



Cuisinart®



Robot multifonctions
Food processor

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	8
2. CARACTERISTIQUES PRODUIT	9
3. UTILISATION DU PRODUIT	10
a. Installer les bols du robot	10
b. Retirer les bols du robot	10
c. Installer/Retirer les lames	11
d. Installer/Retirer les disques	11
e. Installer le batteur à mouvement planétaire	12
f. Installer/Retirer le couvercle	13
g. Installer/Retirer les poussoirs	13
h. Tableau de commande	14
i. Schémas récapitulatifs	14
4. CONSEILS D'UTILISATION	15
a. Hacher ou réduire en purée	15
b. Emincer et râper	15
c. Pétrir la pâte	16
d. Battre ou fouetter	16
e. Capacités maximales recommandées pour les différents bols	17
5. L'AVIS DES CHEFS	17
6. QUESTIONS/REPONSES	19
7. NETTOYAGE ET RANGEMENT	21
8. CONSIGNES DE SECURITE	21

1. INTRODUCTION

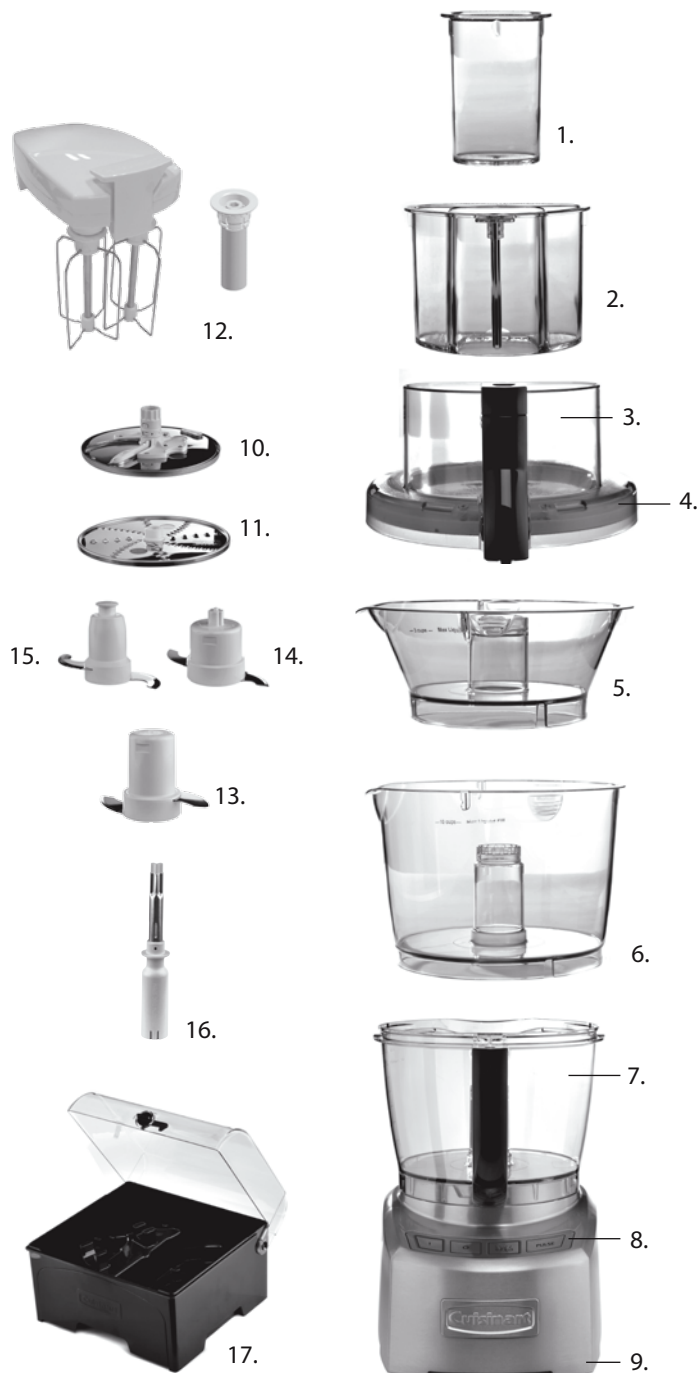
Vous venez de faire l'acquisition d'un robot professionnel Cuisinart® de dernière génération.

La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité qui vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations culinaires rapidement et en toute facilité.



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Poussoir avec goutte à goutte
2. Poussoir demi-lune
3. Trémie extra-large
4. Couvercle avec joint
5. Bol de préparation rapide (1.1L brut)
6. Bol XL (2.6L brut)
7. Bol XXL (3.3L brut)
8. Panneau de contrôle
9. Socle moteur
10. Disque à émincer réglable (1 à 6mm)
11. Disque à râper réversible (4 et 6mm)
12. Batteur planétaire 2 fouets + adaptateur
13. Lame à pétrir en acier inoxydable
14. Lame à trancher pour préparations rapides
15. Grande lame à trancher
16. Adaptateur
17. Spatule (non illustré)
18. boîte de rangement



Lot d'accessoires vendus séparément



disque à frites



disque à julienne



disque parmesan

3. UTILISATION DU PRODUIT

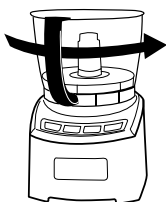
A. Installer les bols du robot

Nous vous recommandons de laver soigneusement tous les accessoires et bols avant la première utilisation.

