Cuisinart®

LIVRET D'UTILISATION



Mélangeur SmartPower[MD] Électronique à série 7 vitesses

Série SPB-7C

Pour votre sécurité et afin de profiter pleinement de votre appareil, veuillez toujours lire le manuel d'instructions avec soin avant l'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'un électroménager demande que l'on prenne certaines précautions élémentaires dont les suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. **Déconnectez le mélangeur quand vous ne l'utilisez pas, avant d'insérer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer ou de retirer le contenu du récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais les couteaux alors que le mélangeur est connecté.**
3. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne placez jamais le bloc-moteur du mélangeur dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. Assurez une surveillance étroite quand le mélangeur est utilisé par ou près des enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagée ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé ou endommagé. Renvoyez l'appareil au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera inspecté, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots de conserve ou ordinaires, non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie, un choc électrique ou encore, présenter un risque de blessure.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long d'un comptoir, d'une table ni toucher des surfaces chaudes.
10. **Ne placez ni les mains ni d'ustensiles dans le récipient pendant le mélange afin de réduire le risque de blessure grave ou de dommage au mélangeur.** Vous pouvez utiliser un spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur n'est pas en marche.
11. Lorsque le socle-moteur est sous tension, en mode « ON » et que les voyants clignotent, ne touchez pas l'assemblage de lame, n'entravez pas le mouvement de la lame et n'enlevez pas le couvercle du récipient. Vous pourriez touch er accidentellement un bouton de vitesse et actionner le mélangeur.
12. LES LAMES SONT TRANCHANTES. MANIPULEZ-LES AVEC SOIN.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les couteaux sur le bloc-moteur sans que le récipient soit bien posé.
14. Ne faites fonctionner le mélangeur qu'avec le couvercle sur le récipient.
15. Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance quand il fonctionne.
16. Quand vous mélangez des liquides CHAUDS, enlevez le bouchon (partie centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper. Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les mélanger.
17. Vissez la bague de verrouillage fermement sur le fond du récipient. Vous risquez de vous blesser si les couteaux devaient devenir exposés.
18. N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge. Utiliser une rallonge peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

12. **LES LAMES SONT TRANCHANTES. MANIPULEZ-LES AVEC SOIN.**
13. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les couteaux sur le bloc-moteur sans que le récipient soit bien posé.
14. Ne faites fonctionner le mélangeur qu'avec le couvercle sur le récipient.
15. Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance quand il fonctionne.
16. Quand vous mélangez des liquides CHAUDS, enlevez le bouchon (partie centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper. Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les mélanger.
17. Vissez la bague de verrouillage fermement sur le fond du récipient. Vous risquez de vous blesser si les couteaux devaient devenir exposés.
18. N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge. Utiliser une rallonge peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

    En ce qui a trait au cordon : Le mélangeur SmartPower[MD] Cuisinart® est fourni avec un cordon plus long pour être plus facile à utiliser à proximité d'une prise de courant. Manipulez le cordon avec soin. Évitez de le mêler ou de l'accrocher au passage. Le cordon devrait être disposé de façon à ne pas être étalé sur le comptoir ou la table alors qu'un enfant pourrait le tirer ou l'accrocher. La longueur excessive de cordon devrait être placée dans le rangement au dos du bloc-moteur du mélangeur.
19. Lavez le récipient, les couteaux, la bague et le couvercle du mélangeur avant chaque usage.
20. **AVERTISSEMENT: AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE QUALIFIÉE.**
21. **ATTENTION: LE VOYANT CLIG NOTE QUAND LE MÉLANGEUR EST ALLUMÉ. NE TOUCHEZ PAS AUX COUTEAUX.**
22. **ATTENTION :** N'utilisez pas votre 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 que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES
RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement, tournez-la. Si elle ne convient toujours pas, consultez un maître-électricien.

Ne modifiez jamais cette fiche.

