

# Cuisinart<sup>MD</sup>

LIVRET D'INSTRUCTIONS  
ET LIVRET DE RECETTES



**Robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> Elemental 11**

**FP-11SSVC**

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction,  
lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser

# CAPACITÉ MAXIMALE RECOMMANDÉE POUR LE BOL À MÉLANGER

ALIMENT	CAPACITÉ
Fruits, légumes ou fromage tranchés ou râpés	10 tasses (2,27 L)
Fruits, légumes ou fromage hachés	4 tasses (1 L)
Fruits, légumes ou fromage réduits en purée	3 tasses (750 ml) cuits; 1½ tasse (375 ml) en purée
Viande, poisson ou fruits de mer hachés	1½ livre (680 g)
Liquide clair (p. ex. vinaigrette, soupe, etc.)	7 tasses (1,75 L)
Mélange à gâteau	8 po (20 cm); 1 boîte [15.25 onces (450 g)]
Pâte à biscuits	2½ douzaines (selon une recette courante de biscuits aux brisures de chocolat)
Pâte à pain blanc/à pizza	2,5 tasses [320g / 625 ml (farine tout-usage ou de boulangerie)]
Noix pour beurre de noix	3 tasses (420g / 750 ml)

## CONSIGNES IMPORTANTES DE DÉBALLAGE :

Cet emballage contient un robot culinaire Cuisinart Elemental de la série 11 ainsi que ses accessoires : bol à mélanger de 11 tasses, couvercle du bol à mélanger avec grand et petit pousoir, lame en métal pour hacher/mélanger, disque réversible en métal pour râper, disque réglable en métal pour trancher, tige amovible, base et livret d'instructions et de recettes.

### MISE EN GARDE :

#### LES ACCESSOIRES COUPANTS SONT TRÈS AFFÛTÉS.

Pour éviter une blessure au moment de déballer les pièces, procédez comme suit :

1. Posez la boîte sur une table basse ou sur le plancher près du comptoir de cuisine ou encore, sur la table où vous prévoyez ranger le robot culinaire. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Soulevez les rabats et vous verrez un bloc rectangulaire d'emballage qui contient les pièces du robot culinaire, chacune placée dans sa propre cavité.
3. Retirez le livret d'instructions et de recettes sur le dessus du matériel d'emballage en pâte de papier.
4. Retirez les matériaux d'emballage.

5. Retirez le bloc-moteur et posez-le sur le comptoir ou sur la table. Posez le bol à mélanger sur la tige du bloc-moteur, en vous servant de la poignée pour tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le bloquer. Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.
6. Soulevez la boîte de rangement, débloquez le couvercle et retirez l'emballage à coques; le couteau pétrisseur, la lame en métal pour hacher, l'adaptateur pour tige, le disque pour trancher et le disque pour râper se trouvent dans chacune des cavités.

**RETIREZ SOIGNEUSEMENT LA LAME EN MÉTAL POUR HACHER EN LA SAISSANT PAR LE MOYEU AU CENTRE ET EN LA SOULEVANT HORS DE LA BOÎTE DE RANGEMENT. RETIREZ SOIGNEUSEMENT LE DISQUE POUR TRANCHER EN LE SAISSANT PAR LE MOYEU EN PLASTIQUE. NE TOUCHEZ PAS À LA LAME, CAR ELLE EST TRÈS COUPANTE.**

7. Conservez la boîte et les matériaux d'emballage.

Vous les trouverez très utiles si vous devez réemballer le robot culinaire en vue d'un déménagement ou d'un autre type d'expédition.

Nous vous recommandons de visiter notre site Web à l'adresse [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) pour y enregistrer votre produit de façon rapide et efficace, [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Suivez toujours les présentes consignes de sécurité au moment d'utiliser cet appareil.

## Pour commencer

1. Lisez toutes les instructions.
2. Les lames et les disques sont coupants. Manipulez-les avec précaution.
3. **Débranchez toujours l'appareil de la prise si vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou d'enlever des pièces, avant de le nettoyer ou avant d'enlever les aliments dans le bol. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.**
4. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
5. Ne laissez pas pendre le cordon le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il a été échappé par terre ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé le plus près de chez vous en vue d'un examen, d'un réglage électrique ou mécanique ou d'une réparation.

