

IB-12704-CAN

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.

14CC146816

Imprimé en Chine

Consumer_Canada@Cuisinart.com
Courriel centre au consommateur :
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
100 Conair Parkway,
©2014 Cuisinart Canada

www.cuisinart.ca

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de compoter et bouteilles de cuisine, et Savor the Good LifeTM.



Cuisinart^{MC}

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot culinaire. Pendant que le robot fonctionne à High, ajoutez l'ail et le gingembre par l'entonnoir et laissez avancer à votre portée. Ajoutez du poulet, du bœuf ou des cubes de tofu pour ce plat est une solution rapide pour incorporer tous les légumes que vous aimez à votre plat.

Donne 6 tasses (1,5 L)



2. Mettez le beurre dans une marmite moyenne à feu moyen-doux. Mettez le trancheur et remplacez-le par la cuillère et trancher la carotte et le céleri, puis l'enlever le disque pour trancher et remplacez-le par la lame pour hacher. Ajoutez l'origan et faites 5 à 6 minutes.

3. Pendant que la marmite chauffe, préparez les légumes. Insérez le disque pour trancher dans le bol du robot réservé-lès.

4. Enlevez le disque pour trancher et remplacez-le par la lame pour hacher. Ajoutez l'origan et faites 5 à 6 minutes.

5. Hachez grossièrement le poulet en faisant 2-3 pulsations. Videz le bol et mettez le poulet dans un bol à part.

6. Incorporez la farine dans les légumes et faites cuire pendant 3 minutes pour éliminer le goût de farine crue. Incorporez lentement 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet, augmentez l'intensité pour le faire mijoter lentement. Ajoutez les pommes de terre, le poivre à ébullition, puis réduisez l'intensité pour le porter à ébullition, puis réduisez l'intensité pour le faire mijoter lentement. Ajoutez les légumes sollicités tendres.

7. Ajoutez plus de bouillon au besoin, de sorte que le bol soit rempli. Ajoutez le lait et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

8. Versez la garniture dans un moule carré de 22,5 cm la d'une pellicule plastique.

9. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la pâte soit cuite et d'un brun doré, soit pendant environ 15 minutes. Laissez la tourtière reposer pendant au moins 15 minutes avant de la servir.

10. Gluides 32 g • prot. 27 g • lipides 28 g • prot. 12 mg • gras sat. 13 g • chol. 6 mg • sod. 288 mg •

11. Informations nutritionnelles par portion [1 tasse (250 ml)]:

Calories 79 (51 % provenant du gras) • glucides 8 g • prot. 2 g • lipides 5 g • gras sat. 1 g • chol. 6 mg • sod. 288 mg •

12. Assaisonnez au goût et servez immédiatement sur 5. Incorporer l'huile et les graines de sésame.

13. (9 pouces). Répartissez uniformément les morceaux de 9 pouces sur la garniture, en laissant environ 0,6 cm (¼ de pouce) entre chacun.

14. Pâtes sur la garniture, en laissant environ 0,6 cm (¼ de pouce) entre chacun.

15. Couppez-la en 9 morceaux. Réservez la pâte et couvrez-la avec un film plastique.

16. Pendant que la garniture cuît, préparez la pâte à tarte. Couppez-la en 9 morceaux. Réservez la pâte et couvrez-la avec un film plastique.

17. Pâtes sur la garniture, en laissant environ 0,6 cm (¼ de pouce) entre chacun.

18. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la pâte soit cuite et d'un brun doré, soit pendant environ 15 minutes. Laissez la tourtière reposer pendant au moins 15 minutes avant de la servir.

19. Gluides 494 (52 % provenant du gras) • prot. 16 mg •

20. (en fonction de 10 portions):

21. Informations nutritionnelles par portion

22. Calories 494 (52 % provenant du gras) • prot. 16 mg •

23. (en fonction de 10 portions):

24. Informations nutritionnelles par portion

25. (en fonction de 10 portions):

26. Informations nutritionnelles par portion

27. (en fonction de 10 portions):

28. Informations nutritionnelles par portion

29. (en fonction de 10 portions):

