

Cuisinart^{MD} LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Bouilloire numérique
à bec col de cygne**

Série GK-1C

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, surtout en présence d'enfants, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures personnelles, NE METTEZ JAMAIS LE CORDON, la fiche ou le socle dans 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. Exercer une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir parfaitement avant de le nettoyer ou de poser ou déposer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures, des chocs électriques ou des incendies.
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. Pour brancher l'appareil, commencez toujours par raccorder la fiche à l'appareil et branchez ensuite la fiche dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le (OFF), puis débranchez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. N'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de chauffage au risque de vous brûler.
14. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans

un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.

15. Pour éviter les risques d'échaudure, ne couvrez pas l'ouverture du bec pendant que la bouilloire chauffe. N'obstruez pas l'ouverture sur le côté du couvercle.
16. Ne remplissez pas trop la bouilloire afin d'éviter que l'eau bouillante déborde et cause des échaudures.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE



L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur 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'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de

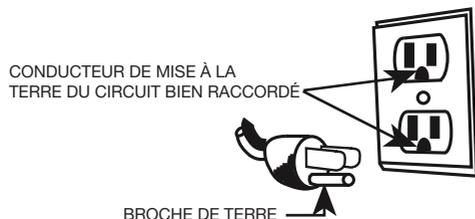
trébuchement que présente un cordon long. Il est possible d'utiliser un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions. Le cordon d'alimentation ou la rallonge doit :

1. Avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil;
2. Être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.
3. Être trifilaire (c'est-à-dire avoir une fiche avec mise à la terre [trois broches]).

AVIS : L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée. 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.

REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.

MISE EN GARDE : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien agréé. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes



pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.

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

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte à plat sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Ôtez le morceau de carton sur le dessus de la boîte.
4. Retirez la bouilloire de la boîte et sortez-la de son sac en polyéthylène.
5. Ôtez le morceau de carton en dessous.
6. Retirez le socle de la boîte et sortez-le de son sac en polyéthylène.
7. Retirez le protecteur en caoutchouc du bec verseur de la bouilloire.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre appareil à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|---|
| Précautions importantes | 2 |
| Instructions concernant le cordon et instructions de déballage | 3 |
| La méthode filtre manuelle rendue parfaite | 4 |
| Tableau d'infusion des thés | 4 |
| Caractéristiques et avantages | 5 |
| Description du panneau de commande | 5 |

| | | |
|---|----------------------|--|
| | AVERTISSEMENT | |
| RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR | | |
| <p>MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL.</p> <p>IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.</p> | | |

| | |
|----------------------------------|----|
| Mode d'emploi | 6 |
| Nettoyage et entretien | 7 |
| Dépannage | 8 |
| Recettes | 9 |
| Garantie | 12 |

LA MÉTHODE FILTRE MANUELLE RENDUE PARFAITE

Parce qu'elle maximise l'extraction de la saveur, la méthode filtre manuelle est la préférée des amateurs de thés ou de cafés préparés de manière artisanale. Versée en un filet régulier, l'eau chaude percole à travers les feuilles de thé ou la mouture de café pour en extraire la saveur. La saveur sera plus intense selon que l'eau est versée lentement ou rapidement. Le bec en col de cygne permet un débit d'eau précis de sorte que le thé ou le café est toujours juste comme on l'aime.

PETITE HISTOIRE DU THÉ

Les origines du thé remontent en Chine, à près de 5000 ans. Selon la légende, un empereur, qui était aussi un herboriste, faisait bouillir de l'eau pour se désaltérer quand quelques feuilles de théier tombèrent dans l'eau et s'y mêlèrent. L'empereur goûta à l'eau parfumée et s'en délecta : le thé venait de naître. Le thé gagna rapidement toute l'Asie du Sud. Il fut introduit en Europe par une compagnie hollandaise, la Compagnie des Indes orientales, vers la fin du 17e siècle et, de là, se répandit aux colonies américaines, puis dans le monde entier.

TYPES DE THE

Il existe une grande variété de thés, mais les plus populaires sont le noir, l'oolong, le vert et le blanc. Tous sont issus du théier (*Camellia sinensis*), un arbre à feuilles persistantes cultivé dans un climat chaud et humide. Les infusions (qu'on appelle parfois à tort « tisane ») proviennent de différentes plantes et parties de plantes (feuilles, herbes, fleurs, épices et graines). On produit également des thés parfumés en combinant au thé des aromatisants (fleurs, essences ou épices). Le thé Earl Grey, par exemple, est un thé noir parfumé à l'essence de bergamote.

