

PETITS PAINS AU BEURRE

Temps de préparation : 20 à 25 minutes. Révoir que 16 petits pains.

Dans un bol micro-ondable, faire fondre le beurre, le sucre et le sel, réservé.

Dissoudre la levure dans l'eau tiède et la laisser reposer pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Poser le couvercle et laisser dans le robot culinaire Cuisinart. Mettre la farine dans bol et mélanger pendant 10 secondes. Puis éteindre le robot et verser les liquides lentement dans le petit robot tourné, verser les liquides sans arrêt jusqu'à ce que la pâte en une boule ronde, la mettre dans un grand sac en plastique à glissière d'une capacité de 1 gallon 3/8 L, expulser l'air et fermer le sac. Laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait double de volume.

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Enduire un moule à pain la pâte ait double de volume.

Retirer la pâte en une boule ronde, la mettre dans un grand sac en plastique à glissière d'une capacité de 1 gallon 3/8 L, expulser l'air et fermer le sac. Laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte ait double de volume.

Diviser la pâte en 16 parts égales d'environ 2 1/4 onces. Diviser la pâte en 16 boules lisses et placer 2 (64 g) chacune. Fagomer en boules lisses et placer dans un moule préparé. Couvrir d'une pellicule plastique étanche. Déposer juste avant de les mettre au four. Faire cuire 30 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.

Démouler et laisser refroidir sur une grille environ 10 minutes avant de servir.

Our ramollir la croûte, on peut la badigeonner d'un peu de beurre fondu à la sorte du four.

Calories 209 (38 % de matières grasses) | glucides 28 g | protéines 5 g | lipides 9 g | gras saturés 5 g | cholestérol 34 mg



Il y a rien comme des petits pains chauds pour transformer un repas !

PAIN AU BLE ENTIER CLASSIQUE CUISINARTMD

TASSE (125 ML) DE BEURRE	NON SABLE, PLIS 2 C. A SOUPRE	(30 ML) POUR RADIGEONNER	GRANULE	C. A THE (5 ML) DE SEL DE MER	FIN OU DE SEL DE TABLE	C. A THE (11 ML) DE LEVURE	SECHE ACTIVE	(105 A 110°F [40 A 43°C])	TASSES (1,180 ML) DE FARINE A	PAIN NON BLANCHIE	GROS GUF
Dissoudre la beurre dans l'eau tiède et la laisser reposer	pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit	du robot culinaire Cuisinart®. Mettre la farine dans le bol et mélanger pendant 10 secondes. Pendant que le bol tourne, verser les liquides lentement dans le petit entonnoir et transformer sans arrêter jusqu'à ce que la pâte se forme et qu'elle se détache des parois du bol, puis continuer à la pétrir pendant 45 secondes. Fagou-ner la pâte en une boule ronde, la mettre dans un grand sac en plastique à glissière d'une capacité de 1 gallon (3,8 L), expulser l'air et fermer le sac. Laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait double de volume.	Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Enduire un moule à gâteau de 10 pouces (25 cm) de diamètre d'un peu de beurre. Diviser la pâte en 16 parts égales d'environ 2 1/4 oz (64 g) chacune. Fagouner en boules lisses et placer dans le moule préparé. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser gonfler pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte ait double de volume. Combiner le reste du lait et du beurre et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Badigeonner délicatement les petits pains de cette dorure juste avant de les mettre au four. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 25 à 30 minutes avant de servir.	Pour ramollir la croûte, on peut la badigeonner d'un peu de beurre fondu à la sortie du four.	Information nutritionnelle par portion (1 petit pain) :	Calories 209 (38 % de matières grasses) glucides 28 g protéines 5 g lipides 9 g gras saturés 5 g cholestérol 34 mg sodium 160 mg calcium 23 mg fibres 1 g	10 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.	Démouler et laisser refroidir sur une grille environ 10 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.	Pour ramollir la croûte, on peut la badigeonner d'un peu de beurre fondu à la sortie du four.	Information nutritionnelle par portion (1 petit pain) :	PAIN 38



