

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Presse-agrumes

CCJ-900C Série

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, surtout en présence d'enfants. En voici quelques-unes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces, de le vider et de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche du cordon et la tirer hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. .
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le centre de service après-vente Cuisinart pour le faire examiner et réparer au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart, car cela risquerait de causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. N'utilisez pas l'appareil avec des boissons chaudes.
13. Ne mettez pas la verseuse sur la cuisinière ou dans le micro-ondes.
14. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS :

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Assemblage	3
Trucs et astuces	4
Rendement	4

Avantages	5
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Recettes	6
Garantie	11

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Couvercle :** Le couvercle active la rotation finale à haute vitesse qui extrait le jus de la pulpe. Il protège également l'appareil de la poussière quand celui-ci n'est pas utilisé. Il passe au lave-vaisselle.
- 2. Cône d'extraction :** Cône universel compatible avec une grande variété d'agrumes. Son tamis laisse passer le jus à travers la pulpe.
- 3. Sélecteur de pulpe :** Trois réglages sur le tamis qui permettent de sélectionner la quantité de pulpe désirée : peu, moyen, beaucoup.
- 4. Bol à jus :** Bol incliné qui achemine le jus directement dans le bec verseur.
- 5. Bec verseur :** Dirige le jus vers le pichet ou le verre en dessous. Réglable en position ouverte (descendu) ou fermée (remonté).
- 6. Couvercle de verseuse :** pratique pour la conservation du jus.
- 7. Verseuse en verre de 24 oz (750 ml) facile à verser**
- 8. Bloc-moteur :** Robuste, il ne se déplace pas sur le comptoir pendant l'utilisation.
- 9. Range-cordon (non montré) :** Garde le comptoir dégagé et sûr.
- 10. Sans BPA (non montré) :** Toutes les matières avec lesquelles les aliments ou les liquides entrent en contact sont exemptes de BPA.



ASSEMBLAGE

1. Rincez toutes les pièces amovibles, SAUF le bloc-moteur. Le bloc-moteur se nettoie d'un simple coup de chiffon humide.
2. Emboîtez le bol à jus sur l'arbre du bloc-moteur, bec verseur aligné sur l'ouverture.
3. Mettez le bec verseur en position d'ouverture.
4. Posez le cône d'extraction dans le bol à jus et fixez-le solidement.
5. Posez le couvercle sur le cône.
6. Placez la verseuse en dessous du bec verseur.
7. Branchez le cordon d'alimentation. Votre presse-agrumes est maintenant prêt à être utilisé.

TRUCS ET ASTUCES

Choisissez des fruits frais qui sont fermes, pas mous – ils donneront plus de jus.

Lavez toujours les agrumes avant de les presser afin d'éliminer les pesticides et les résidus résultant de la manutention.

Les fruits à température ambiante donnent plus de jus que les fruits réfrigérés.

Rouler les fruits quelques fois de la paume de la main sur le comptoir augmente la quantité de jus obtenue.

Quand le jus entre dans la préparation de recette à cuire, retirez tous les pépins, mais conservez la pulpe, car elle rehausse la saveur.

Quand une recette demande du zeste d'agrumes, zestez le fruit avant de le presser.

Congelez les surplus de jus dans un plateau à glaçons et dégelez-les au moment de l'utiliser.

Choisissez des oranges, des citrons et des limes qui ont une peau lisse, d'une belle couleur éclatante et, idéalement, fermes, bien charnus et

lourds pour leur taille. De petites taches brunes sur la peau ne nuisent pas à la saveur ni à la teneur en jus. Éviter les citrons ou les limes qui ont la peau dure ou ratatinée.

Les jus de citron et de lime sont interchangeables dans la plupart des recettes.

Utilisez des pamplemousses dont la peau est mince et finement texturée, d'une belle couleur éclatante, ferme, mais spongieuse. Plus la peau est mince, plus le fruit est juteux.

Une fois le fruit pressé, les pelures évidées font de jolis « bols » pour servir sorbets et autre dessert.

