

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS



Hurricane^{MC} Pro

CBT-2000C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure personnelle. Voici quelques-unes de ces règles :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces et de vider le récipient ou de le nettoyer. Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne manipulez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique et de dommages irréparables à l'appareil, ne mettez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
5. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. **Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélangeur ou dans n'importe quel récipient à mélanger, car cela pourrait causer des blessures.**
7. Ne versez jamais d'eau bouillante dans le récipient du mélangeur.
8. **Ne mélangez pas les liquides pendant plus de six minutes.**
9. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
10. N'utilisez pas le mélangeur ou tout autre appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au point de service après-vente le plus près pour le faire examiner et réparer et régler au besoin.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

14. **Gardez les mains et les ustensiles éloignés du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc une fois que l'appareil est arrêté.**
15. **Le couteau est coupant, manipulez-le avec soin.**
16. Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
17. Consultez les instructions pour le nettoyage et l'entretien. Ne lavez pas le récipient au jet haute pression.
18. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans avoir vérifié que le tampon du récipient est en place.
19. Ne remplissez pas le récipient au-delà de la **LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE**.
20. Si le récipient déborde en cours d'opération, c'est qu'il contient trop de liquide ou d'ingrédients. Le cas échéant, arrêtez l'appareil, retirez une partie du contenu jusqu'en-dessous de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE et remettez l'appareil en marche. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il déborde.
21. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout s'il touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez
22. Ne laissez pas le mélangeur Hurricane^{MC} Pro de Cuisinart^{MD} fonctionner sans surveillance.
23. Il est recommandé de porter des protecteurs d'oreilles lorsqu'on utilise le mélangeur pendant des périodes de temps prolongées.
24. Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que l'accouplement entre le récipient et le moteur est bien engagé. En cas de problème, retirez le récipient, secouez-le et réessayez.
25. Les pièces d'accouplement peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. N'y touchez pas.
26. Remplacez le tampon du récipient lorsqu'il est usé.
27. Lorsque l'appareil est allumé et que la touche **MARCHE/ARRÊT** clignote, ne touchez pas aux pièces d'accouplement, n'essayez pas de gêner le mouvement du couteau et ne retirez pas le tampon du récipient. Le mélangeur

pourrait être mis en marche par l'abaissement accidentel d'une touche de commande.

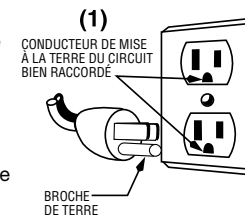
28. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ôtez le bouchon mesure dans le couvercle du récipient.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

Pour votre protection, les mélangeurs Hurricane^{MC} Pro de Cuisinart^{MD} sont munis d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure 1).



IMPORTANT : Débranchez toujours le mélangeur Hurricane^{MC} Pro de Cuisinart^{MD} de la prise murale avant de l'assembler ou de le désassembler.

COMMENT RÉINITIALISER L'APPAREIL

Le mélangeur est pourvu d'un fusible thermique réarmable. En cas de surcharge, l'appareil s'éteindra pour empêcher le moteur de surchauffer. Si cela se produit, débranchez le mélangeur et laissez-le refroidir pendant une quinzaine de minutes, avant de le rebrancher et de le remettre en marche. Si ensuite le mélangeur ne fonctionne pas bien, ne l'utilisez pas et communiquez avec un centre de service après-vente Cuisinart autorisé.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur Hurricane^{MC} Pro de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide.
2. Ouvrez la boîte. Retirez le livret d'instructions, le livre de recettes et tout autre document sur le dessus.

3. Retirez le matériel d'emballage et les différentes pièces du mélangeur. **ATTENTION :** Le récipient contient un couteau coupant.
4. Remettez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez celle-ci au cas où vous auriez besoin de réemballer votre mélangeur à une date ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	3
Caractéristiques et pièces	4
Mode d'emploi	5
Rappels utiles	6
Quelques conseils d'utilisation	6
Guide des aliments	7
Nettoyage et entretien	8
Garantie	10

INTRODUCTION

Cuisinart est fière de vous apporter un mélangeur pour usage domestique qui livre la puissance et la fonctionnalité avancée des mélangeurs commerciaux de haute gamme. Le mélangeur Hurricane^{MC} Pro offre un niveau de puissance qui dépasse de loin celle des mélangeurs domestiques standard. La technologie intelligente BlendLogic, unique à Cuisinart, détecte les variations de charge et adapte instantanément la vitesse de fonctionnement. Une fonction de mémorisation unique vous permet de modifier – et d'enregistrer – la durée des fonctions programmées. Nous avons construit le mélangeur Hurricane^{MC} Pro pour qu'il dure. À preuve, le moteur est couvert d'une garantie sans précédent de dix ans. Jetez un coup d'œil aux recettes dans votre guide Hurricane^{MC} Pro et allez-y... Vous avez entre les mains un mélangeur avec lequel vous voudrez passer du temps!