LES VERTUS DU THE

Le thé connaît une popularité qui ne se dément pas. Chaque tasse déborde de bienfaits : vitamines naturelles, minéraux et antioxydants. Selon plusieurs études, le thé serait meilleur que l'eau pour la santé. Il possède des vertus réhydratantes ainsi que des propriétés antioxydantes qui apportent une protection contre de nombreuses maladies. Le thé peut être un moyen énergisant de démarrer la journée, une boisson apaisante au moment de la pause ou une façon reconfortante de se détendre à la fin de la journée. Autant de vertus qui riment avec la santé du corps, de l'âme et de l'esprit.

GUIDE D'INFUSION DU THE

| Type | Température | Durée d'infusion |
|-----------------------|-------------------------------------|------------------|
| Thé délicat | 160 °F [71 °C] | 1 à 2 min. |
| Thé vert | 175 °F [79 °C] | 2 à 3 min. |
| Thé blanc | 185 °F [85 °C] | 2 à 3 min. |
| Thé oolong | 190 °F [87 °C] | 3 à 4 min. |
| Café | 195 °F à 205 °F [90 °C à 96 °C] | 4 à 5 min. |
| Thé noir et infusions | 212 °F (100 °C [pleine ébullition]) | 3 à 5 min. |

L'ART D'INFUSER LE THE

On met beaucoup de soin à fabriquer le thé afin de préserver les propriétés uniques de chaque type. Il faut donc adapter sa préparation afin de respecter la propriété qu'on désire déguster et de protéger toutes les saveurs et les vertus naturelles et aromatiques. La température de l'eau et la durée idéale d'infusion varient selon la nature

du thé. Les thés plus délicats risquent de brûler à la température d'infusion qui convient à la plupart des autres thés; par conséquent, ils doivent être infusés à une température plus basse pour optimiser les saveurs. Vous trouverez ci-dessous un tableau des températures et de la durée d'infusion pour certaines catégories de thé.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Bec verseur en col de cygne** pour verser avec précision
- 2. Couvercle facile à ouvrir** permet de remplir la bouilloire facilement et rapidement
- 3. Poignée contrebalancée qui reste froide** offrant une prise en main confortable
- 4. Bouilloire en acier inoxydable** avec graduations de niveau d'eau; apporte jusqu'à 1 litre d'eau à ébullition rapidement
- 5. Socle d'alimentation** avec commandes à effleurement, qui s'allume quand l'appareil est en marche



DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- 1. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT**
Sert à mettre l'appareil en marche et à l'éteindre.
- 2. Garde-au-chaud**
Maintient l'eau à la température sélectionnée pendant 30 minutes.
- 3. Sélecteur de température**
Fait défiler les températures (entre 140 °F à 212°F [60 °C à 100 °C]) en tranches de 5 degrés.
- 4. Afficheur**
Indique la température actuelle de l'eau en alternance avec la température sélectionnée.



MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre bouilloire numérique à bec col de cygne de Cuisinart^{MD} la première fois, nous vous recommandons de la rincer avec de l'eau afin d'éliminer la poussière et les résidus de fabrication qu'elle pourrait contenir.

MODE D'EMPLOI

1. Soulevez la bouilloire du socle et retirez le couvercle.
2. Ajoutez de l'eau froide fraîche en surveillant le niveau d'eau dans le hublot indicateur. Ne dépassez pas la marque de 1 litre afin d'éviter que l'eau déborde lorsqu'elle bouillera.

3. Reposez le couvercle en alignant les flèches et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.

REMARQUE : Assurez-vous de bien aligner la flèche sur le couvercle et celle sur la poignée avant de faire chauffer l'eau.

4. Placez la bouilloire sur le socle et branchez le socle.

REMARQUE : Le témoin rouge de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT s'allume.

5. Mettez la bouilloire en marche en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 1 seconde : le témoin Garde-au-chaud et le Sélecteur de température s'allument et l'afficheur indique la température sélectionnée.

REMARQUE : Pendant le chauffage, l'afficheur indique la température actuelle de l'eau en alternance avec la température sélectionnée.

6. Utiliser le sélecteur de température + ou - pour faire défiler la température jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.

REMARQUE : La température monte ou baisse en tranches de cinq degrés à chaque abaissement du sélecteur + ou -, selon le cas.

REMARQUE : La fonction Garde-au-chaud est activée par défaut. Pour la désactiver, appuyez une fois sur la touche.

