en même temps le bloc-moteur et le bol en saisissant le bol en plastique par le haut avec les deux mains et en le soulevant tout droit. Ne tournez pas le bol dans le sens horaire sur le bloc-moteur. Cela séparerait le bol du bloc-moteur.
7. Placez le robot sur un comptoir ou une table et lisez attentivement les instructions avant de l'utiliser.
8. Conservez la boîte, le matériel d'emballage et les blocs de polystyrène. Vous pouvez vouloir les utiliser pour expédier le robot à une date ultérieure.



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Respectez toujours les consignes de sécurité suivantes lorsque vous utilisez cet appareil :

PRÉPARATION :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. **Les couteaux sont tranchants! Manipulez-les avec soin.**
3. Débranchez le robot si vous ne l'utilisez pas, avant de l'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la. Ne tirez jamais le cordon.
4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas le robot quand le cordon ou la fiche sont endommagés, ou s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Apportez-le au centre de service agréé le plus près pour le faire examiner et éventuellement le faire réparer ou lui apporter un réglage électrique ou mécanique.

Utilisation :

1. N'utilisez pas l'ensemble-poussoir si le manchon se détache du poussoir.
2. Gardez les mains, la spatule et tout autre ustensile à l'écart des couteaux ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le robot culinaire 14. Vous pouvez utiliser une corne de plastique, mais seulement quand le moteur du robot culinaire 14 est arrêté.
3. Évitez tout contact avec des pièces mobiles. Ne poussez jamais les aliments avec la main lorsque vous les émincez ou que vous les râpez. Utilisez toujours le poussoir pour éviter les blessures.
4. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant d'enlever le couvercle. Si le robot ne s'arrête pas dans les 4 secondes après avoir tourné le couvercle, appelez le 800-726-0190 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas le robot.
5. Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre de moteur. Pour réduire le risque de blessure, aucun couteau ou disque ne doit être placé sur l'arbre, sauf lorsque le bol est bien verrouillé et que le robot est en cours d'utilisation. Rangez les couteaux et les disques comme vous le feriez pour des couteaux tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.
6. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de démarrer le robot culinaire.
7. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle ou de l'altérer.

Nettoyage

1. Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Général

1. Une supervision étroite est requise lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
2. N'utilisez pas cet appareil à moteur électrique, ou n'importe quel autre, lorsque vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'autres substances qui affectent votre temps de réaction ou votre perception.
3. Ce robot culinaire est construit selon nos normes professionnelles. Il est homologué UL pour utilisation domestique. Utilisez-le uniquement pour la préparation d'aliments, comme indiqué dans le livret de recettes qui l'accompagne.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut causer un feu, des décharges électriques, des blessures ou endommager votre robot culinaire.
5. Pour éviter un mauvais fonctionnement possible de l'interrupteur du bol à mélanger, ne rangez jamais le robot avec l'ensemble-poussoir en position verrouillée (position d'activation).
6. L'intensité maximale de 6,0 ampères est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. D'autres accessoires recommandés peuvent exiger beaucoup moins de courant.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez votre appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.

TABLE DES MATIÈRES

Tableau des contenances	2
Consignes importantes de sécurité	3
Fonctions et avantages	4
Pièces (graphique).....	4
S'entraîner avec des aliments.....	5
Retirer les aliments transformés	5
Techniques pour hacher et réduire en purée avec le couteau en métal	5
Techniques pour pétrir la pâte à levure avec le couteau pétrisseur	8
Problèmes et solutions avec une pâte typique.....	10
Préparer des aliments pour l'éminçage et le râpage	11
S'entraîner pour le l'éminçage et le râpage.....	12
Enlever les aliments émincés ou râpés.....	12
Techniques pour émincer et râper	12
Émincer la viande et la volaille.....	13

Émincer et râper du fromage.....	13
En cas de problème.....	14
Quelques données techniques.....	14
Nettoyage et rangement.....	14
Pour votre sécurité.....	15
Garantie.....	30

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT AVIS

Cet appareil possède une fiche polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche rentrera d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne se branche pas correctement à la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié.

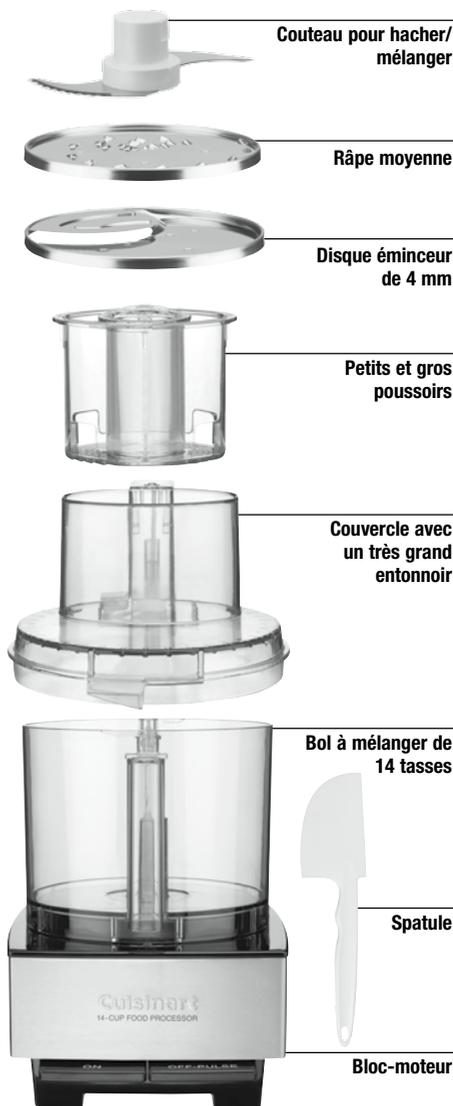
Ne tentez pas de contourner cette fonctionnalité de sécurité.

FONCTIONS ET AVANTAGES

Le robot comprend :

1. Bloc-moteur avec arbre à projection verticale et deux grands leviers de commande.
2. Bol à mélanger de 14 tasses.
3. Couvercle avec un grand entonnoir.
4. Ensemble-poussoir qui glisse sur l'entonnoir
L'ensemble-poussoir possède deux parties :
 - a. Un poussoir clair, petit et amovible qui s'insère dans un petit entonnoir situé au centre. Cet entonnoir convient aux aliments minces comme des carottes, pour ajouter du liquide et pour insérer de façon continue des aliments petits et durs comme l'ail.
 - b. Un gros poussoir.
5. Spatule en plastique.
6. Couteau hachoir-mélangeur en métal tranchant. Le couteau en métal hache les fruits et légumes crus et cuits, la viande, le poisson et le fromage à la consistance exacte souhaitée — de grossière à fine —, même en purée. Vous avez le contrôle de la consistance. Il hache les noix, prépare du beurre de noix, de la mayonnaise, des sauces et fait de la pâte tendre et feuilletée. Le couteau en métal mélange aussi avec facilité gâteaux, glaçages, biscuits, pains rapides, muffins et biscuits.
7. Couteau pétrisseur en plastique. Le couteau pétrisseur mélange et pétrit plus efficacement que le couteau en métal quand votre recette nécessite plus de 3 ½ tasses de farine.