## Fonctionnement

1. Gardez les mains ainsi que les spatules ou autres ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le fonctionnement afin d'éviter toute possibilité de blessure grave ou de dommage au robot culinaire. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement lorsque le robot culinaire est arrêté.
2. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'utilisez pas vos mains pour pousser les aliments à trancher ou à râper. Utilisez toujours le poussoir.
3. Assurez-vous que le moteur a complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle. (Si l'appareil ne cesse pas de tourner dans les 4 secondes suivant le retrait du couvercle, composez le 1-800-472-7606 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.)
4. Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe du moteur. Pour réduire les risques de blessure, il ne doit y avoir aucune lame ni aucun

disque sur l'axe, à moins que le bol n'ait été fixé en place correctement et que le robot culinaire n'ait été mis en marche. Rangez les lames et les disques tout comme des couteaux coupants, soit hors de la portée des enfants.

5. Assurez-vous que le couvercle et l'entonnoir sont bien fixés en place avant de mettre le robot culinaire en marche.
6. Ne tentez jamais de déjouer ou de trafiquer le mécanisme de verrouillage du couvercle.

## Nettoyage

Pour vous protéger contre un risque de choc électrique, ne mettez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## Informations d'ordre général

1. Ce miroir ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant certaines incapacités, ou à proximité d'eux.
2. Ne faites pas fonctionner cet appareil, ou tout autre appareil muni d'un moteur, si vous avez consommé de l'alcool ou toute autre substance qui affecte votre temps de réaction ou votre perception.
3. Cet appareil est coté pour usage domestique par le cETL. Ne l'utilisez que pour la préparation d'aliments, tel que le décrit le livret de recettes et d'instructions qui l'accompagne. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart pourrait causer un feu, une décharge électrique, une blessure corporelle ou encore, un dommage à votre robot culinaire.
5. Pour éviter un possible fonctionnement défectueux de l'interrupteur sur le couvercle du bol, ne rangez jamais le robot culinaire en mettant le couvercle en position verrouillée.
6. La puissance maximale de 550 watts est basée sur le disque à râper, soit l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. Les autres accessoires recommandés consomment considérablement moins d'électricité.
7. Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. **Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Autrement, il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.

**AVIS :** Si votre robot culinaire a un boîtier en plastique, il possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne tentez pas de déjouer cette mesure de sécurité.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## MISE EN GARDE : RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE



Le symbole de l'éclair en forme de flèche dans un triangle équilatéral est conçu pour alerter l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non isolée dans l'enceinte du produit, qui pourrait être suffisamment puissante pour présenter un risque de feu ou de décharge électrique.



Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral est conçu pour signaler à l'utilisateur qu'il y a des instructions importantes sur le fonctionnement et l'entretien (réparation) dans la documentation accompagnant l'appareil.

## TABLE DES MATIÈRES

Instructions importantes de déballage.....	2
Consignes importantes de sécurité .....	3
Pièces.....	5
Instructions d'assemblage .....	6
Commandes de l'appareil .....	6
Fonctions de l'appareil.....	6
Guide de l'utilisateur .....	7
Nettoyage, rangement et entretien .....	9
Pour votre sécurité.....	9
Données techniques.....	9
Dépannage .....	10
Recettes .....	12
Information sur la garantie .....	52