30. Informations nutritionnelles par portion

31. Informations nutritionnelles par portion

32. Informations nutritionnelles par portion

33. Informations nutritionnelles par portion

34. Informations nutritionnelles par portion

35. Informations nutritionnelles par portion

36. Informations nutritionnelles par portion

37. Informations nutritionnelles par portion

38. Informations nutritionnelles par portion

39. Informations nutritionnelles par portion

40. Informations nutritionnelles par portion

41. Informations nutritionnelles par portion

42. Informations nutritionnelles par portion

43. Informations nutritionnelles par portion

44. Informations nutritionnelles par portion

45. Informations nutritionnelles par portion

46. Informations nutritionnelles par portion

47. Informations nutritionnelles par portion

48. Informations nutritionnelles par portion

49. Informations nutritionnelles par portion

50. Informations nutritionnelles par portion

51. Informations nutritionnelles par portion

52. Informations nutritionnelles par portion

53. Informations nutritionnelles par portion

54. Informations nutritionnelles par portion

55. Informations nutritionnelles par portion

56. Informations nutritionnelles par portion

57. Informations nutritionnelles par portion

58. Informations nutritionnelles par portion

59. Informations nutritionnelles par portion

60. Informations nutritionnelles par portion

61. Informations nutritionnelles par portion

62. Informations nutritionnelles par portion

63. Informations nutritionnelles par portion

64. Informations nutritionnelles par portion

65. Informations nutritionnelles par portion

66. Informations nutritionnelles par portion

67. Informations nutritionnelles par portion

68. Informations nutritionnelles par portion

69. Informations nutritionnelles par portion

70. Informations nutritionnelles par portion

71. Informations nutritionnelles par portion

72. Informations nutritionnelles par portion

73. Informations nutritionnelles par portion

74. Informations nutritionnelles par portion

75. Informations nutritionnelles par portion

76. Informations nutritionnelles par portion

77. Informations nutritionnelles par portion

78. Informations nutritionnelles par portion

79. Informations nutritionnelles par portion

80. Informations nutritionnelles par portion

81. Informations nutritionnelles par portion

82. Informations nutritionnelles par portion

83. Informations nutritionnelles par portion

84. Informations nutritionnelles par portion

85. Informations nutritionnelles par portion

86. Informations nutritionnelles par portion

87. Informations nutritionnelles par portion

88. Informations nutritionnelles par portion

89. Informations nutritionnelles par portion

90. Informations nutritionnelles par portion

91. Informations nutritionnelles par portion

92. Informations nutritionnelles par portion

93. Informations nutritionnelles par portion

94. Informations nutritionnelles par portion

95. Informations nutritionnelles par portion

96. Informations nutritionnelles par portion

97. Informations nutritionnelles par portion

98. Informations nutritionnelles par portion

99. Informations nutritionnelles par portion

100. Informations nutritionnelles par portion

101. Informations nutritionnelles par portion

102. Informations nutritionnelles par portion

103. Informations nutritionnelles par portion

104. Informations nutritionnelles par portion

105. Informations nutritionnelles par portion

106. Informations nutritionnelles par portion

107. Informations nutritionnelles par portion

108. Informations nutritionnelles par portion

109. Informations nutritionnelles par portion

110. Informations nutritionnelles par portion

111. Informations nutritionnelles par portion

112. Informations nutritionnelles par portion

113. Informations nutritionnelles par portion

114. Informations nutritionnelles par portion

115. Informations nutritionnelles par portion

116. Informations nutritionnelles par portion

117. Informations nutritionnelles par portion

118. Informations nutritionnelles par portion

119. Informations nutritionnelles par portion

120. Informations nutritionnelles par portion

121. Informations nutritionnelles par portion

122. Informations nutritionnelles par portion

123. Informations nutritionnelles par portion

124. Informations nutritionnelles par portion

125. Informations nutritionnelles par portion

126. Informations nutritionnelles par portion

127. Informations nutritionnelles par portion

128. Informations nutritionnelles par portion

129. Informations nutritionnelles par portion

130. Informations nutritionnelles par portion

131. Informations nutritionnelles par portion

132. Informations nutritionnelles par portion

133. Informations nutritionnelles par portion

134. Informations nutritionnelles par portion

135. Informations nutritionnelles par portion

136. Informations nutritionnelles par portion

137. Informations nutritionnelles par portion

138. Informations nutritionnelles par portion

139. Informations nutritionnelles par portion

140. Informations nutritionnelles par portion

141. Informations nutritionnelles par portion

142. Informations nutritionnelles par portion

143. Informations nutritionnelles par portion

144. Informations nutritionnelles par portion

145. Informations nutritionnelles par portion

146. Informations nutritionnelles par portion

147. Informations nutritionnelles par portion

148. Informations nutritionnelles par portion

149. Informations nutritionnelles par portion

150. Informations nutritionnelles par portion

151. Informations nutritionnelles par portion

152. Informations nutritionnelles par portion

153. Informations nutritionnelles par portion

154. Informations nutritionnelles par portion

155. Informations nutritionnelles par portion

156. Informations nutritionnelles par portion

157. Informations nutritionnelles par portion

158. Informations nutritionnelles par portion

159. Informations nutritionnelles par portion

160. Informations nutritionnelles par portion

161. Informations nutritionnelles par portion

162. Informations nutritionnelles par portion

163. Informations nutritionnelles par portion

164. Informations nutritionnelles par portion

165. Informations nutritionnelles par portion

166. Informations nutritionnelles par portion

167. Informations nutritionnelles par portion

168. Informations nutritionnelles par portion

169. Informations nutritionnelles par portion

170. Informations nutritionnelles par portion

171. Informations nutritionnelles par portion

172. Informations nutritionnelles par portion

173. Informations nutritionnelles par portion

174. Informations nutritionnelles par portion

175. Informations nutritionnelles par portion

176. Informations nutritionnelles par portion

177. Informations nutritionnelles par portion

178. Informations nutritionnelles par portion

179. Informations nutritionnelles par portion

180. Informations nutritionnelles par portion

181. Informations nutritionnelles par portion

182. Informations nutritionnelles par portion

183. Informations nutritionnelles par portion

184. Informations nutritionnelles par portion

185. Informations nutritionnelles par portion

186. Informations nutritionnelles par portion

187. Informations nutritionnelles par portion

188. Informations nutritionnelles par portion

189. Informations nutritionnelles par portion

190. Informations nutritionnelles par portion

191. Informations nutritionnelles par portion

192. Informations nutritionnelles par portion

193. Informations nutritionnelles par portion

194. Informations nutritionnelles par portion

195. Informations nutritionnelles par portion

196. Informations nutritionnelles par portion

197. Informations nutritionnelles par portion

198. Informations nutritionnelles par portion

199. Informations nutritionnelles par portion

200. Informations nutritionnelles par portion

201. Informations nutritionnelles par portion

202. Informations nutritionnelles par portion

203. Informations nutritionnelles par portion

204. Informations nutritionnelles par portion

205. Informations nutritionnelles par portion

206. Informations nutritionnelles par portion

207. Informations nutritionnelles par portion

208. Informations nutritionnelles par portion

209. Informations nutritionnelles par portion

210. Informations nutritionnelles par portion

211. Informations nutritionnelles par portion

212. Informations nutritionnelles par portion

213. Informations nutritionnelles par portion

214. Informations nutritionnelles par portion

215. Informations nutritionnelles par portion

216. Informations nutritionnelles par portion

217. Informations nutritionnelles par portion

218. Informations nutritionnelles par portion

219. Informations nutritionnelles par portion

220. Informations nutritionnelles par portion

221. Informations nutritionnelles par portion

222. Informations nutritionnelles par portion

223. Informations nutritionnelles par portion

224. Informations nutritionnelles par portion

225. Informations nutritionnelles par portion

226. Informations nutritionnelles par portion

227. Informations nutritionnelles par portion

228. Informations nutritionnelles par portion

229. Informations nutritionnelles par portion

230. Informations nutritionnelles par portion

231. Informations nutritionnelles par portion

232. Informations nutritionnelles par portion

233. Informations nutritionnelles par portion

234. Informations nutritionnelles par portion



Done 15 tall tales

Le robot culinaire rend possible la préparation de certains aliments de la rue du Moyen-Quartier dans votre propre maison ! N'oubliez pas de faire tremper les pois chiches la veille.

FALAFEL

• Versez dans une casseroles de 3 pintes (2,83 L) suffisamment d'huile pour atteindre ¼ de poing (0,6 cm) d'épaisseur et laissez la casserole sur un feu moyen-vif jusqu'à ce que le thermomètre que vous y avez mis indique 37,5°F (19,0°C). Roulez les falafels dans la farine et secouez le surplus de farine avant de les mettre dans l'huile. Faites cuire les falafels 5 à 10 fois, pendant 2 ½ à 3 minutes au plus, en les remettant les étapes pour les autres falafels.

