

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Bouilloire théière programmable
PerfectTemp^{MC}**

TEA-200C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique quand il (ou l'horloge) ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir parfaitement avant de le nettoyer ou de poser ou déposer des pièces.**
3. Avant de brancher la bouilloire, vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du circuit sur lequel l'appareil sera branché. Si ce n'est pas le cas, communiquez avec le détaillant et n'utilisez pas l'appareil.
4. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
5. Pour éviter tout risque de décharge électrique, d'incendie ou de blessures personnelles, **NE METTEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE, LE SOCLE D'ALIMENTATION OU LA BOUILLOIRE EN VERRE** dans l'eau ou un liquide quelconque.
6. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet.
7. Ne faites pas chauffer l'appareil à vide (sans eau) afin de ne pas endommager les éléments.
8. N'utilisez pas l'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.

9. Assurez-vous d'utiliser l'appareil sur une surface plate et solide, hors de la portée des enfants, afin d'éviter qu'elle renverse et cause des blessures ou des dommages.
10. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant sous peine de causer des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure personnelle.
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
12. 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.
13. Prenez toujours soin de verser l'eau bouillante lentement et attentivement, sans pencher la bouilloire trop rapidement.
14. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
15. Faites attention lorsque vous remplissez la bouilloire et qu'elle est encore chaude.
16. Commencez toujours par mettre la bouilloire sur le socle d'alimentation, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton « marche/arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
ATTENTION : N'utilisez pas votre 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. Autrement, un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil 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.

17. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
18. Pendant que l'eau bout ou juste après qu'elle a été portée à ébullition, évitez tout contact avec la vapeur s'échappant du bec verseur. Assurez-vous toujours que le couvercle est fermé et ne l'ouvrez pas pendant que l'eau chauffe ou bout. Vous risqueriez de vous brûler.
19. Fermez le couvercle solidement sur la bouilloire avant de verser le contenu.
20. La bouilloire est conçue spécifiquement pour cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur la cuisinière (à moins que des instructions précises soient fournies pour l'utilisation sur la cuisinière et qu'elles prévoient les précautions à prendre).
21. Exercez une très grande prudence quand vous déplacez un appareil qui contient de l'eau chaude.
22. Ne mettez jamais la bouilloire chaude sur une surface mouillée ou froide.
23. N'utilisez pas la bouilloire si elle est fêlée ou cassée ou que sa poignée est desserrée ou affaiblie.
24. Ne nettoyez pas la bouilloire avec un détergent, de la laine d'acier ou un autre matériau abrasif.
25. Ne retirez pas le filtre pendant l'utilisation normale afin d'éviter que l'eau déborde.
26. Utilisez la bouilloire uniquement avec son socle.
27. La bouilloire pourrait déborder si elle est trop remplie.
28. Prenez garde de renverser des choses sur le raccord.
29. La surface de l'élément chauffant restera chaude (chaleur résiduelle) après l'emploi.

**CONSERVEZ
LES PRÉSENTES**

INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de trébuchement reliés à 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 (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.

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. Retirez le couvercle de la bouilloire.
3. Tournez la boîte sur le côté et tirez la bouilloire hors de la boîte.
4. Le socle se trouve à l'extérieur du morceau de cellulose moulée. Sortez-le, puis retirez les autres morceaux de cellulose moulée autour de la bouilloire.
5. Sortez l'appareil des sacs en polyéthylène.
6. Avant d'utiliser l'appareil la première fois, rincez la bouilloire et l'ensemble infuseur avec de l'eau.

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 le déballage	3
Tout sur le thé	5
Caractéristiques et avantages	8
Mode d'emploi	10
Nettoyage et entretien	14
Dépannage	15
Recettes	17
Garantie	21

L'ART D'INFUSER LE THÉ

Les fabricants mettent beaucoup de soin à fabriquer le thé afin de préserver les propriétés uniques de chaque type. Il faut donc mettre tout autant de soin à le préparer afin d'en respecter les caractéristiques particulières et de protéger toutes les saveurs et les vertus naturelles et aromatiques. Voyez nos recommandations à cet égard dans le tableau à la page suivante. Cependant, comme les goûts et les thés varient, rien ne vous empêche de modifier nos recommandations selon vos préférences personnelles. Pour la plupart des thés, on utilise 1 c. à thé (5 mL) de thé ou un sachet pour une tasse d'eau. Pour certaines infusions, il en faut un peu plus. Pour une pleine théière, nous recommandons d'ajouter une cuillère à thé.