8. Disque éminceur dentelé.
Le **disque éminceur** fait de belles tranches entières sans abîmer les bords. Il émince des fruits et des légumes entiers, de la viande cuite, de la viande crue semi-congelée et des miches de pain.
9. Râpe
La **râpe** transforme la plupart des fromages fermes et durs en filaments longs et jolis. Elle râpe aussi des légumes comme les pommes de terre, les carottes et les courgettes et elle râpe les noix et le chocolat.



10. Arbre amovible qui s'adapte aux deux disques. L'arbre amovible s'adapte aux deux disques, ce qui facilite le rangement dans un petit espace.

S'ENTRAÎNER AVEC DES ALIMENTS

Essayez de vous entraîner avec certains aliments avant de préparer de la nourriture que vous consommerez. Une courgette ou une pomme de terre est un bon choix. Coupez premièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm).

Insérez le couteau en métal et mettez les morceaux dans le bol. Mettez le couvercle et l'ensemble-poussoir; appuyez sur l'ensemble-poussoir pour le verrouiller. Pressez et relâchez le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) deux ou trois fois et voyez ce qui se passe. Chaque fois que le couteau s'arrête, laissez les morceaux tomber au fond du bol avant d'appuyer de nouveau sur la touche IMPULSION (PULSE). Cela permet de placer les morceaux dans la trajectoire du couteau chaque fois que le moteur démarre.

Grâce à la technique impulsion/hachage, vous pouvez obtenir un hachage uniforme sans risque de trop transformer les aliments.

Vérifiez souvent la texture en regardant par le couvercle du bol à mélanger. Si vous désirez une consistance plus fine, appuyez et relâchez le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée. Les oignons et les autres aliments à forte teneur en eau deviendront rapidement de la purée si vous ne les surveillez pas à travers le bol après chaque impulsion pour vous assurer qu'ils ne sont pas trop coupés.

Essayez de hacher d'autres aliments comme de la viande pour hamburger ou de la saucisse. Préparez ensuite une mayonnaise, de la pâte à tarte ou du pain, en suivant les recettes de ce livret. Pour obtenir des résultats uniformes :

- Veillez à ce que tous les morceaux que vous ajoutez dans le bol soient de la **même taille**.
- Veillez à ce que la **quantité d'aliments que vous préparez** ne soit pas supérieure à celle recommandée (voir le tableau derrière la page de couverture).

RETIRER LES ALIMENTS TRANSFORMÉS

Avant toute chose, attendez que le couteau s'arrête.

Une fois qu'il est arrêté, enlevez d'abord le couvercle. Vous pouvez enlever le couvercle et l'ensemble-poussoir en une seule opération. Tenez l'ensemble-poussoir avec vos doigts loin des pattes descendantes et tournez-le dans le sens horaire. Soulevez-le et le couvercle suivra.

N'essayez jamais de retirer le couvercle et le bol à mélanger en même temps au risque d'endommager le bol.

Retirez le bol du bloc-moteur avant de retirer le couteau. Cela crée un joint pour éviter que les aliments fuient. Tournez le bol dans le sens horaire pour le déverrouiller du bloc-moteur et soulevez-le tout droit pour le retirer.

Un dispositif de verrouillage empêche le couteau pétrisseur d'envoyer la pâte épaisse vers le haut de l'arbre du moteur. Si le couteau garde le bol verrouillé lorsque le moteur s'arrête, déplacez la poignée du bol rapidement vers l'avant et vers l'arrière — tout d'abord dans le sens horaire, puis dans le sens antihoraire.

Afin d'empêcher le couteau de tomber du bol sur votre main, retirez le couteau en métal avant d'incliner le bol pour racler les aliments qui collent à l'aide d'une spatule. Ou insérez votre doigt dans le trou au fond du bol à mélanger tout en saisissant le couteau au fond, et tenez l'extérieur du bol avec votre pouce. Ou maintenez le couteau en place avec votre doigt ou une spatule tout en versant les aliments transformés. Assurez-vous que vos mains sont sèches.

TECHNIQUES POUR HACHER ET RÉDUIRE EN PURÉE AVEC LE COUTEAU EN MÉTAL

Hacher des fruits et des légumes crus :

Tout d'abord, coupez les aliments en morceaux de 1 po (2,5 cm). Vous obtenez une coupe plus uniforme lorsque tous les morceaux sont égaux.

Ne mettez pas plus que la quantité d'aliments recommandée dans le bol à mélanger (voir le tableau des contenances à la page 2).

Verrouillez le couvercle. Appuyez sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) à des intervalles de 1 seconde jusqu'à ce que les aliments soient hachés grossièrement. Appuyez ensuite sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) pour laisser l'appareil fonctionner jusqu'à ce que les aliments soient hachés. Vérifiez fréquemment pour ne pas trop les hacher. Utilisez la spatule pour racler les morceaux qui collent aux parois.

Réduire des fruits ou des légumes cuits en purée :

Pour commencer, coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.

Ne dépassez pas les contenances recommandées (voir le tableau à la page 2). Verrouillez le couvercle, appuyez sur le levier IMPULSION (PULSE) pour un premier hachage, puis sur MARCHE (ON) pour que

le couteau coupe continuellement jusqu'à l'obtention d'une purée.

REMARQUE : Les pommes de terre transformées avec le couteau en métal auront une consistance pâteuse.

Pour les soupes, utilisez seulement des légumes cuits dans un liquide. Mettez les légumes cuits, sans le liquide de cuisson, dans le bol, en les prélevant avec une cuillère fendue. Transformés sans liquide, les légumes auront une texture plus veloutée et seront réduits en purée plus rapidement. Lorsque les légumes sont en purée, ajoutez-y juste assez de liquide pour qu'il soit facile de transvider la purée dans la marmite contenant le liquide de cuisson. Mélangez le tout.

Il arrive parfois qu'un morceau d'aliment se coince entre le couteau et le bol. Si cela se produit, débranchez l'appareil, retirez le couvercle, levez le couteau avec précaution et délogez le morceau. Videz le bol, reposez le couteau et verrouillez le couvercle, puis insérez le poussoir. Ensuite, appuyez sur MARCHE (ON) et remettez les morceaux d'aliment dans le bol par le petit entonnoir pendant le robot tourne. Après en avoir ajouté environ 1 tasse (250 ml) d'aliments, transformez le reste de la façon habituelle.

Pour hacher des aliments durs comme l'ail et le fromage à pâte dure

Retirez le petit poussoir, appuyez sur le levier MARCHE et déposez la nourriture par le petit entonnoir pendant que le robot fonctionne.

Les petits aliments comme l'ail peuvent être mis entiers. Les aliments plus gros comme le fromage à pâte dure doivent être coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm). Cette méthode permet d'émincer l'ail, les échalotes et les oignons. Le fromage à pâte dure et la noix de coco auront la même texture que s'ils avaient été râpés à la main.

IMPORTANT: N'essayez jamais de râper le fromage qui est difficile à couper avec un couteau. Vous risquez d'endommager le couteau ou le robot.

Hacher le persil et les autres fines herbes :

Assurez-vous que les herbes, le bol et le couteau en métal sont parfaitement propres et secs. Coupez les tiges des herbes. Mettez les feuilles dans le bol et hachez-les jusqu'à ce qu'elles aient la texture souhaitée. Plus vous hachez de fines herbes à la fois, plus elles seront hachées finement. S'ils sont complètement secs lorsque hachés, le persil et les autres fines herbes se conserveront pendant au moins 10 jours au réfrigérateur dans un sac hermétique. On peut les garder congelés pendant des mois dans un contenant hermétique ou dans un sac.