• Mettez-les sur une plaque recouverte d'un essuie-tout et servez les falafels avec des tranches de pita, des légumes et un fillet de vinagrette au tahini.

• Si vous préférez la cuision au four : préchauffez le four à 400°F (200°C). Recouvrez une plaque à pâtisserie d'un papier parchemin et versez-y un filet d'huile. Sautez les boulettes sur le papier parchemin. Versez un autre filet d'huile en tournant les boulettes pour bien les enduire. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes, en tournant les boulettes en milieu de cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient crostillantes et dorées.

ENTREES 43

Calories 62 (44 % protein, 2 g. mat. gras. 3 g
gluclides 7 g. prot. 0 g. chol. 0 mg. sod. 138
g. gras sat. 0 g. mat. gras. 0 mg. sod. 138
mg calc. 9 mg. fibres 1 g

Calories 48 (48 % provenant du gras) • glucides 5 g • prot. 1 g • lipides 3 g • gras sat. 0 g • chol. 12 mg • sod. 105 mg • calc. 9 mg • fibres 1 g

(en fonction de 12 portions) :

1100 ml de lait maternel ou lait maternisé pour bébé

4. Servez les galettes tièdes avec de la compote de pommes et de la crème sure.

Informations pour participer à la partie

3. Versez l'huile dans une grande poêle antiadhésive, à feu moyen-vif. Versez le mélange dans la casserole, une cuillère à soupe complète par gâteau. Aplatissez les gâteaux pour faire des ronds de $2\frac{1}{2}$ pouces, à l'aide du dos de la cuillère. Faites cuire les gâteaux 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient crostallins et dorés. Faites de même la fois, environ $1\frac{1}{2}$ à 2 minutes par côté, jusqu'à ce pour tous les gâteaux, en ajoutant de l'huile au beurre. Mettez les gâteaux cuits sur une grille déposée sur une plaque à pâtisserie, au four, à 200°F (90°C).

2. Transferez les légumes dans un bol moyen. Ajoutez le sel, le poivre et la farine, puis mélangez le tout uniformément. Incorporer graduellement l'œuf battu jusqu'à ce que vous n'ayez pas à utiliser l'œuf entier. (Il se peut que vous n'ayez pas à utiliser l'œuf entier, mais il peut être trop humide, sinon les galettes seront trop sèches.)

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot culinaire. Ajoutez le persil et faites 5 à 6 longues pulsations pour le hacher fin. Laissez le persil dans le bol, retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le disque moyen pour râper. Mettez les légumes à cuire dans un linge de cuisine propre et tordez-le au-dessus d'un bol ou de l'évier pour retirer le surplus d'eau
2. Donnez à chaque gâteau de 6,3 cm (2 1/2 po) la forme d'un bouton de lanière et râpez la pomme de terre, le zucchini, la carotte et l'oignon à High. Enveloppez les légumes qui conviennent et râpez la pomme de terre, le zucchini, l'horizontale dans l'entonnoir (coupes de la grosseur la conviennent) et râpez la pomme de terre, le zucchini, la carotte et l'oignon à High. Enveloppez les légumes

Donne dix à douze gâteaux de 6,3 cm (2 1/2 po)

Une nouvelle version des traditionnelles latkes aux pommes de terre.

GATEAUX AUX ZUCCHINI-CAROTTES-POMMES DE TERRE

SALADE DE CHOU

Voici une version sans mayonnaise de ce plat classique, toute aussi bonne et légère, et avec le même goût.

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot

Le set de cerise est le pointe et appuyez sur l'aise pour bien mélanger le tout. Réservez.

2. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le disque moyen pour râper, puis faites râper les carottes à High. Retirez le disque pour râper et mettez-le dans l'autre sens pour faire trancher les choux à High. Transferez les ingrédients dans un grand bol à mélanger ou de service et mélangez-les.

Calories 55 (68 % provenant du gras) • glucides 4 g • prot. 1 g • lipides 4 g • gras sat. 1 g • chol. 0 mg • sod. 89 mg • Calorimétrie nutritionnelle par portion [½ tasse (125 ml)] :

3. Gouttez et assaisonnez au goût.

NORI FRACHIMENT MOLU
 GROSSE CAROTTE PELLE
 DE TEDE CHOU ROUGE
 SANSTROGON, SOFT
 ENVIRON 8 OUNCES (230 G)
 DE TEDE CHOU DE SAVOIE
 SANSTROGON, SOFT
 ENVIRON 8 OUNCES (230 G)
 ENVIRON 8 OUNCES (230 G)
 SANSTROGON, SOFT
 DE TEDE CHOU DE SAVOIE
 SANSTROGON, SOFT
 ENVIRON 8 OUNCES (230 G)
 ENVIRON 8 OUNCES (230 G)

A small icon of a whisk, used to represent mixing or stirring.

1. Versez l'huile d'olive dans une grande casseroles, à feu

Le pesto est à l'honneur dans cette savoureuse soupe printanière.

MINESTRONE AUX LÉGUMES PRINTANIERS

| | | | |
|----|--|---|--|
| 1 | GOUSSÉ D'AIL | C. A THÈ (7 ML) D'HUILE | 2. Pendant que l'huile chauffe, préparez les légumes. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot culinaire. Ajoutez l'ail, le gingembre et le poireau, puis ajoutez le ketchups, le vinaigre de cidre, l'huile, le sel de céleri et le poivre et appuyez sur Pulse pour bien mélanger le tout. Réservez. |
| 2 | GOUSSÉ D'AIL | 2,5 CM (1 POCHE) | 1 TASSE (250 ML) DE PERSIL TRAILÉEN FRAIS, SANS LES TIGES |
| 3 | PETITS OGNOONS VERTS, NETTOYES ET COUPES EN POURCE | 1 (1 POCHE) | 1 le sel de céleri et le poivre et appuyez sur Pulse pour bien mélanger le tout. Réservez. |
| 4 | DE SEL | DE (3,75 ML) DE SEL | 2. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le disque moyen pour râper, puis faites râper les carottes à High. Retirez le disque pour râper et faites râper les carottes à High. Transferez les ingrédients dans un bol à mélanger ou de service et mélangez-les |
| 5 | CASHER | C. A THÈ (2 ML) DE POIVRE NOIR | 3. Prendez une lame pour cuiseur, retirez la lame poivrie et faites sauter le tout. |
| 6 | TRAJINÉE DE SEL | 2,5 CM (1 POCHE) | 4. Faites 6 à 8 pulsations jusqu'à ce que le tout soit haché fin. Transferez le mélange dans la casseroles avec ¼ de c. à the de sel (1 ml) et une pincée de sel de céleri et de poivre et appuyez sur Pulse pour bien mélanger le tout. Réservez. |
| 7 | TRIGES | 2 C. A SOUPE (30 ML) DE KETCHUP | 5. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le disque moyen pour râper, puis faites râper les carottes à High. Retirez le disque pour râper et faites râper les carottes à High. Transferez les ingrédients dans un bol à mélanger ou de service et mélangez-les |
| 8 | POIVRIER NOIR | 2 C. A SOUPE (30 ML) DE VINAIGRE DE CIDRE | 6. Poudrez avec 1 cuillère à soupe de poivre noir et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre et mélangez. |
| 9 | FRAJICHEMENT MOLU | 2 C. A SOUPE (30 ML) DE CHOUX À | 7. Poudrez avec 1 cuillère à soupe de poivre noir et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre et mélangez. |
| 10 | CAROTTES MYOHNNES PELÉES, | 2 C. A SOUPE (30 ML) D'HUILE | 8. Poudrez avec 1 cuillère à soupe de poivre noir et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre et mélangez. |
| 11 | DEUX | 2 C. A SOUPE (30 ML) D'HUILE | 9. Poudrez avec 1 cuillère à soupe de poivre noir et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre et mélangez. |



