

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Moulin à épices et à noix

SG-10C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

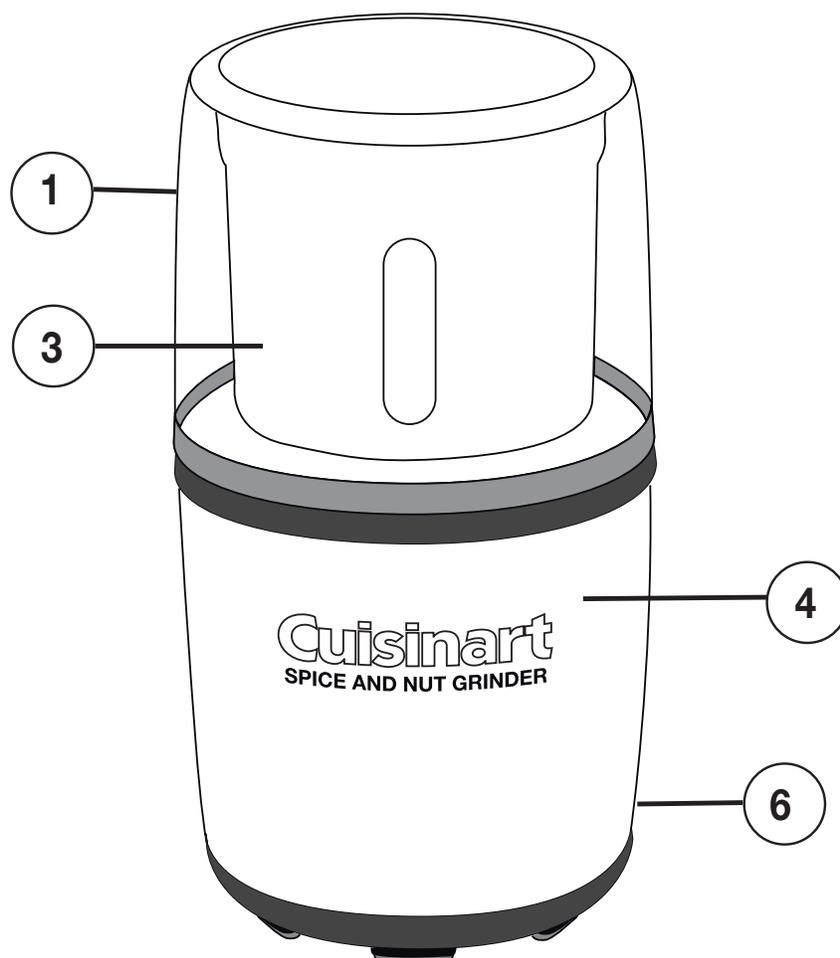
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- 2. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de déposer des pièces, avant de vider la mouture et avant de le nettoyer.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer et régler au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. N'essayez jamais de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. N'utilisez pas le grille-pain 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. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

AVIS

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



1. Couvercle presse-bouton

2. Couteau en acier inoxydable (non montré)

3. Bol en acier inoxydable amovible

4. Base

5. Couvercle de conservation (non montré)

6. Rangement du cordon

7. Sans BPA (non montré)

Toutes les pièces qui viennent en contact avec des aliments ou des liquides sont exemptes de BPA.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez le cordon dans une prise.
2. Retirez le couvercle de la base.
3. Remplissez le bol en acier inoxydable des épices ou des noix désirées. Voyez les capacités maximales dans le tableau ci-dessous.
4. Vérifiez que le bol est bien verrouillé.
Remarque : Un dispositif de sécurité empêche le moulin de fonctionner lorsque le couvercle n'est pas bien posé.
5. Posez le couvercle sur la base. Appuyez dessus pour moudre les épices ou les noix.
6. Moulez l'aliment jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour cesser de moudre, relâchez le couvercle.
7. Retirez la fiche de la prise murale.
8. Pour conserver les épices inutilisées, retirez le bol en acier et couvrez-le du couvercle de conservation.

Remarque : Si l'on moud trop d'épices à la fois, le moulin pourrait surchauffer et s'éteindre. Le cas échéant, laissez refroidir le moulin pendant une trentaine de minutes, retirez une partie des épices à moudre et remettre en marche.

Amandes	Clou de girofle	Graines de lin	Noix de cajou
Anis	Coriandre	Graines de moutarde	Noix de Grenoble
Anis étoilé	Épice de la Jamaïque	Graines de rocou	Noix de macadamia
Arachide	Fines herbes déshydratées	Graines de sésame	Pacane
Bâtonnet de cannelle	Genièvre	Grains de fenugrec	Pigne
Cardamome	Graines de céleri	Grains de poivre	Pistache
Carvi	Graines de cumin	Muscade	Sel
Chili déshydraté	Graines de fenouil	Noisette	Sucre

SUGGESTIONS/DURÉE DE MOUTURE

Le moulin à épices et à noix moud des épices, des noix et des graines sèches. Voici une liste non exhaustive des aliments que vous pouvez moudre :

Épice/noix	Durée/méthode
Grains de poivre noir 1 c. à soupe (15 ml)	Transformer pendant 10 secondes
Muscade 1 noix de muscade entière	Donner 15 impulsions, puis transformer pendant 10 secondes
Bâtonnets de cannelle entiers 2, coupés en deux	Transformer pendant 35 secondes
Clous de girofle entiers 1 c. à soupe (15 ml)	Transformer pendant 25 secondes
Graines d'anis ou de fenouil 1 c. à soupe (15 ml)	Transformer pendant 30 secondes
Graines de lin ou de sésame 2 c. à soupe (30 ml)	Transformer pendant 10 secondes
Noix (à hacher) ¼ tasse (50 ml)	Transformer par impulsions pour hacher grossièrement
Noix (à transformer en farine) ¼ tasse (50 ml)	Donner 15 impulsions, puis transformer pendant 10 secondes