Hacher les zestes d'agrumes ou les fruits collants comme les dattes ou les raisins secs :

Pour les agrumes, enlevez l'écorce avec un économe, mais n'utilisez pas la peau blanche qui a un goût amer. Coupez l'écorce en longueurs de 2 po (5 cm) ou moins, mélangez avec ½ tasse (125 ml) de sucre granulé et hachez-la finement. Cela peut prendre 2 minutes ou plus.

Pour les fruits collants comme les dattes, les raisins, les pruneaux et les fruits confits, congelez-les tout d'abord pendant environ 10 minutes. Ajoutez un peu de la farine incluse dans la recette. N'utilisez pas plus de 1 tasse (250 ml) de farine pour chaque tasse de fruits.

Hacher la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer :

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Coupez-les en morceaux de 1 po (2,5 cm) pour vous assurer d'un hachage uniforme. Ne préparez pas plus que la quantité recommandée à la fois (voir le tableau au verso de la page de couverture). Appuyez sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) 3 ou 4 fois à des intervalles de 1 seconde sur MARCHE, 1 seconde sur ARRÊT. Si les aliments ne sont pas suffisamment hachés, laissez le robot fonctionner pendant quelques secondes. Vérifiez souvent la consistance pour éviter qu'ils soient trop hachés. Si nécessaire, utilisez une spatule pour gratter les aliments sur les parois du bol.

Réduire en purée les fruits de mer, la volaille, le poisson et la viande :

Préparez les aliments comme indiqué plus haut. Utilisez la fonction impulsion jusqu'à ce que tout soit uniformément haché, puis laissez le robot fonctionner jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée. Si nécessaire, raclez le bol avec une spatule.

Laissez la purée dans le bol et ajoutez les œufs, la crème et les assaisonnements de la recette. Mélangez soigneusement.

Rappelez-vous que vous contrôlez la texture par la durée pendant laquelle vous laissez le robot fonctionner. En faisant varier la durée, vous pouvez obtenir une gamme de textures adaptées aux hamburgers, hachis, poivrons farcis, pâtés de campagne ou aux mousses lisses.

Hacher des noix :

Ne dépassez pas la quantité recommandée de noix à hacher à la fois. Appuyez et relâchez sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) et vérifiez fréquemment pour éviter de laisser la poudre de noix se transformer en beurre de noix.

Lorsque de la farine ou du sucre sont inclus dans la recette, ajoutez-en un peu aux noix avant de les hacher; environ ½ tasse (125 ml) par tasse de noix.

Cela permet de hacher les noix aussi finement que vous le voulez sans les transformer en beurre de noix.

Vous pouvez également hacher les noix avec une râpe. La râpe fine, en option, convient particulièrement à cette tâche.

Faire du beurre d'arachide ou d'autres noix :

Faites fonctionner le robot avec la quantité recommandée de noix. Laissez le robot tourner. Après 2 ou 3 minutes, les noix hachées formeront une boule qui s'aplanira progressivement. Raclez les côtés du bol et laissez le robot fonctionner jusqu'à ce que des gouttes d'huile soient visibles.

Goûtez pour vérifier la consistance. Plus le robot fonctionnera, plus le beurre sera mou. Pour du beurre croquant, ajoutez une poignée de noix juste après que la boule de beurre de noix commence à avoir une consistance plus lisse. Pour faire du beurre de noix de cajou, ajoutez un peu d'huile végétale douce. Les beurres de noix faits au robot ne contiennent aucun agent de conservation. Conservez-les au réfrigérateur pour les empêcher de se séparer.

Faire des beurres aromatisés, des tartinades et des trempettes :

Coupez le beurre à température ambiante en morceaux de la taille d'une cuillère à soupe. Hachez finement les ingrédients de l'assaisonnement : anchois, fromage, fines herbes, etc., puis mélangez. Assurez-vous que le bol à mélanger est propre et sec. Puis ajoutez les ingrédients petits et durs comme l'ail et le fromage à pâte dure par l'entonnoir pendant que le robot fonctionne. Ajoutez ensuite les morceaux de beurre et mélangez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez les ingrédients liquides en dernier pendant que le robot fonctionne, juste assez longtemps pour que tout se mélange. Mélangez les ingrédients pour les tartinades et les trempettes de la même manière. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante et coupés en cubes de 1 po (2,5 cm) ou ajoutés à l'aide d'une cuillère à soupe.

Faire de la mayonnaise :

Le bol à mélanger et le couteau doivent être propres et secs. Utilisez un gros œuf complet ou les jaunes de deux gros œufs. Une mayonnaise faite de jaunes d'œufs aura presque la même consistance que le beurre. Vous devriez être en mesure d'ajouter $\frac{3}{4}$ tasse (150 ml) d'huile pour chaque jaune d'œuf ou $1\frac{1}{4}$ tasse (300 ml) pour un œuf entier.

Mélangez les jaunes ou l'œuf avec du sel, de la moutarde et 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile végétale pendant au moins 30 secondes. Puis, pendant que le robot fonctionne, versez $\frac{1}{4}$ de tasse (60 ml) d'huile dans le petit poussoir. Après que l'huile soit tombée en filet à travers l'orifice, retirez le petit poussoir et ajoutez lentement l'huile restante

tandis que le robot fonctionne. Consultez la recette à la fin de cet ouvrage.

Battre des blancs d'œufs :

N'utilisez cette méthode que pour les recettes qui peuvent se faire presque entièrement avec le robot culinaire.

Le bol à mélanger et le couteau en métal doivent être absolument propres. Ajoutez 3 blancs d'œufs ou plus, puis appuyez sur le levier MARCHE. Ajoutez environ $\frac{1}{2}$ cuillère à thé (2,5 ml) de jus de citron ou de vinaigre pour chaque blanc d'œuf. Le vinaigre rend les blancs plus fermes; sa saveur est difficilement détectable dans les gâteaux, les soufflés ou la crème glacée. Continuez de mélanger jusqu'à ce que les blancs d'œufs gardent leur forme – environ $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ minutes.

Pour obtenir des blancs d'œufs légers et moelleux, utilisez le fouet qui est un accessoire en option pour le robot culinaire 14.

Fouetter la crème :

La crème fouettée faite au robot garde très bien sa forme. Elle convient parfaitement à la décoration ou à la garniture du pain d'épice, des petits fruits et autres desserts. La crème fouettée au robot n'a pas la consistance légère et duveteuse obtenue par des méthodes qui incorporent plus d'air. Utilisez le fouet en option pour une crème fouettée plus légère.

Faites bien refroidir la crème avant de commencer. Brassez-la continuellement jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez la quantité de sucre que vous souhaitez, puis continuez de brasser tout en surveillant attentivement jusqu'à ce que la crème atteigne la consistance désirée. Pour obtenir des résultats fiables, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) de lait en poudre écrémé pour chaque tasse (250 ml) de crème avant de fouetter.

Faire de la chapelure et des croûtes de chapelure :

Coupez ou rompez le pain, les craquelins ou les biscuits en morceaux de 1 po (2,5 cm) et mettez-les dans le bol à mélanger. Faites fonctionner le robot jusqu'à ce que la chapelure atteigne la texture désirée. Pour faire de la chapelure assaisonnée, hachez du persil ou d'autres fines herbes avec la mie de pain. Pour préparer de la chapelure au beurre, hachez jusqu'à ce que la chapelure ait la texture désirée, puis faites tomber le beurre fondu par le petit entonnoir pendant que le robot fonctionne.