DIRECTIVES POUR LE DÉBALLAGE

Placez la boîte du mélangeur électronique à 7 vitesses SmartPower[MD] Cuisinart® sur une surface plate et solide. Retirez le livret d' instructions et toute autre documentation de l'encart en carton ondulé puis enlevez l'encart. Sortez soigneusement le bloc-moteur du mélangeur Cuisinart®. Enlevez l'encart inférieur en carton ondulé, contenant le récipient du mélangeur. Faites attention de ne pas incliner le récipient en le sortant. Enlevez tout autre documentation dans la boîte. Pour assembler le mélangeur, lisez les directives d'assemblage à la page 5 du livret. Remettez les cartons dans la boîte et conservezla pour un usage ultérieur. Lisez la partie « Caractéristiques et avantages » du livret; vous y trouverez une description des pièces du mélangeur.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois : lavez toutes les pièces comme il est indiqué à la partie « Nettoyage et entretien », page 7, afin d'éliminer toute poussière ou résidu.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 2
Directives pour le déballage. 3
Introduction 3
Caractéristiques et avantages 4
Utilisation et soin 4
Assemblage 4
Rappels utiles 4
Utilisation 4
Guide de référence. 5
Nettoyage et entretien 7
Conseils sur la meilleure façon d'utiliser le mélangeur 7
Conseils concernant les recettes. 8
Recettes 9
Garantie 23

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir opté pour le mélangeur électronique SmartPower[MD] de Cuisinart®.

Pièce utile aux divertissements, le mélangeur électronique SmartPower[MD] fonctionne sur sept vitesses dont une toute spéciale pour broyer la glace. Il donne de délicieuses boissons glacées de qualité professionnelle allant des daiquiri aux fraises les plus veloués aux piña colada les plus savoureux.

Le mélangeur électronique SmartPower[MD] fait des purées, mélange,

malaxe, agite, liquéfie et plus encore. Que vous prépariez des soupes, des sauces, des vinaigrettes ou des aliments pour bébé, vous pouvez le faire rapidement et simplement. Et ne vous souciez pas des dégâts car le récipient du mélangeur électronique SmartPower[MD] est doté d'un bec verseur qui ne goutte pas et d'un clavier qui s'essuie d'un coup de chiffon.

Comme tous les électroménagers Cuisinart®, le mélangeur électronique SmartPower[MD] est conçu pour vous donner des années de service sans problème et il est appuyé d'une garantie de trois ans.

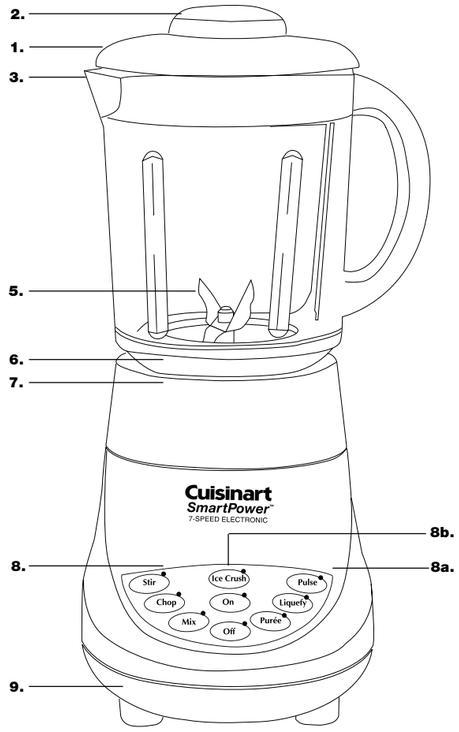
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle** Facile à utiliser, vous n'avez qu'à l'enfoncer en position, sans tourner. Son joint étanche empêche les fuites.
2. **Bouchon à mesure de 2 oz** Il permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients sans enlever le couvercle..
3. **Récipient en verre de 40 oz avec bec qui ne goutte pas** Robuste et de design unique, le récipient est doté d'un bec qui ne goutte pas. Fini les dégâts.
4. **Joint d'étanchéité en caoutchouc (non illustré)** Il agit à la façon d'un coussinet entre le récipient et le socle des couteaux, retenant le récipient fermement en place.
5. **Couteaux de qualité avec lames brevetées en acier inoxydable** Durables et de grande qualité, ils coupent, mélangent et transforment aliments et liquides en un rien de temps, donnant une consistance uniforme. Les couteaux se démontent pour le nettoyage. **Remarque: Attention… Les couteaux sont très tranchants.**
6. **Bague de verrouillage** Son alignement automatique assure le positionnement simple du récipient, éliminant les problèmes de torsion et d'agitement pour fixer le récipient en place.
7. **Bloc-moteur de service intense** Robuste et stable, il ne se « promène » pas sur le comptoir, même que vous broyez de la glace. Le moteur est assez puissant pour s'acquitter de toutes les tâches, y compris le broyage de la glace sans liquide. Il est aussi appuyé par une garantie limitée de trois ans.
8. **Clavier à 7 touches de vitesses et voyants** Facile à utiliser, à voir et à nettoyer. Sept vitesses pour plus de polyvalence - vitesses lentes pour mélanger délicatement jusqu'à vitesses élevées pour le fromage, l'ail ou le zeste de citron. Les voyants à DEL rouges indiquent quelle vitesse vous utilisez.