### MISE EN GARDE

RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR

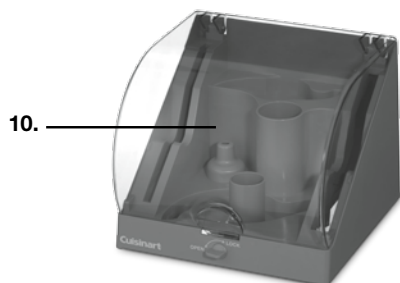
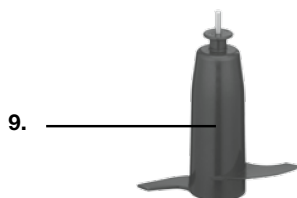
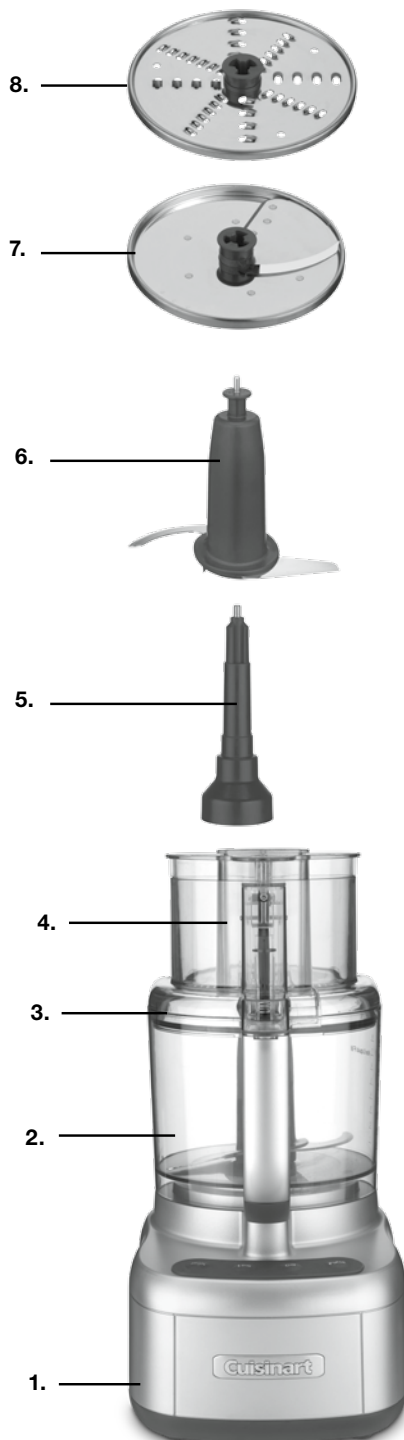


**MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LA PLAQUE (OU LA PARTIE ARRIÈRE)  
AUCUNE PIÈCE À L'INTÉRIEUR N'EST RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR  
TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SEULEMENT**

## PIÈCES

L'appareil comprend :

1. Bloc-moteur avec adaptateur fixe pour tige et boutons de commande pratiques
2. Bol à mélanger de 11 tasses (2,6 L)
3. Couvercle avec entonnoir
4. Poussoir qui s'insère dans l'entonnoir
5. Adaptateur pour tige
6. Lame en métal pour hacher/mélanger
7. Disque réglable pour trancher (1 à 7 mm)
8. Disque réversible pour râper fin ou moyen
9. 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.
10. Coffret de rangement des accessoires  
Un coffret de rangement pratique, muni d'un verrou, loge tous les accessoires du robot en toute sécurité.
11. Sans BPA (non illustré)  
Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments ou les liquides ne contiennent pas de BPA.



---

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser pour la première fois votre robot culinaire Cuisinart Elemental 11, lavez le bol, le couvercle du bol, le poussoir et les disques (voir les instructions de nettoyage à la page 9).

1. Posez le robot culinaire sur un comptoir sec et à niveau, en mettant les commandes face à vous. Ne branchez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement assemblé.
2. Posez le bol sur le bloc-moteur et utilisez la poignée pour tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le verrouiller en place.

## LAME POUR HACHER/MÉLANGER/ PÉTRIR

1. Posez le bol à mélanger en mettant la poignée à droite du centre. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Soulevez soigneusement la lame et posez-la sur l'adaptateur dans le bol à mélanger. Elle doit y être bien ajustée et reposer sur le fond du bol à mélanger.
3. Branchez le bloc-moteur.
4. Versez les ingrédients dans le bol à mélanger.
5. Mettez le couvercle sur le bol en vous assurant que l'entonnoir est tout juste à la droite du centre. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol.
6. Mettez le poussoir vis-à-vis l'ouverture de l'entonnoir sur le couvercle du bol, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement.
7. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.

## DISQUE RÉGLABLE POUR TRANCHER ET DISQUE RÉVERSIBLE POUR RÂPER

1. Posez le bol à mélanger sur le bloc-moteur en mettant la poignée à la droite du centre. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Choisissez le disque qui convient.
3. Insérez l'adaptateur pour tige.