Done environment 12 tasks

(13) sess

1. Transcbez le zucchini et la courge à High et servez-les dans des bols. Une fois que les légumes sont cuits, incorporez les pommes de terre et le bouillon. Augmentez l'intensité du feu pour porter le mélange à ébullition. Reduisez-le ensuite pour faire mijoter le mélange, puis ajoutez le zucchini, la courge, les pois chiches et les haricots. Laissez mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres, environ 20 à 30 minutes. Incorporez les ditalini cuits, si il y a lieu, et laissez mijoter pendant encore 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes. Goûtez et assaisonnez au goût.

2. Servez dans des bols individuels et versez une bonne cuillère de pesto sur le dessus. Il est préférable de melanger le pesto avant de manger la soupe.

3. Nutritional information per serving [1 cup (250 ml)]: Calories 127 (19% from fat) • carb. 20g • pro. 7g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 659mg • calc. 57mg • fiber 5g

5. Soupe au gout assaisonnée des bols individuels et versez une bonne cuillérée de pesto sur le dessus. Il est préférable de mélanger le pesto avant de manger la soupe.

6. Nutritional information per serving [1 cup (250 ml)]:

- Calories 127 (19% from fat) • carb. 20g • pro. 7g • fat 3g
- sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 659mg • calc. 57mg • fiber 5g

Augmentez l'intensité du feu pour porter le melanage à ébullition. Réduisez-le ensuite pour faire mijoter le melanage, puis ajoutez le zuchini, la courge, les pois chiches et les haricots. Laissez mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres, environ 20 à 30 minutes. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 20 à 30 minutes. Laissez mijoter encore 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes. Goûtez et ajoutez miel ou sel si nécessaire.

1. Ensuite, ajoutez les ingrédients dans un bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez la casseroles avec le reste du sel et du poivre et la farce. Faites cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.
2. Transfitez la farce dans un bol et ajoutez les légumes réservés. Mélangez bien et servez avec du pain ou des pommes de terre.

culinaire. Ajoutez l'ail, le gingembre et le poireau, puis faites 6 à 8 pulsations jusqu'à ce que le tout soit haché fin. Transferez le mélange dans la casserole avec $\frac{1}{4}$ de c. à the de sel (1 ml) et une pincée de poivre et faites sauter le tout.

3. Pendant que l'ail et le poireau cuisent, retirez la lame trancher. Lisez les carottes et le céleri dans pour hacher et remplacez-la par le disque moyen pour trancher. Lisez les carottes et le céleri dans

l'extracteur, ou les tranches faites à la main. Ajoutez l'ail et le gingembre et le poireau, puis faites 6 à 8 pulsations jusqu'à ce que le tout soit haché fin. Transferez le mélange dans la casserole avec $\frac{1}{4}$ de c. à the de sel (1 ml) et une pincée de poivre et faites sauter le tout.

- Versez l'huile d'olive dans une grande casseroles, à feu moyen.
- Pendant que l'huile chauffe, préparez les légumes.
- Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot

| | | | | | |
|---|-----|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---|
| 1 | 11% | GOUSSÉ D'AIL | C. À THÈ (7 ML) D'HUIILE | D'OLIVE |  |
| 1 | 1% | PETTI POIREAU NETTOYÉ ET | COUPE EN MORCEAUX DE | 2,5 CM (1 POUCE) |  |
| 1 | 1% | CASHER | DE SEL | C. À THÈ (3,75 ML) DE SEL |  |
| 2 | 1% | C. A THÈ (2 ML) DE POIVRE NOIR | FRAICHEMENT MOULU | C. A THÈ (2 ML) DE POIVRE NOIR |  |
| 3 | 1% | NETTOYES ET COUPEES EN | CAROTTES MOYENNES PELÉES, | CAROTTES MOYENNES PELÉES, |  |
| 3 | 1% | DEUX | | | |

GAZPACHO

Cette soupe savoureuse et relevée est parfaite tout le long de l'été.

Donne 3 1/2 tasses (875 ml)



Cette soupe veloutée est toute indiquée pour une fraîche journée d'automne

1. Mettez le beurre dans une casserole moyenne ou

2. Prendant que le beurre chauffe, préparez les légumes.

3. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot

4. Ajoutez l'ail et le gingembre et le poivron.

5. Arretez l'appareil, dégagéz-en les parois et ajoutez le persil, les oignons verts, le concombre, les poivrons et les tomates. Appuyez sur Pulse 5 à 6 fois pour hacher le tout grossièrement.

6. Incorporez les autres ingrédients et appuyez de nouveau sur Pulse 6 ou 7 fois. Goûtez et assaisonnez au goût. Servez.

7. Incorporez 8 à 10 plastrons jusqu'à ce que le tout soit

haché fin. Mettez le mélange dans une casserole avec

une pincée de sel et de poivre. Faites sauter les

légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres (le feu doit

être bas pour que les légumes ne se colorent pas).

8. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le

épaulement uniformément. Ajoutez la cannelle, le poivre

de tout uniformément. Ajoutez la cannelle, le poivre

à High. Incorporez les légumes tendres et mélangez

à High. Incorporez les patates douces

à High. Incorporez les patates tranchées (le feu

doit être pour amener le mélange à ébullition. Une fois

que le mélange bout, réduisez le feu et laissez mijoter

pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les

patates soient tendres.