Donne 12 portions, soit un pain de 9×5 pouces

Enduire un moule à pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Faire cuire le pain pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Quelques heures plus tard, lorsque la pâte a dépassé le haut du moule, laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Couvrir, sans servir, d'une pellicule plastique et laisser reposer la pâte en forme de pain et déposer dans le moule. Couvrir, sans servir, d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Faire cuire le pain pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Formatation nutritive par portion (1 tranche) :

Calories 135 (20 % de matières grasses)	lipides 3 g	gras saturés 2 g	cholestérol 8 mg	sodium 244 mg	calcium 30 mg	fibres 3 g
---	-------------	------------------	------------------	---------------	---------------	------------

1	SCHE ACTIE
2	C. A SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. A THE (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSE (80 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE BLÉ ENTIER TASSES (500 ML) DE FARINE DE DE BEURRE NON SALTÉ, COUPÉ EN DES DE 1 PO (2,5 CM) C. A THE (2,5 ML) DE SEL TASSE (250 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON
3	C. A THE (11 ML) DE LÉVURE C. A SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. A THE (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSE (80 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE BLÉ ENTIER TASSES (500 ML) DE FARINE DE DE BEURRE NON SALTÉ, COUPÉ EN DES DE 1 PO (2,5 CM) C. A THE (2,5 ML) DE SEL TASSE (250 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON
4	C. A THE (11 ML) DE LÉVURE C. A SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. A THE (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSE (80 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE BLÉ ENTIER TASSES (500 ML) DE FARINE DE DE BEURRE NON SALTÉ, COUPÉ EN DES DE 1 PO (2,5 CM) C. A THE (2,5 ML) DE SEL TASSE (250 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON
5	C. A THE (11 ML) DE LÉVURE C. A SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. A THE (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSE (80 ML) DE SUCRE GRANULÉ TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE BLÉ ENTIER TASSES (500 ML) DE FARINE DE DE BEURRE NON SALTÉ, COUPÉ EN DES DE 1 PO (2,5 CM) C. A THE (2,5 ML) DE SEL TASSE (250 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

Temps de préparation : 10 minutes. Prévoir également 5 minutes de cuisson.

oser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol ou robot culinaire $Cuisinart$. Mettre le persil dans le bol et le hacher pendant environ 15 secondes; vider et servir l'oignon et le bol et réserver.

oser le disque éminceur, réglé à 6 mm, dans le grand bol. Trancher les pommes de terre et les patates douces, puis retirer du bol et les couper en dés de $\frac{1}{2}$ pouce.

ans un grand bol, faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) de beurre et les patates, le fenouil, le sel, le poivre et le thym, puis réserver le tout, en remuant occasionnellement pendant 20 à 25 minutes; couvrir pendant les 8 dernières minutes de cuisson. Pour un rissole plus oustillant, monter le feu et prolonger la cuisson, à découvert, pendant 5 minutes en remuant fréquemment.

emuer avec le reste du beurre et le persil réservé.

outer et corriger l'assaisonnement au goût. Servir avec 18 (26 % de matières grasses) g de matières grasses (glucides 20 g, protéines 2 g, lipides 3 g, gras saturés 2 g, cholestérol 9 mg) et 179 mg de calcium 26 mg de fibres 3 g.

Informations nutritionnelle par portion :

classique revu et corrigé. Idéal comme plats d'accompagnement.



10

Un classique revu et corrigé. Idéal comme plats d'accompagnement.

RITATA AUX CHAMPIGNONS ET AU POIVRON ROUGE

Temps de préparation : 25 minutes. Prévoir également 15 minutes pour la cuisson.

Poser le petit coutreau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire CuisineIn™. Hacher finement le parmesan, visser le bol et réserver. Ajouter les goussetes d'ail dans le petit bol et hacher finement, retirer le bol et

champignons, les poivrons rouges, le thym et une pincée de sel et de poivre, et faire revenir le tout pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient mous.

Pendant ce temps, battre les œufs ensemble et y ajouter le reste du sel du parmesan réservé.

Lorsque les légumes sont ramollis, réduire le feu à moyen-doux et verser les œufs dans le bol en remuant régulièrement.

pendant ce temps, battre les œufs ensemble et y ajouter le reste du sel et du poivre et le parmesan réservé. Soutenir mous.