8a. **Touche d'impulsion à toute vitesse** Quelle que soit la vitesse réglée, vous pouvez pulser les ingrédients pour les mélanger avec précision.

8b. **Touche de broyage de glace** Engage la vitesse de broyage. La touche donne la meilleure vitesse pour le broyage de la glace bien que vous puissiez broyer la glace à n'importe quelle vitesse.

9. **Pieds antiglisse** Ils empêchent le mélangeur de glisser sur le comptoir ou la table en cours de fonctionnement; et ils ne laissent aucune marque.



Remarque: Attention… Les couteaux sont très tranchants.

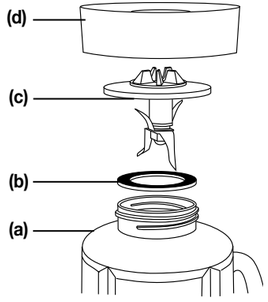
10. **Rangement de cordon (non illustré)** Il garde le comptoir sûr et propre en permettant de ranger le cordon excédentaire.
11. **Boîtier en plastique résistant aux chocs** Fait de matériaux de la plus grande qualité, il peut supporter des années d'usage continu.
12. **Design unique à Cuisinart®** Rapidité, efficacité, puissance et facilité de nettoyage font de ce mélangeur un électroménager sans pareil.

UTILISATION ET SOIN

ASSEMBLAGE

Pour utiliser le mélangeur électronique SmartPower[MD] Cuisinart®, vous devez tout d'abord assembler le récipient en verre.

1. Tournez le récipient (a) à l'envers et posez-le à plat sur une surface solide.
2. Placez tout d'abord le joint de caoutchouc (b) sur l'ouverture ronde du fond du récipient.
3. Tournez les couteaux (c) à l'envers et placez-les pointant vers l'intérieur du récipient. **Remarque: Soyez prudent. Les couteaux sont tranchants.**
4. Fixer le joint de caoutchouc et les couteaux en place sur la petite extrémité de la bague de verrouillage (d). Engagez bien les filets en tournant la bague dans le sens horaire. Assurez-vous que l'anneau de verrouillage est serré sur le récipient. Une fois le récipient assemblé, remetez-le à l'endroit.
5. Posez le couvercle sur le récipient et le bouchon à mesure sur le couvercle.



6. Placez le récipient sur le bloc-moteur de façon à ce que les marques de mesure soient face à vous et la poignée d'un côté ou de l'autre.
7. Branchez le cordon. Le mélangeur est prêt à être utilisé..