4. Posez soigneusement le disque sur l'adaptateur en mettant le côté à utiliser vers le haut. Si vous utilisez le disque pour trancher, réglez-le à l'épaisseur qui convient.
5. Mettez le couvercle sur le bol en vous assurant que l'entonnoir est tout juste à la droite du centre. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol.
6. Mettez le poussoir vis-à-vis l'ouverture de l'entonnoir sur le couvercle du bol, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement.
7. Branchez le bloc-moteur.
8. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.

## COMMANDES DE L'APPAREIL

### Boutons High et Low

Les boutons High et Low font fonctionner l'appareil en continu jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton Off.

1. Assemblez et préparez l'appareil.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol, par l'entonnoir ou directement dans le bol.
3. Appuyez sur les boutons High ou Low. Le voyant bleu s'allumera et le moteur se mettra en marche.
4. Appuyez sur le bouton Off lorsque vous aurez terminé.

### Bouton Pulse

La commande Pulse ne fait fonctionner l'appareil que lorsque vous appuyez dessus. De cette façon, vous pouvez mieux déterminer la durée et la fréquence du fonctionnement. À moins que la durée n'ait été réglée autrement, une pulsation dure environ une seconde.

Une fois que l'appareil a été assemblé et préparé adéquatement, mettez les ingrédients dans le bol et appuyez sur le bouton Pulse de façon répétée, selon le besoin. Le voyant bleu s'allumera à la mise en marche.

## FONCTIONS DE L'APPAREIL Utilisation de la lame pour hacher/ mélanger/pétrir

## Pour hacher

- Pour hacher des ingrédients crus : pelez-les et enlevez-en le cœur, les pépins ou les noyaux. Les aliments doivent être coupés en morceaux de 1,25 à 2,5 cm (½ à 1 pouce). Les aliments coupés de la même grosseur donnent des résultats plus uniformes.
- Appuyez sur la touche Pulse par incréments d'une seconde pour hacher les aliments. Pour les hacher très fin, maintenez la touche enfoncée ou appuyez sur High ou Low pour faire fonctionner l'appareil en continu. Surveillez les ingrédients pour obtenir la consistance recherchée et dégagez les parois du bol au besoin. La vitesse Low est recommandée pour préparer des pâtes à gâteau ou à frire. La vitesse High est recommandée pour la plupart des autres tâches, soit hacher, transformer, trancher et râper.

## Pour réduire en purée

- Pour réduire en purée des fruits ou des légumes frais ou cuits : coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm (1 pouce); la purée sera plus onctueuse si tous les morceaux sont de la même grosseur. Utilisez d'abord la commande Pulse pour hacher, puis la commande High ou Low pour réduire les aliments en purée et obtenir une texture parfaite. Dégagez les parois du bol au besoin, à l'aide d'une spatule. N'utilisez pas cette méthode pour réduire en purée des pommes de terre blanches cuites.
- Pour réduire des aliments solides en purée et préparer une soupe ou une sauce : égouttez les aliments solides et passez-les seuls au robot culinaire. Ajoutez du jus de cuisson et poursuivez selon le besoin.

## Utilisation du disque réglable pour trancher et du disque réversible pour râper

- Le disque pour trancher donne des tranches entières. Il peut trancher des fruits et légumes, de la viande cuite et de la viande crue mi-congelée. Le disque pour râper peut râper la plupart des fromages à pâte ferme ou pressée. Il peut également râper des légumes comme des pommes de terre, des carottes et des zuchinis.
- Entassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher ou les râper. La pression à appliquer dépend des aliments : une pression légère pour les aliments mous, moyenne, pour les aliments moins mous et ferme, pour les aliments plus durs. Appliquez toujours une pression égale.
- Pour les fruits ou les légumes ronds : coupez une tranche épaisse de l'aliment de façon qu'il soit à la verticale dans l'entonnoir. Si l'aliment est trop gros pour l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Appliquez toujours une pression égale.
- Pour les petits ingrédients comme les champignons, les radis ou les fraises : coupez-en les extrémités de sorte qu'ils soient à la verticale dans l'entonnoir.
- Avant de trancher ou de râper du fromage, assurez-vous qu'il a été bien refroidi.
- Pour râper des légumes-feuilles comme de la laitue ou des épinards : roulez plusieurs feuilles et insérez-les à la verticale dans l'entonnoir. Appliquez toujours une pression égale.