Retirer le poêlon du four avec précaution et le retourner sur une planche à découper. Couper la fritta et la servir.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 102 (64 % de matières grasses) | glucides 2 g |
protéines 7 g | lipides 7 g | gras saturés 2 g | cholestérol 212 mg | sodium 295 mg | calcium 38 mg | fibres 1 g

- * A défaut d'un poêlon antithésoft, utiliser un poêlon ordinnaire et le vaporiser d'un enduit non collant avant d'ajouter les cuifs. Incorporer les légumes sautés aux cuifs battus dans le bol et vaporiser le poêlon avant d'y verser le mélange d'œufs et de légumes.

sur une planche à découper. Couper la frittata et la servir immédiatement.

Transférer le poêlon dans le four et faire cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le rebord commence à griller.

le poulon sur le feu pendant environ 5 minutes, jusqu'à égagement pour préparer les légumes également. Laisser

Le reste du sel du poivre et le parmesan réservé.
Lorsque les légumes sont ramolli, réduire le feu à
moyenne et cuire les légumes dans le beurre et la farine.
Ajouter le poivre et le parmesan réservé et servir.

soient mous.

couverte d'huile. Ajouter l'ail et faire revenir pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la viande et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit cuite mais encore rosie. Ajouter la sauce et faire cuire 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et faire cuire 10 minutes supplémentaires. Servir avec du riz et des légumes.

Dans un bol en antiadhésif[®] de 12 po (30 cm), faire épaissir de 2 mm et trancher les poivrons rouges. Retirer le disque à une des extrémités des charnières et les charnières. Réglage de la hauteur de la poêle à 12 po (30 cm).

d'ail dans le petit bol et hacher finement; retirer le bol et poser le disque éminceur, réglé à 4 mm, dans le grand réservoir.

Poser le petit couteaun hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire CuisinartTM. Hacher finement le parmesan; visser le bol et réserver. Ajouter les goussettes

Temps de préparation : 25 minutes. Prévoir également 15 minutes pour la cuisson.

Two whisk attachments for a mixer, showing the wire mesh and black plastic handle.

Essay

SAUCE AUX TOMATES VITE FAITE

Une sauce marinara vite faite pour les pâtes. Vous pouvez également faire réduire pour en faire de la sauce à pizza.

on une 3 tasses (750 ml) de sauce aux tomates pour les

Want to learn more about (your local) seasonal and non-seasonal agriculture? Check out the following resources:

En poser le gros coutreau hachoir en métal dans le grand bol et le hacher en donnerant environ 10 impulsions. Mettre l'origan dans le robot culinaire CuisinartTM. Mélanger l'origan dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire chauffer jusqu'à ce qu'elle soit bouillie, ôter la marmite du feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit

Il existe plusieurs types de huiles essentielles qui peuvent aider à réduire les symptômes de la grippe. L'huile de menthe poivrée est connue pour ses propriétés antiseptiques et antitussives. L'huile de eucalyptus est également efficace pour soulager la toux et la congestion. L'huile de citronnelle peut aider à décongestionner les voies respiratoires. Il est recommandé de consulter un professionnel de la santé pour obtenir des conseils sur l'utilisation appropriée de ces huiles essentielles.

pendant ce temps, verser les tomates dans le bol du bol et les hacher par impulsions. Ajouter les tomates dans la casserole avec le basilic, le vin et le sel. Porter à ébullition et cuire 10 minutes.

ette sauce se congèle très bien.
formatio[n nutritio[nnelle par portion (1/2 tasse [125 ml]) :
alories 46 (22 % de matières grasses) | protéines 2 g | glucides
9 g | lipides 1 g | gra[ss saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium
77 mg | calcium 91 mg | fibres 1 g
formatio[n nutritio[nnelle par portion (1/2 tasse [125 ml]) :
alories 74 (22 % de matières grasses) | protéines 3 g | glucides
125 mg | lipides 1 g | gra[ss saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium
125 mg | calcium 91 mg | fibres 1 g
sau[ce à pizza
formatio[n nutritio[nnelle par portion (1/2 tasse [125 ml]) :
alories 74 (22 % de matières grasses) | protéines 3 g | glucides

32 mg | calcium 91 mg | fibres 2 g
9 g | lipides 2 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 165 mg |

Vous pouvez remplacer le basilic et les noix de pignons par toute autre herbe ou noix que vous avez sous la main.