7. Après 5 secondes, le chauffage débute : le témoin MARCHE/ARRÊT clignote et l'afficheur indique la température actuelle de l'eau en alternance avec la température sélectionnée.

REMARQUE : Il est possible d'éteindre la bouilloire en tout temps simplement en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Les derniers réglages programmés sont conservés en mémoire tant que la bouilloire n'est pas débranchée.

8. Lorsque l'eau atteint la température sélectionnée, la bouilloire émet une tonalité, les témoins Garde-au-chaud et Sélecteur de température + et - s'allument et le témoin MARCHE/ARRÊT clignote. La température sélectionnée (la même que la température actuelle) qui est indiquée sur l'afficheur sera conservée pendant 30 minutes.
9. Soulevez la bouilloire du socle pour verser l'eau : tous les témoins s'éteignent et l'afficheur indique « --- » et clignote.
10. Remettez la bouilloire sur le socle : les témoins se rallument et la fonction Garde-au-chaud reprend exactement où elle avait été interrompue.

FONCTION MÉMOIRE

La bouilloire est munie d'une mémoire interne qui fait en sorte qu'elle ne passe pas en mode « veille » avant d'avoir été retirée du socle pendant une période de deux minutes. Quand la bouilloire est remise sur le socle, les cycles de chauffage ou de garde-au-chaud reprennent exactement où ils avaient été interrompus.



REMARQUE : Si la bouilloire passe en mode « veille » avant d'être remise sur son socle, vous n'avez qu'à appuyer de nouveau sur le Sélecteur de température, puis sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour la remettre en marche

FONCTION GARDE-AU-CHAUD

La fonction Garde-au-chaud garde automatiquement l'eau à la température sélectionnée pendant 30 minutes. Si vous avez sélectionné la touche Boil (ébullition), la bouilloire garde l'eau à une température juste en dessous du point d'ébullition pendant le cycle de garde-au-chaud. Pour refaire bouillir l'eau à gros bouillons, appuyez sur OFF, puis abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.

Pour désactiver la fonction Garde-au-chaud, vous n'avez qu'à appuyer sur sa touche à n'importe quel moment, avant ou pendant le cycle de chauffage. L'afficheur indique la température sélectionnée tant que l'eau est à cette température.

MODE VEILLE

Lorsque la bouilloire n'est pas utilisée pendant une période de cinq minutes, elle passe automatiquement en mode veille : l'élément et les témoins s'éteignent, mais le témoin MARCHE/ARRÊT reste allumé. Pour remettre la bouilloire en marche, vous n'avez qu'à appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.

PROTECTION DE CHAUFFE À VIDE

La bouilloire est munie d'une protection de chauffe à vide. Si on la met à chauffer alors qu'elle ne contient pas assez d'eau, l'élément chauffant s'éteint immédiatement.

DÉPANNAGE

| Problème | Solution |
|---|--|
| Aucun témoin n'est allumé. | Vérifiez que le socle est branché et que la bouilloire repose correctement dessus. Le témoin rouge MARCHE/ARRÊT devrait être allumé. Abaissez et maintenez la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil. |
| La bouilloire ne chauffe pas. | Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil. Après avoir entendu la tonalité sonore, ne faites rien pendant 5 secondes. Si vous avez abaissé et maintenu la touche MARCHE/ARRÊT et que la bouilloire ne chauffe toujours pas, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart. |
| La bouilloire passe en mode veille au lieu de se rappeler les réglages quand elle est remise sur le socle. | Lorsque la bouilloire n'est pas sur son socle pendant plus de deux minutes, la mémoire interne se ferme. Vous n'avez qu'à remettre la bouilloire sur le socle, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour allumer la bouilloire et reprogrammer les réglages désirés. |

pour ne pas être endommagé : les témoins clignotent et un signal sonore se fait entendre. Lorsque l'élément a refroidi, soulevez la bouilloire du socle, puis reposez-la dessus pour redémarrer le cycle de chauffage à zéro.

La façon la plus rapide de refroidir l'élément chauffant est de remplir la bouilloire d'eau froide, mais on peut aussi simplement le laisser refroidir de lui-même.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la bouilloire et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Essayez la bouilloire et le socle avec un linge humide doux. Assurez-vous de garder le connecteur de la bouilloire parfaitement sec. Essayez toutes les pièces après chaque utilisation.

N'immergez jamais la bouilloire ou le socle d'alimentation dans l'eau.