CARACTÉRISTIQUES ET PIÈCES

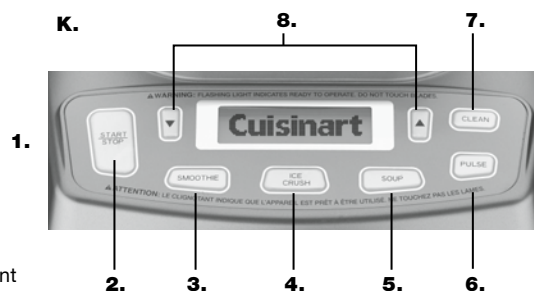
- A. **Bouchon mesure amovible de 1.5 oz (45 ml)**
- B. **Couvercle étanche à 2 pièces**
- C. **Garniture d'étanchéité amovible compatible lave-vaisselle**
- D. **Récipient avec poignée à prise douce**
64 oz (1,9 L), en copolyester Tritan^{MC} Eastman sans BPA, avec graduations impériales et métriques.
- E. **Couteau à six branches sur roulement à billes**
Fabriqué en acier inoxydable de calibre commercial.
- F. **Tampon amovible compatible lave-vaisselle**
- G. **Interrupteur de courant**
au dos de l'appareil. Lorsqu'on appuie sur MARCHE, l'afficheur à ACL et les touches à effleurement s'allument : le mélangeur est alors prêt à être utilisé.
- H. **Touche turbo**
livre instantanément, sur demande, une poussée de puissance de 30 000 tr/min.
- I. **Sélecteur rotatif de vitesse**
permet de régler la vitesse entre 1 500 et 24 000 tr/min.
- J. **Socle-moteur**
- K. **Panneau de commande** (décrit ci-dessous)

PANNEAU DE COMMANDE

1. **Afficheur à ACL avec minuterie à rebours**
a fenêtre lumineuse affiche les fonction, durée de transformation et vitesse choisies, vous guidant pas à pas. REMARQUE : L'afficheur s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.
2. **MARCHE/ARRÊT**
Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer l'opération. Ré-appuyez dessus pour l'arrêter.
3. **BOISSON FOUETTÉE**
Offre deux programmes de boisson fouettée : l'une aux fruits et l'autre aux légumes.
4. **BROYAGE DE GLACE**
Une fonction programmée pour broyer des cubes de glace en quelques secondes.
5. **SOUPE**
Une fonction programmée pour préparer des crèmes et des potages chauds.
6. **IMPULSIONS**
Permet de transformer les aliments par impulsions à n'importe quelle vitesse.
7. **NETTOYAGE**
Une fonction programmée de 30 secondes qui permet de nettoyer le couteau et le récipient après usage.
8. **MINUTERIE/MÉMOIRE**
Les flèches (vers le haut ou vers le bas) permettent de régler la durée de fonctionnement pour que les

ingrédients soient transformés à votre goût.

- * Remarque : La durée du programme pour la soupe peut seulement être raccourcie à partir de 6 minutes. Le réglage personnalisé sera conservé en mémoire jusqu'à ce que l'appareil soit éteint ou débranché.



MODE D'EMPLOI

Placez le socle-moteur du mélangeur Hurricane^{MC} Pro sur une surface plate et solide, qui est propre et sèche. Posez le récipient sur le socle-moteur, puis branchez le mélangeur dans une prise électrique.

Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Pour ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement, vous pouvez retirer le bouchon mesure et laisser tomber les ingrédients par l'ouverture dans le couvercle. Reposez ensuite le bouchon mesure.

Ne mettez jamais les mains dans le récipient du mélangeur quand l'appareil est branché! Commencez à mélanger :

1. **MISE EN MARCHÉ.** Appuyez sur l'interrupteur de courant au dos de l'appareil : toutes les touches de commande s'allument, l'afficheur affiche le logo de Cuisinart, suivi de la mention « la marque la plus fiable dans la cuisine », puis le message « CHOISIR VITESSE OU FONCTION ». Au bout de dix secondes, la touche MARCHE/ARRÊT se met à clignoter.

