

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## LIVRET D'INSTRUCTIONS



**Couteau électrique avec planche à découper**

**CEK-41C**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, surtout en présence d'enfants, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou de déposer un accessoire, ou de le nettoyer.**
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le manche du couteau électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. **Ne mettez pas les mains dans le liquide!**
4. Pour éviter les risques de blessure accidentelle, exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ou quand il s'en trouve à proximité.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la lame pendant le fonctionnement.
6. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de réparation de Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer, s'il y a lieu.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le couteau pourraient venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
9. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.
10. Pour ne pas endommager le cordon électrique ou causer des risques d'incendie ou d'électrocution, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment la cuisinière.
11. N'utilisez pas le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante du robinet.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsque vous posez, retirez ou remplacez la lame.
13. La lame du couteau est très COUPANTE et les dents de la fourchette sont très pointues. Manipulez-les avec précaution. Gardez toujours les mains à l'écart du bord coupant du couteau. Rangez toujours la lame, bord coupant éloigné de vous.
14. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Assurez-vous qu'il n'y a aucun contact entre

l'appareil et les parois intérieures de l'armoire ou la porte lorsque vous la fermez, car un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche et causer un risque d'incendie.

15. Disposez le cordon d'alimentation de manière qu'il ne se trouve pas sur le trajet de la lame pendant l'utilisation.

## CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### AVIS :

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

## INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

### IMPORTANT – LISEZ BIEN

L'emballage contient un couteau électrique Cuisinart<sup>MD</sup> :

- un manche
- une lame universelle

- une fourchette à découper
- une planche à découper et un plateau de rangement en bambou
- un livret d'instructions.

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

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

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

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes.....	2
Caractéristiques et avantages.....	3
Utilisation et entretien.....	4
Nettoyage, entretien et rangement.....	4
Conseils utiles.....	4
Comment découper un dindon.....	4

Comment découper un jambon à l'os.....	5
Cuisson et préparation du dindon.....	7
Garantie.....	8

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

### 1. Interrupteur marche/arrêt (non montré)

Fonctionnement simple une touche. Dès qu'on relâche l'interrupteur, le couteau s'arrête. Convient aux droitiers et aux gauchers.

### 2. Manche

Élégant et ergonomique, il a l'apparence et la convivialité des beaux couteaux.

### 3. Cordon électrique

Cinq pieds (120 cm) de long pour la plus grande commodité possible

### 4. Interrupteur de verrouillage

Sert à déverrouiller/verrouiller l'appareil pour une plus grande sécurité. Quand le couteau ne sert pas, l'interrupteur doit être à la position de verrouillage.

### 5. Bouton d'éjection des lames

Facilite la pose et le retrait des lames.

### 6. Fourchette à découper

### 7. Lame universelle

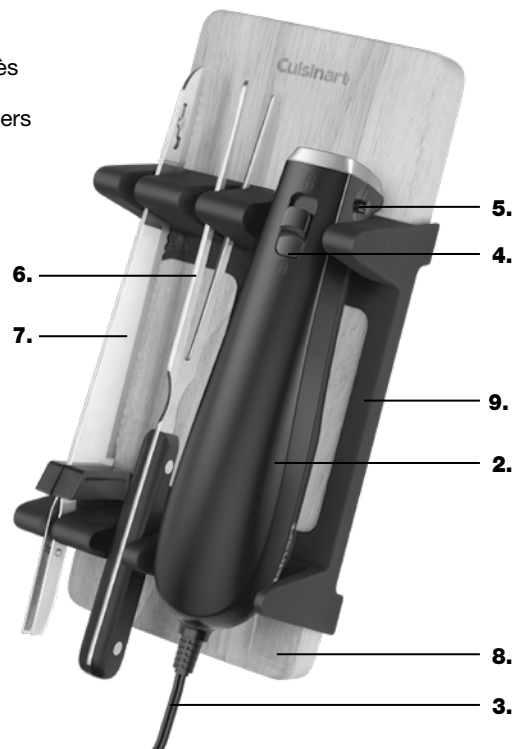
Sert à découper la viande et à trancher le pain.

