

Cuisinart^{MD}

Machine à crème glacée et granités *Cool Combo*

ICE-CMB10C



Livret
d'instructions

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	2
Pièces et caractéristiques	4
Mise en service	5
Machine à crème glacée	5
Préparation du seau isotherme	5
ssemblage	5
Fabrication de crème glacée, de yogourt glacé ou de sorbet	6
Garnitures gourmandes	6
Conseils pratiques.	6
Machine à granités	6
ssemblage	6
Fabrication de granités.	7
Conseils pratiques.	7
Nettoyage et entretien	7
Dépannage	8
Garantie	9

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de toujours prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
3. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne mettez jamais les doigts ou des

ustensiles dans la goulotte d'alimentation continue. NE TOUCHEZ JAMAIS À LA LAME DU BROYEUR. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le fabricant au numéro du Service à la clientèle (voir la rubrique « Garantie ») pour obtenir de l'information sur l'examen, la réparation ou des réglages mécaniques ou électriques.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessure, de choc électrique ou d'incendie que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le seau isotherme pendant que l'appareil fonctionne, afin d'éviter de l'endommager ou de vous blesser gravement. N'utilisez jamais d'objets ou d'ustensiles pointus dans le seau; utilisez une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, au besoin, mais seulement quand l'appareil est éteint.
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique.
12. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud. N'exposez pas le seau isotherme à des sources de chaleur. Ne lavez pas le seau isotherme dans le lave-vaisselle.
13. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Débranchez-le lorsque vous le rangez.
14. Afin de prévenir tout danger électrique, n'immergez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
15. Avant toute utilisation et seulement quand l'appareil est débranché, vérifiez qu'il n'y a pas de corps étranger dans la goulotte d'alimentation.
16. Utilisez seulement les accessoires fournis avec la machine à crème glacée et à granités ICE-CMB10 CuisinartMD.
17. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

18. Ne mettez jamais les doigts ni des ustensiles dans les zones d'alimentation ou de distribution.
19. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le broyeur avant de l'utiliser.
20. N'essayez pas de contourner ou de modifier les mécanismes de sécurité intégrés.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Note sur la fiche

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (l'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 elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

À propos du cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures qui peuvent présenter les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions. La rallonge doit être d'un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table.