DÉTARTRAGE

Le détartrage, c'est l'opération qui consiste à éliminer les dépôts calcaires qui se forment à la longue à l'intérieur de la bouilloire et qui peuvent la tacher.

Pour obtenir des résultats optimaux avec votre bouilloire numérique à bec col de cygne de Cuisinart^{MD}, il faut la détartrer de temps à autre. La fréquence dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation que vous faites de la bouilloire.

Nous suggérons d'utiliser un détartrant commercial et de suivre les instructions du fabricant pour dissoudre les dépôts calcaires.

Vous pouvez également verser un demi-pouce (1,25 cm) de vinaigre blanc dans la bouilloire et la faire chauffer jusqu'à ébullition. Éteignez alors la bouilloire et laissez le vinaigre refroidir.

Remettez à bouillir et laissez refroidir. Répétez jusqu'à ce que tous les dépôts soient dissous, puis videz et rincez la bouilloire avec de l'eau propre.

ENTRETIEN

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

| | |
|--|---|
| La fonction Garde-au-chaud ne fonctionne pas. | La fonction Garde-au-chaud est activée par défaut. Le témoin DEL indique si la fonction est activée ou désactivée. La fonction Garde-au-chaud est activée par défaut. Le témoin DEL indique si la fonction est activée ou désactivée. |
| L'afficheur indique Err et tous les témoins clignotent. | Il n'y a pas assez d'eau dans la bouilloire. Pour éviter d'endommager l'élément, enlevez la bouilloire du socle, ajoutez de l'eau, remettez la bouilloire sur le socle et appuyez de nouveau sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. |
| J'ai appuyé sur la mauvaise touche de température. | Vous pouvez modifier votre sélection en tout temps simplement en appuyant sur le Sélecteur de température + ou -. Lorsque le témoin cesse de clignoter et que la tonalité sonore se fait entendre, c'est que l'eau a atteint la température programmée. |
| L'eau met plus de temps que d'habitude à bouillir. | La durée de chauffage varie selon plusieurs facteurs, dont la température de la pièce, la quantité d'eau dans la bouilloire et la température de l'eau. Si vous avez récemment fait bouillir de l'eau à une température supérieure à celle de votre sélection actuelle, la bouilloire semblera chauffer, alors qu'en réalité, elle attend que l'eau refroidisse. Ajoutez de l'eau froide pour accélérer le processus. |

RECETTES

Vous trouverez ici une variété de recettes de thé que vous pouvez préparer avec votre bouilloire à bec col de cygne Cuisinart^{MD}. Si vous êtes un amateur de café, ne manquez pas d'essayer la fonction « French Press » qui fait bouillir l'eau à la température parfaite pour une cafetière à piston. L'infusion dans une cafetière à piston conserve les huiles essentielles pour maximiser la saveur du café. Et n'oubliez pas d'utiliser la fonction « Boil » pour faire bouillir l'eau à la température idéale pour préparer vos céréales favorites pour le petit déjeuner, une soupe instantanée ou des boissons au chocolat chaud.

Remarque : Consultez le guide d'infusion à la page 4 pour connaître les températures et les durées d'infusion recommandées pour les différents types de thé.

THÉ GLACÉ SUCRÉ À LA MODE DU SUD

Un favori dans le Sud des États-Unis, notre thé glacé sucré est le compagnon parfait des journées chaudes d'été.

Donne une portion de 8-ounce (227 g)

3 sachets de thé noir (ou 3 portions de thé en feuilles)

eau

1 tasse (250 ml) de glaçons

¼ tasse (60 ml) de sirop simple*

1. Mettre le thé dans un petit bol. Verser au moins 10 onces (300 ml) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir). Verser 8 oz (250 ml) d'eau chaude sur le thé et laisser infuser pendant 3 à 5 minutes. Passer au tamis. Réfrigérer le thé jusqu'à ce qu'il soit froid.

- 2 Placer les glaçons dans un grand verre. Verser le thé froid sur les glaçons et ajouter le sirop simple. Sucrez au goût.
- * On peut se procurer du sirop simple dans les boutiques gastronomiques, mais il est facile (et moins coûteux) de le faire soi-même à la maison. Il suffit simplement de mettre des quantités égales de sucre granulé et d'eau dans une petite casserole et de faire chauffer à feu moyen-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser refroidir le mélange à la température de la pièce.

Valeur nutritive d'une portion :
 Calories 92 (0 % provenant des matières grasses) •
 glucides 25 g • protéines 0 g • lipides 0 g •
 gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg •
 calcium 1 mg • fibres 0 g

THÉ BLANC AU FENOUIL

Le fenouil stimule la digestion.
 Ce thé est léger et fragrant.