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 17^e siècle et, de là, se répandit aux colonies américaines, puis dans le monde entier.

LES VERTUS DU THÉ

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 réconfortante 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.

TYPE	DESCRIPTION	TEMP	DURÉE D'INFUSION
Vert	Il existe plusieurs variétés de thé vert, selon la région d'origine. Le thé vert est bourré d'antioxydants et on lui attribue toutes sortes de bienfaits pour la santé. La durée d'infusion fait toute la différence. Infusé trop longtemps, ce thé est très amer. Essayez-le glacé, avec des tranches de citron!	175 °F (79 °C)	2–3 min (Défaut - 3 min)
Blanc	Bien qu'il soit excellent tel quel, ce thé délicat se marie à merveille avec des essences d'orange ou d'autres fruits, mais aussi avec la menthe verte ou la menthe poivrée.	185 °F (85 °C)	2–4 min (Défaut - 3 min)
Oolong	Ce thé fabriqué à la main constitue une excellente base pour des mélanges de thé savoureux. Offert dans une grande variété de saveurs, allant de fruitée à florale, ce thé a des bienfaits pour la santé semblables à ceux du thé vert.	190 °F (87 °C)	3–4 min (Défaut - 3 min)
Infusion	Les infusions (qu'on appelle communément à tort des « tisanes ») ne sont pas vraiment des « thés », mais plutôt un mélange d'ingrédients comestibles, tels que fines herbes, fruits, fleurs, épices et graines. C'est une excellente solution de rechange « sans caféine » aux thés traditionnels.	200 °F (93 °C)	4–6 min (Défaut - 5 min)
Noir	Ce thé est très bon avec du lait ou de la crème et du sucre ou du miel. Le thé Earl Grey est un mélange de thé noir populaire aromatisé à la bergamote, ce qui lui confère un petit goût d'orange. Délicieux au petit déjeuner ou pour se revigorer l'après-midi.	212 °F (100 °C)	3–5 min (Défaut - 4 min)

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Couvercle de bouilloire
2. Ensemble infuseur – est utilisé pour l'infusion du thé
 - a. Panier en acier inoxydable
 - b. Couvercle du panier
3. Filtre amovible de bec verseur
4. Poignée isolante
5. Bouilloire en verre avec graduations faciles à lire
6. Socle d'alimentation avec raccord pivotant sur 360°
7. Panneau de commande
 - a. Touche THÉ/Annuler
 - b. Touches fléchées – commandes variables; servent à faire défiler les options de température et de durée d'infusion
 - c. Options de thé/température
 - Vert (175 °F [79 °C])
 - Blanc (185 °F [85 °C])
 - Oolong (190 °F [87 °C])
 - Herbal (200 °F [93 °C])
 - Noir et pleine ébullition (212 °F [100 °C])
 - Perso (préférences personnelles)
 - d. Afficheur à ACL – montre la durée d'infusion qui s'écoule, la durée de garde-au-chaud, l'intensité du thé et la température d'infusion.

- e. Touche Intensité du thé/Garde-au-chaud – sert à sélectionner ou désélectionner le garde-au-chaud; garde le thé infusé ou l'eau chaude, chaud pendant jusqu'à 30 minutes. Choisissez entre :

- Fort
- Moyen
- Doux



PANNEAU DE COMMANDE

1. Touche DÉM AUTO

Sert à programmer le démarrage automatique à l'heure désirée.

2. Touche Eau chaude

Pour démarrer le chauffage de l'eau.

3. TYPE DE THÉ

Sert à sélectionner les différents types de thé avec leur température préprogrammée.

- Vert (175 °F [79 °C])
- Blanc (185 °F [85 °C])
- Oolong (190 °F [87 °C])
- Infusions (200 °F [93 °C])
- Noir et pleine ébullition (212 °F [100 °C])
- Perso (105 °F ~ 212 °F [40 °C ~ 100 °C])

4. Touche THÉ/Annuler

Sert à lancer le cycle d'infusion OU annule l'opération d'infusion ou de chauffage de l'eau.

5. Touche Intensité du thé/Garde-au-chaud

Sert à sélectionner la durée d'infusion programmée pour une intensité d'infusion forte, moyenne, douce ou pour les préférences personnelles (30 s à 10 min).

Sert à sélectionner ou désélectionner la fonction garde-au-chaud. Cette fonction garde le thé infusé ou l'eau chaude, chaud pour une durée allant jusqu'à 30 minutes.