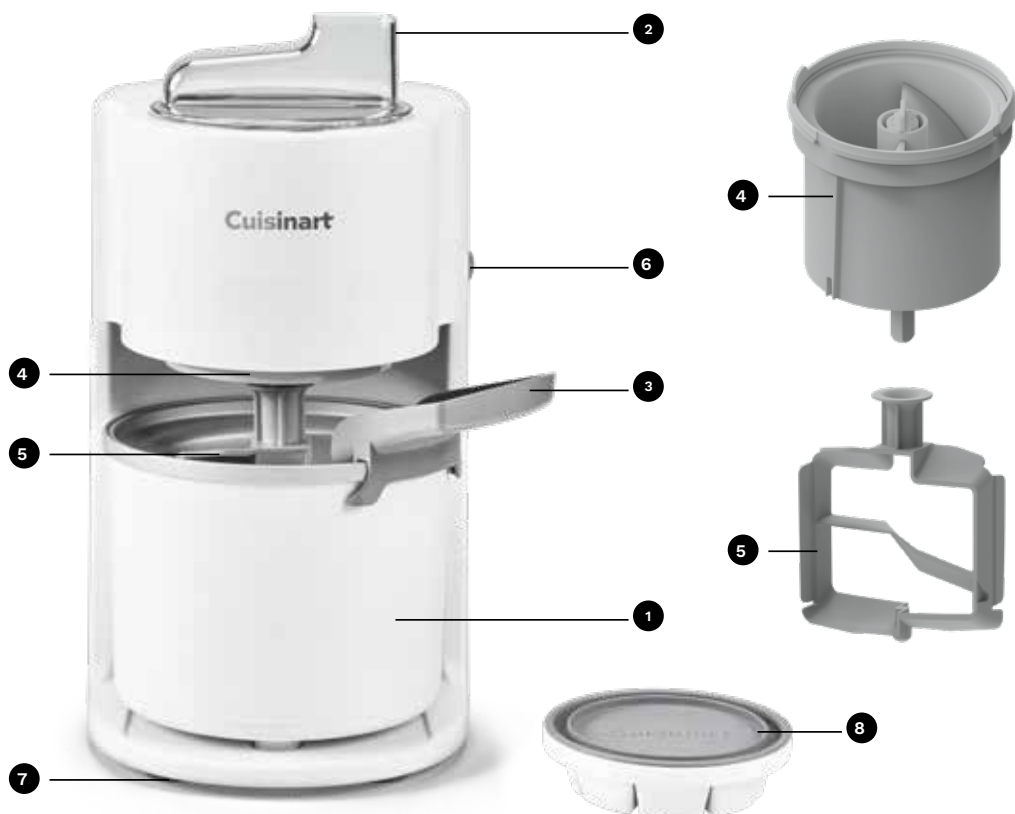
Mise en garde

- N'immergez jamais le boîtier dans l'eau.
- Ne démontez pas le boîtier; il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.

Pièces et caractéristiques

1. **Seau isotherme amovible de 1,5 pinte (1,4 L)**
Construction à double paroi durable avec technologie de refroidissement exclusive.
2. **Couvercle avec goulotte d'alimentation continue avec verrou de sûreté**
Dirige les ingrédients (glaçons ou garnitures gourmandes) vers le broyeur.
3. **Entonnoir pour ingrédients**
Se fixe au seau pour faciliter l'ajout de la préparation de crème glacée pendant que l'agitateur tourne.
4. **Broyeur en deux parties**
Deux parties qui s'emboîtent pour broyer les ingrédients. Manipuler avec précaution, car il contient une lame tranchante.
5. **Agitateur**
Agite la préparation pour assurer une texture homogène.
6. **Interrupteur marche/arrêt**
Sert à mettre l'appareil en marche et à l'éteindre.
7. **Pieds antidérapants**
Assurent la stabilité de l'appareil.
8. **Plateau à glaçons avec couvercle Cuisinart^{MD}**
Sert à la préparation des glaçons pour la fabrication des granités.

Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



Mise en service

Déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Laver le seau, l'agitateur, le couvercle, le broyeur (les deux parties) et l'entonnoir à la main à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher parfaitement. Essuyer le boîtier avec un chiffon humide. Ne pas immerger le boîtier dans l'eau. Manipuler le broyeur avec précaution, car il contient une lame tranchante.

Machine à crème glacée

Préparation du seau isotherme

Placer le seau propre et sec debout, parfaitement à plat, au fond du congélateur à 0 °F (-18 °C) ou moins pendant au moins 24 heures. Garder le seau bien droit pendant toute la congélation. Le seau est prêt lorsqu'aucun bruit de liquide ne se fait entendre quand on le secoue. Pour de meilleurs résultats, conserver le seau au congélateur afin qu'il soit toujours prêt à l'emploi.

Assemblage

- Placer le boîtier sur une surface stable et plane qui présente un dégagement suffisant au-dessus.
- Insérer l'agitateur dans le seau gelé.



- Placer le seau dans le boîtier en insérant ses pieds dans les trois creux prévus à cette fin pour qu'il soit bien de niveau.



- Poser le broyeur :
- Vérifier que les deux parties du broyeur sont verrouillées ensemble en tournant la languette centrale selon les flèches.
- Aligner la nervure avant du broyeur avec le repère d'engrenage situé sur le dessus de l'appareil.
- Aligner l'arbre au bas du broyeur avec le moyeu sur le dessus de l'agitateur et pousser les deux parties ensemble.



- Vérifier que le broyeur repose bien en place et de niveau.
- Placer le couvercle sur l'appareil en s'assurant que le verrou de sûreté s'engage. Aligner ses flèches avec l'icône de déverrouillage sur l'appareil et le tourner pour le verrouiller en place.



- Poser l'entonnoir sur le bord du seau isotherme.



REMARQUE : Avant de verser la préparation, allumer l'appareil pour mettre l'agitateur en mouvement.

IMPORTANT : Ne pas verser la préparation de base liquide dans la goulotte d'alimentation continue.

Fabrication de crème glacée, de yogourt glacé ou de sorbet

REMARQUE : Le seau a une capacité maximale de 4 tasses (1 L) de préparation de base pour produire 1,5 L de crème glacée, de yogourt glacé ou de sorbet.

- Réfrigérer la préparation de base pendant au moins 2 heures (mais idéalement 6 à 12 heures et jusqu'à 24 heures).
- Assembler l'appareil selon les instructions pour la machine à crème glacée.
- Brancher et allumer l'appareil pour que l'agitateur commence à tourner.
- Verser immédiatement la préparation froide par l'entonnoir dans le seau isotherme gelé. **IMPORTANT :** Ne pas verser la préparation liquide dans la goulotte d'alimentation.
- Retirer l'entonnoir après avoir versé la préparation.