PESTO AU BASILIC

Donne environ 2 tasses (500 ml)

Temps de préparation : 5 minutes.

retrigérateur ou peut être congelée.
Afin de réduire la saucisse pour en faire une saucisse à pizza,
CONS DE PIMENT ROUGE (FACULTATIF, AU GOUT, POUR
laisser mijoter 40 minutes de plus, à découvert, en
remuant occasionnellement. Laisser refroidir dans un bol
UNNE SAUCIE PLUS EPICÉE (glucides 1 g | protéines
Calories 51 (87 % de matières grasses) | glucides 1 g | protéines
1 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 1 mg | sodium
Information nutritionnelle par portion (c. à soupe [15 ml]) :
C. A THE (1 A 3,5 ML) DE FLO-
Afin de réduire la saucisse pour en faire une saucisse à pizza,
UNNE SAUCIE PLUS EPICÉE (glucides 1 g | protéines
Calories 51 (87 % de matières grasses) | glucides 1 g | protéines
1 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 1 mg | sodium
Information nutritionnelle par portion (c. à soupe [15 ml]) :
C. A THE (1 A 3,5 ML) DE FLO-

Calories 51 (87 % de matières grasses) | glucides 1 g | protéines 1 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 1 mg | sodium 88 mg | calcium 34 mg | fibres 0 g

mettre au four, au moins 30 minutes à 200°C. Laisser refroidir dans un bol, puis ajouter les ingrédients nécessaires pour la sauce. Mettre la sauce dans un bol et servir avec la pizza.

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

alolides 46 (22 % de matières grasses) | protéines 2 g | glucides 9 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 77 mg | calcium 91 mg | fibres 1 g

Information nutritionnelle par portion ($\frac{1}{4}$ tasse [125 mL]):

74 mg | lipides 22% de matières grasses | protéines 3 g | glucides 32 mg | calcium 91 mg | fibres 2 g

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT	
Pains	
Pain blanc classique Cuisinart TM 37	
Pain de blé entier classique Cuisinart TM 38	
Guacamole avec gros morceaux 20	
Trempelette au yogourt, à l'artichaut et aux fines herbes 19	
Desserts	
Gâteau au fromage classique avec croûte Graham 41	
Tarte aux pommes avec garniture crostillante 42	
Tarte à la crème aux bananes avec croûte au chocolat 43	
Crème pâtissière 44	
Gâteau étagé au chocolat avec glaçage au fromage à la crème 45	
Crêpes garnies de petits fruits 46	
Sauce aux framboises 47	
Soups	
Potage parmentier allégé au brocoli 25	
Crème de tomate 26	
Potage de courge musquée rotie 27	
Soupe à l'ognon gratinée 28	
Salade hachée 29	
Salade de chou classique 30	
Boulettes de viande classiques 32	
Poulet marsala 33	
Croquetttes de crabe 34	
ENTREES	
Salades	
Salade hachée 29	
Salade de chou classique 30	
Boulettes de viande classiques 32	
Poulet marsala 33	
Croquetttes de crabe 34	
CROQUETTES	

RECETTE

Chapelle fraîche classique	5
Beurre	6
Beurre d'arachides	6
Marinades et vinaigrettes	7
Vinaigrette aux fines herbes	7
Mayonnaise de base	8
Sauces	9
Pesto au basilic	10
Sauce aux tomates vite frite	11
Sauce hollandaise	11
Sauce tartare	12
Patés	13
Paté à pizzas	14
Paté feuilletée	15
Paté brisé	15
Paté sucre	16

Bon appétit!

Enfin, chaque recette est accompagnée de l'information nutritionnelle détaillée par portion de sorte que vous savez exactement ce que vous mangiez.

Qu'il vous soit plus facile de planifier votre horaire.

Le degré de difficulté de chaque recette est indiquée par le nombre de fous (1 : facile, 2 :

3 : difficile) et l'icône d'horloge indique le temps que demande chaque recette pour

suivre les recettes faciles à suivre.