Pour des croûtes de chapelure, émiettez les craquelins ou les biscuits comme indiqué ci-dessus. Ajoutez du sucre, des épices et du beurre coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm), comme indiqué dans la recette. Laissez tourner le robot jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Faire de la pâte à tarte :

Nous décrivons ici la procédure générale. Une recette avec les proportions exactes se trouve à la fin de ce livre.

Dans le bol à mélanger, mélangez la farine tout usage non blanchie, le sel et des morceaux de 1 po (2,5 cm) de beurre très froid. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance de la semoule de maïs. Pendant que le robot fonctionne, versez l'eau glacée par l'entonnoir. Arrêtez de mélanger dès que la pâte commence à former une boule, la pâte sera ainsi tendre et feuilletée. Utilisez la pâte immédiatement ou façonnez-la en un disque rond de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

Enveloppez le disque dans une pellicule plastique et réfrigérez-le, ou congelez-le pour une utilisation ultérieure.

Faire des pains rapides et des gâteaux qui contiennent de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude :

La règle la plus importante pour réussir est de ne pas trop mélanger après avoir ajouté la farine. Les ingrédients utilisés pour ces pâtes souples doivent être froids. Si la recette nécessite des ingrédients hachés comme du zeste de citron ou des noix, les hacher d'abord quand le bol est propre et sec. Puis mettez-les de côté jusqu'à ce que vous en ayez besoin. (Utilisez toujours du sucre pour hacher le zeste de citron.)

Mettez les ingrédients secs comme la farine, le sel et la levure dans le bol et mélangez avec le couteau en métal pendant 5 secondes. Retirez et réservez les ingrédients secs. Ajoutez les œufs et le sucre dans le bol à mélanger et mélangez en laissant le robot fonctionner environ 1 minute. Ensuite, ajoutez le beurre qui a été coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm) et amené à température ambiante. Laissez le robot fonctionner pendant 1 minute jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé avec le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite les arômes et le liquide : vanille, épices, cacao, etc. Mélangez jusqu'à homogénéité. Ajoutez les ingrédients secs dans le bol à mélanger. Mélangez par impulsions, en vérifiant après chaque coup. Arrêtez les impulsions dès que les ingrédients secs ont presque disparu dans la pâte.

Si la pâte est trop brassée, vous aurez des pains rapides et des gâteaux durs. (Si la recette nécessite des ingrédients qui doivent être hachés grossièrement — comme des raisins secs ou des noix —, ajoutez-les à la fin avec les ingrédients secs mélangés.)

Préparation à gâteau :

Le bol à mélanger de votre robot culinaire est assez grand pour préparer un sachet de préparation à gâteau de 18,5 oz (524 g).

Insérez le couteau en métal et ajoutez la préparation pour gâteau dans le bol à mélanger. Pendant que le robot fonctionne, ajoutez les œufs et le liquide par le petit entonnoir et mélangez pendant 5 secondes. Raclez les parois du bol et mélangez encore pendant 1 minute pour obtenir un volume maximal. Ne retirez pas le couteau en métal. Insérez un doigt sous le couteau par le fond du bol à mélanger afin de maintenir le couteau en place pendant que vous versez la pâte.

ASTUCE : Après avoir versé la pâte à gâteau ou la soupe en purée du bol à mélanger, remplacez le bol sur le socle-moteur. Insérez le couteau en métal et donnez une impulsion. La force centrifuge projettera la pâte sur les parois du bol à mélanger. Retirez le couteau et utilisez la spatule pour raclez toute pâte restante sur le bol.

TECHNIQUES POUR PÉTRIR LA PÂTE À LEVURE AVEC LE COUPEAU PÉTRISSEUR

Le robot culinaire 14^{MD} peut mélanger et pétrir la pâte en une fraction du temps qu'il faut pour le faire à la main. Vous obtiendrez des résultats parfaits chaque fois si vous suivez ces instructions. **NE TENTEZ JAMAIS DE PÉTRIR DE LA PÂTE QUI EST TROP FERME POUR LE FAIRE FACILEMENT À LA MAIN.**

Il existe deux sortes de pâte à levure.

La **pâte à pain typique** est faite avec un mélange de farine qui contient au moins 50 % de farine blanche. Elle est uniformément lisse, élastique et légèrement collante quand elle est bien pétrie. Elle se détache alors complètement des parois du bol à mélanger.

La **pâte sucrée typique** contient une quantité plus élevée de sucre, de beurre et d'œufs que la pâte à pain typique. Elle est riche et collante, et elle ne se détache pas des parois du bol. Elle nécessite moins de pétrissage une fois que les ingrédients sont mélangés. Bien que 30 secondes soient généralement suffisantes, 60 à 90 secondes donnent de meilleurs résultats si le robot ne ralentit pas. À l'exception du pétrissage décrit ci-dessous, les procédures sont les mêmes pour les deux types de pâte.

Contenance du robot :

Si une recette de pâte à pain exige plus que la quantité de farine recommandée, mélangez et pétrissez en lots égaux. Faites de même pour les pâtes sucrées qui nécessitent plus que 3½ tasses (875 ml) de farine. La quantité de farine maximale recommandée est de 5 tasses (1.25 L) de farine tout usage ou 3 tasses (750 ml) de farine de grains entiers.

Pose du couteau :

Peu importe le couteau que vous utilisez, poussez-le toujours aussi bas que possible sur l'arbre du moteur.

Mesurer la farine :

Il est préférable de la peser. Si vous n'avez pas de balance, ou si la recette ne précise pas de poids, servez-vous de la méthode « brassez, ramassez, balayez ». Utilisez une tasse à mesurer graduée courante pour matières sèches et non celle pour les ingrédients liquides.

Dans son récipient, brassez la farine avec une cuillère ou une fourchette. Ramassez la farine avec la mesure à matières sèches et laissez déborder. À l'aide d'une spatule, d'un couteau ou d'une bague — en veillant à ne pas comprimer — balayez l'excédent de farine dans le récipient afin que la partie supérieure de la mesure soit de niveau.

Fermentation de la levure :

La date de péremption est indiquée sur les emballages. Pour être certain que votre levure est active, dissolvez-la dans une petite quantité de liquide chaud (environ 1/3 tasse [75 ml] de tasse pour un paquet de levure sèche). Si la recette comprend un produit sucrant comme le sucre ou le miel, ajoutez-en une cuillère à soupe à la levure. Si aucun produit sucrant n'est requis, ajoutez-en une pincée. Sinon la levure ne moussera pas. Laissez le mélange reposer jusqu'à ce qu'il forme de la mousse — environ 10 minutes.

Comment procéder avec les ingrédients secs :

Mettez la farine dans le bol à mélanger avec tous les autres ingrédients secs. Si vous devez ajouter des fines herbes à la recette, de l'huile ou des matières grasses solides comme le beurre, ajoutez-les avec la farine. Faites fonctionner le robot et laissez-le tourner pendant environ 20 secondes. (Le fromage, les noix et les raisins secs peuvent être ajoutés avec les ingrédients secs ou au cours du pétrissage final. Pour qu'ils restent presque entiers, ajoutez-les 5 secondes avant de terminer le pétrissage. Pour obtenir une texture plus fine, ajoutez-les plus tôt.)