- Laisser baratter pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à consistance épaisse et crémeuse.
- Si désiré, ajouter des garnitures gourmandes au cours des 5 dernières minutes de barattage (voir ci-dessous).
- Pour une consistance plus ferme, transvider la crème glacée finie dans un contenant hermétique et mettre au congélateur pendant environ deux heures avant de servir.

Garnitures gourmandes

Verser les garnitures gourmandes désirées (grains de chocolat, noix, bonbons durs, biscuits, bretzels, fruits congelés) dans la goulotte d'alimentation au cours des 5 dernières minutes de barattage pour assurer une distribution uniforme.



Ne pas utiliser des fruits frais, des bananes congelées, des bonbons gélifiés, des sirops ou des ingrédients

liquides comme garnitures gourmandes, car ils endommageront le broyeur.

Conseils pratiques

- Pré-refroidir tous les ingrédients de la préparation pour obtenir de meilleurs résultats.
- Ne pas utiliser plus de 4 tasses (1 L) de préparation de base. **REMARQUE :** La préparation augmente de volume durant le barattage et avec les garnitures gourmandes.
- Ajouter les garnitures gourmandes vers la fin du cycle de barattage pour éviter qu'elles ne se déposent au fond.
- Vérifier que les garnitures passent facilement dans la goulotte pour éviter tout blocage.

Machine à granités

Assemblage

- Placer le boîtier sur une surface stable et plane qui présente un dégagement suffisant au-dessus.
- Poser le broyeur tel que décrit à la page 5, sans le seau isotherme ni l'agitateur.



- Placer le couvercle sur l'appareil en s'assurant que le verrou de sûreté s'engage. Aligner ses flèches avec l'icône de déverrouillage sur l'appareil et le tourner pour le verrouiller en place.



- Placer un récipient sous le broyeur pour recueillir la glace pilée.



Fabrication de granités

- Assembler l'appareil selon les instructions pour la machine à granités.
- Brancher et allumer l'appareil.
- Déposer des glaçons dans la goulotte d'alimentation.



- Recueillir la glace pilée dans un récipient.



- Drizzle cooled syrup or toppings over ice.



- Servir immédiatement.

Conseils pratiques

- S'assurer que les glaçons passent facilement dans la goulotte afin d'éviter les blocages.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser des glaçons moulés dans le plateau à glaçons CuisinartMD inclus.
- Utiliser des glaçons frais (pas collés ensemble ni mouillés).

Nettoyage et entretien

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre l'appareil et le débrancher.
- Laver le seau isotherme, l'agitateur, le couvercle, le broyeur (les deux parties) et l'entonnoir à la main à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher parfaitement.
- Manipuler le broyeur avec précaution en faisant particulièrement attention à la lame tranchante.
- Essuyer le boîtier avec un chiffon humide; ne jamais l'immerger dans de l'eau ou un autre liquide.
- Essuyer parfaitement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.
- Conserver le seau isotherme au congélateur entre les utilisations.

Dépannage

Problème	Cause probable et solution
Crème glacée claire	Le seau isotherme n'est pas complètement gelé; la préparation est trop chaude ou a une teneur trop élevée en sucre ou en alcool. Remettre le seau au congélateur pendant 24 heures et laisser la préparation refroidir jusqu'au lendemain.
Broyage inopérant	Le verrou de sûreté n'est pas engagé ou il y a un blocage de glaçons. Éteindre et débrancher l'appareil. Dégager la goulotte d'alimentation et le broyeur. Reposer les pièces et reprendre l'opération.
Bruit de raclement fort	La goulotte est surchargée ou contient un corps étranger. Éteindre immédiatement l'appareil, le débrancher et examiner la zone autour de la lame du broyeur.
Débordement ou fuites	La capacité de l'appareil a été dépassée. Ne pas dépasser 4 tasses (1 L) de préparation de base. Toujours poser le couvercle et l'agitateur avant de verser la préparation dans le seau.
Garnitures gourmandes se sont déposées au fond	Les garnitures ont été ajoutées trop tôt. Il faut les ajouter pendant les dernières minutes de barattage.

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, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

ICE-CMB10C

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, 2426 désigne la 24^e semaine de l'année 2026.

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

©2026 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

26CC96964

IB-19086-CAN