Cuisinart THE MOST TRUSTED NAME IN THE KITCHEN

2. **MODE PRÊT.** Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, l'afficheur affiche « CHOISIR VITESSE OU FONCTION ».

La touche MARCHE/ARRÊT sera active et clignotante; la touche TURBO sera active et allumée.

- a. L'abaissement de la touche MARCHE/ARRÊT démarrera l'opération de mélange. L'abaissement continu de la touche Turbo démarrera aussi l'opération de mélange. Si aucune fonction ou durée n'est sélectionnée, le mélangeur fonctionnera à ses réglages par défaut, soit pendant 3 minutes à la vitesse 5. La durée s'écoule de manière croissante sur l'afficheur.
- b. Si la touche MARCHE/ARRÊT n'est pas abaissée dans les 15 minutes, le mélangeur passe en mode veille : l'afficheur devient inactif et s'éteint.
- c. L'abaissement de n'importe quelle touche fera repasser l'appareil en mode prêt.

SELECT SPEED OR FUNCTION

3. **VITESSE.** Pour modifier la vitesse en mode prêt ou pendant la transformation des aliments, il suffit de tourner le sélecteur rotatif. L'appareil est réglé par défaut à la vitesse 5, mais il offre un large éventail de vitesses, allant de 1 (1 500 tr/min) à 10 (24 000 tr/min). Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur MARCHE/ARRÊT ou sur IMPULSIONS pour démarrer l'opération. Utilisez la touche IMPULSIONS pour avoir une plus grande maîtrise sur l'opération ou TURBO pour obtenir une poussée de puissance.



4. **IMPULSIONS.** Après avoir réglé le mélangeur à une vitesse entre 1 et 10, abaissez et relâchez successivement la touche IMPULSIONS pour transformer les ingrédients par impulsions (marche et arrêt).
5. **TURBO.** Après avoir réglé le mélangeur à une vitesse entre 1 et 10 ou à une fonction autre que SOUPE, abaissez et retenez la touche TURBO pour obtenir une poussée de puissance à la vitesse maximale du mélangeur, soit 30 000 tr/min.
6. **MINUTERIE.** Les touches fléchées vers le haut et vers le bas permettent de régler la durée lorsqu'on utilise le sélecteur rotatif de vitesse. Il est possible de régler la durée par intervalles de 1 seconde en appuyant successivement sur la touche ou de faire défiler rapidement les secondes en tenant la touche abaissée.
7. **MÉMORISATION.** Le mélangeur Hurricane^{MC} a une fonction de mémorisation unique qui permet de régler/personnaliser la durée de tous les programmes (boisson fouettée, broyage de glace, soupe et nettoyage) et de conserver vos préférences en mémoire. Il suffit de choisir un programme et de modifier la durée (raccourcir, à l'aide de la flèche vers le bas; ou augmenter à l'aide de la flèche vers le haut), puis d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour la régler. Le réglage mémorisé sera conservé jusqu'à ce que vous éteigniez le mélangeur ou que vous le débranchiez; l'appareil rétablira alors ses réglages par défaut.

PROGRAMMES :

8. **BOISSON FOUETTÉE.** Le mélangeur offre deux options programmées pour les boissons fouettées. Lorsque le message « CHOISIR VITESSE OU FONCTION » paraît dans l'afficheur, appuyez sur la touche BOISSON FOUETTÉE une fois pour faire une boisson fouettée aux fruits (durée d'exécution de 45 secondes) ou deux fois pour une boisson fouettée aux légumes (durée d'exécution de 90 secondes). Lorsque la sélection désirée est indiquée dans l'afficheur, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer l'opération. La durée s'écoulera à rebours sur l'afficheur. **REMARQUE :** Voir le paragraphe MÉMORISATION pour savoir comment régler ou personnaliser la durée de fonctionnement.



La fonction de « boisson fouettée aux fruits » convient, bien sûr, aux boissons fouettées et à la plupart des autres boissons. La fonction de « boisson fouettée aux légumes » est conçue spécifiquement pour les ingrédients plus difficiles à transformer, comme les légumes feuilles verts fibreux ou les fruits à très petits pépins, comme les baies. ingredients, like fibrous leafy greens and fruits with tiny seeds, such as berries.

9. **BROYAGE DE GLACE.** Le programme fonctionne à la vitesse 10 pendant 10 secondes. Appuyez sur la touche BROYAGE DE GLACE, puis sur MARCHE/ARRÊT pour démarrer l'opération de broyage. La durée s'écoulera à rebours sur l'afficheur. **REMARQUE :** Voir le paragraphe MÉMORISATION pour savoir comment régler ou personnaliser la durée de fonctionnement.