**REMARQUE : Utilisez toujours le poussoir lorsque vous faites trancher ou râper des aliments. Ne mettez jamais vos mains dans l'entonnoir lorsque l'appareil est en marche.**

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

Grâce au robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>, vous pourrez trancher, râper et hacher une multitude de légumes et de fruits. Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que ce robot culinaire est l'outil par excellence pour effectuer bon nombre d'autres tâches comme ramollir le beurre, préparer de la chapelure, préparer des aliments pour bébés, etc. Voici un guide qui vous aidera à préparer à peu près tout ce que vous voulez!

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	MODE D'EMPLOI
Fromages à pâte molle ricotta, fromage à la crème, fromage cottage, etc.)	Lame pour hacher/mélanger	Low ou High	Le fromage doit être à la température ambiante. S'il y a lieu, coupez-le en morceaux de 2,5 cm (1 pouce). Faites fonctionner l'appareil jusqu'à ce que le fromage soit d'une texture lisse, en dégageant les parois du bol au besoin. Idéal pour préparer un gâteau au fromage, des trempettes, des garnitures pour pâtes, etc.

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	MODE D'EMPLOI
Fromages à pâte ferme (Cheddar, suisse, Edam, Gouda, etc.)	Disque pour trancher et râper	High	Le fromage doit être bien réfrigéré avant d'être tranché ou râpé. Coupez-le pour le mettre dans l'entonnoir. Appliquez une pression légère ou moyenne au moment de le trancher ou de le râper.
Fromages à pâte pressée (Parmesan, Romano, etc.)	Lame pour hacher/mélanger Disque pour trancher et râper	Low	Mettez le fromage au réfrigérateur. Si vous utilisez la lame en métal, coupez le fromage en morceaux de 1,25 cm (½ pouce). Appuyez sur Pulse pour le mettre en morceaux, puis sur On pour le râper fin. Vous obtiendrez ainsi un fromage râpé juste à point. Si vous le tranchez ou le râpez, coupez-le pour le mettre dans l'entonnoir. Appliquez une pression légère ou moyenne au moment de le trancher ou de le râper.
Aliments pour bébés	Lame pour hacher/mélanger	Pulse et Low ou High	Tout comme pour les purées de fruits ou de légumes, coupez les ingrédients en morceaux de 1,25 à 2,5 cm (½ à 1 pouce). Faites cuire les ingrédients à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Appuyez sur Pulse, puis sur On jusqu'à obtention d'une texture lisse (ajoutez du liquide de la cuisson à la vapeur par l'entonnoir au besoin). Pour vous assurer qu'il n'y a pas de grumeaux, passez le mélange dans un tamis fin. Conservez le mélange en le congelant dans un bac à glace, en portions individuelles d'une once.
Beurre	Lame pour hacher/mélanger Disque pour trancher et râper	High	<i>Glacé :</i> Le beurre doit être à la température ambiante. Coupez-le en morceaux de 2,5 cm (1 pouce). Mettez l'appareil en marche et dégagez les parois du bol au besoin. <i>Pour obtenir des beurres aromatisés, mélangez les ingrédients aromatisants comme des fines herbes, du zeste, des légumes et autres, avant d'incorporer le beurre. Pour râper et trancher le beurre :</i> Congelez-le brièvement. Appliquez une pression légère ou moyenne au moment de le trancher ou de le râper. Le beurre râpé est parfait pour préparer certaines pâtes à pâtisserie. Le beurre tranché accompagne à merveille un épi de maïs ou un petit pain chaud.
Pain, biscuits craquelins, croustilles chapelure	Lame pour hacher/mélanger	High	Coupez le beurre en morceaux. Appuyez sur Pulse pour le mettre en morceaux, puis sur On jusqu'à obtention de la consistance recherchée. Vous obtiendrez ainsi des miettes de pain, de craquelins ou de croustilles parfaites pour paner de la viande ou du poisson. Passez des biscuits au robot culinaire pour faire de délicieuses croûtes de tarte ou de gâteau!
Fines herbes	Lame pour hacher/mélanger	Pulse	Rincez et séchez TRÈS bien les fines herbes. Appuyez sur Pulse pour les hacher grossièrement. Continuez d'utiliser la fonction Pulse jusqu'à obtention de la consistance recherchée
Viande hachée	Lame pour hacher/mélanger	Pulse et High	Coupez-la en morceaux de 1,25 cm (½ pouce). Appuyez sur Pulse pour hacher la viande, environ 14 fois soutenues ou jusqu'à ce que vous obteniez la consistance recherchée. Si vous voulez obtenir une purée, mélangez le tout plus longtemps. Ne hachez ou réduisez jamais en purée plus de 340 g (¾ de livre) à la fois.
Crème glacée	Lame pour hacher/mélanger	High	Mettez dans le bol des fruits congelés coupés en morceaux de 2,5 cm (1 pouce), ajoutez un liquide (jus ou lait) et un édulcorant comme du sucre, du miel, du sirop d'érable, etc. Appuyez sur On jusqu'à obtention d'une texture lisse.
Laits frappés et boissons fouettées	Lame pour hacher/mélanger	Low	Pour préparer un lait frappé, mettez d'abord la crème glacée dans le bol. Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez le lait par l'entonnoir jusqu'à obtention de la consistance recherchée. Pour préparer une boisson fouettée, mettez d'abord les fruits dans le bol, puis ajoutez le liquide par l'entonnoir pendant que l'appareil est en marche.
Noix	Lame pour hacher/mélanger	Pulse et High	Appuyez sur Pulse jusqu'à obtention de la consistance recherchée. Pour faire un beurre de noix, appuyez sur Pulse pour broyer les noix, puis sur On pour obtenir une texture lisse. Éteignez l'appareil pour dégager les parois du bol au besoin.
Crème fouettée	Lame pour hacher/mélanger	High	Mélangez la crème bien réfrigérée jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez du sucre au besoin et continuez de mélanger le tout jusqu'à ce que la crème ait la consistance recherchée. Cette crème est dense et parfaite comme garniture sur un gâteau ou de la crème glacée.
Sucre ultra fin	Lame pour hacher/mélanger	Low	Passez le sucre cristallisé au robot pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit moulu fin. Ce sucre est excellent pour préparer des meringues et certaines collations cuites au four.