Ajouter du liquide :

Tous les liquides doivent être ajoutés par l'entonnoir pendant que le robot fonctionne. Ajoutez le liquide en un filet lent et régulier, en respectant la vitesse à laquelle les ingrédients secs l'absorbent. Si le liquide éclabousse ou gicle, arrêtez d'en ajouter, mais n'arrêtez pas le robot. Attendez que les ingrédients dans le bol soient mélangés, puis ajoutez lentement le liquide restant. Versez le liquide sur la pâte lorsqu'elle passe sous l'ouverture de l'entonnoir. Ne versez pas le liquide directement dans le fond du bol.

Suivez scrupuleusement la recette. Il est important d'ajouter suffisamment de liquide pour que la pâte soit assez souple pour être pétrie. Pétrir une pâte qui est trop dure peut exercer une trop grande pression sur le robot.

Les liquides utilisés pour dissoudre et activer la levure doivent être à une température située entre 105 °F et 120 °F (40 °C et 46 °C). Les cellules de levure ne sont pas activées à des températures inférieures, et elles meurent lorsqu'elles sont exposées à une température supérieure à 130 °F (54 °C).

Tous les liquides, sauf celui utilisé pour activer la levure, doivent être froids afin de réduire au minimum les risques de faire surchauffer la pâte. Vous ne devez jamais pétrir une pâte à levure à une température supérieure à 100 °F (38 °C). Cela ralentira ou même empêchera l'action de la levure.

Pétrir la pâte à pain :

N'essayez pas de vous servir du robot pour pétrir une pâte qui est trop ferme pour être facilement pétrie à la main. Si vous le faites, cela peut imposer une trop grande pression sur le robot.

Dès que la pâte commence à se détacher complètement des parois du bol à mélanger et qu'elle forme une boule, pétrissez-la durant 60 secondes. Arrêtez le robot et assurez-vous que la pâte est convenablement pétrie. Une pâte à pain typique doit avoir une consistance lisse et élastique et elle doit être un peu collante. Étirez la pâte avec vos mains pour faire le test. Si elle est dure, grumeleuse ou inégale, continuez à la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit uniformément souple et élastique. Assurez-vous que le couteau soit bien enfoncé après avoir enlevé la pâte pour faire le test.

Pétrir la pâte à brioches et à pain :

Pétrissez la pâte pendant au moins 30 secondes après que tous les ingrédients ont été incorporés. La pâte collera encore aux parois du bol à mélanger. Si nécessaire, raclez le bol et pétrissez pendant 5 secondes de plus.

Levée de la pâte :

Mettez la pâte dans un grand sac de plastique légèrement fariné. Expulsez tout l'air et fermez le sac avec un fil d'attache métallique, tout en laissant de l'espace à la pâte pour lever.

Ou mettez la boule de pâte dans un grand bol enduit de beurre mou ou d'huile végétale. Roulez la pâte dans le bol afin de recouvrir toute sa surface. Couvrez le bol avec une serviette humide ou un morceau de pellicule plastique huilé.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud et sans courants d'air, à une température d'environ 80 °F (27 °C). Le temps de levée est habituellement de 1 1/2 heure, mais il variera de 45 minutes à quelques heures selon le type de farine et l'humidité dans l'air.

Pour vérifier si la pâte a suffisamment levé, appuyez dessus avec votre doigt. Cela devrait laisser une empreinte. S'il n'y en a pas, laissez la pâte lever plus longtemps et testez à nouveau. Quand elle a suffisamment levé, dégonflez la pâte en enfonçant un poing au centre.

Faire des lots consécutifs :

Vous pouvez faire plusieurs mélanges de pâte à pain de suite. Le moteur du robot culinaire 14^{MD} est très performant. Suivez la recette de pain blanc à la page 13 du livret de recettes.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS AVEC UNE PÂTE TYPIQUE

PÂTE À PAIN

Le couteau ne mélange pas les ingrédients :

Démarrez toujours le robot avant d'ajouter du liquide. Ajoutez le liquide en un filet lent et régulier, en respectant la vitesse à laquelle les ingrédients secs l'absorbent. Si vous entendez du liquide éclabousser, arrêtez-d'en ajouter, mais n'éteignez pas le robot. Attendez plutôt que les ingrédients soient mélangés dans le bol, puis ajoutez lentement le liquide restant. Versez le liquide sur la pâte lorsqu'elle passe sous l'entonnoir; ne versez pas de liquide directement dans le fond du bol.

Les couteaux s'élèvent dans le bol à mélanger :

Les couteaux peuvent ne pas avoir été poussés suffisamment vers le bas avant de commencer à mélanger.

Une pâte trop collante peut faire monter le couteau même si elle se détache des parois du bol. Si la pâte est très collante, réinsérez le couteau et ajoutez immédiatement 2 cuillères à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir pendant que le robot fonctionne.

La pâte ne se détache pas des parois du bol à mélanger :

- La quantité de pâte peut dépasser la contenance maximale de votre robot culinaire. Retirez la moitié et faites 2 lots.
- La pâte est peut-être trop sèche. Si elle est friable, ajoutez de l'eau — 1 cuillère à soupe (15 ml) la fois — pendant que le robot fonctionne, jusqu'à ce que la pâte devienne humide et qu'elle se détache des parois du bol. Attendez 10 secondes entre les ajouts d'eau.
- La pâte peut devenir trop humide. Pendant que le robot fonctionne, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de farine. Si nécessaire, ajoutez-en plus — 1 cuillère à soupe (15 ml) à la fois — jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et forme une boule.

Des boulettes de pâte se forment sur les couteaux et elle n'est pas pétrie uniformément :

Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in work bowl. Continue processing until dough is uniformly soft and pliable.

La pâte est dure après avoir été pétrie :

Arrêtez le robot, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en 3 morceaux et redistribuez uniformément dans le bol à mélanger. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit uniformément lisse et élastique.

La pâte est molle ou du liquide fuit sur le bloc-moteur :

Démarrez toujours le robot avant d'ajouter du liquide et ajoutez-le en respectant la vitesse à laquelle les ingrédients secs absorbent le liquide.

Le moteur s'arrête :

- L'ensemble-poussoir est peut-être déverrouillé. Enfoncez le manchon du poussoir afin de le verrouiller et continuez.
- Le cordon d'alimentation peut s'être débranché. Branchez le robot et poursuivez ce que vous faisiez.
- Un effort excessif peut avoir fait surchauffer le moteur et il s'est arrêté. Attendez que le moteur refroidisse, environ 5 à 10 minutes. Un dispositif de protection protège le moteur de la surchauffe. Si le moteur s'arrête, mettez le robot hors tension. Après 5 à 10 minutes, divisez la pâte en 2 lots et terminez le processus. Pincez la pâte pour vous assurer qu'elle n'est pas trop dure pour être pétrie à la main. Si c'est le cas, ajoutez du liquide — 1 cuillère à thé (5 ml) — jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment humide pour qu'elle se détache du bol.

La pâte ne lève pas :

Nous vous recommandons de toujours vérifier si la levure est active avant de l'utiliser en la remuant après avoir ajouté au moins ½ cuillère à thé (2,5 ml) de sucre dans ⅓ tasse (75 ml) de liquide chaud (105 °F–115 °F [40 °C–46 °C]). De la mousse devrait apparaître en moins de 10 minutes, ce qui indique qu'elle est active. N'utilisez pas de levure sèche après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

Évitez de tuer les cellules de levure en dissolvant la levure dans de l'eau trop chaude ou en surchauffant la pâte en la pétrissant trop. Dissolvez la levure dans environ ⅓ tasse (75 ml) de liquide chaud à environ 105 °F–115 °F (40 °C–46 °C). Tous les autres liquides doivent être froids.