### 8. Planche à découper en bambou

Compacte, durable, se range sous le plateau.

### 9. Plateau de rangement

Loge le manche et la lame du couteau, la fourchette à découper et la planche à découper.



## UTILISATION ET ENTRETIEN

### Pose de la lame

1. Retirez la lame de son étui protecteur. Avant d'utiliser le couteau la première fois, lavez la lame à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle et essuyez-la parfaitement.

**ATTENTION : LA LAME EST TRÈS COUPANTE. MANIPULEZ-LA AVEC PRÉCAUTION.**

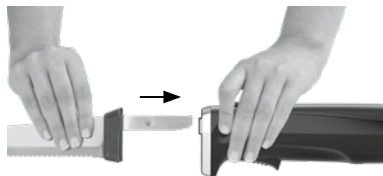
### Mode d'emploi du couteau

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

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

2. **Pour poser la lame, commencez par assembler les deux pièces de la lame dentelée en glissant le rivet de l'une dans la fente de l'autre.**

Ensuite, insérez les languettes des lames dans les deux fentes du manche.



**Attention :** Ne mettez JAMAIS la main sur la lame pour exercer une pression dessus pendant que vous coupez.

La lame coupe en se déplaçant dans un mouvement de va-et-vient.

3. **Pour mettre l'appareil en marche : Poussez l'interrupteur de verrouillage à la position du déverrouillage vers l'avant et maintenez-le dans cette position.**



Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (vous pouvez alors relâcher l'interrupteur de verrouillage) : coupez en tenant la lame parallèle à la surface que vous coupez.



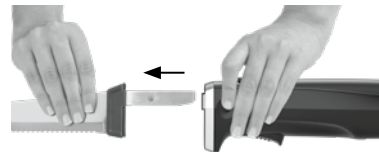
**REMARQUE :** Dès que vous relâchez l'interrupteur marche/arrêt, le couteau s'arrête et l'interrupteur de verrouillage se remet en position de verrouillage.

4. Après l'utilisation, rangez tous les accessoires (manche, lame, fourchette et planche à découper) dans le plateau de rangement.
5. Entretien de la planche à découper : après l'utilisation, lavez la planche à la main à l'eau chaude savonneuse

et essuyez-la parfaitement.

LA PLANCHE À DÉCOUPER NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE

## NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN



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

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

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

## CONSEILS UTILES

Votre couteau électrique Cuisinart<sup>MD</sup> est des plus serviables. Vous pouvez l'utiliser pour trancher les viandes comme le dindon, le poulet, le salami, le jambon ou les rôtis, mais aussi pour couper des fruits comme le melon ou l'ananas, des légumes comme les courges, les aubergines et les courgettes, et même des fromages durs.

Vous pouvez également l'utiliser pour trancher du pain. Il permet de couper tous les types de pain en belles tranches égales, de même que les bagels et les petits pains à sandwich, sans le moindre effort.

## COMMENT DÉCOUPER LE DINDON

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

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

### Préparation :

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

### Découpage des pattes et des ailes :

1. Tenez le bout de la patte avec les doigts et écartez-la délicatement du corps.
2. Tenez le dindon fermement sur la planche avec une fourchette. Coupez la peau entre la cuisse et la poitrine.
3. Tirez un peu plus sur la patte pour exposer l'articulation de la cuisse et sectionnez l'articulation pour détacher la patte.
4. Tenez le pilon avec la fourchette et sectionnez l'articulation qui unit le pilon et la cuisse pour les séparer.

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

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

### Découpage de la poitrine :

1. Tenez la poitrine avec la fourchette à découper. Placez le couteau parallèle à l'aile, le plus près possible. Faites une entaille horizontale profonde dans la poitrine, jusqu'à l'os; c'est l'entaille de base. Tranchez vers le bas en vous arrêtant à l'entaille de base. Commencez chaque nouvelle tranche un peu plus haut sur la poitrine. Faites des tranches fines et égales sur toute

---

la longueur de la poitrine. Les tranches deviendront plus larges lorsque vous approcherez des côtes. Continuez à trancher jusqu'à ce que vous atteigniez les os.