---

# NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

- Gardez votre robot culinaire Cuisinart® Elemental 11 sur le comptoir, à portée de main. Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le.
- Gardez les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle et nous recommandons de ne les mettre que dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Étant donné l'eau très chaude du lave-vaisselle, le fait de mettre le bol, le couvercle et les accessoires dans le panier du bas risque de les altérer avec le temps. Mettez le couvercle à l'envers, entonnoir vers le haut, pour qu'il soit vraiment propre. Mettez le bol et le poussoir à l'envers pour permettre à l'eau de s'écouler. Procédez avec prudence lorsque vous retirez les lames et les disques coupants du lave-vaisselle.
- Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle, le poussoir et la lame ou le disque immédiatement après l'utilisation, de sorte que les aliments n'y séchent pas. Assurez-vous de mettre le poussoir à l'envers pour qu'il puisse s'égoutter. Si des aliments se logent à l'intérieur du poussoir, rincez-le à l'eau ou utilisez une brosse à biberon.
- Si vous lavez la lame ou le disque à la main, procédez avec soin. Pour les manipuler, tenez-les par le moyeu en plastique. Évitez de laisser la lame dans l'eau savonneuse, car vous pourriez la perdre de vue. Pour nettoyer la lame en métal, remplissez le bol d'eau savonneuse, tenez la lame par son moyeu en plastique et déplacez-la rapidement à la verticale, sur l'axe du bol. Vous pouvez également utiliser un jet d'eau. Au besoin, utilisez une brosse.
- Le bol à mélanger est fait de plastique SAN. Il ne doit pas être mis dans un four à micro-ondes.
- Vous pouvez nettoyer le bloc-moteur à l'aide d'un produit savonneux non abrasif. Assurez-vous de bien le sécher par la suite.
- Si les pieds font des marques sur le comptoir, utilisez un détachant en vaporisateur et essuyez les marques à l'aide d'une éponge humide.
- Si elles persistent, vaporisez-les de nouveau et frottez-les doucement à l'aide d'une éponge humide ou d'une poudre nettoyante non abrasive

**IMPORTANT:** Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe du moteur. Ne mettez jamais une lame ou un disque sur l'axe du moteur, à moins que vous vous apprêtiez à utiliser le robot culinaire.