Ne pétrissez pas la pâte trop longtemps, car elle pourrait surchauffer. La température idéale pour pétrir la pâte est de 100 °F (38 °C).

Laissez la pâte lever dans un endroit à l'abri des courants d'air à une température d'environ 80 °F–90 °F (27 °C–32 °C).

La pâte faite avec de la farine de grains entiers prendra plus de temps à lever que la pâte faite seulement avec de la farine blanche.

Le pain est trop lourd une fois cuit :

La prochaine fois, assurez-vous que la pâte soit uniformément lisse, élastique et légèrement collante avant de la mettre de côté pour la faire lever. Laissez la pâte doubler entièrement en volume dans un bol ou dans un sac, dégonflez-la avec un coup de poing au centre, puis laissez-la doubler en volume à nouveau après l'avoir façonnée.

PÂTE SUCRÉE

Le moteur ralentit :

- La quantité de pâte peut dépasser la contenance maximale de votre robot culinaire. Enlevez la moitié et faites 2 lots.
- Ne mélangez pas la pâte trop longtemps après que tous les ingrédients ont été incorporés. Ces pâtes riches vous donneront de bons résultats après seulement 30 secondes de pétrissage.

Le couteau ne mélange pas les ingrédients :

Si le beurre ou la margarine ne sont pas fondus, vous devez les découper en morceaux de la taille d'une cuillère à soupe (15 ml) avant de les ajouter dans le bol à mélanger.

Les couteaux s'élèvent dans le bol à mélanger :

Les couteaux peuvent ne pas avoir été poussés suffisamment vers le bas avant de commencer à mélanger. Le robot peut être surchargé. Arrêtez-le, retirez la moitié de la pâte et faites 2 lots.

Le moteur s'arrête :

Voir les commentaires sous « pâte à pain typique ».

La pâte ne lève pas :

Voir les commentaires sous « pâte à pain typique ».

PRÉPARER DES ALIMENTS POUR L'ÉMINÇAGE ET LE RÂPAGE

Légumes et fruits ronds :

Avant d'émincer les oignons, les pommes et autres grands fruits et légumes ronds, taillez-les avec un couteau. Coupez le bas pour qu'il soit plat et stable sur le disque.

Placez les aliments dans l'entonnoir, côté plat vers le bas. Positionnez-les le plus à la gauche possible, pour éviter qu'ils basculent pendant qu'ils sont transformés.

Choisissez des fruits qui sont fermes et pas trop mûrs. Retirez toujours les gros noyaux durs et les graines avant de commencer. Il n'est pas nécessaire d'enlever les pépins des agrumes. Vous pouvez retirer la pelure avant d'émincer ou la laisser.

Les piments entiers sont une exception :

Retirez la tige et coupez cette extrémité pour qu'elle soit plate. Retirez le cœur et enlevez les graines. Laissez l'extrémité opposée à la tige entière afin de garder la structure rigide. Ceci vous assure d'obtenir des tranches rondes et uniformes.

Gros fruits comme l'ananas et le melon :

Coupez-les en deux et enlevez les graines ou le cœur. Si nécessaire, coupez les moitiés en petits morceaux qui s'insèrent dans l'entonnoir. N'oubliez pas de laisser les extrémités plates.

Chou et laitue iceberg :

Tournez la tête sur le côté et tranchez le haut et le bas en laissant une section centrale d'environ 3 po (7,5 cm) de profondeur. Retirez le cœur et coupez la section du centre en pointes qui s'insèrent dans l'entonnoir. Enlevez le cœur de la partie basse et coupez-le ainsi que le dessus du pied, en pointes qui entrent dans l'entonnoir. Les disques éminceurs en option de 2 mm ou de 1 mm sont parfaits pour émincer le chou pour la salade de chou.

Si le fruit ou le légume n'entre pas :

Essayez de l'insérer à partir du fond de l'entonnoir. L'ouverture y est un peu plus grande.

Remplir l'entonnoir pour obtenir les résultats souhaités :

Pour obtenir des tranches longues ou des filaments, coupez les aliments de la largeur de l'entonnoir et empilez les morceaux horizontalement.

Pour de petites tranches rondes ou de petits filaments de carottes, courgettes et autres légumes longs, coupez-les à la même hauteur que l'entonnoir et placez-les à la verticale bien serrés.

Les aliments devaient s'ajuster parfaitement, mais sans être trop serrés et empêcher le poussoir de se déplacer.

Pour émincer ou râper, utilisez toujours le poussoir. Ne mettez jamais vos doigts ou une spatule dans l'entonnoir.

N'appuyez jamais fortement sur le poussoir.

Appuyez légèrement sur les fruits et les légumes mous comme les tomates, les champignons, les fraises et les bananes et tous les fromages. Utilisez une pression moyenne pour la plupart des aliments comme les pommes, le céleri, les agrumes,

les pommes de terre et les courgettes. Utilisez une forte pression pour les légumes vraiment durs comme les carottes et les ignames

S'ENTRAÎNER POUR L'ÉMINÇAGE ET LE RÂPAGE

1. Insérez un disque éminceur ou une râpe, mettez le couvercle sur le bol à mélanger et introduisez les aliments préparés dans l'entonnoir.
2. Préparez l'ensemble-poussoir. Verrouillez le petit poussoir.
3. Glissez l'ensemble-poussoir sur l'entonnoir et poussez le manchon pour le verrouiller, appliquez une pression sur le poussoir tout en appuyant sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE). Relâchez le levier dès que la nourriture est émincée ou râpée.
4. Vous pouvez charger l'entonnoir à plusieurs reprises sans retirer le couvercle du bol à mélanger. Appuyez fermement sur la patte et soulevez-la. L'ensemble-poussoir se détachera facilement, laissant le couvercle et l'entonnoir en place. Votre autre main est libre pour recharger l'entonnoir.

ENLEVER LES ALIMENTS ÉMINCÉS OU RÂPÉS

Avant toute chose, attendez que le disque s'arrête. Une fois que le disque est arrêté, enlevez d'abord le couvercle. Soulevez-le et l'ensemble-poussoir ainsi que le couvercle se détacheront ensemble.

Retirez le disque éminceur ou la râpe, avant d'enlever le bol. Placez deux doigts sous chaque côté du disque, puis soulevez-le tout droit. Tournez ensuite le bol dans le sens horaire pour le déverrouiller du bloc-moteur, puis soulevez-le pour l'enlever.

Vous pouvez placer le disque sur le couvercle du bol à mélanger qui est à l'envers afin de réduire le dégoulinage et les déversements.

TECHNIQUES POUR ÉMINCER ET RÂPER

Petits fruits et légumes ronds :

Pour les grandes baies, les radis et les champignons, coupez les extrémités avec un couteau pour qu'elles soient plates. Introduisez les aliments dans l'entonnoir, en les positionnant sur le côté plat. Vous pouvez remplir l'entonnoir jusqu'à environ 1 po (2,5 cm) du sommet. La couche inférieure vous donnera des tranches parfaites pour la garniture.

Si vous souhaitez que toutes les tranches soient parfaites, il est préférable d'émincer une seule couche à la fois.