Les oranges sucrées donnent le meilleur jus, mais tout type d'orange convient. Les oranges à jus et les oranges Navel sont des oranges sucrées. Les oranges Navel se caractérisent par la présence d'une excroissance sur la partie supérieure, qui peut faire penser à un nombril (le mot « navel » signifiant « nombril » en anglais). Elles ont une peau épaisse facile à peler et sont dépourvues de pépins contrairement aux oranges à jus qui ont une peau plus mince et qui sont souvent bourrées de pépins.

Le jus extrait du pamplemousse rose est plus riche en vitamine A que celui du pamplemousse blanc.

RENDEMENT

- Pamplemousse – 1 pamplemousse moyen pèse environ 1 lb (450 g) et donne environ 1 tasse (250 ml) de jus.
- Citrons – 4 à 6 citrons pèsent environ 1 lb (450 g) et donnent environ 1 tasse (250 ml) de jus. 1 citron donne environ 3 c. à soupe (45 ml) de jus et 2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) de zeste.
- Limes – 6 à 8 limes de taille moyenne pèsent environ 1 lb (450 g) et donnent 2/3 tasse (150 ml) de jus.
- Oranges – 2 à 4 oranges pèsent environ 1 lb (450 g) et donnent environ 1 tasse (250 ml) de jus et 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de zeste.

AVANTAGES

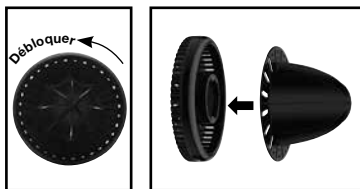
Le jus d'agrumes est une excellente source de vitamine C, mais la teneur vitaminique diminue rapidement après l'extraction. Le jus d'agrumes frais perd 20 % de sa vitamine C dans les 24 heures qui suivent l'extraction du jus. Il n'y a pas meilleur jus que le jus frais pressé.



La saveur du jus de citron ou du jus de lime frais ne se compare en rien à celle des produits réfrigérés ou congelés qu'on trouve au supermarché. Le jus frais est beaucoup savoureux et il confère un goût plus riche à vos recettes.

MODE D'EMPLOI

- Placez le presse-agrumes un comptoir propre et sec.
- Retirez le couvercle et réglez le sélecteur de pulpe du tamis à la quantité voulue (peu, moyen, beaucoup) en tournant les flèches dans le sens désiré.
- Placez la verseuse (sans son couvercle), un verre ou un récipient d'au plus 2 tasses (500 ml) mesurant au plus 4¾ po (12 cm) de haut en dessous du bec verseur.
- Coupez le fruit en deux à l'horizontale.
- Placez une moitié du fruit au centre du cône, face coupée vers le bas. S'il s'agit d'un gros fruit ou d'un petit, retenez-le en le recouvrant de la paume de la main.
- Appuyez sur le fruit d'une pression ferme et constante afin d'activer le mécanisme de rotation.
- Lorsque vous relâchez la pression, il se peut que le cône se mette à tourner dans le sens inverse lorsque vous exercez à nouveau de la pression; c'est normal. Cela permet une extraction plus égale et plus efficace. Pour obtenir encore plus de jus, pressez le fruit tout en appuyant dessus.
- Lorsque vous sentez les cannelures du cône à travers la pelure de l'agrumes, retirez le fruit du cône et répétez les étapes 5 à 7 avec l'autre moitié du fruit.
- Après l'extraction du jus d'environ 1 lb (450 g) de fruit, le tamis semblera plein.
- Retirez la pelure du fruit. Posez le couvercle sur l'appareil et appuyez dessus afin d'activer la



rotation à haute vitesse : cela permet d'extraire le reste du jus de la pulpe et du bol à jus.

- Lorsque le jus ne s'écoule plus que goutte à goutte, cessez la pression sur le couvercle afin de stopper la rotation.
- Fermez le bec verseur et retirez la verseuse ou le verre.
- Tournez le cône/tamis complètement vers la gauche pour le débloquer.
- Séparez le cône du tamis en tirant délicatement dessus d'une main et en retenant le tamis de l'autre.
15. Rincez les deux pièces et répétez les étapes 5 à 12 jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de jus désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours votre presse-agrumes Cuisinart^{MD} de la prise électrique avant de le nettoyer.

Rincez le bol, le cône avec son tamis, la verseuse et le couvercle avant de les mettre dans le panier supérieur du lave-vaisselle. (On peut désassembler ces pièces pour optimiser le lavage.)