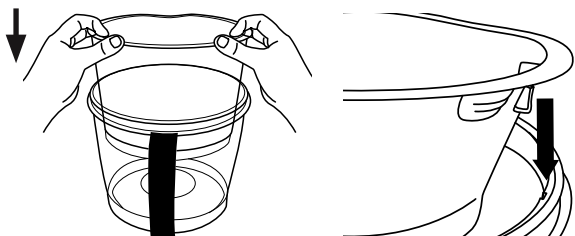
ATTENTION: manipuler avec la plus grande précaution les accessoires coupants.

ATTENTION : Les bols peuvent être difficiles à manipuler au cours des premières utilisations.

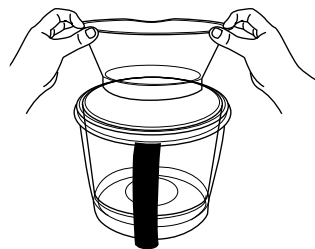
- Placer le robot sur une surface plane.
- Placer le bol XXL sur l'axe du moteur, s'assurer que la poignée du bol soit bien positionnée — à gauche du centre. Tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il se fixe sur le socle du boîtier.



- Pour utiliser le bol XL, placer vos pouces dans les emplacements prévus pour pouvoir l'imbriquer dans le bol XXL, le bec verseur tourné vers l'arrière de l'appareil. Les deux encoches doivent s'emboîter dans les rainures du bol XXL.



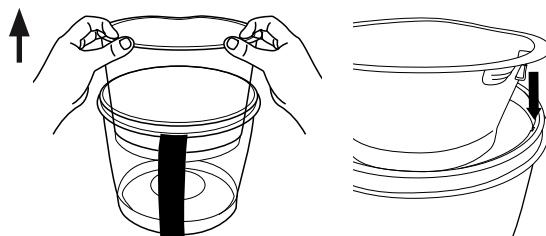
- Pour utiliser le bol préparation rapide, placer vos pouces dans les renforcements spécialement créés pour pouvoir l'imbriquer dans le bol XL, le bec verseur tourné vers l'arrière de l'appareil. Les deux encoches doivent s'emboîter dans les rainures du bol XL.



Attention : Pour pouvoir utiliser le bol XL, celui-ci doit être inséré dans le bol XXL. Pour pouvoir utiliser le bol de préparation rapide, celui-ci doit être obligatoirement inséré dans le bol XL, lequel doit être placé dans le bol XXL.

B. Retirer les bols du robot

- Pour retirer le bol XL et le bol de préparation rapide, utiliser les renforcements situés sur chaque côté du bol et tirer vers le haut.

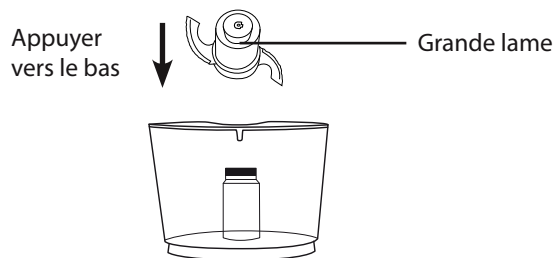


- Pour retirer le bol XXL, maintenir fermement le socle du boîtier à l'aide de votre main gauche, tenir la poignée du bol avec votre main droite et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquer l'ensemble.

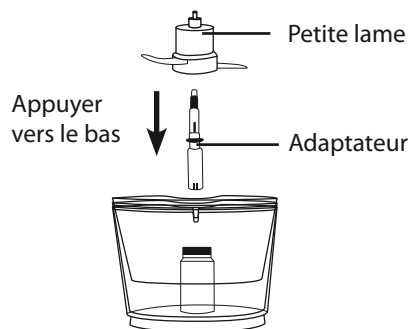
N.B : Les bols sont auto-bloquants et sont ainsi maintenu pendant le versement

C. Installer & retirer les lames

- Ce robot possède un système de blocage de lame. Il est conçu pour que la lame reste en place pendant l'utilisation mais aussi lorsque vous versez les ingrédients. Ces lames doivent être manipulées prudemment.
- Brancher l'appareil et fixer le(s) bol(s) comme décrit à la rubrique 3A.
- Tout en tenant la tige centrale en nylon, soulever doucement la lame destinée à hacher/mixer les ingrédients et la placer sur le pied central. Tenir la grande lame par sa partie supérieure, aligner le repère représenté sur le dessus de la lame avec l'axe moteur et appuyer vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un 'clac' confirmant que la lame est bien en place.



- Pour une utilisation du bol de préparation rapide, avec les 3 bols assemblés, placer l'adaptateur sur l'axe du moteur et appuyer vers le bas. Soulever doucement et placer le petite lame à hacher sur l'adaptateur du pied en alignant les repères. Appuyer ensuite vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un 'clac' confirmant que la lame est bien en place.