Donne une portion de 8-ounce (227 g)

eau

- 1½ c. à soupe (25 ml) de graines de fenouil
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- 1 sachet de thé blanc (ou 1 portion de thé en feuilles)
1. Verser au moins 10 onces (284 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « White » (blanc).
 2. Pendant que l'eau chauffe, mettre le fenouil et le miel dans une tasse de 8 oz (227 g). Ajouter le thé. Verser 8 oz (227 g) d'eau chaude sur le thé.
 3. Laisser infuser pendant 2 à 3 minutes. Passer au tamis et savourer.

Valeur nutritive d'une portion :
 Calories 53 (20 % provenant des matières grasses) •
 glucides 11 g • protéines 1 g • lipides 1 g •
 gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg •
 calcium 112 mg • fibres 4 g

THÉ GLACÉ THAÏLANDAIS

Sucré à souhait, ce thé est la façon parfaite de terminer un repas épicé thaïlandais

Donne deux portions de 8-ounce (227 g)

- 2 sachets de thé oolong (ou 2 portions de thé en feuilles)

eau

glaçons

4 oz (113 g) de lait condensé sucré

1. Mettre le thé dans un petit bol. Verser au moins 16 onces (453 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Delicate » (délicat). Verser 12 oz (340 g) d'eau chaude sur le thé et laisser infuser pendant 10 à 15 minutes. Passer au tamis. Laisser refroidir à la température de la pièce.
2. Verser 6 oz (170 g) de thé froid dans deux grands verres remplis de glaçons. Ajouter 2 oz (57 g) de lait condensé sucré dans chaque verre. Agiter et servir.

Valeur nutritive d'une portion :
 Calories 245 (24 % provenant des matières grasses) •
 glucides 42 g • protéines 6 g • lipides 7 g •
 gras saturés 4 g • cholestérol 26 mg • sodium 97 mg •
 calcium 217 mg • fibres 0 g

THÉ AUX PERLES

Donne deux portions de 10 oz (284 g).

Tapioca :

- ¼ tasse (60 ml) de gros tapioca perlé, séché
- 2 tasses (500 ml) d'eau à température ambiante

Sirop de sucre :

- ½ tasse (125 ml) de cassonade dorée, tassée
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) d'eau

Thé :

eau

- 2 sachets de thé noir (ou 2 portions de thé en feuilles)
- ½ tasse (125 ml) de crème légère glaçons (facultatif)

1. Préparer le tapioca : Verser le tapioca sec dans un bol moyen et ajouter l'eau à température ambiante. Couvrir et laisser reposer jusqu'au lendemain pour le ramollir. Une fois qu'il a gonflé, le passer au tamis, jeter l'eau et réserver le tapioca (il aura une texture et un goût gélatineux).

2. Préparer le sirop de sucre : Dans une petite casserole, combiner l'eau mesurée, le sucre et la cassonade et faire chauffer à feu moyen-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Préparer le thé : Mettre le thé dans un petit bol. Verser au moins 20 onces (566 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir). Verser 16 oz (453 g) d'eau chaude sur le thé et laisser infuser pendant 3 à 5 minutes. Passer au tamis. Laisser refroidir à la température de la pièce.
4. Pour chaque portion, verser ¼ tasse (60 ml) de tapioca, de sirop de sucre et de crème dans un grand verre. Ajouter la moitié du thé et agiter pour mélanger. Pour une boisson plus froide, ajouter des glaçons.

Traditionnellement, on sert le thé aux perles avec une très grosse paille qui permet d'aspirer les perles de tapioca en même temps que le thé.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 320 (38 % provenant des matières grasses) •
glucides 47 g • protéines 4 g • lipides 14 g •
gras saturés 9 g • cholestérol 45 mg • sodium 51 mg •
calcium 132 mg • fibres 0 g

THÉ À LA MENTHE DU MAROC

Donne une portion de 8-ounce (227 g)

eau

- 2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de menthe fraîche (environ 16 feuilles moyennes)
- 1 à 2 c. à soupe (15 to 30 ml) de sucre granulé
- 1 sachet de thé noir (ou 1 portion de thé en feuilles)

1. Verser au moins 10 onces (284 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir).
2. Pendant que l'eau chauffe, mettre la menthe et le sucre dans une tasse de 8 oz (227 g) et les écraser à l'aide d'une cuillère afin de libérer l'huile de

menthe. Ajouter le thé. Verser 8 oz (227 g) d'eau chaude sur le thé et agiter pour mélanger.