**ENTRETIEN:** Tout autre type d'entretien doit être effectué par un centre de service autorisé.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Comme tout autre puissant appareil électrique, un robot culinaire doit être manipulé avec soin. Suivez les lignes directrices que voici pour vous protéger, vous et votre famille, contre une mauvaise utilisation qui pourrait causer une blessure.
- Manipulez et rangez les lames et les disques en métal avec soin. Leur tranchant est très coupant.
- Ne mettez jamais la lame ou le disque sur l'axe du moteur tant et aussi longtemps que le bol n'est pas verrouillé en place.
- Assurez-vous toujours que la lame ou le disque est inséré complètement jusqu'au bas de l'axe du moteur.
- Insérez toujours la lame en métal dans le bol avant d'y ajouter les ingrédients.
- Lorsque vous tranchez ou râpez des aliments, utilisez toujours le poussoir. Ne mettez jamais vos doigts ni une spatule dans l'entonnoir.
- Attendez toujours que la lame ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer le poussoir ou le couvercle sur le bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le vider, avant de le nettoyer, ou d'y mettre ou d'y retirer une pièce.
- Enlevez toujours le bol sur le bloc-moteur de l'appareil avant d'en retirer la lame pour hacher/mélanger/pétrir.
- Faites attention pour que la lame ne tombe pas du bol lorsque vous le videz. Enlevez la lame avant de pencher le bol à mélanger.

## DONNÉES TECHNIQUES

Le moteur du robot culinaire fonctionne à partir d'un courant de ligne standard. La tension et la fréquence qui conviennent sont indiquées sur une étiquette sur la base du socle.

Un coupe-circuit automatique à température contrôlée dans le moteur assure une protection complète contre la surchauffe du moteur. Si le robot culinaire fonctionne pendant une période

exceptionnellement longue pour hacher, mélanger ou pétrir en quantités successives un mélange épais et consistant, il est possible que le moteur surchauffe. Si c'est le cas, le robot culinaire cessera de fonctionner. Éteignez-le et attendez que le moteur ait refroidi avant de poursuivre. Il prend habituellement 10 minutes à refroidir. En cas extrême, il pourrait prendre une heure.

Les interrupteurs de sécurité empêchent l'appareil de fonctionner si le bol ou le couvercle n'est pas verrouillé en place. Le moteur cesse de tourner en quelques secondes lorsque vous l'éteignez. De plus, lorsque vous enlevez le poussoir, un dispositif d'arrêt d'urgence permet au moteur de cesser de tourner en quelques secondes.

Cuisinart offre une garantie limitée de deux ans sur l'appareil complet.

## DÉPANNAGE

### Transformation des aliments

**1. Problème :** Les aliments n'ont pas été transformés uniformément.

#### Solution :

- Les ingrédients doivent être coupés uniformément en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po) avant d'être mis dans le robot culinaire.
  - Procédez en plus petites quantités pour éviter la surcharge.
- 2. Problème :** Les tranches sont inégales et coupées en angle.

#### Solution :

- Mettez dans l'entonnoir des aliments coupés uniformément, partie coupée vers le bas.
- Appliquez une pression égale sur le poussoir.

**3. Problème :** Les aliments débordent de l'entonnoir.

#### Solution :

- L'entonnoir doit être rempli à pleine capacité pour donner les meilleurs résultats possibles.

**4. Problème :** Certains aliments restent sur le dessus du disque.

#### Solution :

- Il est normal que de petits morceaux d'aliments y adhèrent; coupez-les à la main et incorporez-les aux ingrédients transformés.

### Pétrissage de la pâte

**1. Problème :** Le moteur ralentit.

#### Solution :

- La quantité de pâte dépasse probablement la quantité maximale que permet votre robot culinaire. Retirez-en la moitié et procédez en deux quantités.
- La pâte est peut-être trop humide (voir numéro 8). Si le moteur se met à tourner plus rapidement, poursuivez le pétrissage. Sinon, ajoutez de la farine, 1 cuillerée à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que le moteur se mette à tourner plus rapidement. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois du bol.