N.B. Insérer la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

- Fixer le couvercle et les poussoirs comme décrit aux rubriques 3F et 3G.

N.B. Attendre que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

- Pour retirer la lame, maintenir la partie supérieure et soulever la lame en la dégageant de l'axe du moteur.



Attention, la lame est extrêmement coupante.

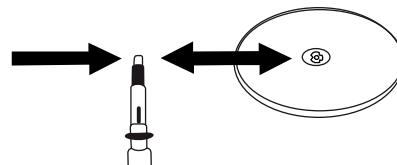
D. Installer & retirer les disques

N.B. Les disques peuvent être utilisés avec le bol XL et XXL.

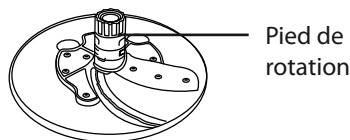
- Brancher l'appareil et fixer le(s) bol(s) comme décrit à la rubrique 3A.
- Pour utiliser le bol XL ou XXL, placer l'adaptateur sur l'axe du moteur et appuyer vers le bas pour le fixer.



- Choisir votre disque et le placer sur l'adaptateur.

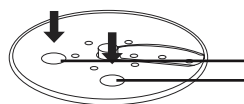


- Le disque à émincer est entièrement réglable sur 16 positions. Il suffit de régler le pied de rotation du disque en fonction des repères indicateurs pour sélectionner l'épaisseur des tranches souhaitées.



Pied de rotation

N.B. Des encoches pour les doigts sont également prévues pour permettre d'insérer ou de retirer les disques sans risque.



Encoches de manipulation

- Le disque à râper est réversible (4mm sur une face et 6mm sur l'autre). Choisir le côté désiré et placer le disque en se servant des encoches pour les doigts prévues pour la manipulation du disque.

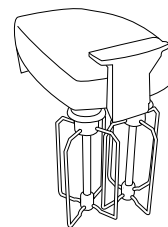


Moyen ou fin

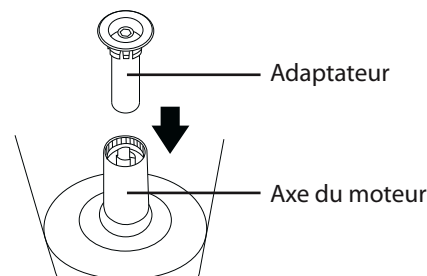
- Verrouiller le couvercle et fixer les poussoirs comme décrit aux rubriques 3F et 3G.

N.B. Toujours attendre que le disque ait cessé de tourner avant de déverrouiller le couvercle.

E. Installer le batteur à mouvement planétaire



- Pour fixer les 2 fouets, tenir le corps dans une main avec la partie inférieure face à soi. Enfoncer les tiges par simple pression en les faisant légèrement pivoter, jusqu'à l'audition d'un 'clac' confirmant que les fouets sont bien fixés.
- Emboîter et bloquer l'adaptateur sur l'axe du moteur quand le bol de préparation est bien en place.



- Fixer le corps muni des 2 fouets sur l'adaptateur en le faisant légèrement pivoter jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Verrouiller le couvercle sur le bol de préparation, en veillant à ce que le corps du batteur n'entre pas en contact avec celui-ci.

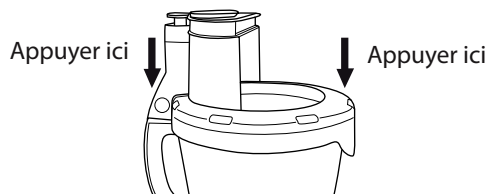
ASTUCE : Retirer le poussoir avec goutte à goutte du couvercle afin de favoriser l'aération de toutes les préparations.

Le batteur est maintenant prêt à fonctionner. Presser la touche  pour activer la rotation du fouet dans le bol. Le batteur à mouvement planétaire va vous permettre de réaliser les préparations suivantes en toute facilité :

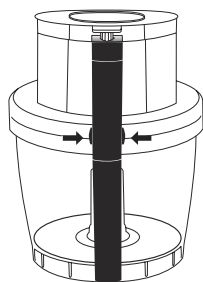
- Blancs en neige
- Crème fouettée (chantilly, crème montée, tiramisu...)
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinaigrette
- Crème au beurre

F. Installer et retirer le couvercle

- Une fois l'accessoire de coupe installé (lame, disque), placer directement le couvercle sur le(s) bol(s). Appuyer à l'avant et à l'arrière du bol pour verrouiller le couvercle.



- Pour déverrouiller le couvercle, appuyer sur les boutons d'ouverture situés sur les côtés de la languette de verrouillage du couvercle. Soulever et dégager le couvercle.

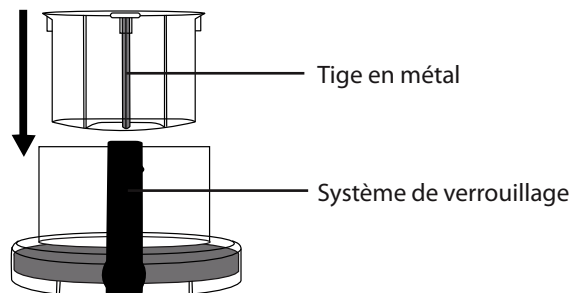


N.B. Le couvercle du bol s'adapte, se fixe et se verrouille sur le bol XXL avec ou sans le bol XL ou le bol de préparation rapide ou même les deux.