Le petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui

suivent des mets rapides et faciles à des plats gastronomiques plus complexes. Qu'il s'agisse du

petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui

suivent des mets rapides et faciles à des plats gastronomiques plus complexes. Qu'il s'agisse du

petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui

Cuisinart *Recettes de recettes*



Robot culinaire de 12 tasses (3 L)

ELITE COLLECTION^{MC}

12CC131423

ImpriMé en Chine

Woodbridge, Ontario L4H 0L2

100 Conair Parkway

©2013 Cuisinart

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appeler à un service de livraison tractable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne sont pas accompagnés de nos recommandations de livraison tractable et assurée. Cuisinart a également une politique de remplacement des pièces de tout produit qui a parviennet pas.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous recommandons de faire appeler à un service de livraison tractable et assuré. Cuisinart a également une politique de remplacement des pièces de tout produit qui a parviennet pas.

* Le code de date du produit se trouve sur le retour du produit.

- Toute autre information pertinente au produit d'achat original.

- Code de date du produit/copie de la description du défaut du produit

- Adresse de retour et numéro de dat postal)

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)

- Autre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

Modèle : FP-12C Series

consommér_Canada@conair.com

Adresser électronique :

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

100 Conair Parkway

Cuisinart Canada

Adresse :

1-800-472-7606

Numéro sans frais :

Nous garantissons que le présent produit

la clientèle aux conditions suivantes :

comme indiqué avec notre Centre de service à

pas au magasin où vous l'avez acheté, mais

de la période de garantie, ne le retournez

à Cuisinart sera exempt de vice de matière

ou de fabrication, dans le cadre d'un us-

age domestique normal, pendant une péri-

ode de 3 ans à partir de la date d'achat

originaire. La garantie couvre seulement

les défauts de fabrication, tels que les dé-

fauts 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 envi-

ronnementales. Les appareils sont le nu-

mero d'identification à la date de reprise ou modifi-

cation. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter

la garantie n'est pas offerte aux détaillants

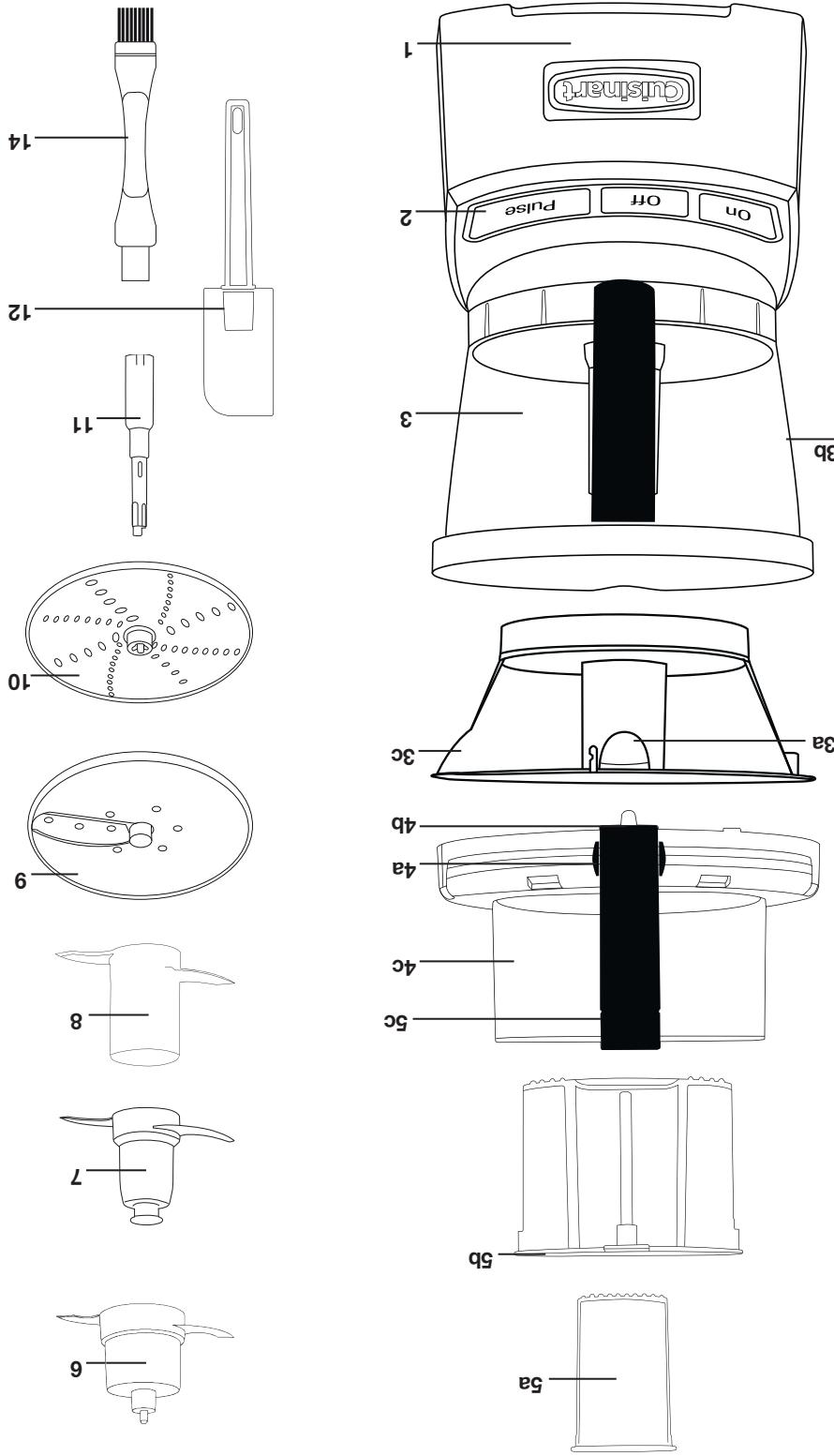
ni aux acheteurs ou propriétaires commer-

ciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer

défectueux pendant la période de garantie,

nous le préparons ou le remplacement, au

besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter



CARACTERÍAS AVANTAJES

6. **Petit couteuu hachoir-mélinangueu**
Ce petit couteuu en scier inoxydable serf à
meulinager ou à hacher n'importe quel

- ✓. Gros coutreau nac'hori-mélangue! Ce couleau robuste en acier inoxydable est à transformer une grande variété d'aliments dans le grand bol. Le mécanisme de verrouillage le retient en place afin de prévenir les flûtes pendant l'utilisation, mais aussi pendant qu'on vide le bol.

Ce coutau spécialement conçu est excellent pour permettre les passes de toutes sortes. Il utilise uniquement avec le grand bol.

0. Disque déchiqueteur réversibile

1. **Adaptateur d'arbre**
Cet outil facile à poser adapte l'arbre du motteur pour recevoir les disques ou le petit coulneau hachoir-mélangeur.

- 3. Rangement du cordon (non montré)
 - Libérez vos comptoirs en permettant l'enroulement du cordon sous le bloc.

Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont exempts de BPA.

4. **Couvre-cle avec entonnoir**

Le couvre-cle muni de la technologie Sealight™ permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. Pour retirer le couvercle, appuyez sur les boutons (a) de chaque côté du mécanisme de verrouillage (b) de la poignée.

Le couvre-cle permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. Pour retirer le couvercle, appuyez sur les boutons (a) de chaque côté du mécanisme de verrouillage (b) de la poignée.

Le couvre-cle avec entonnoir Sealight™ permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. Pour retirer le couvercle, appuyez sur les boutons (a) de chaque côté du mécanisme de verrouillage (b) de la poignée.

5. **Ensemble-Poussoir**

Le petit poussoir (a) enclique dans le gros poussoir (b) convient aux aliments de toutes les tailles. Le verrou (c) du gros poussoir, si tenu sur la poignée, doit être sorti pour verrouiller le poussoir, et rentre pour déverrouiller le poussoir. Ce verrou pratique doit être utilisé quand vous transformez de grandes quantités d'aliments.

4. Couvre-cle avec entonnoir

Les deux bols fabriqués de durable présentent des graduations pratiques (b) et un bec verseur (c).

3. Bols à mélanger

Congrès pour se prêter à toutes les sautes, les deux bols conviennent chacun à des tâches différentes.