**2. Problème :** La lame n'incorpore pas les ingrédients

#### Solution :

- Mettez toujours le robot culinaire en marche avant d'ajouter un liquide. Ajoutez le liquide lentement et uniformément ou par l'ouverture du poussoir, afin de permettre aux ingrédients secs d'absorber le liquide. Si vous ajoutez trop de liquide, attendez que les ingrédients dans le bol se soient mélangés, puis ajoutez lentement le reste du liquide (n'éteignez pas l'appareil). Versez le liquide sur la pâte lorsque passe sous l'ouverture de l'entonnoir; ne versez pas le liquide directement sur le fond du bol à mélanger.

**3. Problème :** La lame monte dans le bol.

#### Solution :

- Une pâte excessivement collante peut faire en sorte que la lame monte dans le bol. Réinsérez la lame et ajoutez immédiatement 2 cuillerées à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir, pendant que l'appareil est en marche.

**4. Problème :** La pâte adhère aux parois du bol.

#### Solution :

- La quantité de pâte dépasse probablement la quantité maximale que permet votre robot culinaire. Retirez-en la moitié et procédez en deux quantités.
- La pâte est peut-être trop sèche (voir numéro 7).
- La pâte est peut-être trop humide (voir numéro 8).

---

**5. Problème :** Une petite boule de pâte s'est formée sur le dessus de la lame et ne se pétrit pas uniformément.

**Solution :**

- Éteignez l'appareil, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en trois morceaux et disposez-les de façon égale dans le bol.

**6. Problème :** La pâte est dure après le pétrissage.

**Solution :**

- Divisez la pâte en deux ou trois morceaux et disposez-les de façon égale dans le bol. Pétrissez-la pâte pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit uniformément molle et malléable.

**7. Problème :** La pâte est trop sèche.

**Solution :**

- Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez 1 cuillerée à soupe (15 ml) d'eau à la fois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois du bol.

**8. Problème :** La pâte est trop humide.

**Solution :**

- Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez 1 cuillerée à soupe (15 ml) de farine à la fois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois du bol.

**Problèmes techniques**

**1. Problème :** Le moteur ne se met pas en marche.

**Solution :**

- Il y a un verrouillage de sécurité qui empêche le moteur de se mettre en marche si l'appareil n'est pas assemblé correctement. Assurez-vous que le bol et son couvercle sont verrouillés en place.
- Si le moteur ne se met toujours pas en marche, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.

**2. Problème :** Le robot culinaire s'éteint en cours d'utilisation.

**Solution :**

- Le couvercle s'est peut-être déverrouillé; assurez-vous qu'il est solidement fixé en place.

- Un dispositif sécuritaire de protection dans le moteur l'empêche de surchauffer, ce qui est attribuable à une tension excessive. Appuyez sur le bouton Off et attendez pendant 20 à 30 minutes pour permettre au robot-culinaire de refroidir avant de l'utiliser de nouveau.

**3. Problème :** Le moteur a ralenti en cours d'utilisation.

**Solution :**

- Ceci est normal, car certaines tâches plus difficiles (p. ex. trancher ou râper du fromage) exigent un plus grand effort du moteur. Remettez simplement les aliments dans l'entonnoir et essayez de nouveau.
- La capacité maximale a été dépassée. Enlevez des ingrédients et poursuivez.

**4. Problème :** Le robot culinaire a vibré ou s'est promené sur le comptoir en cours d'utilisation.

**Solution :**

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc à la base de l'appareil sont propres et secs. Assurez-vous également de ne pas dépasser la capacité maximale.
- Ceci est normal, car certaines tâches plus difficiles (p. ex. trancher ou râper du fromage) exigent un plus grand effort du moteur.

---

# **GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS 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](http://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 :

**FP-11SSVC**

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](http://www.cuisinart.ca)**.

# Cuisinart<sup>MC</sup>



Cafetières



Robots  
culinaires



Grille-pain



Batteries de  
cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et batteries de cuisine, et Savor the Good Life<sup>MD</sup>.

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

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

Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine

17CC026657

Les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-14871-CAN