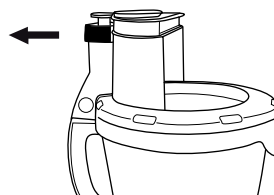
G. Installer & retirer les poussoirs

Le poussoir demi-lune

- Insérer le poussoir demi-lune dans la trémie d'alimentation en vous assurant que la tige de métal du poussoir entre en contact avec le système de verrouillage du couvercle du bol. Sans ce contact, le moteur ne fonctionnera pas.



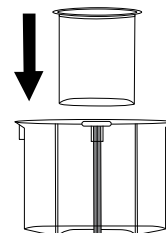
- Pour retirer le poussoir, il suffit de le soulever et de le retirer.
- Le système de verrouillage du poussoir demi-lune, situé sur la poignée, fait en sorte que, lorsque vous tirez sur l'élément bloquant, vous verrouillez le système. Si vous enfoncez l'élément bloquant, vous le déverrouillez.



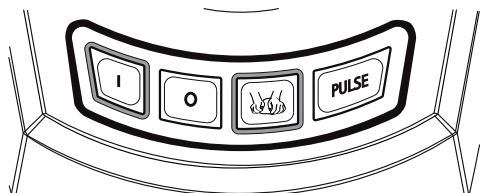
Tirer pour verrouiller,
enfoncer pour déverrouiller

Le poussoir avec goutte à goutte

Grâce à un système d'emboîtement-pression, le poussoir avec goutte à goutte s'imbrique dans le poussoir demi-lune. Il est muni d'un système de goutte à goutte qui vous permet de verser du liquide au cours une préparation (ex : huile pour mayonnaise).



H. Tableau de commande



Une fois les accessoires, bols, couvercles et poussoirs correctement fixés, verser les ingrédients dans le bol et se servir d'un des boutons de commande suivants pour démarrer le moteur.

ON et OFF



Ces fonctions permettent de démarrer et d'arrêter le moteur. Verser les ingrédients, soit directement dans le bol, soit par la trémie d'alimentation. Appuyer sur **I**, le témoin du bouton s'éclaire en bleu et le moteur démarre. Appuyer sur **O** lorsque votre préparation est terminée. Le moteur s'arrête.

N.B. Le robot ne démarrera pas tant que le grand poussoir n'est pas correctement inséré (voir rubrique 3G). Le robot s'arrête automatiquement lorsque l'on retire le grand poussoir.

Pulse

PULSE

Cette fonction permet de faire fonctionner l'appareil pendant de courtes périodes. Lorsque cette fonction est utilisée, le moteur de l'appareil fonctionne aussi longtemps que le bouton est maintenu enfoncé. Le témoin du bouton s'éclaire en bleu chaque fois que ce bouton est enfoncé.

Cette fonction permet de contrôler le résultat de la préparation en agissant délicatement sur la consistance souhaitée.

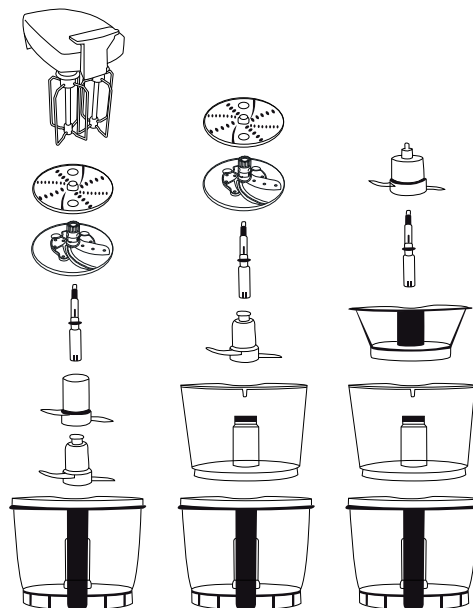
Pétrir (pâte)



Cette fonction s'utilise avec la lame à pétrir. Elle permet de faire fonctionner l'appareil à une vitesse de pétrissage optimale. Grâce à cette fonction, la vitesse du moteur s'adapte à la consistance de la pâte. Elle permet d'obtenir un résultat parfait très rapidement! Appuyer sur le bouton . Le témoin du bouton s'éclaire en bleu. L'appareil est alors prêt à pétrir la pâte. Appuyer sur le bouton **O** lorsque la préparation est terminée.

N.B. Pour pétrir de la pâte, utiliser uniquement la lame à pétrir. Le pétrissage se fait uniquement dans le bol XXL.