6. Touches fléchées "Δ∇" gauche

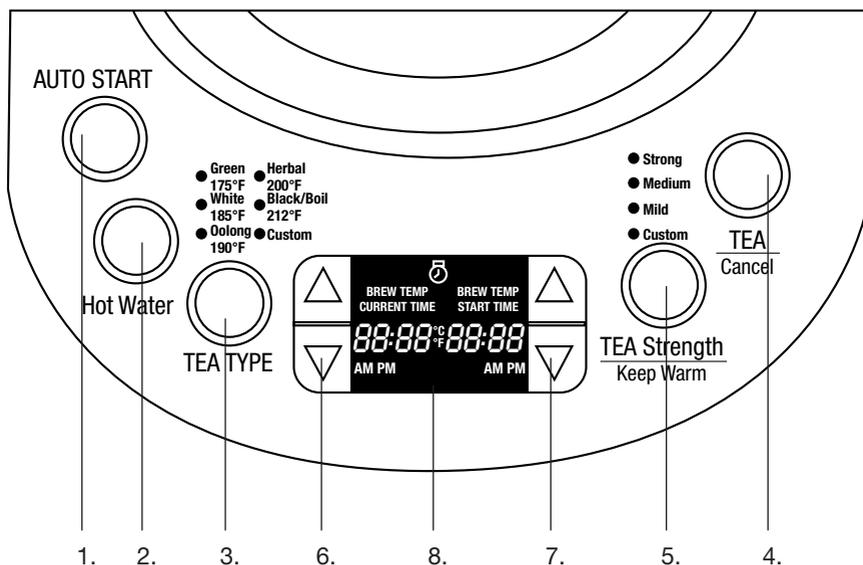
Sert à choisir une température d'infusion différente de celle programmée.

7. Touches fléchées "Δ∇" droite

Sert à choisir une durée d'infusion différente de celle programmée.

8. Afficheur ACL rétroéclairé

Indique l'heure actuelle, l'heure de démarrage, la température d'infusion et la durée d'infusion.



MODE D'EMPLOI

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Pour programmer le démarrage automatique, en mode chauffage de l'eau ou infusion du thé.

“ ∇ ” [touches fléchées du côté gauche de l'afficheur]

1. Régler la température de chauffage de l'eau, entre 105 °F et 212 °F (40 °C et 100 °C).
2. Réglez l'heure actuelle.

“ ∇ ” [touches fléchées du côté droit de l'afficheur]

1. Réglez la durée d'infusion, qui peut varier entre 30 secondes et 10 minutes.
2. Réglez l'heure de démarrage désirée.

EAU CHAUDE

Pour démarrer le chauffage de l'eau.

TYPE DE THÉ

Pour sélectionner le type de thé désiré parmi les options suivantes : thé vert, thé blanc, thé oolong, les infusions, le thé noir/ébullition et les préférences personnelles. Une fois l'option sélectionnée, le témoin correspondant s'allume.

THÉ/ANNULER

Pour lancer l'opération d'infusion du thé ou annuler la fonction en cours.

INTENSITÉ DU THÉ/GARDE-AU-CHAUD

1. Pour sélectionner l'intensité du thé désirée parmi les options suivantes : forte, moyenne, douce ou préférences personnelles. Une fois l'option sélectionnée, le témoin correspondant s'allume.
2. Pour sélectionner la fonction garde-au-chaud, appuyer sur la touche pendant 1 seconde : le témoin correspondant s'allume. Pour la désélectionner, appuyer sur la touche pendant 1 seconde.

Afficheur ACL (rétroéclairage bleu)

- Thé vert (175 °F [79 °C])
- Thé blanc (185 °F [85 °C])
- Thé oolong (190 °F [87 °C])
- Infusions (200 °F [93 °C])
- Noir et pleine ébullition (212 °F [100 °C])
- Perso
- Fort
- Moyen
- Doux

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre bouilloire théière pour la première fois, il est recommandé de la remplir de la quantité maximale d'eau qu'elle peut contenir, de la faire bouillir et de la jeter. Répéter.

REMARQUE : L'appareil a une capacité de 1,7 litre pour le chauffage de l'eau et de 1 litre pour l'infusion de thé.

i. CHAUFFER DE L'EAU

1. Placer l'appareil sur une surface plate.
2. Retirer la bouilloire du socle. Ouvrir le couvercle et remplir la bouilloire de la quantité d'eau désirée, entre les marques min et max. Fermer le couvercle.