2. Répétez de l'autre côté de la poitrine.

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

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

## COMMENT DÉCOUPER UN JAMBON À L'OS

1. Sortez le jambon du four, recouvrez-le lâchement d'un papier d'aluminium et laissez-le reposer pendant 20 minutes.

2. Transférez-le sur une planche à découper.

3. En stabilisant le jambon avec une fourchette à découper, parez l'excédent de gras de l'extérieur du jambon à l'aide du couteau électrique.

4. Placez le jambon debout en le tenant par l'extrémité plus petite.

5. Tranchez le jambon en dessous de la tige, juste sous l'articulation sous le jarret, au niveau du grasset, où le jambon s'élargit.

6. Coupez le long de l'os, qui est incurvé, puis autour de l'articulation sphérique à l'extrémité de la surlonge. À ce point-ci, la viande ne se détachera pas encore complètement de l'os.

7. Tournez le jambon de manière à placer sur le dessus le côté qui n'a pas encore été tranché. En tenant la tige dans la main, tranchez dans le jambon à l'articulation, vers le bas, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

8. Découpez les autres gros morceaux restants. Coupez le jambon en tranches uniformes, toujours en gardant le couteau parallèle à la planche à découper et en tenant le jambon fermement avec une fourchette à découper.

---

## CUISON ET PRÉPARATION DU DINDON

Chef Steven Shipley, instructeur d'arts culinaires à Johnson and Wales University

Vous êtes inquiets à l'idée de rôtir le dindon de l'Action de grâce? En effet, cela peut présenter un certain défi... mais vous pouvez le relever sans crainte avec les quelques conseils ci-dessous.

Si vous utilisez un dindon congelé, il faut commencer par le décongeler. Il y a deux façons de faire : au réfrigérateur ou dans l'eau froide. La décongélation au réfrigérateur est préférable. Il s'agit de mettre le dindon au réfrigérateur (sur un plateau pour recueillir le liquide). Prévoyez 24 heures pour chaque tranche de 4 lb (1,8 kg). La décongélation à l'eau froide consiste à immerger le dindon (dans son emballage), poitrine en-dessous, dans l'eau froide. Prévoyez 30 minutes par livre. Changez l'eau à quelques reprises. Il ne faut jamais décongeler le dindon à température ambiante, car cela favorise la croissance des bactéries dangereuses. Si vous utilisez un dindon frais, vous voilà déjà prêts!

La veille de l'Action de grâce. Déballez le dindon et déposez-le dans l'évier de cuisine propre. Retirez le sac d'abats à l'intérieur, videz-le et rincez chaque produit à l'eau froide. Rincez le dindon à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis épongez-le avec du papier essuie-tout. Transférez le dindon sur une surface propre et sèche; un papier parchemin, par exemple. (N'oubliez pas de laver l'évier à l'eau et au savon pour éviter toute contamination croisée.) Repliez les ailes sous le dindon. Arrosez l'extérieur d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez le dindon (à l'intérieur et à l'extérieur) et les abats avec un peu de sel casher et du poivre noir grossièrement moulu. Si vous le souhaitez, vous pouvez préparer un mélange de beurre non salé mou avec du persil italien, du romarin et du thym frais hachés. Glissez délicatement les doigts sous la peau de la poitrine et étendez le beurre aux fines herbes uniformément sur la chair. Remplacez la peau.

Dans une rôtissoire peu profonde, étalez des oignons, des carottes, du céleri et les abats coupés en gros dés (sauf le cou). Ajoutez la grille de rôtissoire, déposez le dindon dessus, couvrez et réfrigérez. Toutes les étapes de préparation qui précèdent peuvent être faites la veille ou tôt le jour de l'Action de grâce. Il faut simplement garder le dindon recouvert d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. (C'est d'ailleurs ce que font bon nombre de restaurants et d'hôtels.) En plus, cette façon de faire permet aux assaisonnements de bien pénétrer dans la viande.