Remarque : Capacité maximale pour les épices : ½ tasse (125 ml).
Capacité maximale pour les noix : ½ tasse (125 ml) (à l'exception des amandes, pour lesquelles la capacité maximale est de ¼ tasse [50 ml]).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Vérifiez que la fiche est retirée de la prise murale.
2. Toutes les pièces amovibles sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne les mettez pas dans le panier du bas. N'immergez jamais la base dans l'eau ou un autre liquide.
3. Rangez le surplus de cordon en le poussant, une section à la fois, dans le logement sur le dessous de la base.
4. Essuyez la base avec un linge mouillé.
5. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

RECETTES

Voyez nos autres recettes sur notre site Web à

www.cuisinart.ca

Noix mélangées épicées	6
Tahini	6
Poudre de cinq épices	7
Poudre de cari	7

Noix mélangées épicées

Vous pouvez substituer vos noix et épices favorites à celles que nous avons suggérées.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 1 bâtonnet de cannelle entier**
- 2 gousses d'anis étoilé**
- 1 noix de muscade entière**
- ¼ c. à thé (1 ml) de clous de girofle entier**
- 1½ t. (375 ml) de pacanes**
- 1 t. (250 ml) d'amandes**
- 1½ t. (375 ml) de noix de Grenoble**
- ⅓ t. (75 ml) de cassonade dorée**
- 1¼ c. à thé (6 ml) de sel de table**
- pincée de poivre de Cayenne**
- 1 gros blanc d'œuf, légèrement battu**

Préchauffer le four à 325 °F (190 °C). Tapisser une plaque à rebords avec du papier sulfurisé; réserver.

Mettre la cannelle, l'anis étoilé, la muscade et le clou de girofle dans le bol du moulin à épices et à noix Cuisinart^{MD}. Hacher au moyen de 15 impulsions, puis transformer pendant 10 secondes jusqu'à l'obtention d'une mouture fine.

Mettre les noix, le sucre, les épices, le sel et le poivre de Cayenne dans un grand bol; remuer. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger parfaitement. Étaler le mélange sur la plaque préparée et faire cuire au four préchauffé pendant 30 à 35 minutes, en remuant à intervalles de 10 minutes.

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse [50 ml]) :

*Calories 200 (74 % de lipides) • glucides 9 g • protéines 5 g • lipides 17 g
gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 190 mg • calcium 49 mg • fibres 3 g*

Tahini

Un ingrédient essentiel à la préparation de l'hoummos, cette pâte de sésame a de nombreuses utilisations et peut servir de base pour les vinaigrettes et les sauces à salade.

Donne environ ⅓ tasse (75 ml).

- ½ t. (125 ml) de graines de sésame, grillées et refroidies**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- pincée de sel de mer**

Mettre les graines de sésame dans le bol du moulin à épices et à noix Cuisinart^{MD}. Réduire en une mouture fine au moyen de 6 à 8 impulsions. Ajouter l'huile d'olive et le sel, et transformer pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

Le tahini se conserve dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant trois mois.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

*Calories 100 (83 % de lipides) • glucides 3 g • protéines 2 g • lipides 10 g
gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 30 mg • calcium 14 mg • fibres 2 g*

Poudre aux cinq épices

Ce mélange d'assaisonnement traditionnel chinois a une saveur unique.
Utilisez-le avec parcimonie... un peu suffit.

Donne environ 3 c. à soupe (45 ml).

- 1 gousse d'anis étoilé**
- 2 c. à thé (10 ml) de grains de poivre Sichuan
(ou des grains de poivre noir)**
- ½ c. à thé (2 ml) de graines de fenouil**
- ½ c. à thé (2 ml) de clous de girofle entiers**
- 1 morceau de bâtonnet de cannelle de 1 pouce (2,5 cm) de long**

Combiner tous les ingrédients dans le bol du moulin à épices et à noix Cuisinart^{MD}. Hacher les épices au moyen de 2 ou 3 impulsions, puis transformer pendant 40 à 50 secondes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre.

Utiliser immédiatement ou conserver dans un bocal en verre fermé hermétiquement.
Conserver dans un lieu sec et frais.

Poudre de cari

La poudre de cari est en réalité un mélange de plusieurs épices moulues.
Les possibilités de combinaison sont illimitées. En voici une.

Donne environ 5 c. à soupe (75 ml).

- 2 c. à soupe (30 ml) de coriandre entière**
- 2 c. à soupe (30 ml) de grains de poivre noir**
- 2 c. à thé (10 ml) de cumin entier**
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de cardamome, décortiquées, sans la coque**
- ¼ c. à thé (1 ml) de graines de moutarde**
- ¼ c. à thé (1 ml) de graines de fenouil**
- 2 à 3 petits piments rouges déshydratés**
- 1 c. à thé (5 ml) de curcuma**
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu**
- ¼ c. à thé (1 ml) de clous de girofle entiers**

Dans une sauteuse à feu doux, mettre la coriandre, les grains de poivre, le cumin, la cardamome, les graines de moutarde, les graines de fenouil et les piments rouges déshydratés. Faire rôtir les graines lentement jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater, en évitant qu'elles ne brûlent. Transférer le tout dans le bol du moulin à épices et à noix Cuisinart^{MD}. Ajouter le curcuma, le gingembre et les clous de girofle. Transformer les épices jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues, pendant environ 30 secondes.

Utiliser immédiatement ou conserver dans un bocal en verre fermé hermétiquement.
Conserver dans un lieu sec et frais.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 18 mois à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
SG-10C

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^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart^{MD} de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

13CC144805

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

IB-8246-CAN-A