Ces bols imbriqués sont dotés de la technologie Sealight™, qui maximise la capacité de transformation des aliments, garde tous les aliments à l'intérieur du bol que vous utilisez et assure un fonctionnement sécuritaire! Ils sont également munis d'un mécanisme de verrouillage qui les retient solidement en place quand on les vide et faciliteront la manipulation.

2. Couvre-cle avec entonnoir

Les deux bols fabriqués de durable présentent des graduations pratiques (b) et un bec verseur (c).

2. **Panneau de commandes à effacement**

Le moteur à puissance de crête de 1000 watts est capable de transformer les ingrédients des recettes les plus variées.

Ce panneau de commande électronique, facile à nettoyer, présente les touches Marche, Arrêt et impulsions pour toutes les fonctions de transformation des aliments. Le voyant bleu à DEL indique contemporeillement quand le robot est sous tension.

TABLE DES MATIÈRES

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

INTRODUCTION

Importantes instructions pour le déballage.	3
Précautions importantes.	4
Introduction.	5
Caractéristiques et avantages.	6
Assemblage et diagramme.	8
Commandes du robot.	9
Opérations du robot.	11
Mode d'emploi et contenance du robot.	15
Nettoyage, rangement et entretien.	15
Our votre sécurité.	15
Outnées techniques.	15
Dépannage.	16
Garantie.	17

ELÉCTRIQUE.

REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de la prise à la terre. **ATTENTION :** Avant d'utiliser un adaptateur, vous devrez absolument vous assurer que la prise de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. **N'utilisez jamais un adaptateur lorsqu'un certain débattement absolulement nécessaire vous n'êtes pas mis à la terre.**

Diagram showing a three-pin electrical outlet with a switch. The text describes how to use it with a branch circuit breaker.

La meilleure solution est de réservé à la mise à terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique. Cet adaptateur doit être raccordé de sorte que sa broche la plus proche, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre à la terre en toute sécurité.

Si vous votez pour la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre à la terre en toute sécurité.

Un adaptateur doit être raccordé de sorte que sa broche la plus proche, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre à la terre en toute sécurité.

AVIS
COURT
LE CORDON
CONCERTANT
INSTRUCtIONS

- L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisation de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.
- Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisation de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation d'un appareil dans le mode d'emploi.

La préparation des élections municipales de 2022 a été l'occasion d'un véritable laboratoire pour l'innovation dans le secteur public. Les résultats sont prometteurs et montrent que l'avenir de la démocratie locale passe par l'adoption de nouvelles technologies et de meilleures pratiques.

TABLE DES MATIÈRES

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

RESERVE LES CONSERVATIONS
PRESENTES DANS LES DOMESTIQUES

6. L'intensité maximale de 6,5 A est établie selon l'accès solaire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.

AVIS : Le robot est muní d'une filtre d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule fâgion d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contoumez pas cette mesure de sécurité.

Verrouillage. L'intensité maximale de 6,5 A est établie lorsque le robot est en marche. Si elle n'entre pas, dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contoumez pas cette mesure de sécurité.

3. Le robot est tout homologué UL pour usage domestique, il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
5. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble possessor en position de

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certaines handicaps, si quelqu'un les sort à proximité.
2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil mobiles si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourraient diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.

4. Né rangez jamais un coutean ou un disque sur l'abre d'entraînement du moteur; Pour réduire le risque de blesseur, posez un disque ou un coutean sur l'abre seulement quand le bol est bien verrouillé et que vous

3. Attendez que le moteur soit bien arrêté et
d'enlever le couvercle. Si le moteur ne
s'arrête pas dans les quatre secondes après
que vous avez retiré l'ensemble-poussoir,
composé le 1 706 pour demander

1. Gardez les mains, la spatule des coutellerie et tout autre ustensile à l'écart des couverts ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule de plastique, mais ne touchez pas les pièces en mouvement.
2. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne pesez jamais jamais sur les aliments avec la main, mais utilisez toujours le poussoir à cette fin.