Légumes et fruits longs :

Taillez les aliments comme les bananes, les courgettes et le céleri en les coupant en morceaux un peu plus courts que l'entonnoir. Coupez les deux extrémités pour qu'elles soient plates. (Utilisez une règle comme guide, ou l'ensemble-poussoir avec le poussoir tiré au maximum.)

Remplissez l'entonnoir avec les morceaux, en les positionnant à la verticale et en ajoutant suffisamment de morceaux afin qu'ils soient bien entassés et qu'ils ne puissent pas basculer sur le côté au fur et à mesure qu'ils sont émincés ou râpés.

Petites quantités de nourriture :

Utilisez le petit entonnoir et le petit poussoir. Retirez le petit poussoir de l'ensemble-poussoir. Glissez l'ensemble-poussoir sur l'entonnoir et enfoncez le manchon pour le verrouiller.

Coupez les aliments en morceaux un peu plus courts que l'entonnoir. Si vous émincez un ou deux légumes longs et minces comme des courgettes, poussez-les du côté gauche. Si vous émincez des légumes qui sont larges à une extrémité et étroits à l'autre, comme les carottes, le céleri ou les oignons verts, coupez-les en deux et placez-les par paires, une extrémité large vers le haut, une extrémité étroite vers le haut.

Haricots verts à la française :

Taillez les haricots verts frais à la largeur de l'entonnoir. Blanchissez-les pendant 60 secondes dans de l'eau salée bouillante. Plongez-les immédiatement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Quand ils sont froids au toucher, égouttez-les et séchez-les. Empilez-les à l'horizontale dans l'entonnoir à environ 1 po (2,5 cm) du sommet. Utilisez le disque éminceur.

Assurez-vous que le petit poussoir est verrouillé. Appliquez une légère pression sur le poussoir et appuyez sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) jusqu'à ce que les haricots soient émincés.

Pour faire de longues tranches horizontales de courgettes ou de carottes crues, utilisez la même procédure.

Allumettes ou juliennes :

Coupez les aliments deux fois pour les « émincer dans les deux sens ». Dans l'entonnoir, insérez à l'horizontale n'importe lequel gros fruit ou légume — comme des pommes de terre, des navets, des courgettes, des pommes. Appliquez une pression sur le poussoir tout en appuyant sur le levier ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) jusqu'à ce que les aliments soient émincés. Vous obtiendrez de longues tranches.

Enlevez les tranches du bol à mélanger et réassemblez-les. Insérez-les dans l'entonnoir en les entassant bien serré. Émincez-les à nouveau. Vous obtiendrez de longues juliennes. Grâce au disque optionnel Square Julienne, vous pouvez obtenir des juliennes en une seule opération.

ÉMINCER DE LA VOLAILLE ET DE LA VIANDE

Volaille et viande cuite :

Les aliments doivent être très froids. Si possible, utilisez un morceau d'aliment juste assez grand pour s'insérer dans l'entonnoir. Pour faire des juliennes de jambon, de bologne ou de viande froide, empilez-les en tranches. Puis roulez-les ou pliez-les en les doublant et placez-les debout dans l'entonnoir, en entassant autant de rouleaux que possible. Cette technique fonctionne mieux avec des morceaux carrés ou rectangulaires qu'avec les ronds.

Volaille et viande crues :

Coupez les aliments en morceaux qui entrent dans l'entonnoir. Les poitrines de poulet désossées et sans peau entrent généralement lorsqu'elles sont coupées en deux sur la diagonale. Enveloppez les morceaux dans une pellicule plastique et placez-les au congélateur. Elles sont prêtes à couper quand elles passent « l'épreuve du couteau » : on peut facilement les percer avec la pointe d'un couteau bien aiguisé, bien qu'elles soient semi-congelées et dures au toucher. Positionnez-les dans l'entonnoir, côté coupé vers le bas et émincez-les dans le sens contraire au grain, en exerçant une pression ferme sur le poussoir. Ou posez-les à plat dans l'entonnoir, autant qu'il est possible d'en mettre, et émincez-les dans le sens du grain, en exerçant une pression ferme.

Saucisses fumées, salami et autres saucissons :

Si le saucisson est mou, congélez-le jusqu'à ce qu'il soit dur au toucher, mais qu'il puisse être facilement percé avec la pointe d'un couteau pointu. Les saucissons durs n'ont pas besoin d'être congelés. Si le saucisson est assez mince pour se glisser dans le petit entonnoir, utilisez celui-ci.

Dans le cas contraire, coupez le saucisson en morceaux qui s'ajustent parfaitement au grand entonnoir. Placez les morceaux verticalement, en les entassant fermement afin qu'ils ne puissent pas basculer sur le côté.

ÉMINCER ET RÂPER LE FROMAGE

Fromages à pâte ferme comme le Suisse et le cheddar :

Coupez le fromage en morceaux qui entrent dans l'entonnoir. Mettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit dur au toucher, mais qu'il puisse être facilement percé avec la pointe d'un couteau pointu. Positionnez les morceaux dans l'entonnoir et appliquez une légère pression à l'aide du poussoir.

Sorte de fromage	Hacher	Râper	Émincer
Mou Brie, Camembert, mozzarella, ricotta, Liederkranz, cottage, crème	oui	non	non
Semi-mou bleu, Fontina Bel Paese	oui	oui réfrigéré réfrigéré réfrigéré	non
Semi-dur Cheddar, Monterey Jack, Longhorn, Swiss, Jarlsberg, Edam, Gouda, Provolone	oui	oui réfrigérer réfrigérer réfrigérer réfrigérer réfrigérer	oui réfrigérer réfrigérer réfrigérer réfrigérer
Dur Parmesan, Romano, Pecorino, Sapsago	oui	oui température ambiante	non

IMPORTANT: N'essayez jamais d'émincer du fromage à pâte molle comme la mozzarella ou du fromage à pâte dure comme le parmesan. Vous risquez d'endommager le disque éminceur et même le robot culinaire. Vous pouvez parvenir à râper la plupart des fromages sauf ceux qui sont plus mous. L'exception est la mozzarella qui se râpe bien si elle est parfaitement réfrigérée. Les fromages à pâte dure comme le parmesan ne se râpent bien qu'à température ambiante. Par conséquent, tentez seulement d'émincer ou de râper la mozzarella quand elle est bien réfrigérée et le parmesan à la température ambiante.

EN CAS DE PROBLÈME

La plupart des problèmes avec le robot culinaire se résolvent facilement. Voici quelques problèmes possibles et leurs solutions.

Les aliments sont hachés de façon inégale :

Soit vous essayez de transformer trop de nourriture à la fois, soit vous utilisez le robot en continu au lieu d'y aller avec des impulsions jusqu'à ce que les morceaux d'aliments ne soient pas plus grands que des cubes de 1/2 po (1,25 cm).

Du liquide s'écoule du fond du bol sur le bloc-moteur :

Retirez le bol du bloc-moteur dès que vous avez terminé ce que vous faisiez. Ne retirez pas le couteau en métal en premier. Lorsque le bol et le couteau sont enlevés ensemble, le couteau descend et forme un joint presque parfait avec le bol.

Du liquide s'écoule entre le bol et le couvercle lorsque l'appareil fonctionne :

Vous avez ajouté trop de liquide. N'utilisez jamais plus que 3 tasses (750 ml) de liquide clair, 6 tasses (1,5 L) de liquide épais.