Essayez le bloc-moteur en acier inoxydable avec un linge humide (comme un chiffon en microfibres).

Ne le mettez jamais dans l'eau ou d'autres liquides pour le nettoyer.

Rangez la longueur inutilisée du cordon d'alimentation dans le bloc-moteur pour qu'elle n'encombre pas inutilement le comptoir.

Reposez le bol, le cône et le couvercle sur l'appareil.

Entretien : Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

RECETTES

Limonade fraîche

Un coupe-soif aigre-doux.

Donne environ 2 pintes (1,9 l)

¾ t. (175 ml) et 1 pinte (0,9 l) d'eau froide, divisée

¾ t. (175 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) de jus de citron frais (soit 1 lb [450 g] de citrons frais)

Glaçons

Tranches de citron minces

Feuilles de menthe fraîches (garniture facultative)

1. Combiner le ¾ tasse (175 ml) d'eau froide avec le sucre dans une casserole de 2 pintes (1,9 l). Porter à ébullition à feu vif, puis baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et laisser refroidir. (Ce mélange, appelé « sirop simple », peut être préparé d'avance et conservé au réfrigérateur.)
2. Combiner le jus et le sirop simple froid dans un grand pichet. (Utiliser 1 tasse [250 ml] de sirop simple pour 1 tasse [250 ml] de jus de citron.)
3. Ajouter 1 pinte (0,9 l) d'eau froide.
4. Servir sur des glaçons dans des grands verres. Garnir de tranches de citron et de menthe fraîche, si désiré.

Remarque : Pour de la limonade à la lime, remplacer le jus de citron par du jus de lime. Pour une limonade pétillante, remplacer l'eau froide par de l'eau pétillante.

Valeur nutritive de 1 portion de 8 oz (250 ml) :

Calories 80 (0 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 5 mg • vitamine C 14 mg (23 % VQ) • fibres 0 g

Thé glacé menthe et agrumes

Parfait par une journée chaude d'été.

Donne 2 pintes (1,9 l)

- 3 t. (750 ml) d'eau bouillante**
- 4 sachets de thé English Breakfast**
- 12 feuilles de menthe fraîche**
- ½ à 1 t. (125 à 250 ml) de sucre, au goût**

1 t. (250 ml) de jus d'orange frais

1 t. (250 ml) de jus de citron frais

4 t. (1 l) d'eau

1. Verser l'eau bouillante sur les sachets de thé et les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 5 minutes. Filtrer et jeter les sachets et les feuilles.
2. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous.
3. Ajouter les jus et l'eau; agiter. Servir immédiatement ou réfrigérer. Servir sur des glaçons.

Valeur nutritive d'une portion de 8 oz (250 ml) :

Calories 65 (1 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 4 mg • calcium 6 mg • vitamine C 19 mg (32 % VQ) • fibres 0 g

Orange gazeuse

Délicieusement rafraîchissante, cette boisson gazeuse constitue une excellente alternative aux sodas bourrés de sucre. Enfants et adultes en raffoleront!

Donne quatre portions de 10 oz (285 ml).

- 3 t. (750 ml) de jus d'orange frais**
- 2 t. (500 ml) d'eau de seltz ou de soda nature, froid**

1. Verser le jus d'orange dans un pichet de 1½ pinte (1,4 l). Ajouter l'eau de seltz; agiter délicatement.

2. Servir immédiatement sur des glaçons. Garnir d'une tranche d'orange et d'une feuille de menthe, au goût.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 84 (4 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 27 mg • calcium 26 mg • vitamine C 93 mg (155 % VQ) • fibres 0 g

Citrus Thyme Mocktail

Rafraîchissant et léger.

Donne 2 portions

¼ t. (60 ml) de jus de lime

¼ t. (60 ml) de jus d'orange

¼ t. (60 ml) de sirop de thym*

16 oz (500 ml) d'eau pétillante

1. Combiner tous les ingrédients; agiter délicatement.
2. Servir immédiatement sur des glaçons.

*Sirop de thym : Combiner ¼ t. (60 ml) de sucre granulé, ¼ t. (60 ml) d'eau et 6 tiges de thym dans une casserole. Porter à ébullition et agiter pour dissoudre le sucre. Retirer du feu et laisser infuser pendant que la préparation refroidit à la température de la pièce. Filtrer et réfrigérer jusqu'à l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 72 (1 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 0 mg • vitamine C 25 mg (41 % VQ) • fibres 0 g

Margarita classique

Le jus de lime frais donne une margarita incomparable.