3. Laisser infuser pendant 3 à 5 minutes. Passer au tamis et savourer.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 50 (0 % provenant des matières grasses) •
glucides 13 g • protéines 0 g • lipides 0 g •
gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg •
calcium 2 mg • fibres 0 g

THÉ AU GINGEMBRE, AU CITRON ET AU MIEL

Donne une portion de 8-ounce (227 g)

eau

- 3 c. à soupe (45 ml) de gingembre frais haché
- ½ c. à thé (2.5 ml) de jus de citron frais
- ½ à 1 c. à soupe (7,5 à 15 ml) de miel
- 1 sachet de thé vert (ou 1 portion de thé en feuilles)

1. Verser au moins 10 onces (284 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Green » (vert).
2. Pendant que l'eau chauffe, mettre le gingembre, le jus de citron et le miel dans une tasse de 8 oz (227 g). Ajouter le thé. Verser 8 oz (227 g) d'eau chaude sur le thé et agiter pour mélanger.
3. Laisser infuser pendant 2 à 3 minutes. Passer au tamis et savourer.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 45 (2 % provenant des matières grasses) •
glucides 12 g • protéines 0 g • lipides 0 g •
gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg •
calcium 3 mg • fibres 0 g

THÉ CHAI

Bien que ce thé soit meilleur préparé avec de la crème légère, vous pouvez y substituer du lait écrémé ou de la boisson de soja.

Donne une portion de 6-ounce (170 g)

- 3 sachets de thé noir
- eau
- 6 onces (170 g) de crème légère
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de

- vanille pure
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- 3 gousses d'anis étoilé
- 1 morceau de ½ x ½ pouce (1,25 sur 1,25 cm) de gingembre frais pelé
- pincée de zeste d'orange
- 2 c. à thé (10 ml) de miel

1. Mettre les sachets de thé dans une tasse de 8 oz (227 g). Verser au moins 8 oz (227 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir). Verser 2 oz (57 g) d'eau chaude sur le thé et laisser infuser pendant 10 à 15 minutes.
2. Pendant que l'eau chauffe, mettre la crème et la vanille dans une casserole moyenne et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Lorsque le mélange bout, ajouter les épices, le gingembre et le zeste d'orange. Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.
3. Après l'infusion, exprimer le thé des sachets; réserver le liquide et jeter les sachets. Ajouter le thé infusé au mélange de crème et d'épices.
4. Passer au tamis dans une tasse de 8 oz (227 g) et incorporer le miel.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 50 (0 % provenant des matières grasses) •
 glucides 13 g • protéines 0 g • lipides 0 g •
 gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg •
 calcium 2 mg • fibres 0 g

MARTINI AU GINGEMBRE ET AU JASMIN MARTINI

Donne deux verres de (145 g)

Sirop au gingembre :

- ½ tasse (125 ml) d'eau
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre haché (un morceau de gingembre d'environ 2 pouces [5 cm])

Thé :

- 1 sachet de thé au jasmin (ou 1 portion de thé en feuilles) eau

Cocktail :

- glaçons
- 2 oz (57 g) de thé au jasmin froid
- 4 oz (113 g) de vodka
- 2 oz (57 g) de sirop au gingembre
- ½ oz (15 g) de Schnapps aux pêches
- ½ oz (15 g) de jus d'orange frais pressé (environ la moitié d'une petite orange)

1. Préparer le sirop au gingembre : Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter le gingembre haché et laisser mijoter pendant environ 30 minutes. Passer au tamis; réserver le sirop et jeter le gingembre. Réfrigérer le sirop jusqu'au moment de l'utiliser.
2. Préparer le thé : Verser le thé dans un verre ou une tasse résistant à la chaleur. Verser au moins 10 onces (284 g) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Delicate » (délicat). Verser 8 oz (227 g) d'eau chaude dans la tasse. Laisser infuser pendant environ 5 minutes. Passer au tamis. Réfrigérer jusqu'à ce que le thé soit froid.
3. Préparer le cocktail : Remplir un shaker de glaçons et ajouter tous les ingrédients. Bien agiter et verser dans deux verres à martini. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 238 (0 % provenant des matières grasses) •
 glucides 14 g • protéines 0 g • lipides 0 g •
 gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg •
 calcium 2 mg • 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 GK-1C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2421 désigne la 24e semaine de l'année 2021.

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**

©2021 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

21CC077591

IB-16842-CAN