ICE CRUSH 0:10
ADJUST TIME OF START

ICE CRUSH
PROCESSING 0:10

10. **SOUPE.** Le programme a une durée d'exécution de 6 minutes, ce qui est idéal pour la transformation et le chauffage des ingrédients. Il ne faut jamais ajouter des ingrédients au-delà de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE du récipient.

SOUP 6:00
ADJUST TIME OF START

SOUP
PROCESSING 6:00

11. **NETTOYAGE.** Le programme sert à nettoyer le récipient après chaque utilisation. Il suffit d'ajouter quelques gouttes de savon à vaisselle avec une tasse et 1 tasse (250 ml) d'eau tiède dans le récipient, de poser le couvercle, puis d'appuyer sur la touche NETTOYAGE et sur la touche MARCHE/ARRÊT : l'opération s'exécute progressivement de petite à grande vitesse et la durée (30 secondes) s'écoule à rebours sur l'afficheur. Selon les aliments qui ont été transformés, il faut parfois exécuter plus d'un cycle de nettoyage pour bien nettoyer le récipient. (C'est le cas des beurres de noix, par exemple.) Rincer le récipient parfaitement après le nettoyage.

12. **PAUSE.** Pour interrompre momentanément l'opération en cours, appuyez sur la touche de commande en marche. Ré-appuyez dessus pour la relancer.

RAPPELS UTILES

- Posez fermement le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface solide, propre et sèche.
- Fixez le bouchon mesure dans le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Lorsque le couvercle est posé, on peut ajouter des ingrédients en cours de transformation des aliments. Il suffit de retirer le bouchon mesure au centre du couvercle, de laisser tomber les ingrédients par l'ouverture, puis de reposer le bouchon mesure.
- Ne posez pas le récipient sur le socle-moteur pendant que le moteur tourne et ne retirez pas le récipient avant que le moteur n'ait cessé de tourner.
- Pour obtenir des résultats uniformes, coupez tous les aliments en dés de 1 po (2,5 cm).
- N'essayez pas de mélanger des liquides bouillants ou des aliments congelés solides, sauf des glaçons ou des fruits congelés en dés de 1 po (2,5 cm) ou moins.
- Mettez toujours les ingrédients liquides dans le récipient au début, puis les ingrédients plus mous et en dernier. les glaçons et les fruits congelés.
- Utilisez une spatule en plastique pour racler les parois ou vider le récipient, au besoin, mais toujours après avoir pris soin d'éteindre le mélangeur. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal afin d'éviter d'endommager le récipient ou le couteau.
- Le mélangeur s'éteint automatiquement après avoir fonctionné sans arrêt pendant 3 minutes, sauf en mode SOUPE où il fonctionne pendant 6 minutes avant de s'éteindre.
- Le broyage d'ingrédients durs et d'épices peut tacher l'intérieur du récipient, mais cela ne compromettra pas les résultats.
- Utilisez la fonction Turbo pour obtenir une poussée de puissance maximale afin de défaire les ingrédients durs.
- Ne mettez pas d'aliments ou de liquides au-delà de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE du récipient.
- Avant d'hacher certains ingrédients, tels que des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste d'agrumes, des miettes de pain, des noix ou des épices, ou de broyer des glaçons, assurez-vous que le récipient est parfaitement sec.
- Ne conservez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient.
- Évitez de transformer les aliments à l'excès.
- N'utilisez jamais d'ustensile dans le récipient quand l'appareil est allumé.
- Débranchez toujours le mélangeur avant de mettre les mains ou un ustensile dans le récipient.
- Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélangeur, car cela pourrait causer des blessures.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient.
- Pour faire de la soupe en purée ou de la sauce sans utiliser la fonction SOUPE, versez ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) de liquide de cuisson dans le récipient avec les solides cuits. Démarrez le mélangeur à la vitesse 1 et augmentez graduellement la vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Ayez toujours au congélateur un stock de cubes de jus, de lait ou de purée de fruits prêts à utiliser dans des boissons fouettées ou glacées. Ils dilueront moins le goût que les cubes de glace ordinaires.
- Congelez vos bananes surmûries afin de les utiliser dans des boissons fouettées ou des laits frappés. Il suffit de les peler, de les couper en morceaux et de les envelopper dans du papier ciré pour les conserver au congélateur jusqu'au moment de les utiliser.
- Utilisez la minuterie pour les aliments que vous ne voulez pas trop mélanger, comme la crème épaisse à transformer en crème fouettée ou les blancs d'œufs à transformer en neige ou en meringue.
- Le mélangeur Hurricane^{MC} Pro peut également être utilisé pour faire des gâteries glacées. Versez 1 tasse (250 ml) de boisson de riz, d'amande, de soja ou autre dans le récipient et ajoutez 1 lb (450 g) de fruits congelés en morceaux. Réglez le mélangeur à la vitesse 10 et appuyez sur MARCHE. Laissez le moteur tourner jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, en réduisant graduellement la vitesse à mesure que les gros morceaux se défont et que le mélange cesse de tourner sur lui-même dans le récipient.
- Quand on fait un mélange épais, comme de l'houmous, il est normal qu'une bulle d'air se forme au centre et que le mélange cesse de se transformer. Si cela se produit, réduisez la vitesse afin que la bulle éclate et que le mélange retombe et recommence à se mélanger. Une autre option est d'ajouter un peu de liquide, comme de l'huile ou de l'eau, au mélange.