Donne 6 tasses (1,25 l), soit 8 margaritas de 6 oz (175 ml)

- 1½ t. (375 ml) d'eau froide
- 1½ t. (375 ml) de sucre granulé
- 2 t. (500 ml) de jus de lime frais
- 12 oz (375 ml) de tequila
- 2½ oz (75 ml) de liqueur d'orange (Triple Sec ou Cointreau)
- Quartiers de lime
- Gros sel
- Glace broyée
- Tranches de lime minces

1. Combiner l'eau et le sucre dans une casserole de 2 pintes (1,9 l). Faire chauffer à feu mi-vif pendant 10 à 12 minutes, sans agiter, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Une fois le mélange de sucre refroidi, transférer le mélange dans un gros pichet. Ajouter le jus de lime, la tequila et la liqueur d'orange; agiter.
3. Givrer le bord de verres à margarita avec les quartiers de lime et le gros sel. Remplir les verres à moitié de glace broyée. Garnir d'une mince tranche de lime.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 293 (0 % provenant des lipides)
• glucides 46 g • protéines 0 g • lipides 0 g
• lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 4 mg • calcium 7 mg • vitamine C 18 mg (30 % VQ) • fibres 0 g

Vinaigrette aux agrumes frais

Les jus d'orange et de citron frais remplacent le vinaigre dans cette « vinaigrette » rafraîchissante. Essayez-la sur des légumes-feuilles verts ou dans une salade de riz (brun et sauvage mélangés) avec des légumes en dés et des noix grillées hachées.

Donne environ 1 tasse (250 ml)

- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange, finement haché
- 1 c. à thé (5 ml) de thym frais
- 6 c. à soupe (90 ml) de jus d'orange frais
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de style Dijon pincée de sel cascher
- 6 c. à soupe (90 ml) d'huile d'olive légère

1. Dans un robot culinaire ou un mélangeur, mélanger tous les ingrédients, SAUF l'huile.
2. Pendant que le robot ou le mélangeur tourne, ajouter l'huile en un mince filet régulier et battre jusqu'à émulsion.
3. La vinaigrette peut aussi être préparée à la main. mélanger tous les ingrédients, SAUF l'huile, dans un petit bol; mélanger parfaitement à l'aide d'un fouet, puis ajouter l'huile d'olive en mince filet régulier en battant constamment, jusqu'à émulsion.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) :

Calories 56 (91 % provenant des lipides)
• glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 6 g
• lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg
• sodium 29 mg • calcium 3 mg • vitamine C 5 mg (8 % VQ) • fibres 0 g

Poulet mariné à la jamaïcaine (Jerk)

Préparez ce poulet la veille pour profiter pleinement de la saveur!

Donne 4 à 6 portions

Donne environ 4 tasses (1 l) de marinade

Marinade :

- 1 t. (250 ml) de jus d'orange
- ½ t. (125 ml) de vinaigre blanc
- ½ t. (125 ml) de sauce soja
- ½ t. (125 ml) d'huile d'olive

- Jus de 1 lime**
- 10 gousses d'ail**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de thym frais**
- 4 piments Scotch bonnet (dont 2 ou 3 épépinés)**
- 8 oignons verts, coupés en morceaux de 2 po (5 cm)**
- ¼ t. (60 ml) de piment de la Jamaïque**
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre noir frais moulu**
- 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée**

Poulet :

- 1 poulet de 4 lb (1,8 kg) sel cascher ou gros sel de mer**
- Mettre tous les ingrédients de la marinade dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à haute vitesse pendant 1 minute environ, jusqu'à homogénéité.
 - Verser la marinade sur le poulet dans un sac à glissière et réfrigérer jusqu'au lendemain.
 - Retirer le poulet de la marinade et le frotter copieusement de sel. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
 - Cuire pendant un peu plus de 1 heure, jusqu'à ce que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. Le poulet est cuit lorsque la température interne de la cuisse atteint 170°F (76°C).
 - Laisser le poulet reposer pendant 5 minutes avant de dépecer.