I. Schémas récapitulatifs

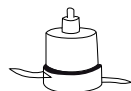


4. CONSEILS D'UTILISATION

A. Hacher ou réduire en purée



Grande lame à trancher



Lame à trancher pour
bol de préparation rapide

- Pour hacher les aliments, utiliser les lames à hacher. Les installer comme expliqué dans le chapitre 3C.
- Veiller à couper les aliments en morceaux avant de les introduire dans la trémie d'alimentation.
- Presser et relâcher la touche **PULSE** plusieurs fois, en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol.
- Attendre l'arrêt du moteur et utiliser la spatule pour racler les bords du bol si nécessaire.
- Grâce à ce procédé, les aliments seront finement hachés.
- Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop hacher.
- Pour réduire les aliments en purée, hacher grossièrement les aliments puis presser la touche **I** et attendre l'obtention de la texture souhaitée.

N.B. : Ce procédé ne convient pas pour réduire les pommes de terre en purée.



IMPORTANT

- Veiller à ne pas utiliser de quantités supérieures aux quantités recommandées dans ce livret.
- Toujours attendre que la lame cesse de tourner avant de retirer le couvercle.
- Ne jamais toucher les parties coupantes et veiller à toujours saisir la lame par son moyeu central.
- Pour hacher des aliments durs, retirer le petit poussoir, presser la touche **I** et glisser ensuite les aliments dans l'ouverture. Les aliments de petite taille peuvent être introduits entiers. Couper les autres en morceaux de 3 cm environ.
- Pour hacher les herbes fraîches et les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper

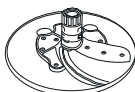
les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les herbes dans le bol et presser la touche **PULSE** plusieurs fois, jusqu'à ce que les herbes soient suffisamment hachées. Si elles sont bien sèches lorsqu'elles sont hachées, les herbes aromatiques se conserveront 4 à 5 jours au réfrigérateur.

- Pour hacher la viande, la volaille, le poisson et les crustacés, les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Les couper en morceaux de 3 cm environ. Presser la touche **PULSE** pour hacher grossièrement. Veiller à ne pas dépasser les quantités recommandées. Pour hacher finement, presser la touche **I** et laisser tourner le moteur pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui adhèrent.
- Pour hacher des noix, attendre l'arrêt du moteur, placer les noix dans le bol et presser plusieurs fois la touche **PULSE**. Vérifier fréquemment que les noix ne collent pas les unes aux autres dans le bol. Utiliser la spatule pour les répartir dans le bol.

B. Emincer et râper



Disque à râper



Disque à émincer avec réglage

- Pour émincer des fruits et légumes ronds de taille moyenne comme les oignons ou les pommes, couper les extrémités afin que le fruit ou le légume puisse être posé à plat sur le disque.
- Choisir des fruits ou légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur, les pépins ou les noyaux avant d'émincer.
- Remplir l'ouverture d'alimentation en demi-lune en fonction du résultat souhaité.
- Pour de longues tranches ou lamelles, couper les aliments d'une largeur égale à celle de l'ouverture de la trémie et placer les morceaux horizontalement.
- Ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le couvercle. Pour des rondelles (carottes, concombres et autres légumes longs), couper les aliments à la longueur de l'ouverture et les placer verticalement.



IMPORTANT

Veiller à ne pas trop serrer les aliments afin de ne pas bloquer le poussoir. Ne pas appuyer fortement sur le poussoir afin de ne pas

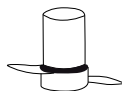
endommager l'appareil. Pour râper ou émincer des fruits ou des légumes mous comme des bananes, champignons, fraises ou tomates, appuyer très délicatement afin d'éviter de les écraser.

Toujours utiliser le poussoir pour râper ou émincer les aliments.

Ne jamais placer les doigts ou la spatule dans l'ouverture d'alimentation.

- Pour émincer de la viande ou de la volaille crue, Couper les aliments à la largeur de l'ouverture. Les placer au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher mais faciles à transpercer de la pointe d'un couteau. Placer les aliments dans l'ouverture, côté plat vers le bas, et appuyer sur le poussoir pour émincer.
- Pour émincer de la viande ou de la volaille cuite, les aliments doivent être froids, si possible coupés en morceaux d'une largeur égale à celle de l'ouverture
- Pour émincer de la saucisse, utiliser l'ouverture la plus petite. Veiller à placer les morceaux verticalement, en les serrant suffisamment pour qu'ils ne tombent pas sur le côté lorsque le disque sera mis en route.
- Pour émincer le fromage. Tous les fromages ne peuvent être tranchés. En général, les fromages à pâte molle s'y prêtent mal et les fromages à pâte très dure risquent d'endommager le disque ou l'appareil lui même. Ne jamais essayer d'émincer un fromage trop dur à couper au couteau . Voir le tableau récapitulatif et les commentaires dans la rubrique 5 "L'avis des Chefs" de ce livret.