TABLEAU DES ALIMENTS

Aliment	Quantité	Fonction ou vitesse	Durée d'exécution	Résultat ou emploi
Céréales et graines	1 à 3 tasses (250 à 750 ml)	Vitesse 10	30 à 40 secondes	Farine pour la cuisson
Fromage	Jusqu'à ½ lb (227 g) coupé en dés de 1 po (2,5 cm)	Vitesse 10	10 secondes	Farine pour la cuisson
Noix moulus	1 tasse (250 ml)	Vitesse 10	Impulsions jusqu'à mouture homogène	Farines de noix pour la cuisson
Beurres de noix	1 lb (454 g) de noix, plus ¼ à ¾ (60 à 180 ml) d'huile	Vitesse 1 — lorsque les noix ont commencé à tourner dans le récipient, ajouter l'huile en un filet par l'ouverture du	2 à 4 minutes	
Miettes de pain, biscuits ou craquelins	1 lb (454 g) de miettes, plus ¼ à ¾ (60 à 180 ml) d'huile	Vitesse entre 5 et 10, selon le degré de mouture désiré	10 à 15 secondes	Miettes pour panure ou cuisson. Du pain grillé donne de meilleurs résultats.
Laits frappés	Jusqu'à 8 tasses (2 L)	Vitesse 1 à 3	Environ 1 minute	
Boissons fouettées	Jusqu'à 8 tasses (2 L)	Fonction Boisson fouettée aux fruits ou aux légumes	Utiliser la durée programmée ou la personnaliser au goût	
Aliments pour bébés	Jusqu'à 4 tasses (1 L)	Vitesse variable — 2 à 6	1 à 2 minutes	Conserver au congélateur en portions individuelles dans des plateaux de glaçons.
Cocktails glacés	Jusqu'à 8 tasses (2 L)	Vitesse 10	45 secondes à 1½ minute	
Légumes crus	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Vitesse 10	10 secondes	Base de soupes, sauces et sautés
Sucre	1 tasse (250 ml)	Vitesse	10 secondes	Sucre surfin pour la cuisson ou fondre
Crème fouettée	2 tasses (500 ml)	Vitesse 1	1 minute	Pour de la crème fouettée sucrée, ajouter du sucre après 40 secondes (régler la minuterie) et continuer de mélanger pendant 20 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur Hurricane^{MC} Pro de Cuisinart^{MD} de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide.

1. Enlevez le récipient du socle-moteur et retirez le couvercle. Le récipient doit être lavé et essuyé après chaque utilisation ou lorsqu'il n'a pas servi pendant des périodes de temps prolongées. Nous recommandons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique à cette fin (voir les instructions à la page 6).
2. Lavez le couvercle à l'eau tiède savonneuse et rincez-le parfaitement.
3. Le récipient, le couteau et le couvercle peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
4. Pour nettoyer le socle-moteur, il suffit de l'essuyer avec un linge doux ou une éponge humidifiée d'une solution nettoyante, puis de l'assécher avec un linge sec. Assurez-vous que le socle est parfaitement sec avant de l'utiliser.
5. Vérifiez que le mélangeur est parfaitement sec et que le tampon du récipient est en position avant de le mettre en marche.

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

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents. Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2
Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: CBT2000C

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

IB-13519-CAN

@2015 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail: /
Courtrel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Printed in China /
Imprimé en Chine
15CC016133

www.cuisinart.ca

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets. Cuisinart™ offers a wide range of products of great quality qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.



Cuisinart
®

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.
Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.