*Valeur nutritive de 1 portion
(basée sur 6 portions) :*

*Calories 311 (49 % provenant des lipides)
• glucides 7 g • protéines 32 g • lipides 17 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 89 mg • sodium 679 mg • calcium 37 mg • vitamine C 21 mg (35 % VQ) • fibres 1 g*

Sorbet prosecco et pamplemousse

Ce dessert rafraîchissant peut aussi être servi comme un cocktail glacé.

Donne environ 4 tasses (1 L), soit 8 portions de ½ t. (125 ml)

- ¾ t. (175 ml) d'eau**
- ¾ t. (175 ml) de sucre granulé**
- 1 c. à soupe (15 ml) de zeste de pamplemousse pincée de sel cascher**
- 2 t. (500 ml) de jus de pamplemousse frais**
- ¾ t. (175 ml) de prosecco (vin italien mousseux)**

- Combiner l'eau, le sucre, le zeste et le sel dans une casserole de petite ou moyenne taille. Chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous.
- Ajouter le jus de pamplemousse au mélange et remuer à l'aide d'un fouet. Laisser refroidir à température ambiante, puis couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou toute une nuit. Filtrer le mélange à travers un tamis et y incorporer le prosecco à l'aide d'un fouet, avant de le verser dans une sorbetière.
- Mettre la sorbetière en marche. Verser le mélange dans le bol isotherme gelé et baratter pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à épaississement. Le sorbet glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion
de ½ t. (125 ml) :*

Calories 114 (0 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 18 mg • calcium 7 mg • vitamine C 24 mg (41 % VQ) • fibres 0 g

Gâteaux pouding au citron

Ce dessert est à la fois un gâteau et un pouding. Une fois cuit, le dessus est un gâteau éponge et la base, un pouding crémeux.

Donne 8 portions

Enduit végétal de cuisson

Zeste de 1 citron, haché finement

- 1 t. (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, à température ambiante**
- 1/3 t. (80 ml) de jus de citron frais**
- 3 gros jaunes d'œuf**
- 1 1/2 t. (375 ml) de lait entier**
- 4 gros blancs d'œuf**
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de sel**
- 1/3 c. à thé (1,5 ml) de crème de tartre**
- 4 c. à soupe (60 ml) de farine tout usage**
- Sucre en poudre pour saupoudrer**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser huit ramequins de 6 oz (175 ml) d'un peu d'enduit de cuisson.
2. Mettre le zeste, 1/4 t. (60 ml) de sucre et le beurre dans un bol de taille moyenne. À l'aide d'un batteur à main, mélanger à petite vitesse jusqu'à homogénéité. Ajouter le reste du sucre, le jus de citron, les jaunes d'œuf et le lait. Mélanger à basse vitesse pendant 30 à 40 secondes : le mélange pourrait paraître caillé, mais c'est normal.
3. Dans un bol propre, battre les blancs d'œuf, le sel et la crème de tartre avec un fouet propre jusqu'à ce que la texture soit ferme, mais pas sèche. Incorporer délicatement au mélange au citron, puis incorporer la farine. Verser la préparation dans les

ramequins préparés. Placer les ramequins dans un grand plat peu profond et verser de l'eau dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Mettre au four et cuire pendant 45 minutes. Sortir les ramequins du bain d'eau chaude et laisser refroidir sur une grille.

Ces gâteaux peuvent être servis chauds ou froids, à même les ramequins ou inversés sur des assiettes à dessert (il suffit de faire glisser la pointe d'un couteau à fine lame autour du bord de chaque ramequin). Saupoudrer de sucre en poudre.

Valeur nutritive de 1 portion :

*Calories 207 (33 % provenant des lipides)
• glucides 30 g • protéines 5 g • lipides 8 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 98 mg • sodium 103 mg • calcium 67 mg • vitamine C 1 mg (2 % VQ) • fibres 0 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

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

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

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
Série CCJ-900C

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. Le code de date : par exemple, 5018 désigne la 50e semaine de l'année 2018.

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



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

© 2019 Cuisinart

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:

Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

Toutes les marques de commerce ou les marques de service de tierces parties qui figurent dans le présent livret appartiennent à leur propriétaire.

19CC034830

IB-16252-CAN