9. Ajoutez cannelle à la soupe et laissez mijoter

pendant 2 minutes pour obtenir une consistance

légumineuse. Faites fonctionner l'appareil à High

pendant 2 minutes pour obtenir une consistance

onctueuse.

10. Remettez la soupe dans la casserole pour la

rechauffer. Incorporez la crème, si y a lieu.

11. Goûtez et assaisonnez au goût.

12. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse (250 ml)) :

Calories 221 (66 % provenant du gras) • glucides 17 g • prot. 1 g • lipides 16 g • gras sat. 11 g • chol. 55 mg • sod. 598 mg • calc. 29 mg • fibres 2 g

SOUPE CRÉMEUSE AUX PATATES DOUCES

1. Mettez le beurre dans une casserole moyenne ou

2. Prendant que le beurre chauffe, préparez les légumes.

3. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot

4. Ajoutez l'ail, le gingembre et le poivron.

5. Arretez l'appareil, dégagéz-en les parois et ajoutez le

persil, les oignons verts, le concombre, les poivrons

et les tomates. Appuyez sur Pulse 5 à 6 fois pour

hacher le tout grossièrement.

6. Incorporez les autres ingrédients et appuyez de

nouveau sur Pulse 6 ou 7 fois. Goûtez et assaisonnez

au goût. Servez.

7. Incorporez 8 à 10 plastrons jusqu'à ce que le tout soit

haché fin. Mettez le mélange dans une casserole avec

une pincée de sel et de poivre. Faites sauter les

légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres (le feu doit

être bas pour amener le mélange à ébullition. Une fois

que le mélange bout, réduisez le feu et laissez mijoter

pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les

patates soient tendres.

8. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le

épaulement uniformément. Ajoutez la cannelle, le poivre

de tout uniformément. Ajoutez la cannelle, le poivre

à High. Incorporez les légumes tendres et mélangez

à High. Incorporez les patates douces

à High. Incorporez les patates tranchées (le feu

doit être pour amener le mélange à ébullition. Une fois

que le mélange bout, réduisez le feu et laissez mijoter

pendant 2 minutes pour obtenir une consistance

onctueuse.

9. Remettez la soupe dans la casserole pour la

rechauffer. Incorporez la crème, si y a lieu.

10. Goûtez et assaisonnez au goût.

11. Information nutritionnelle par portion (1/2 tasse (125 ml)) :

Calories 24 (5 % provenant du gras) • glucides 5 g • prot. 1 g •

lipides 6 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 362 mg •

calc. 18 mg • fibres 1 g

Information nutritionnelle par portion (1/2 tasse (125 ml)) :

Calories 24 (5 % provenant du gras) • glucides 5 g • prot. 1 g •

lipides 6 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 362 mg •



Donne environ 3 tasses (750 ml)

Cette soupe savoureuse et relevée est parfaite tout le long de l'été.

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot

2. Ajoutez l'ail et le gingembre par l'entonoir.

3. Cuillâtre. Prendant que le robot fonctionne à High,



PAIN AU RAPINI

Le fromage ricotta dans cette recette accompagne à merveille le petit goût amer du rapini.

HARICOTS FRITS

On peut facilement les acheter en boîte de conserve, mais en les préparent soi-même, c'est tout aussi facile et beaucoup plus délicieux!



Donne environ 1 tasse (250 ml)

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot bol et mélangez-les à High jusqu'à ce qu'ils soient cuinaires. Mettez l'alli, l'oignon et le jalapeño dans le bol et mélangez.

haches fin.

2. Versez 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile dans une cuillère à soupe (15 ml) de mélange.

que l'huile est chaude, ajoutez les légumes hachés,

la pâte de tomate, une pincée de sel, le cuimin et le poêle antiadhésive moyenne à feu moyen. Une fois

que l'huile est chaude, ajoutez les légumes hachés,

la pâte de Cayenne. Faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit pendant environ 4 minutes.

pendant environ 6 à 8 minutes.

3. Mettez tous les ingrédients dans le robot culinaire toujours muni de la lame pour hacher. Appuyez sur Pulse jusqu'à ce que vous obtenez la consistance souhaitée, en ajoutant de l'eau par l'entonnoir pour ainsi obtenir une texture riche et crémeuse. Salez au goût.

4. Versez l'autre cuillère d'huile dans la même poêle, coulez-y la purée de haricots et faites-la cuire en verser à feu moyen-vif. Une fois que l'huile est chaude, servez le pain chaud.

Information nutritionnelle par portion (1/4 de tasse (60 ml)) :

Calories 83 (41 % provenant du gras) • glucides 10 g • prot. 3 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 311 mg • calc. 28 mg • fibres 3 g

Information nutritionnelle par portion (1/4 de tasse (60 ml)) :

Information nutritionnelle par portion (1/4 de tasse (60 ml)) :

Calories 83 (41 % provenant du gras) • glucides 10 g • prot. 3 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 311 mg • calc. 28 mg • fibres 3 g

Calories 83 (41 % provenant du gras) • glucides 10 g • prot. 3 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 311 mg • calc. 28 mg • fibres 3 g

Calories 83 (41 % provenant du gras) • glucides 10 g • prot. 3 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 311 mg • calc. 28 mg • fibres 3 g

NACHOS EN DIX COUCHES

Ces nachos regorgent de tous les meilleurs ingrédients. Vous pouvez modifier cette recette à votre gré en utilisant différents fromages ou en remplaçant certains ingrédients par vos favoris.

Donne 10 à 12 portions



1. Préchauffez le four à 375°F (190°C). Recouvrez une plaque à biscuits d'une feuille d'aluminium.

2. Répartissez uniformément des bonnes cuillerées de haricots frits sur les croûtes. Réservez-les.

3. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot culinaire. Mettez les oignons verts et le jalapeño dans le bol et faites environ 5 pulsations pour les hacher grossièrement. Videz le bol et répartissez le mélange uniformément sur les croûtes et les haricots.

4. Retirez la lame pour hacher et remplacez-la par le disque moyen, puis faites trancher les olives à High.

5. Faites cuire les nachos pendant environ 15 minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et qu'il soit légèrement doré. Servez immédiatement avec de la salsa, du guacamole et de la crème sure.