REMARQUE : Ne pas dépasser le niveau maximal dans la bouilloire afin d'éviter que l'eau déborde par le bec verseur pendant l'ébullition. Vérifier que le couvercle est bien fermé avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant.

3. Mettre la bouilloire sur le socle d'alimentation.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Tous les témoins sur le panneau de commande s'allument pendant 3 secondes. Puis l'afficheur et les témoins des touches Perso et Intensité du thé/Garde-au-chaud s'allument. L'afficheur indique une température de 212 °F (100 °C) et l'heure 3:00. L'appareil passe en mode veille.

RÉGLAGES D'INFUSION DU THÉ

TEMPÉRATURE, DURÉE D'INFUSION ET INTENSITÉ D'INFUSION						
	Vert (175 °F [79 °C])	Blanc (185 °F [85 °C])	Oolong (190 °F [87 °C])	Tisane (200 °F [93 °C])	Noir/ Ébullition (212 °F [100 °C])	Perso (105 °F-212 °F [40 °C-100 °C])
Fort	3:00	4:00	4:00	6:00	5:00	5:00
Moyen	2:30	3:00	3:30	5:00	4:00	4:30
Doux	2:00	2:00	3:00	4:00	3:00	4:00
Perso	0:30~10:00	0:30~10:00	0:30~10:00	0:30~10:00	0:30~10:00	0:30~10:00

5. Appuyer sur la touche Eau chaude : le témoin correspondant s'allume, l'afficheur indique la température actuelle et l'appareil se met à chauffer l'eau jusqu'à 212 °F (100 °C). Pendant l'opération, le témoin Intensité du thé/ Garde-au-chaud s'allume. L'appareil passe en mode garde-au-chaud pendant 30 minutes, puis le témoin correspondant s'éteint et l'afficheur indique la température actuelle.

REMARQUE : On peut annuler le chauffage de l'eau en tout temps en appuyant sur la touche THÉ/Annuler.

REMARQUE : Le Garde-au-chaud est automatiquement mis en fonction quand on met l'eau à chauffer. Pour l'annuler avant ou pendant le chauffage, appuyer sur la touche Intensité du thé/Garde-au-chaud pendant 1 seconde.

6. Pour régler la température de chauffage de l'eau, utiliser les touches fléchées "Δ∇" à gauche de l'afficheur. La température peut être réglée entre 105 °F et 212 °F (40 °C et 100 °C). Après avoir sélectionné la température désirée, appuyer sur la touche Eau chaude et le chauffage débute.

REMARQUE : Si la température sélectionnée est supérieure à la température actuelle de l'eau, l'appareil se met à chauffer l'eau jusqu'à l'atteinte de la température désirée. Si température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, l'appareil ne chauffe pas.

7. Quand le chauffage est terminé, si le Garde-au-chaud est en fonction, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud et émet trois bips. L'afficheur indique la température réelle de l'eau et la durée de garde-au-chaud. Après 30 minutes, l'appareil passe en mode veille : l'afficheur et tous les témoins s'éteignent.

REMARQUE : En mode garde-au-chaud, lorsque la température réelle de l'eau est supérieure à 140 °F (60 °C), l'appareil la maintient à 140 °F (60 °C). Lorsque la température réelle de l'eau se situe entre 105 °F et 140 °F (40 °C et 60 °C), l'appareil la maintient à la température réelle.

8. Quand le chauffage est terminé, si la fonction Garde-au-chaud a été désélectionnée, l'appareil émet cinq bips et s'éteint. Si aucune touche n'est abaissée à l'intérieur de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille : l'afficheur et tous les témoins s'éteignent.

REMARQUE : L'appareil est muni d'une mémoire interne qui conserve les derniers réglages jusqu'à ce qu'il soit débranché.

ii. INFUSER DU THÉ

1. Placer l'appareil sur une surface plate.
2. Retirer la théière du socle. Ouvrir le couvercle et remplir la bouilloire de la quantité d'eau désirée, sans dépasser la capacité de 1 litre.