Le jour de l'Action de grâce. Sortez le dindon du réfrigérateur environ 30 minutes avant de le mettre à cuire pour qu'il réchauffe à température ambiante (cela réduira la durée de cuisson). Le dindon étant surélevé sur la grille pour le rôtissage, la chaleur en atteint toutes les parties également, ce qui donne une peau plus croustillante. Ajoutez une tasse de bouillon de poulet et une tasse d'eau sur les légumes juste avant de mettre au four.

Placez la grille du four dans sa position la plus basse et préchauffez le four à 400 °F (204 °C). Mettez le dindon à rôtir au four. Après 30 minutes, sortez-le et transférez-le sur la cuisinière ou le comptoir afin de pouvoir recouvrir lâchement la poitrine de papier d'aluminium pour éviter qu'elle ne grille trop. (Résistez à la tentation de réaliser cette opération simplement en tirant

la grille du four et en gardant la porte ouverte, car cela abaisse la température, ce qui fait augmenter le temps de cuisson et accentuer le dessèchement.) Arrosez le dindon de son propre jus et remettez-le au four. Baissez le feu à 325 °F (160 °C) et poursuivez la cuisson en badigeonnant toutes les 30 minutes.

Il faut compter 15 à 20 minutes de cuisson par livre. (Le temps de cuisson peut varier selon plusieurs facteurs : la température de la viande lorsque vous la mettez au four, l'exactitude du thermostat du four et le nombre de fois où vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson.) Le dindon est cuit lorsque la température interne de la poitrine atteint 170 °F (77 °C) et celle des cuisses, 180 °F (82 °C) et que le jus coule clair. Il faut piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher l'os. Ne vous fiez pas au thermomètre en plastique incorporé au dindon (s'il y en a un). Prenez toujours la température avec un bon thermomètre à viande.

Découvrez le dindon pour les 30 dernières minutes de cuisson afin d'obtenir une belle couleur dorée. C'est une étape très importante!

Sortez le dindon du four et transférez-le dans un plat de service. Recouvrez-le lâchement de papier d'aluminium et laissez-le reposer pendant au moins 20 minutes, pour que les jus se distribuent à l'intérieur.

Préparez la sauce. Retirez la grille de la rôtissoire. Videz le contenu dans une passoire pour retenir les légumes. Versez le jus dans une tasse à mesurer ou un séparateur de gras; laissez reposer quelques minutes, le temps que la graisse remonte. De nombreux chefs utilisent le mirepoix (oignons, carottes et céleri cuits dans la rôtissoire) comme épaississant naturel pour la sauce au lieu de farine ou de fécule de maïs; ils le passent dans un mélangeur avec un peu de bouillon de poulet pour le réduire en purée. Si vous avez utilisé un séparateur de graisse, vous pouvez utiliser le liquide (en laissant la graisse derrière) pour mettre le mirepoix en purée. Si la purée est trop épaisse, éclaircissez-la avec du bouillon de poulet. Salez et poivrez, au goût. Voilà, une sauce riche et nutritive!

Découpez le dindon. La tâche sera plus rapide et plus agréable avec un couteau électrique et une fourchette à découper. Commencez par tirer délicatement sur la patte et sectionnez la cuisse à l'endroit où elle est attachée au corps. Coupez le pilon. Tranchez la viande de la cuisse. Découpez la poitrine. Faites une entaille horizontale profonde au-dessus de l'aile et retenez le dindon avec la fourchette à découper. Coupez la poitrine en fines tranches minces vers le bas.

Servez avec vos plats d'accompagnement favoris. Écoutez le bruit des ustensiles dans les assiettes de vos invités vous n'aurez pas à demander si c'est bon, vous verrez et entendrez les résultats!

Bonne cuisine!

# 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](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](mailto:consumer_Canada@conair.com)

#### Modèle: CEK-41C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2420 désigne la 24e semaine de l'année 2020.

**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)**

©2020 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  
20CC075152

IB-15669-CAN