6 A 8 ONCES (170 A 230 G) DE MONTREY JACK OU DE CHEDDAR, OU UN MÉLANGE DES DEUX, RÉFRIGÉRÉ

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE SALSA (PAG 27)

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE MONTREY JACK OU DE CHEDDAR, OU UN MÉLANGE DES DEUX, RÉFRIGÉRÉ

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE GUACAMOLE (PAG 28)

7 A 8 DE TASSE (125 ML) DE SURE OU DE YOGOURT

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE NATURE

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE CREAM

7 A 8 DE TASSE (150 ML) DE

BEURRE A LANETH

1. Utilisez la beurre européenne de haute qualité fait toute la différence, alors régaliez-vous et optez pour une bonne margarine pour faire cette recette.
2. Mettez l'aneth dans le bol et hachez-la à High pendant environ 10 secondes.
3. Ajoutez le beurre, le sel et le poivre. Mélangez le tout à High en dégagéant les parois au becsoin, pendant environ 10 secondes.
4. Goûtez et assaisonnez au goût.

Donne $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml)

Vous en trouverez la recette en page 23, avec notre sandwich pour le thé au cornichon et au radis, mais il est également superbe pour badigeonner du pain grillé ou roti.

1. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot
2. Mettez l'aneth dans le bol et hachez-la à High pendant environ 10 secondes.
3. Ajoutez le beurre, le sel et le poivre. Mélangez le tout à High en dégagéant les parois au becsoin, pendant environ 10 secondes.
4. Goûtez et assaisonnez au goût.

1. DE Tasse (60 ml) D'ANETH
2. Tasse (125 ml (1 BÂTON) DE BEURRE DE BONNE QUALITÉ,
3. PINCEES DE SEL CASHER
4. PRINCIPES DE POIVRE NOIR

Information nutritionnelle par portion [2 cuillères à thé (10 ml)]:

Calories 67 (100 % provenant du gras) • glucides 0 g • prot. 0 g • lipides 7 g • gras. sat. 5 g • chol. 20 mg • sod. 24 mg • calc. 0 mg • fibres 0 g

Information nutritionnelle par portion [2 cuillères à soupe (30 ml)]:

Calories 96 (11 % provenant du gras) • glucides 18 g • prot. 3 g • lipides 1 g • gras. sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 144 mg • calc. 16 mg • fibres 2 g

Information nutritionnelle par portion

ci-dessus.

Pain grillé et mélangez le tout selon les instructions drôle, d'ail en poudre et d'origan en flocons moulus au ajoutez $\frac{1}{4}$ de c. à the (1 ml) d'origan, de basilic déshy- Conseil: Pour obtenir une chapelle aromatisée,

obtenir d'une chapelle fine.

Remarque: Vous pouvez également faire une chapelle 60 secondes.

texture recherchée, soit pendant environ 30 à puis sur la touche High jusqu'à obtention de la mélanger et appuyez 6 à 8 fois sur la touche Pulse, culinaire. Émiettez le pain directement dans le bol à 2. Mettez la lame pour hacher dans le bol du robot four grillé-pain pour économiser énergie et argent.)

cuillères tranches de pain, vous pouvez utiliser favorite à fait sec. (Étant donné que vous ne faites cuire que environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit tout tranches de pain en une seule cuche pendant 1. Préchauffez le four à 325°F (160°C). Faites cuire les

Donne $\frac{2}{3}$ tasse (150 ml)



Pourquoi acheter de la chapelle quand vous pouvez la faire vous-même en un rien de temps avec votre robot CuisinartMD?

CHAPELURE FRAICHE DE BASE

TRANCHES DE PAIN BLANC

CHAPELURE FRAICHE DE BASE 14

RECETTES DE BASE

| | |
|--|----|
| SOUPE/SALADES/PLATS D'ACCOMPAGNEMENT | |
| Gazpacho | 36 |
| Soupe crèmeuse aux patates douces | 37 |
| Minestrone aux légumes printaniers | 38 |
| Salade de chou | 39 |
| Salade hachée | 40 |
| Choux de Bruxelles émincés | 41 |
| Gâteaux aux zucchini-carottes-pommes de terre | 42 |
| Falafel | 43 |
| Pizza Margherita | 44 |
| Ouiche aux champignons, au poireau et au gruyère | 45 |
| Tourtière au poulet | 46 |
| Sauté de légumes | 47 |
| Tacos à l'américaine | 48 |
| Bâtonnets de poisson | 49 |
| PÂTES ET PAINS | |
| Pâte à pizza | 50 |
| Pâte brisée | 51 |
| Pâtes aux pains au beurre | 52 |
| Biscuits au beurre | 53 |
| DESSERTS | |
| Crème au fromage à la citrouille | 54 |
| Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème | 55 |
| Tarte aux pommes classique | 56 |

| | |
|---|----|
| RECETTES DE BASE | |
| Chapelle fraîche de base | 14 |
| Fromage à la crème aux légumes | 16 |
| Fromage à la crème au saumon | 16 |
| Beurre d'arachides | 17 |
| Vinaigrrette de base | 17 |
| Vinaigrrette au tajini | 18 |
| Vinaigrette César | 19 |
| Mayonnaise | 20 |
| Sauce tomates simple | 21 |
| Remoulade | 22 |
| Salsa aux tomates | 23 |
| Guacamole | 24 |
| Muffins belle-de-jour | 25 |
| Pain épicé au zucchini | 26 |
| Frittata aux poivrons, oignons et pommes de terre | 27 |
| Načos en dix couches | 28 |
| Humous | 29 |
| Haricots frits | 30 |
| Sandwiches pour le thé – radis-cornichon | 31 |
| Načos | 31 |
| Pains farcis à la saucisse (style stromboli) | 32 |
| Pains farcis au raphi | 33 |

ALIMENT OUTIL MODE D'EMPLOI

| | | |
|-----------------|------------------------------------|--|
| Crème glacée | Lame pour hacher/mélinanger/ Pettr | Mettes dans le bol des fruits concassés coupés en morceaux de 2,5 cm (1 poce), sauf une liquidité (si on lait) et un édulcorant comme du sucre, du miel, du sirop d'érable, etc. Appuyez sur Dn jusqu'à obtention d'une texture lisse. |
| Crème fouettée | Lame pour hacher/mélinanger/ Pettr | Mélinangez la crème bien refroidie jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez du sucre au besoin et continuez de maléinager le tout jusqu'à ce que la crème soit la consistance recherchée. Cette crème est dense et parfaite comme garniture sur un gâteau ou de crème glacée sucrée et parfumée au choix. |
| Sucre ultra fin | Lame pour hacher/mélinanger/ Pettr | Passer 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. |
| Viande hachée | Lame pour hacher/mélinanger/ Pettr | Coupez-la en morceaux de 1,25 cm (½ poce). Appuyez sur Pulse pour hacher la viande, environ 14 fois suffisent ou jusqu'à ce que vous obtenez la consistance recherchée. Si vous voulez obtenir une purée maléinagez le tout plus longtemps. Ne hachez qu'un réduisez jamais en purée plus de 340 g (¾ de livre) à la fois. |