C. Pétrir la pâte

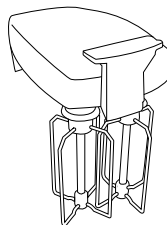


Lame à pétrir
pour bol XXL

Cet appareil a été conçu pour permettre de préparer de la pâte en un minimum de temps. On distingue notamment deux types de pâtes :

- Les pâtes levées sont composées de levure et d'un mélange de farine. Elles sont généralement préparées avec de l'eau. Elles sont uniformes, souples et collent légèrement aux doigts. Lorsqu'elles sont correctement pétries, elles forment une boule.
- Les pâtes pour préparations sucrées ou salées contiennent une plus grande proportion de sucre, beurre et/ou d'œufs. Elles sont souvent préparées avec du lait. Ce sont des pâtes riches et collantes qui ne forment pas toujours une boule après pétrissage. Les deux types de pâte se préparent en utilisant la touche .
- Appuyer sur  et un témoin lumineux s'allume, indiquant que le mode "Pétrir" est bien sélectionné. Le pétrissage se fait uniquement dans le bol XXL

D. Battre ou fouetter



Batteur planétaire

- Le batteur à mouvement planétaire permet de monter des blancs en neige. Placer les blancs dans le bol de préparation et presser la touche . Laisser tourner le moteur jusqu'à ce que les blancs forment une masse compacte.

Astuce : ajouter une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron pour un meilleur résultat. Le batteur à mouvement planétaire permet d'émulsionner des préparations telles que :

- Crème fouettée, chantilly, sabayon, tiramisu...
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinaigrette

E. Capacités maximales recommandées pour les différents bols

Ingrédients	BOL XXL	BOL Large	BOL préparation rapide
Pâte à pain	875g	--	--
Pâte à gâteaux	875g	700g	--
Fruits secs (noisettes, amandes, noix)	1kg	800g	200g
Soupe, potage, smoothie, cocktail, pâte à crêpes	2,2L	1,8L	700ml
Purée de légumes (sauf pommes de terre)	1,5kg	1kg	300g
Viande ou poisson haché	1kg	900g	220g
Fruits en purée	2kg	1,6kg	500g
Légumes râpés / émincés / morceaux	2kg	1,5kg	500g
Pommes frites	2kg	1,5kg	--
Fromages râpés	2kg	1,5kg	--
Parmesan râpé spécial disque	2kg	1,5kg	--
Crème fouettée	1L	80cl	--
Blancs d'œufs	10p	8p	--
Mayonnaise	2L	1,5L	500ml
Vinaigrette, sauces froides	2L	1,5L	500ml

IMPORTANT : S'assurer de toujours bien respecter les quantités recommandées. Si des quantités trop importantes sont utilisées, cela pourrait abîmer les accessoires et/ou l'appareil.

5. L'AVIS DES CHEFS :



- L'ouverture d'alimentation extra-large permet de réaliser des coupes différentes, en déposant vos aliments sur toute la largeur de l'ouverture et horizontalement avec une sécurité totale.
- Le poussoir permet d'alimenter le robot de plusieurs façons. Soit par la petite trémie pour les préparations solides ou liquides de petite taille, soit par le poussoir lui-même pour des liquides (fabrication de pains ou de potages). Cela permet une meilleure diffusion du liquide.
- Couper les gros aliments en morceaux de plus ou moins 3cm avant de les hacher. Le résultat obtenu n'en sera que meilleur. Plus les aliments seront coupés gros, plus le temps de préparation sera long.
- Pour émincer parfaitement les poivrons entiers, retirer la tige et les pépins par le haut. Laisser l'autre extrémité du poivron entière afin qu'il reste rigide.
- Préférer la touche **PULSE** pour hacher. En effet, cela permet aux aliments de retomber au fond du bol entre chaque impulsion, ainsi les aliments seront parfaitement hachés. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop hacher. Ce principe s'applique aussi pour la glace pilée. Pour hacher des herbes, les bols et les lames de l'appareil doivent être secs. Plus la quantité d'herbes est importante, plus elles seront hachées finement. Elles peuvent être congelées dans un conditionnement hermétique.
- Pour réaliser une purée de pommes de terre, utiliser le disque à râper (4mm). La purée obtenue sera d'une consistance idéale.
- Le disque à râper peut aussi être utilisé pour des glaçons. Il permet d'obtenir une glace pailletée très fine pour les cocktails.