3. Retirer le panier d'infusion du rail de guidage, mettre le thé dedans et le reposer. Fermer le couvercle.
4. Mettre la théière sur le socle d'alimentation.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Tous les témoins sur le panneau de commande s'allument pendant 3 secondes. Puis l'afficheur ACL et les témoins des touches Perso et Intensité du thé/Garde-au-chaud s'allument. L'afficheur indique une température de 212 °F (100 °C) et l'heure 3:00. L'appareil passe en mode veille.
6. Appuyer sur la touche TYPE DE THÉ pour sélectionner le type de thé désiré : le témoin correspondant s'allume. Au besoin, régler la température d'infusion désirée à l'aide des touches fléchées "△▽" du côté gauche de l'afficheur.
7. Appuyer sur la touche Intensité du thé/Garde-au-chaud pour sélectionner l'intensité d'infusion désirée : le témoin correspondant s'allume. Au besoin, régler la durée d'infusion désirée à l'aide des touches fléchées "△▽" du côté droit de l'afficheur.
8. Appuyer sur la touche THÉ/Annuler : le témoin correspondant, les témoins correspondant au type de thé et à l'intensité de thé sélectionnés ainsi que le témoin Intensité du thé/Garde-au-chaud s'allument; l'afficheur indique la température actuelle de l'eau et l'heure actuelle. L'eau commence à chauffer.
9. Quand l'eau atteint la température programmée, le panier d'infusion descend dans l'eau. Le compte à rebours commence. À l'expiration du compte à rebours, le panier remonte automatiquement : l'infusion est terminée.

REMARQUE : Quand la température programmée est de 212 °F (100 °C), l'appareil chauffe l'eau à cette température, puis cesse de chauffer. Quand la température programmée est inférieure à

212 °F (100 °C), l'appareil s'arrête quand la température a atteint 10 ° de moins que la température programmée, puis se met à chauffer jusqu'à l'atteinte de la température programmée, puis cesse de chauffer.

REMARQUE : On peut annuler l'infusion en tout temps en appuyant sur la touche THÉ/Annuler.

10. Quand l'infusion est terminée, si le Garde-au-chaud est en fonction, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud et émet trois bips. L'afficheur indique la température réelle de l'eau et la durée de garde-au-chaud. Après 30 minutes, l'appareil passe en mode veille : l'afficheur et tous les témoins s'éteignent.

REMARQUE : En mode garde-au-chaud, lorsque la température réelle de l'eau est supérieure à 140 °F (60 °C), l'appareil la maintient à 140 °F (60 °C). Lorsque la température réelle de l'eau se situe entre 105 °F et 140 °F (40 °C et 60 °C), l'appareil la maintient à la température réelle.

11. Quand l'infusion est terminée, si la fonction Garde-au-chaud a été désélectionnée, l'appareil émet cinq bips et s'éteint. Si aucune touche n'est abaissée à l'intérieur de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille : l'afficheur et tous les témoins s'éteignent.

REMARQUE : L'appareil est muni d'une mémoire interne qui conserve les derniers réglages jusqu'à ce qu'il soit débranché.

iii. PROGRAMMER LE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Il faut mettre l'appareil en mode de démarrage automatique, puis programmer l'heure de démarrage.

1. Appuyer sur la touche DÉM AUTO pendant 2 secondes pour passer en mode de réglage de l'heure du démarrage automatique.
2. Le témoin DÉM AUTO s'allume et les témoins THÉ/Annuler et Eau chaude se mettent à clignoter. L'afficheur indique l'icône du démarrage

-
- automatique ⌚, l'heure actuelle et l'heure de démarrage clignotent.
3. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches fléchées "Δ∇" du côté gauche de l'afficheur. Régler l'heure de démarrage désirée à l'aide des touches fléchées "Δ∇" du côté droit de l'afficheur.
 4. Sélectionner la fonction (chauffage de l'eau ou infusion de thé) que vous programmez pour le démarrage automatique en appuyant sur la touche correspondante (Eau chaude ou THÉ/Annuler).
 5. L'afficheur indique l'heure actuelle et l'heure de démarrage, ainsi que l'icône de démarrage automatique. Les témoins DÉM AUTO et THÉ/Annuler ou Eau chaude ⌚ s'allument, indiquant que le démarrage automatique est programmé.
 6. À l'heure de démarrage programmée, l'appareil se met en marche et fait chauffer l'eau ou infuser le thé (selon le cas). Le témoin DÉM AUTO s'éteint.

REMARQUE : Si aucune touche n'est abaissée à l'intérieur d'une période de 5 secondes lors de l'opération de programmation du démarrage automatique, l'appareil quitte le mode de programmation et montre l'heure programmée.

iv. REPROGRAMMER LE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE À L'HEURE DE DÉMARRAGE PRÉCÉDENTE

1. Appuyer sur la touche DÉM AUTO une fois. Le témoin correspondant s'allume et les témoins THÉ/Annuler et Eau chaude se mettent à clignoter. Le témoin correspondant s'allume et les témoins THÉ/Annuler et Eau chaude se mettent à clignoter. L'afficheur indique ⌚ l'icône du démarrage automatique, l'heure actuelle et l'heure de démarrage.