RAPPELS UTILES

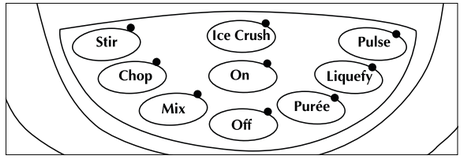
- Une fois le couvercle en place, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pendant le mélange en soulevant le bouchon à mesure. Ajoutez les ingrédients et remettez le bouchon.
- Ne tournez pas l' anneau de verrouillage du récipient guand vous séparez le récipient de la base. Ne faites que soulever le récipient.
- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur est en marche. **Attention: Ne placez pas le récipient sur la base quand le moteur est déjà en marche.**
- Ne placez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés (sauf des glaçons ou des fruits congelés en morceaux de ½ po [1,2 cm]) dans le récipient.
- Ne mettez pas de glace, d'aliments congelés ni de liquides très froids dans un récipient chaud qui sort tout juste du lave-vaisselle.
- Ne mettez pas de liquides ou d'aliments très chauds dans un récipient qui sort directement du congélateur. Laissez refroidir les liquides bouillants 5 minutes avant de les mettre dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, suivez les directives sous « Nettoyage et entretien » à la page 7.

UTILISATION

1. Placez le bloc-moteur du mélangeur SmartPower[MD] Cuisinart® sur une surface plate et solide. Il est important que la surface soit propre et sèche. Une fois le récipient assemblé et placé sur le bloc-moteur, branchez le mélangeur SmartPower[MD] Cuisinart® dans une prise de courant.
2. Placez tous les ingrédients requis dans le récipient et mettez le couvercle. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients en soulevant le bouchon à mesure. Remettez le bouchon après avoir ajouté les ingrédients. **Ne mettez jamais les mains dans le mélangeur quand il est branché.**

Remarque: Introduisez d'abord les ingrédients liquides puis les solides. Vous obtiendrez ainsi une consistance plus uniforme et risquez moins de forcer le moteur.

3. **POUR MÉLANGER :** Appuyez sur ON (marche). La DEL ON (marche) rouge clignotera,indiquant que le mélangeur est allumé mais qu'aucune vitesse n'a été choisie.
4. **CHOISISSEZ UNE VITESSE :** le voyant ON (marche) et celui



de la vitesse choisie s'allumeront. Le mélangeur fonctionnera alors à la vitesse réglée. Vous pouvez changer de vitesse sans avoir à appuyer sur OFF (arrêt) simplement en appuyant sur la touche de la vitesse voulue.

5. **POUR ARRÊTER LE MÉLANGE :** appuyez de nouveau sur la touche de vitesse utilisée. Le mélangeur s'arrête. Le voyant rouge ON (marche) clignote pour indiquer que le mélangeur est toujours allumé et que vous n'avez qu'à appuyer sur une touche de vitesse pour le remettre en marche. Par mesure de sécurité, le mélange peut être arrêté en appuyant simultanément sur deux touches. Ceci éteint le mélangeur complètement. Pour le remettre en marche, vous devez appuyer sur OFF (arrêt) puis sur ON (marche).
6. **MODE IMPULSIONS :** alors que le mélangeur est allumé, vous pouvez donner un coup puissant et rapide simplement en appuyant d'abord sur la touche PULSE (pulser). Le voyant PULSE se mettra à clignoter. Ensuite, appuyez sur la touche de vitesse voulue. Répétez autant de fois que voulu. Vous déterminez la durée de chaque impulsion par la durée de pression. Pendant l'impulsion les voyants ON (marche), PULSE (pulser) et celui de la vitesse choisie s'allument.

   La fonction PULSE (pulser) peut servir à briser de gros morceaux d'aliments ou à contrôler la consistance des aliments hachés. Elle est aussi utile pour amorcer le mélange quand vous ne voulez pas une puissance continue ou quand vous transformez des aliments qui n'ont pas besoin d'un gros mélange.

GUIDE DE RÉFÉRENCE

Pour mettre le mélangeur en marche	Appuyez sur ON (marche).
Pour mélanger	Appuyez sur la touche de vitesse voulue.
Pour changer de vitesse	Appuyez sur la touche de vitesse voulue.
Pour pulser	Le mélangeur en marche, appuyez sur PULSE (pulser) puis sur la touche de vitesse voulue.
Pour broyer de la glace	Le mélangeur en marche, appuyez sur ICE CRUSH (broyage).
Pour arrêter le mélangeur (éteindre)	Appuyez sur OFF (arrêt).
Pour arrêter le mélangeur (modes impulsions ou broyage de glace)	Relâchez la touche.
Pour arrêter le mélangeur au mode agiter, hacher, mélanger, purée ou liquéfier	Appuyez de nouveau sur la touche de vitesse. Le mélangeur reste allumé. Pour éteindre le mélangeur, appuyez sur OFF (arrêt).

