

La marque la plus fiable dans la cuisine™

Cuisinart^{MD}

MINI ROBOT CULINAIRE



LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

CTG-00-PCHC

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ET INSTRUCTIONS.....	3
CONSEILS PRATIQUES	4
UTILISATION ET ENTRETIEN	4
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	5
GARANTIE LIMITÉE.....	6
RECETTES	7
SALSA AUX TOMATES.....	7
GUACAMOLE.....	8
GARNITURE DE CHAPELURE SUCRÉE.....	9

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

ATTENTION : LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT.

Quand on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, et notamment les présentes précautions.**
2. Exercez une surveillance étroite lorsque le mini-robot est utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ou quand il s'en trouve à proximité.
3. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessure grave ou de dommage.
4. Le couteau est extrêmement coupant, manipulez-le avec soin. Assurez-vous qu'il est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.
5. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'enlever le couvercle avant que le couteau ne se soit complètement immobilisé.
6. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS PRATIQUES

- Capacité maximale : Ne pas remplir à plus des 2/3 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Hachage de noix : Ne pas hacher plus de 1 t. (250 ml) à la fois.
- Il n'est pas recommandé d'hacher des noix très durs (comme des amandes) ou du chocolat à l'aide du mini-robot.
- Hachage d'ail : Hacher au moins 2 gousses d'ail et au plus 12 à la fois.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, couper les aliments en dés d'à peu près la même grosseur, d'au plus 1 po (2,5 cm).
- Tirer le cordon d'un mouvement régulier pour obtenir un hachage uniforme. Ne pas tirer trop vite sur la corde.
- Si des aliments restent attachés sur le dessus du moyeu du couteau, utiliser un cure-dents ou autre outil semblable pour les retirer et rincer abondamment à l'eau avant de le laver.
- Hachage de fines herbes : S'assurer que le bol et le couteau sont parfaitement secs.
- Si une résistance se fait sentir quand on tire la corde, il est possible que des aliments soient coincés entre le couteau et la paroi du bol. Arrêter, retirer l'aliment avec soin et reprendre l'opération.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Le bol peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Laver le couvercle et le couteau à la main.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

1. Positionner la tige du couteau au centre du bol.



2. Ajouter les aliments dans le bol.



3. Poser le couvercle sur le bol et le tourner pour le verrouiller.



4. Placer le mini-robot sur une surface plate et solide et le tenir fermement. Tirer le cordon jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée.



GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

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 18 mois 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 :

CTG-00-PCHC

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

RECETTES

Salsa aux tomates

Donne environ 1 tasse

2 c. à soupe de coriandre fraîche, sans les tiges

¼ de gros oignon coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)

1 petite gousse d'ail pelée

½ piment jalapeño épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)

½ c. à thé de sel casher

1 tasse de tomates raisins

1. Mettez tous les ingrédients, sauf les tomates dans le récipient. Posez le couvercle et hachez le tout par 6 à 10 pulsations.
2. Incorporez les tomates et faites 8 à 10 pulsations pour les hacher fin.
3. Goûtez et assaisonnez au goût.

Information nutritionnelle par portion (¼ de tasse) :

*Calories 12 (6 % provenant du gras) • glucides 3g • prot. 1 g • mat. gras. 0 g • gras sat. 0 g
• chol. 0 mg • sod. 288 mg • calc. 8 mg • fibres 1 g*

Guacamole

Donne environ 1 tasse

- 1 petite gousse d'ail pelée**
- ½ piment jalapeño épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)**
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche, sans les tiges**
- 1 gros avocat mûr, dénoyauté et coupé en morceaux de 5 cm (2 po)**
- 2 à 3 c. à thé de jus de lime frais**
- ½ c. à thé de sel casher**

1. Mettez l'ail, le piment et la coriandre dans le récipient. Posez le couvercle et hachez le tout par 6 à 8 pulsations.
2. Dégagez de nouveau les parois du bol, puis ajoutez le reste des ingrédients. Hachez le tout à la consistance voulue, environ 8 pulsations pour obtenir un guacamole grumeleux.
3. Goûtez et assaisonnez au goût. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (¼ de tasse) :

*Calories 59 (73 % provenant du gras) • glucides 4 g • prot. 1 g • mat. gras. 5 g • gras sat. 1 g
• chol. 0 mg • sod. 288 mg • calc. 7 mg • fibres 2 g*

Garniture de chapelure sucrée

Donne environ 1 tasse

- ½ tasse de moitiés de noix de Grenoble**
- 2 c. à thé de flocons d'avoine**
- 1 c. à soupe de cassonade dorée**
- 1 c. à soupe de beurre non salé à la température ambiante**
- ¼ c. à thé de cannelle moulue**

Pincée de muscade moulue

Une pincée de sel casher

1. Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Faites environ 12 ou 15 pulsations pour les hacher fin.
2. Utilisez le mélange comme garniture sur un gruau ou autre céréale chaude ou saupoudrez-le sur du yogourt ou même sur de la crème glacée à la vanille! Ce mélange est très polyvalent.

Information nutritionnelle par portion (¼ de tasse) :

*Calories 66 (77 % provenant du gras) • glucides 3 g • prot. 1 g • mat. gras. 6 g • gras sat. 1 g
• chol. 4 mg • sod. 18 mg • calc. 5 mg • fibres 1 g*

Cuisinart^{MD}



Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

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

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

Imprimé en Chine

17CC026822

IB-14538-CAN