2. Re-sélectionner la fonction (chauffage de l'eau ou infusion de thé) que vous programmez pour le démarrage automatique en appuyant sur la touche correspondante (Eau chaude ou THÉ/Annuler). Le démarrage automatique a été mis en fonction par l'utilisation de l'heure de démarrage programmée précédente.
3. **REMARQUE :** On peut annuler le démarrage automatique en tout temps en appuyant sur la touche DÉM AUTO : le témoin correspondant s'éteint.

REMARQUE : À l'heure de démarrage programmée, l'appareil fait chauffer l'eau ou infuser le thé à la température programmée et pour la durée d'infusion programmée.

REMARQUE : Après qu'on a abaissé la touche DÉM AUTO, appuyer sur les touches fléchées "Δ∇" TYPE DE THÉ ou Intensité du thé : l'appareil quitte la fonction de démarrage automatique et démarre la fonction sélectionnée.

PROTECTION DE CHAUFFE À VIDE

La bouilloire est munie d'une protection de chauffe à vide. Si elle commence à chauffer alors qu'elle ne contient pas assez d'eau, le dispositif de chauffage s'éteint immédiatement afin de protéger l'élément chauffant. Les témoins clignotent et un signal sonore se fait entendre. Lorsque la bouilloire a refroidi, la soulever du socle et la remettre dessus pour redémarrer le cycle de chauffage à zéro.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher la bouilloire et la laisser refroidir avant de la nettoyer. Rincer la bouilloire ou la laver dans l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser un nettoyant corrosif. Essuyer l'extérieur de la bouilloire et le socle avec un linge humide doux. Veiller à garder le connecteur de la bouilloire parfaitement sec.

ATTENTION : Ne pas utiliser de produits nettoyants chimiques, abrasifs, en métal ou en bois sur l'extérieur de la bouilloire.

Ne jamais immerger la bouilloire, le cordon ou le socle d'alimentation dans l'eau; les garder à l'abri de l'humidité.

Ensemble infuseur – Ces pièces peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse et rincées parfaitement ou lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Couvercle de bouilloire – Ne pas mettre le couvercle dans l'eau; l'essuyer avec un linge humide.

Filtre de bec verseur amovible – La bouilloire est munie d'un filtre pour garder l'eau ou le thé propre. Pour retirer le filtre et le nettoyer, l'agripper et tirer dessus, puis le passer sous l'eau chaude du robinet et le frotter avec un linge ou une brosse propre. Remettre le filtre en place; il s'enclenchera en position. Essuyer toutes les pièces après chaque utilisation.

Ne jamais immerger la bouilloire ou le socle d'alimentation dans l'eau. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

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 la bouilloire théière, il faut la détartrer de temps à autre. La fréquence dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation que l'on fait de la bouilloire.

Nous suggérons d'utiliser un détartrant selon les instructions du fabricant pour dissoudre les dépôts calcaires.

On peut aussi le faire soi-même ainsi :

1. Verser 3 tasses (750 ml) de vinaigre blanc dans la bouilloire, puis ajouter de l'eau pour la remplir. Laisser la solution agir jusqu'au lendemain.
2. Vider. Remplir la bouilloire d'eau propre, la porter à ébullition, puis la jeter. Répéter au besoin jusqu'à ce que l'odeur du vinaigre ait disparu. Essuyer les taches sur le bec verseur avec un linge humide.