GUIDE DE SÉLECTION

CONSULTEZ CE GUIDE POUR CHOISIR LA VITESSE APPROPRIÉE AUX RÉSULTATS DÉSIRÉS.

INGRÉDIENTS/RECETTE	VITESSE	RÉSULTAT
Reconstituer un concentré de jus d'orange congelé	Agiter (Stir)	Doux et succulent
Mayonnaise	Agiter (Stir)	Épaisse et crémeuse
Vinaigrette	Agiter (Stir)	Consistance désirée
Noix	Hacher (Chop)	Grossières à fines
Crème à fouetter	Mélanger (Mix)	Garniture riche
Miettes de pain	Mélanger (Mix)	Fines et uniformes
Boissons santé	Liquéfier (Liquefy)	Douces et crémeuses
Coquetels glacés	Liquéfier (Liquefy)	Épais et neigeux
Fromage dur râpé	Liquéfier (Liquefy)	Grossier à fin
Épices	Liquéfier (Liquefy)	Grossier à fin
Zeste d'agrume râpé	Purée (Purée)	Uniformément fin
Laits frappés	Purée (Purée)	Doux et crémeux
Aliments pour bébé	Purée (Purée)	Doux et crémeux
Glaçons	Broyage (Ice Crush)	Neigeux

7. **POUR BROYER DE LA GLACE :** le moteur du mélangeur électronique SmartPower[MD] est assez puissant pour broyer la glace sans liquide; toutefois, nous avons établi la meilleure vitesse de broyage pour vous faciliter la tâche. Pour un plus grand contrôle, la fonction ICE CRUSH (broyage) fonctionne automatiquement au mode impulsions. Pour broyer la glace, placez les glaçons dans le récipient pour mettez le couvercle et le bouchon à mesure. Appuyez sur ICE CRUSH (broyage) à petits coups jusqu'à ce que la glace soit de la consistance voulue. Voyez « Conseils concernant les recettes » à la page 8.
8. **POUR DÉLOGER DES ALIMENTS:** utilisez une spatule de plastique ou de caoutchouc pour déloger les aliments pris dans les couteaux. N'UTILISEZ PAS LA SPATULE TANT QUE LE MÉLANGEUR N'EST PAS ÉTEINT. Remettez le couvercle et le bouchon à mesure avant de reprendre le mélange. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant le mélange.
9. **UNE FOIS LE MÉLANGE TERMINÉ:** appuyez sur OFF (arrêt) et débranchez le mélangeur de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du bloc-moteur tant que vous n'avez pas appuyé sur OFF (arrêt). Ne tournez pas l'anneau de verrouillage du récipient quand vous séparez le récipient dn bloc-moteur. Ne faites que soulever le récipient. **Ne mettez pas les mains dans le récipient quand le mélangeur est connecté.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Déconnectez toujours le mélangeur SmartPower[MD] Cuisinart® de la prise de courant avant de le nettoyer. Le mélangeur comporte des pièces qui résistent à la corrosion et qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque usage, démontez toutes les pièces du récipient et lavez-les à fond. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce semble endommagée ou si le récipient de verre est ébrèché, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Séparez le récipient du bloc-moteur en le soulevant bien droit. Tournez la bague de verrouillage dans le sens antihoraire. Enlevez les couteaux et le joint de caoutchouc. Lavez-les dans une eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les bien. Placez la bague sur le panier supérieur du lave-vaisselle ou lavez-le dans une eau chaude.

MISE EN GARDE: Manipulez les couteaux avec soin. Ils sont TRANCHANTS et peuvent vous blesser. N'essayez pas de séparer les couteaux de leur socle.