- Le batteur à mouvement planétaire (moins de sucre dans la meringue) permettent de réaliser des préparations plus légères. Le batteur ne peut cependant pas être utilisé pour réaliser des pâtes lourdes, piler de la glace ou concasser des denrées solides.
- Pour monter une mayonnaise, privilégier la lame à hacher. C'est beaucoup plus rapide et le résultat est parfait.
- Pour une préparation épaisse type « crème au beurre », travailler le beurre pour le ramollir afin d'éviter de faire des grumeaux..
- Utiliser de l'eau froide pour la fabrication des pâtes à pain. La pâte sera d'une meilleure texture et le pain réalisé de grande qualité. La pâte à pain est prête lorsqu'elle forme une boule et ne colle plus les bords du bol. La quantité d'eau peut varier selon la qualité de la farine.
- Une pâte à pain savoureuse doit être pétrie correctement, elle doit être souple, doit pouvoir être pliée facilement et être légèrement collante. L'intérieur du bol ne doit contenir aucun résidu lorsque vous retirez la pâte.
- Dès qu'elle forme une boule qui ne laisse aucun résidu dans le bol, travailler la pâte pendant 30 secondes afin de la pétrir. Arrêter l'appareil et soupeser la pâte pour être certain(e) qu'elle soit bien pétrie. Si la pâte est dure, grumeleuse ou mélangée de manière irrégulière, continuer à la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple et facilement pliable. Avant de recommencer à pétrir la pâte, s'assurer que l'appareil soit correctement assemblé. Pour une pâte plus élaborée, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que du fromage, des noisettes ou des raisins 5 secondes avant la fin du pétrissage.
- Une pâte sucrée (contenant une proportion élevée de sucre, de beurre et/ou d'œufs) nécessite un temps de pétrissage moins long.
- Pour de petites quantités de pâte (lorsque vous utilisez moins de 500g de farine), utiliser la lame à trancher plutôt que la lame de pétrissage. En effet, la lame de pétrissage ne va pas jusqu'au bord extérieur du bol, elle ne peut donc brasser toute la farine contenue dans le bol lorsque vous ne travaillez que des petites quantités.
- Avant de pétrir la pâte, laisser toujours agir la levure (suivez les instructions du fabricant).
- Pour pétrir de grandes quantités de pâte dépassant les quantités recommandées (voir rubrique 4E), diviser la pâte et travailler par portions de taille équivalente.
- Tous les fromages ne peuvent être tranchés. En général, les fromages à pâte molle s'y prêtent mal et les fromages à pâte très dure risquent d'endommager le disque ou l'appareil. Il est possible de râper la plupart des fromages sauf les fromages à

pâte molle. La seule exception à cette règle est la mozzarella qui se râpe bien si elle est placée au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit dure, le résultat est parfait. Les fromages à pâte dure comme le parmesan ne peuvent être râpés qu'à température ambiante.

- Les liquides doivent être ajoutés par l'ouverture du petit tube d'alimentation lorsque la machine est en train de fonctionner. Ajouter les liquides lentement mais en un flux régulier pour que les ingrédients secs aient le temps de les absorber. Si le liquide se répand dans le bol ou gicle sur les parois, cesser d'en verser sans pour autant arrêter la machine. Attendre que les ingrédients soient mélangés et ajouter ensuite lentement le reste du liquide. Toujours verser le liquide sur la pâte par le tube d'alimentation, ne pas le verser directement dans le fond du bol.

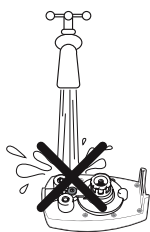
6. QUESTIONS/REPONSES :

QUE FAIRE SI:	REPONSES
Le moteur ne démarre pas ?	Un système de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. S'assurer que le(s) bol(s) et le couvercle soient correctement fixés. Si l'appareil est correctement assemblé, s'assurer que les aliments découpés et placés dans le tube d'alimentation ne dépassent pas le repère de remplissage maximal, ceci afin que la tige puisse actionner le moteur. Si le moteur ne démarre pas, vérifier le cordon d'alimentation électrique et la prise.
Le robot multifonction s'éteint alors qu'il était en train de fonctionner ?	Il est possible que le couvercle se soit déverrouillé. S'assurer qu'il soit bien fixé en place. Une protection de sécurité empêche le moteur de surchauffer en cas de charge excessive. Appuyer sur le bouton  et patienter 10 à 15 minutes que le robot refroidisse avant de recommencer à le faire fonctionner.
Les aliments sont hachés ou mixés de manière irrégulière ?	Les ingrédients doivent être découpés en morceaux de taille homogène (environ 3 cm) avant d'être travaillés. Procéder par portions pour éviter de trop charger l'appareil.
Les tranches sont inégales ou d'épaisseurs inégales ?	Placer des aliments de taille homogène dans le tube d'alimentation. Exercer une pression uniforme sur le poussoir.
Des ingrédients tombent de la trémie ?	Pour obtenir les meilleurs résultats, le grand tube d'alimentation doit être complètement rempli. Pour de petites quantités, se servir du petit tube d'alimentation.
De la nourriture reste accrochée sur le dessus du disque ?	Il est normal que les ingrédients de petite taille restent accrochés. Couper ces ingrédients à la main pour les ajouter aux ingrédients déjà travaillés.
Le moteur ralentit ?	Il se peut que la quantité de pâte dépasse la capacité maximale de votre robot multifonctions. Retirer la moitié de la pâte et travailler par portions. Il est également possible que la pâte soit trop humide. Si le moteur s'accélère, laisser tourner l'appareil. Si le moteur ne s'accélère pas, ajouter davantage de farine (1 cuillère à soupe à la fois) jusqu'à ce que le moteur s'accélère. Poursuivre de la sorte jusqu'à ce que la pâte absorbe toute la farine et les ingrédients collés aux parois du bol.
Le liquide ne s'incorpore pas dans les ingrédients solides ?	Toujours faire démarrer le robot multifonctions avant d'ajouter du liquide. Ajouter lentement ce liquide, mais en un flux régulier pour que les ingrédients secs aient le temps de l'absorber. Si trop de liquide est ajouté, attendre que tous les ingrédients du bol soient mélangés et ajouter ensuite le reste de liquide (sans arrêter l'appareil). Verser le liquide sur la pâte par le tube d'alimentation et non directement dans le fond du bol.
Le grand poussoir bouge lorsque l'on travaille de la pâte ou d'autres ingrédients lourds ?	Le dispositif de verrouillage du poussoir (situé au-dessus de la poignée) doit être retiré. Il est normal que des vibrations se produisent.