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

LAME POUR HACHER/M
PÉTRIR

Utilisation des disques réversibles pour trancher et râper

- Pour réduire des aliments solides en purée et mélanger pour tendre en puree des pommes de terre blanches coupées.
 - Préparer une soupe ou une sauce : égoutter les aliments solides et passer-les sous un robot culinaire. Ajouter du jus de cuisson et pourstir avec une cuillère.
 - Le disque pour trancher donne des tranches mi-congelée. Le disque pour râper peut râper la pomme de terre, des carottes et des zucchini. Il peut également râper des légumes comme des pommes de terre, des carottes et des zucchini.
 - Étirer toujours les aliments utilisés dans l'entonnoir pour les trancher ou les râper. La pression à appuyer dépend des aliments : une pression légère pour les aliments mous et moyenne, pour les aliments moins mous et ferme, pour les aliments plus durs. Appliquer toujours une pression égale.
 - Pour les fruits ou les légumes ronds : couper soit à la tranche épaisse de l'aliment de façon qu'il ne tombe pas pour l'entonnoir, couper-le en deux ou en quatre. Appliquer toujours une pression égale.

FONCTIONS DE L'APPAREIL

- Pour hacher des ingrédients crus : peler-les et enlever-les en le cœur, les peler ou les noyaux.
 - Les aliments doivent être coupés en morceaux de 1,25 à 2,5 cm (½ à 1 poce). Les aliments coupés de la même grosseur donnent des résultats plus uniformes.

me anger/pétrin
Pour hacher

- FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL**

1. Une fois que l'appareil a été assemblé et préparé à la section le bouton Pulse de l'aggrégat repêchée, appuyez sur le bouton Pulse de l'aggrégat repêchée, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.

2. Utilisation de la lame pour hacher/ mélanger/pétrir

1. Pour hacher des ingrédients crus : peler les et élever-les-en le cœur, les dépissons ou les noyaux. Pour hacher des ingrédients crus : peler-les et élever-les-en le cœur, les dépissons ou les noyaux.

2. Pour hacher des ingrédients crus : peler-les et élever-les-en le cœur, les dépissons ou les noyaux.

3. Pour hacher des ingrédients crus : peler-les et élever-les-en le cœur, les dépissons ou les noyaux.

4. Mettre le poussoir vis-à-vis l'ouverture de bol. Entourez l'ouverture de bol, puis appuyez dessus pour le couvercle du bol, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement.

5. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.

6. Mettre le poussoir vis-à-vis l'ouverture de bol. Entourez l'ouverture de bol, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement.

7. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.

TRANCHER ET RÂPER

1. Posez une 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. Posez-le soigneusement sur l'adaptateur en métal et utilisez vers le haut.

DISQUE REVERSIBLE POUR TRANCHER ET RÂPER

- DISQUE REVÉRISIBLE POUR TRANCHER ET RÂPER**

 1. Posez le bol à mélanger sur le bloc-moteur en mettant la poignée à droite du centre.
 2. Choisissez le disque qui convient.
 3. Posez soigneusement sur l'adaptateur en mettant le côté à utiliser vers le haut.
 4. Mettez le poussoir vis-à-vis l'ouverture de l'entonnoir sur le couvercle du bol, puis appuyez dessus pour l'insérer complètement.
 5. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil.
 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.
 8. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
 9. Posez le bol à mélanger sur le bloc-moteur en mettant la poignée à droite du centre.
 10. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
 11. Posez le bol à mélanger sur le bloc-moteur en mettant la poignée à droite du centre.
 12. Choisissez le disque qui convient.
 13. Posez soigneusement sur l'adaptateur en mettant le côté à utiliser vers le haut.

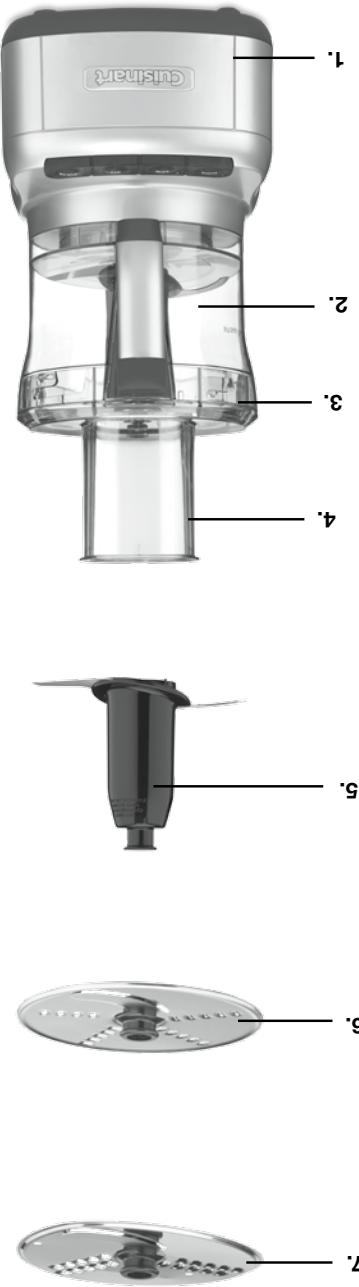


TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| Instructions importantes de déballage..... | 3 |
| Consignes importantes de sécurité | 4 |
| Pièces..... | 6 |
| Instructions d'assemblage | 7 |
| Commanades de l'appareil | 7 |
| Fonctions de l'appareil | 7 |
| Guide de l'utilisatuer | 9 |
| Nettoyage, rangement et entretien | 10 |
| Pour votre sécurité | 10 |
| Données techniques | 10 |
| Dépannage | 11 |
| Recettes | 12 |
| Bloc-moteur avec adaptateur fixe et boutons de commande pratiques | 1. |
| Bol à mélanger de 8 tasses (1,9 L) | 2. |
| Couvercle avec entonnoir | 3. |
| Poussoir qui s'insère dans l'entonnoir | 4. |
| Lame en métal pour hacher/mélannger/pétrir | 5. |
| Disque réversible moyen pour trancher/râper | 6. |
| Disque réversible pour trancher/râper | 7. |
| Sans BPA (non illustre) | 8. |
| Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments ou les liquides ne contiennent pas de BPA | 9. |

PIECES

REMARQUE : Utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

Si vous ne possédez pas une prise avec mise à la terre, vous pouvez utiliser un adaptateur comme à la Figure B, de façon à pouvoir insérer une fiche à 3 broches sur la prise à deux fiches.