Enlevez le couvercle et le bouchon. Lavez-les dans une eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le bien. Encore, placez-les à l'envers sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient en verre du mélangeur peut être lavé dans une eau chaude savonneuse, rincé et bien séché ou encore être placé à l'envers, sur le panier supérieur du lavevaisselle.

Enfin, essuyez le bloc-moteur avec un linge humide pour éliminer tout résidu puis séchez-le bien. Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un liquide quelconque et ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.

Tout autre entretien doit etre effectue par un representant de service autorise.

Conseil: Vous pouvez aussi laver les couteaux ainsi. Pressez une petite quantité de liquide à vaisselle dans le récipient assemblé et remplissez-le à moitié d'eau. Faites fonctionner sur AGITER (Stir) pendant 15 secondes. Répétez avec une eau propre. Videz le récipient et démontez les pièces avec soin. Lavez les couteaux, le joint et la bague dans une eau chaude savonneuse. Rinsez et séchez bien toutes les pièces. Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

CONSEILS SUR LA MEILLEURE FAÇON D'UTILISER LE MÉLANGEUR CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE:

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle indiquée sur le fond du bloc-moteur du mélangeur.
- Placez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et stable quand vous l'utilisez.
- Introduisez toujours les liquides avant les solides. Ceci assurera un mélange plus homogène.
- Coupez la plupart des aliments en cubes d'un demi à un pouce (1,2 à 2,5 cm). Coupez les fromages en cubes d'au plus un demi-pouce (1,2 cm).
- Introduisez les liquides, comme l'alcool, par le bouchon à mesure. Remettez le bouchon une fois le liquide ajouté.
- N'utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique qu'une fois que le mélangeur est arrêté (touche sur OFF). N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car vous pourriez endommager le récipient et les couteaux.
- Posez le couvercle fermement. Le couvercle devrait toujours être en place quand vous utilisez le mélangeur.

- Quand vous râclez le récipent avec une spatule, détachez les aliments de la paroi du récipient et placez-les au centre , par-dessus les couteaux.
- Assurez-vous que l'anneau de verrouillage n'est pas serré sur le récipient.
- Enlevez toujours la bague de verrouillage, les couteaux et le joint de caoutchouc avant le nettoyage.
- Assurez-vous que le récipient et les couteaux sont bien secs avant de hacher des herbes fraîches, de l'ail, des oignons, du zeste, des miettes de pain, des épices, des noix et autres.
- Si les aliments ont tendance à coller au flanc du récipient pendant le mélange, faites quelques petites pulsations brèves.
- Espacez les pulsations de façon à ce que les couteaux s'arrêtent entre chaque pulsation.

CE QUE VOUS DEVEZ ÉVITER :

- N'utilisez pas le récipient pour ranger les liquides ou les aliments.
- Ne placez pas les couteaux ni la bague de verrouillage sur le bloc-moteur sans le récipient.
- Le mélangeur ne met pas les pommes de terre en purée, ne pétrit pas le pain et ne bat pas les blancs d'oeuf.
- N'enlevez pas le récipient alors que le mélangeur est en marche (ON). Gardez le couvercle du récipient en place pendant que le mélangeur fonctionne.
- Ne tournez pas l'anneau du verrouillage du récipient quand vous séparez le récipient du bloc-moteur. Ne faites que soulever le récipient.
- Ne mélangez pas trop les aliments. Le mélangeur donnera les résultats désirés en quelques secondes, non pas en quelques minutes.
- Ne surchagez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, déconnectez-le et enlevez le trop d'aliment avant de continuer.
- Ne placez jamais un ustensile dans le récipient alors que le mélangeur est en marche.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire qui n'est pas recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne placez jamais les mains dans le récipient alors que le mélangeur est connecté à une prise de courant.
- N'introduisez pas de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre (sauf des glaçons ou des cubes de fruits congelés d'un demi-pouce (1,2 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les placer dans le récipient.