DÉPANNAGE

SUJET	QUESTION	RÉPONSE/SOLUTION
Alimentation	Pourquoi mon appareil ne se met-il pas en marche?	Vérifier que le socle est branché dans une prise qui fonctionne et appuyer sur le bouton la touche THÉ/Annuler ou Eau chaude.
		Soulever la bouilloire, la reposer correctement sur son socle, puis abaisser le bouton la touche THÉ/Annuler ou Eau chaude.
		Appeler le service à la clientèle au 1-800-472-7606.
	Pourquoi mon appareil se met-il hors tension?	L'appareil se met automatiquement hors tension à l'expiration de la durée de programmation du garde-au-chaud. C'est normal.
L'appareil se met automatiquement hors tension à l'expiration du délai d'infusion ou après cinq minutes à la suite du cycle de chauffage si la fonction garde-au-chaud n'a pas été sélectionnée. C'est normal.		
Programmation	Les témoins clignotent. Pourquoi?	Lorsque la bouilloire n'est pas sur son socle, les témoins THÉ/Annuler ou Eau chaude clignotent pour indiquer que l'appareil est en veille. Quand la bouilloire est remise sur le socle, l'appareil reprend ses fonctions en cours.
		Lorsque la bouilloire ne contient pas une quantité suffisante d'eau pour chauffer, tous les témoins clignotent et aucune touche ne fonctionne. Pour éviter que l'élément ne soit endommagé, l'appareil ne chauffera pas tant qu'il n'aura pas refroidi. Retirer la bouilloire du socle, ajouter de l'eau, la reposer sur le socle et relancer la fonction de chauffage.
	Quand puis-je modifier mes réglages ou mes choix?	En mode THÉ, on peut modifier la température avant que l'eau commence à chauffer, à l'aide des touches fléchées "Δ▽" Une fois que l'eau a commencé à chauffer, appuyer sur la touche Annulation pour sélectionner une nouvelle température. On peut modifier la durée d'infusion avant ou pendant que l'eau chauffe.
		En mode Eau chaude, on peut modifier la température avant ou pendant le chauffage de l'eau.
		On peut modifier la durée d'infusion avant ou pendant que l'eau chauffe à l'aide des touches fléchées "Δ▽"
	Pourquoi le garde-au-chaud ne maintient-il pas la température que j'ai sélectionnée?	Vérifier que la fonction garde-au-chaud a été sélectionnée; le cas échéant, le témoin sera allumé.
Lorsque l'on a sélectionné « thé noir » (ébullition), la fonction garde-au-chaud maintient une température juste au-dessous du point d'ébullition pour éviter la chauffe à vide. Cela est normal.		
L'afficheur indique E3 et tous les témoins clignotent	La bouilloire ne contient pas suffisamment d'eau. Pour éviter d'endommager l'élément chauffant, retirer la bouilloire du socle, y ajouter de l'eau, la remettre sur le socle et appuyer sur START.	

Chauffage de l'eau ou infusion du thé	Pourquoi y a-t-il deux lignes de remplissage maximal?	La bouilloire a une capacité de 1 L avec l'infuseur ou de 1,7 L sans l'infuseur.
	Pourquoi l'eau met-elle 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.
	Mon thé est trop fort (ou trop faible). Que dois-je faire?	L'intensité du thé infusé varie selon la proportion d'eau pour la quantité de thé, et la durée de l'infusion. Plus la quantité de thé est grande, plus le thé sera fort. Plus le thé est infusé longtemps, plus il sera fort. Voir nos recommandations à la page 5, en sachant toutefois qu'elles peuvent être modifiées selon les thés et les goûts.
	Le panier d'infusion est bloqué en position et ne bouge pas	Pour remettre le panier infuseur à zéro, appuyer simultanément sur les touches fléchées "△" gauche et "▽" droite pendant trois secondes.
	Le panier d'infusion ne remonte pas automatiquement après l'infusion	Il est possible que le panier soit trop plein. Essayer de retirer des feuilles de thé du panier.
Nettoyage	Puis-je laver l'appareil au lave-vaisselle?	Il ne faut pas immerger le socle ou la bouilloire, ni les mettre au lave-vaisselle. Le socle se nettoie d'un simple coup de chiffon humide. La bouilloire peut être rincée à l'eau ou lavée à l'eau chaude savonneuse.
		L'ensemble infuseur et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

RECETTES

Vous trouverez ici diverses recettes de thé que vous pouvez préparer avec votre bouilloire théière programmable PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD}. Le thé en feuilles est vendu dans la plupart des supermarchés, tandis que les herbes, fleurs et autres ingrédients qui permettent de faire des infusions ou des mélanges particuliers sont offerts dans des magasins d'ingrédients naturels

ou en ligne. On peut également se procurer des mélanges et des ingrédients dans bon nombre des maisons de thé et des cafés où l'on sert ces boissons.

Et n'oubliez pas d'utiliser le couvercle de la bouilloire 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.

Thé détente

Offrez-vous un moment de relaxation avec une infusion à la camomille.