Comme à la Figure C, l'adaptateur doit être branché à la prise de la terre en fixant la patte de mise à la terre sous la vis de la plaque de la prise de courant.

REMARQUE : N'enlevez pas la prise de terre.

MISE EN GARDE : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devrez déterminer si la vis sur la plaque de la prise est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien agréé.

N'utilisez jamais un adaptateur à moins d'être certain que la vis est bien mise à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DOMESTIQUE SEULEMENT

MISE EN GARDE : RISQUE
DE FEU OU DE DÉCHARGE
ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DU DÉCHARGE
ÉLECTRIQUE, N'ENLEVÉZ PAS LA PLAQUE (OU LA PARTIE ARRIBÈRE)
AUCUNE PIÈCE A L'INTERRUIRE N'EST REPARABLE PAR L'UTILISATEUR
TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ



INSTRUCTIONS SPECIALES SUR LE CORDON

mis 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. Figure A illustre la figure A.

A rectangular warning label with a black border. The word "MISE EN GARDE" is written in large, bold, white capital letters in the center. At the top, there is a small white box containing the text "RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE" and "ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR". On the left side, there is a white triangle containing a black exclamation mark symbol. On the right side, there is a white triangle containing a black lightning bolt symbol.

Le symbole de l'éclair en forme de flèche dans un triangle équilatéral est conçu pour alerter l'utilisatrice de la présence d'une tension dangereuse non isolée dans l'enclume du produit, qui pourraient être suffisamment puissante pour déclencher une弧de feu ou de présentoir un risque de choc électrique.

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

i

Le point d'exclamation indique que l'utilisatrice doit trianguler évidemment dans la documentation fonctionnelle dans la documentation fonctionnelle impérative.

Le symbole de l'électricité dans un triangle pour avertir l'utilisateur de la présence d'une tension dans l'enceinte et de charge électrique.

MISE EN GARDE DE FEU OU DE ELECTRIQUE

SEULEMENT
D'OMMELIS

DOMESTIC USAGE

CONSERVE STRUCTURE

AVIS : Si votre robot cultiveur possède une lame est plus large que 12 cm, il devra être démonté pour être placé dans un sac de transport.

CONSIGNES D'IMPORTEURS DE SECURITE

CAPACITÉ MAXIMALE RECOMMANDÉE

1. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus pas Cuisinart pourraient causer un feu, une décharge électrique, une blessure corporelle ou encore, un dommage à votre robot culinaire.

2. Pour éviter un possible fonctionnement défectueux de l'interrupteur sur le couvercle du bol, ne rangez jamais le robot culinaire en métal, le couvercle en position verrouillée.

3. La puissance maximale de 350 watts est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. Les autres accessoires recommandés consomment considérablement moins d'électricité.

4. Ne faites pas fonctionner votre appareil si 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 cet espace touche à l'appareil ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en toute sécurité.

• Rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe. Utilisez pas l'appareil.

• touche aux parties de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en fermant.

• 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

5. Pour éviter un possible fonctionnement défectueux de l'interpréteur sur le couvercle du bol, ne range jamais le robot coulinaire en métal, tant le couvercle en position verrouillée.

6. La puissance maximale de 350 watts est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. Les autres accessoires recommandés consomment considérablement moins d'électricité.

7. Ne faites pas fonctionner votre appareil si est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. Si vous le rangez dans un espace électrique, débranchez-le toujours de la prise de courant. Autrement, il pourra y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de cet espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en toute sécurité.

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 1-800-477-7606 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Gardez les mains ainsi que les spatules ou autres ustensiles à écart des lames ou des disques en mouvement pendant le fonctionnement afin d'éviter toute possibilité de blessure grave ou de dommage au robot coulinaire. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement lorsque le robot coulinaire est arrêté.

Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'utilisez pas vos mains pour pousser les aliments à travers ou à râper. Utilisez toujours le pousser.

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 1-800-477-7606 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

• Rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de rotation. Utilisez l'axe pour reduire les risques de blessure, du m鷚eur. Pour r茅duire les risques de blessure, il ne doit y avoir aucune lame ni aucun disque sur l'axe, 脿 moins que le bol n'ait 芥e fixe en place.

3. Retirez le livre d'instructions et démontez ainsi sa propre casette.

4. Retirez les matériaux d'emballage.

5. Rincez le vase à l'eau tiède, puis essuyez-le avec une serviette sèche.

6. Placez le vase dans un endroit sec et à l'abri des rayons du soleil.

7. Remplissez le vase d'eau et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.

8. Ajoutez des fleurs fraîches et profitez de leur belle couleur et parfum.

5. Pour éviter un possible fonctionnement défectueux de l'interpréteur sur le couvercle du bol, ne range jamais le robot coulinaire en métal, tant le couvercle en position verrouillée.

6. La puissance maximale de 350 watts est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. Les autres accessoires recommandés consomment considérablement moins d'électricité.

7. Ne faites pas fonctionner votre appareil si est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. Si vous le rangez dans un espace électrique, débranchez-le toujours de la prise de courant. Autrement, il pourra y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de cet espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en toute sécurité.

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 1-800-477-7606 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Gardez les mains ainsi que les spatules ou autres ustensiles à écart des lames ou des disques en mouvement pendant le fonctionnement afin d'éviter toute possibilité de blessure grave ou de dommage au robot coulinaire. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement lorsque le robot coulinaire est arrêté.

Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'utilisez pas vos mains pour pousser les aliments à travers ou à râper. Utilisez toujours le pousser.

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 1-800-477-7606 pour obtenir de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

Ne rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de l'aide. N'utilisez pas l'appareil.

• Rangez jamais une lame ou un disque sur l'axe de rotation. Utilisez l'axe pour reduire les risques de blessure, du m鷚eur. Pour r茅duire les risques de blessure, il ne doit y avoir aucune lame ni aucun disque sur l'axe, 脿 moins que le bol n'ait 芥e fixe en place.

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

Robot culinaire Cuisinart® Elemental

Série FP-8C



Cuisinart®
LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET LIVRET DE RECETTES