CONSEILS CONCERNANT LES RECETTES

Vous découvrirez vite comme il est simple de préparer de délicieux mets sains avec le mélangeur électronique SmartPower[MD] Cuisinart®. Les recettes simples qui suivent feront la joie de votre famille et de vos amis. Et grâce à la grande puissance du mélangeur électronique SmartPower[MD], vous pourrez aussi préparer de délicieuses boissons glacées.

CONSEILS CONCERNANT LES RECETTES

HACHER DES NOIX

Pulsez ½ tasse (125 ml) de noix (sans écaille) 4 à 5 fois sur **hacher (chop). Éteignez le mélangeur** et râclez le récipient avec une spatule. Pulsez 2 à 3 fois sur hacher (chop). Éteignez le mélangeur. Pulsez quelques fois de plus pour obtenir la consistance voulue. Pour de meilleurs résultats, ne transformez jamais plus d'une tasse (250 ml) à la fois.

MIETTES DE PAIN, BISCUITS OU BISCOTTES

Pour de meilleurs résultats, utilisez un pain d'hier (ou plus sec). Cassez les tranches en morceaux d'un demi-pouce (1,2 cm). N'en transformez pas plus d'une tasse (250 ml) à la fois sur **mélanger (mix)** pendant 10 à 15 secondes. Les biscottes et les biscuits devraient aussi être cassés en morceaux d'un demi-pouce (1,2 cm). N'en transformez pas plus d'une tasse (250 ml) à la fois sur **mélanger (mix)** pendant 10 à15 secondes. **Éteignez le mélangeur.**

BROYER DE LA GLACE

Placez jusqu'à 10 gros glaçons dans le récipient. Pulsez sur **broyage (ice crush)** à petits coups, 11 à 12 fois ou jusqu'à ce que les cubes aient la consistance de la neige. **Éteignez le mélangeur.** Pulsez moins de fois si vous voulez un broyage moins fin.

RÂPER DU ZESTE D'AGRUMES

Pour de meilleurs résultats, le récpient et les couteaux doivent être propres et secs. Enlevez le zeste de l'agrume en languettes (à l'aide d'un épluchoir) et épongez-les avec un essuie-tout.

N'utilisez pas plus de 8 languettes à la fois (zeste d'un citron moyen). Pulsez sur **purée (purée)** 4 à 5 fois. Éteignez le mélangeur et râclez le récipient avec une spatule. Mettez le mélangeur en marche et mélangez sur purée 10 à 15 secondes. **Éteignez le mélangeur.**

RÂPER DU FROMAGE DUR

Coupez le fromage en cubes d'un demi-pouce (1,2 cm). Mélangez sur **liquéfier (liquefy)** 30 secondes. Éteignez le mélangeur. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

MEULER DES ÉPICES

Pour de meilleurs résultats, le récipient et les couteaux doivent être propres et secs. Placez ¼ à ½ tasse (50 à 125 ml) d'épices/ graines dna le récipient et transformez sur **liquéfier (liquefy)** 30 à 35 secondes. **Éteignez le mélangeur.**

CRÈME À FOUETTER

Fouettez 1 tasse (250 ml) de crème à la fois (crème à fouetter ou épaisse). Mélangez sur **mélanger (mix)** 45 secondes ou jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Si vous préparez une crème sucrée, ajoutez le sucre après 10 secondes. **Éteignez le mélangeur.** Donne environ 1 tasse (250 ml).

PURÉE DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Réhydratez 1 once (30 g) de tomates dans 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante. Laissez reposer 10 minutes pour amollir. Placez les tomates et l'eau dans le mélangeur. Mettez le couvercle et pulsez 5 fois sur **liquéfier (liquefy)**. Laissez mélanger sur liquéfier (liquefy) 15 à 20 secondes. **Éteignez le mélangeur.** Drainez dans un sas fin si désiré. Donne environ ½ tasse (125 ml) de tomates en purée.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE

3 ANS

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

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

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

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: SPB-7C

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**

Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE®


Cafetières


Robots culinaires


Grille-pain


Cuiseurs à riz


Cookware

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et… Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

1-800-472-7606

11CC127092

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9568B-CAN