La lame ne reste pas sur l'axe du moteur ?	Il est possible que la lame n'ait pas été bien fixée avant de démarrer l'appareil. Une pâte trop collante peut également provoquer ce phénomène. Si tel est le cas, réinsérer la lame et ajouter immédiatement 2 cuillères à soupe de farine par le tube d'alimentation pendant que la machine fonctionne.
La pâte formée n'a pas absorbé tous les ingrédients ?	Il se peut que la quantité de pâte dépasse la capacité maximale de votre robot multifonction. Retirer la moitié de la pâte et procéder par portions. La pâte est peut-être trop sèche. Il est également possible que la pâte soit trop humide.
Une boule de pâte se forme sur le dessus de la lame et la pâte n'est pas uniformément pétrie ?	Arrêter la machine, retirer délicatement la pâte. Diviser la pâte en 3 morceaux et répartir ces morceaux de manière uniforme dans le bol.
La pâte reste dure après avoir été pétrie ?	Partager la pâte en 2 ou 3 portions et répartir ces morceaux de manière uniforme dans le bol. Travailler la pâte pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit uniformément souple et parfaitement pliable.
La pâte est trop sèche ?	Pendant que la machine fonctionne, ajouter de l'eau (1 cuillère à soupe à la fois) jusqu'à ce que la pâte ait absorbé tous les ingrédients du bol.
La pâte est trop humide ?	Pendant que la machine fonctionne, ajouter de la farine (1 cuillère à soupe à la fois) jusqu'à ce que la pâte ait absorbé tous les ingrédients du bol.
Le couvercle s'ouvre à l'arrière et/ou fait beaucoup de bruit ?	L'ouverture du couvercle par l'arrière et le bruit qui pourrait y être associé n'empêchent pas l'appareil de fonctionner. Refermer simplement le couvercle pour le fixer en position.
Le moteur ralentit alors qu'il était en train de fonctionner ?	Il est possible que la charge maximale soit dépassée. Retirer une partie des ingrédients et continuer à travailler ces derniers
Il est difficile de retirer la lame à hacher/mélanger du bol ?	Ces lames ont été conçues pour être fixées dans le bol et ne pas s'en détacher pendant que l'on vide le contenu du bol. En faisant preuve d'une grande prudence pour ne pas se blesser, forcer légèrement en tirant sur la lame.
Le robot vibre/bouge pendant qu'il est en train de fonctionner ?	S'assurer que la bande de caoutchouc qui se trouve à la base de l'appareil soit propre et sèche. Veiller à ce que la capacité de charge maximale ne soit pas dépassée.
Le grand poussoir tombe lorsque l'on retourne le bol ?	Le dispositif de verrouillage du poussoir (situé au-dessus de la poignée) doit être enclenché.

7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Cet appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les lames et disques doivent être rangés hors de portée des enfants.
- Tous les composants de l'appareil, à l'exception de la base moteur et du corps du batteur à mouvement planétaire, peuvent être mis au lave-vaisselle. Il est recommandé de rincer le bol de préparation, le couvercle, les poussoirs, les lames, les disques et les fouets immédiatement après utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent.
- Laver les lames et les disques à la main avec vigilance. Éviter de les laisser dans l'eau savonneuse. Toujours les manipuler avec la plus grande précaution.
- Le bol de préparation ne doit pas être placé au micro-ondes, le dispositif de blocage du poussoir étant métallique.
- Pour nettoyer la base de l'appareil, utiliser une éponge imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Retirer les fouets du batteur pour les nettoyer. Le corps du batteur ne peut être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide et le sécher immédiatement.
- Avant de ranger le batteur, veiller à ce que toutes les pièces soient parfaitement propres et ne contiennent aucune trace d'huile ou de graisse.



8. CONSIGNES DE SECURITE

Comme tout appareil électroménager, ce robot d'origine professionnelle doit être manipulé avec précaution. Suivre les consignes ci-dessous afin d'éviter tout risque de blessure.



ATTENTION: Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Manier les lames et les disques avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne jamais placer de lame ou de disque sur l'axe du moteur avant d'avoir verrouillé le bol.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame ou le disque est enfoncé(e) au maximum sur l'axe du moteur, et que le couvercle est correctement placé.
Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Pour râper ou émincer des aliments, toujours utiliser le poussoir. Ne jamais pousser avec les doigts ni aucun autre ustensile.
- Toujours attendre que la lame ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer les poussoirs ou le couvercle.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame.
- Utiliser exclusivement cet appareil avec les accessoires fournis par Cuisinart®.
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser la lame sur l'axe du moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ranger les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier,

par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou si l'appareil est tombé ou présente des traces de dommage
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 2004/108/CEE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CEE (sécurité des appareils électro-domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage strictement domestique.

Equipements électriques et électroniques en fin de vie.



Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