6. *N'utilisez pas le robot quand son cordeau ou sa filtre sont endommagés ou encroie, après qu'il a été endommagé ou échappé. Retournez-le au Centre de service clients (voir les détails dans la garantie) pour le faire examiner, préparer et ajuster, si il y a lieu.*

7. *Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique puis, il pourra y avoir un risque d'incendie partiellement si l'appareil touche les parois intérieures de l'armoire ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle vous la fermez.*

2. Les coulées et les disques sont couplants. Manipulez-les avec le plus grand soin.
3. Debarrachez toujours le robot avant de poser ou d'enlever des pièces, de sortir des éléments et de nettoyer le robot. A cette fin, saisissez la ficelle du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.
4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
5. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni touchez des surfaces chaudes.

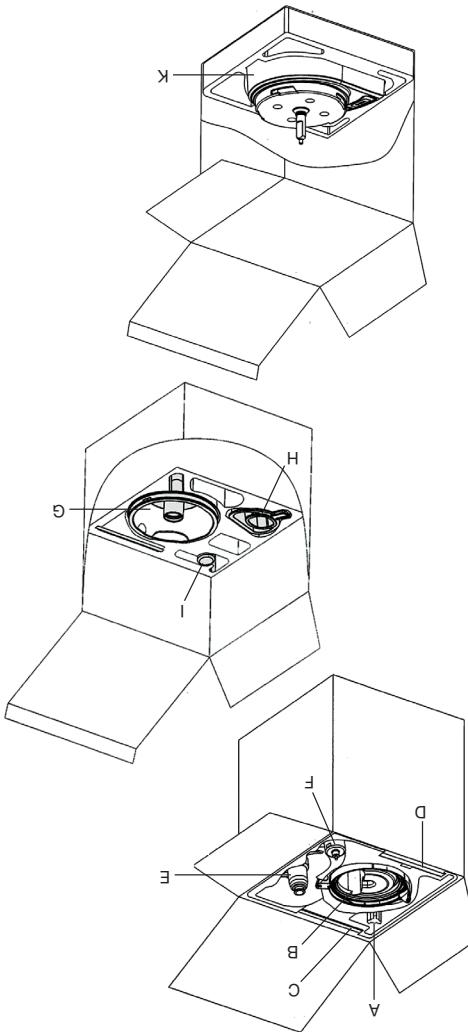
PRÉCAUTIONS MPORTANTES
Prenez toujours les précautions de sécurité
i-après quand vous utilisez le robot.
1. Lisez toutes les instructions.
Préparation

DEBALLAGE : STRUCTUREN DE MPORTANTES

ALIMENT	CONTENANCE	BOL DE 12 TASSES (3 L)	BOL DE 4 TASSES (1 L)
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	12 tasses (3 L)	Non applicable	Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés
Fruits, légumes ou fromages hachés	9 tasses (2,25 L)	3 tasses (750 ml)	Fruits, légumes ou fromages hachés
Fruits, légumes ou fromages en purée	10 tasses (2,5 L) cuits	6 tasses (2,5 L) cuits	Fruits, légumes ou fromages en purée
Vinaigre, possession ou fruits de mer hachés ou en purée	2 lb (900 g)	1/2 tasse (375 ml) en purée	Vinaigre, possession ou fruits de mer hachés ou en purée
Liquides clairs* (vin/agarre, soupe, etc.)	8 tasses (2 L)	3 tasses (750 ml)	Liquides clairs* (vin/agarre, soupe, etc.)
Pâte à gâteau	1 gâteau au fromage de 9 po (23 cm)	Non applicable	Pâte à gâteau
Liquides clairs* (vin/agarre, soupe, etc.)	8 tasses (2 L)	3 tasses (750 ml)	Liquides clairs* (vin/agarre, soupe, etc.)
Pâte à biscuits	6 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)	Non applicable	Pâte à biscuits
Pâte à pain de blé entier	3 tasses de farine (1,25 L)	Non applicable	Pâte à pain de blé entier
Noix pour beurres	5 tasses (1,25 L)	1 1/2 tasse (375 ml)	Noix pour beurres

les quiches

CONTENANCES RECOMMANDÉES EN FONCTION DES ALIMENTS



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

Série FP-12C

Robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection™ Cuisinart



Livret de
recettes

Cuisinart® LIVRET D'INSTRUCTIONS