Plus le liquide est épais, plus vous pouvez en utiliser. Les chiffres ci-dessus conviennent aux mélanges épais comme la pâte à crêpes ou à gâteau.

Les tranches ne sont pas égales ou droites :

Emplissez l'entonnoir plus soigneusement. Maintenez une pression uniforme sur le poussoir.

Les carottes ou les aliments similaires basculent dans l'entonnoir :

Coupez les aliments en morceaux assez courts de même hauteur pour remplir l'entonnoir. Pour couper un ou deux morceaux, utilisez le petit entonnoir. Coupez les carottes en deux et insérez un morceau la pointe vers le bas, et l'autre le collet vers le bas.

Les aliments émincés ou râpés s'accumulent sur un côté du bol à mélanger :

C'est normal. Retirez le disque de temps en temps et répartissez les aliments. Lorsque les aliments s'approchent du disque, videz le bol à mélanger.

Quelques morceaux d'aliments restent sur le disque éminceur ou la râpe :

C'est normal. Dans la plupart des cas, vous pouvez râper davantage d'aliments en déplaçant le gros poussoir de haut en bas, ce qui permet au morceau d'être râpé, ou en repositionnant le morceau dans l'entonnoir et en le râpant de nouveau.

Les fromages à pâte molle comme le mozzarella s'étendent et s'accumulent sur le dessus de la râpe :

Le fromage n'était pas assez froid, ou la pression sur le poussoir était trop forte. Pour râper du fromage à pâte molle, ne poussez pas, suivez plutôt le mouvement du fromage. Tapotez sur le poussoir pour guider le fromage.

QUELQUES DONNÉES TECHNIQUES

Le moteur de votre robot culinaire se branche dans une prise de courant ordinaire. La tension et la fréquence de courant qui conviennent à votre robot sont indiquées sur une étiquette sous le bloc-moteur.

Un disjoncteur thermique automatique protège votre moteur contre le grillage. Si le robot fonctionne pendant un temps exceptionnellement long pour hacher, mélanger ou pétrir un mélange épais ou lourd durant plusieurs lots, le moteur peut surchauffer. Si c'est le cas, le robot s'arrêtera. Mettez-le hors tension et attendez que le moteur se refroidisse avant de recommencer. Cela prend généralement 10 minutes pour que le moteur refroidisse. Dans les cas extrêmes, cela peut prendre une heure.

Les interrupteurs de sécurité empêchent le robot de fonctionner quand le bol à mélanger ou le couvercle ne sont pas verrouillés. Le moteur s'arrête en quelques secondes lorsqu'on l'éteint, et un circuit d'arrêt rapide l'arrête instantanément lorsque l'ensemble-poussoir est déverrouillé.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Gardez votre robot culinaire 14^{MD} prêt à l'emploi sur un comptoir de cuisine. Laissez-le débranché lorsque vous ne l'utilisez pas.

Rangez les couteaux et les disques comme vous le feriez pour des couteaux tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants. Les supports à disques et à couteaux (accessoires en option) permettent un rangement sûr et pratique.

Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle, et nous vous recommandons de les placer dans le panier supérieur. Insérez le bol à mélanger à l'envers.

Rappelez-vous où vous placez les couteaux tranchants et les disques et assurez-vous de vider le lave-vaisselle soigneusement.

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol à mélanger, le couvercle, l'ensemble-poussoir et le couteau ou le disque immédiatement après utilisation. Les ouvertures au bas du gros poussoir assurent un

drainage et facilitent le nettoyage. Si des aliments se logent dans le poussoir, retirez-les en faisant passer de l'eau dans le poussoir ou à l'aide d'un goupillon.

Si vous lavez les couteaux et les disques à la main, faites-le soigneusement. Évitez de les laisser traîner dans l'eau savonneuse où ils pourraient disparaître de votre vue. Pour nettoyer le couteau en métal, remplissez le bol à mélanger d'eau savonneuse, maintenez le couteau par son centre en plastique et faites-le monter et descendre rapidement sur l'arbre du bol. L'utilisation d'une douchette est également efficace. Si nécessaire, utilisez une brosse.

Le bol à mélanger est fait de plastique Lexan^{MD} qui résiste aux chocs et à la chaleur. Il ne va pas au four à micro-ondes. Le tube à l'arrière du bol abrite la tige en plastique qui actionne le moteur.

Hacher certains aliments peut égratigner ou tacher le bol à mélanger. Parmi ceux-ci figurent la glace, les épices entières et certaines huiles comme le thé des bois. Si vous souhaitez préparer vos propres mélanges d'épices, vous pouvez disposer d'un deuxième bol juste à cet effet.

Le bloc-moteur est fait d'un plastique qui possède une résistance élevée aux chocs. Sa surface lisse aura l'air neuf pendant des années. Gardez une éponge à portée de main lorsque vous travaillez afin d'essuyer les déversements sur le bloc-moteur.

Quatre pieds antidérapants en caoutchouc empêchent le bloc-moteur de se déplacer sur la plupart des surfaces de travail lorsque le robot transforme de lourdes charges. Si les pieds laissent des taches sur le comptoir, pulvérisez-les avec un détachant comme Fantastik ou KM et essuyez à l'aide d'une éponge humide. S'il reste des taches, répétez la procédure et nettoyez la zone à l'aide d'une éponge humide et de poudre de nettoyage non abrasive.

Pour nettoyer l'intérieur de l'arbre amovible, faites glisser le bouton de dégagement de l'arbre vers le haut aussi loin que possible et tenez-le pendant que vous faites couler de l'eau à l'intérieur de l'arbre.

IMPORTANT : Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre du moteur. Aucun couteau ou disque ne doit être placé sur l'arbre, sauf lorsque le robot est sur le point d'être utilisé.

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Comme tous les appareils électriques puissants, un robot culinaire doit être manipulé avec soin. Suivez ces directives afin de protéger vous et votre famille contre les mauvaises utilisations qui pourraient entraîner des blessures.

- Manipulez le couteau en métal et les disques avec soin. Leurs arêtes sont très coupantes.
- Placez toujours les disques sur une surface plane et stable avant de fixer l'arbre amovible.
- N'installez jamais le couteau ou le disque sur l'arbre du moteur jusqu'à ce que le bol à mélanger soit verrouillé. Assurez-vous toujours que le couteau soit le plus bas possible sur l'arbre du moteur.
- Insérez toujours le couteau en métal dans le bol à mélanger avant de mettre les ingrédients dans le bol.
- Utilisez toujours le poussoir lorsque vous émincez ou râpez des aliments. Ne mettez jamais vos doigts ou la spatule dans l'entonnoir.
- Attendez toujours que le couteau ou le disque s'arrête avant de retirer l'ensemble-poussoir ou le couvercle du bol à mélanger.
- Enlevez toujours le bol à mélanger du bloc-moteur du robot avant de retirer le couteau en métal ou le couteau pétrisseur.
- Prenez bien soin d'éviter que le couteau en métal tombe hors du bol quand vous le videz. Retirez-le avant d'incliner le bol ou tenez-le à l'aide de votre doigt, d'une spatule ou d'une cuillère.
- N'utilisez pas l'ensemble-poussoir si le manchon se détache du poussoir. Appelez le service à la clientèle de Cuisinart immédiatement. Vous trouverez notre numéro sans frais avec la garantie.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS SUR LE MOTEUR 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, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
SÉRIES DFP-14NC

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

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

Imprimé en Chine

17CC030011

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

IB-5370-CAN