Donne 4 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 2½ c. à thé (12 ml) de camomille déshydratée**
- 1 c. à thé (5 ml) de fruits d'églantier**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de menthe verte déshydratée**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de baume de citron**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de graines d'anis**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Sélectionner Infusions (200 °F/93 °C), appuyer sur la touche THÉ/Annuler et régler la durée à 5 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Thé apaise gorge

Voici un thé qui apaise en tout moment. Vous pouvez y ajouter un peu de miel pour soulager immédiatement le mal de gorge.

Donne 5 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 3 c. à thé (15 ml) de thé vert en feuilles**
- 1 c. à thé (5 ml) de baume de citron**
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre déshydraté**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Sélectionner Thé vert (175 °F/79 °C), appuyer sur la touche THÉ/Annuler et régler la durée à 3 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Thé enrichi de vitamine C

Un excellent apport d'antioxydants.

Donne 4 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 1½ c. à thé (7 ml) de thé oolong en feuille**
- 1½ c. à thé (7 ml) d'hibiscus déshydraté**
- 1½ c. à thé (7 ml) de fruit d'églantier**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de gingembre déshydraté**
- ¼ c. à thé (1 ml) de baume de citron**
- 2 lanières de peau d'orange déshydratée de 5 pouces (12,7 cm) de long, brisées en petits morceaux**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Sélectionner Thé oolong (190 °F/87 °C) et appuyer «Temp Start». Appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 4 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Thé blanc doux

Un mélange à base de thé blanc rehaussé de bleuets déshydratés et de vanille qui confèrent au tout un brin de douceur naturelle.

Donne 4 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 1½ c. à thé (7 ml) de thé blanc en feuilles**
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'hibiscus déshydraté**
- ¼ c. à thé (1 m); de menthe verte ou de menthe poivrée déshydratée**
- 3 c. à thé (15 ml) de bleuets déshydratés**
- 2 lanières de peau d'orange déshydratée de 5 pouces (12,7 cm) de long, brisées en petits morceaux**
- 1 gousse de vanille, fendue au centre et coupée en petits morceaux**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Sélectionner Thé blanc (185 °F/85 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 4 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Thé Chai

Une version douce et moelleuse de ce thé traditionnellement servi avec du sucre et du lait.

Donne 4 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 3 bâtonnets de cannelle* entiers**
- 1 gousse de vanille, hachée**
- ¾ c. à thé (4 ml) de gingembre déshydraté**
- 1½ c. à thé (7 ml) de baies de piment de la Jamaïque**
- 2 c. à thé (10 ml) de gousses de cardamome**
- ¾ c. à thé (4 ml) de clou de girofle entier**
- 4 c. à thé (20 ml) de thé noir en feuilles**

Remplir la bouilloire théière PerfectTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus (en commençant par les bâtonnets de cannelle, debout).

Sélectionner Thé noir/Ébullition (212 °F/100 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 8 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

* Les bâtonnets de cannelle ne doivent pas être plus longs que la hauteur du panier, sinon il sera impossible de poser le couvercle sur le panier.

Thé aux pommes et à la cannelle

Le thé parfait pour réchauffer les journées d'automne!

Donne 4 portions.

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 4 bâtonnets de cannelle* entiers**
- ¾ t. (175 ml) de pommes déshydratées hachées**
- 1½ c. à thé (7 ml) de thé noir en feuilles**
- 3 c. à thé (15 ml) d'épices à vin chaud**

Remplir la bouilloire théière PerfectTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre les ingrédients dans le panier infuseur dans l'ordre indiqué ci-dessus (en commençant par les bâtonnets de cannelle, debout).

Sélectionner Thé noir/Ébullition (212 °F/100 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 8 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

* Les bâtonnets de cannelle ne doivent pas être plus longs que la hauteur du panier, sinon il sera impossible de poser le couvercle sur le panier.

Thé aux perles

Un délice asiatique, les « perles » (du gros tapioca perlé) ont un goût qu'on apprend à aimer, mais ce sont elles qui rendent ce thé délicieux spécial. Plusieurs étapes de la préparation peuvent être faites la veille.

Donne 2 portions.

- 2 c. à soupe (30 ml) de gros tapioca perlé, séché**
- 2 tasses (500 ml) d'eau à température ambiante**
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade dorée, tassée**
- ¼ tasse (50 ml) de sucre granulé**
- 3 tasses (750 ml) d'eau**
- 2 c. à thé (10 ml) de thé noir (ou 2 sachets)**
- ¼ tasse (50 ml) de crème à café glaçons (facultatif)**

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).

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.

Préparer le thé : Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 2 tasses (500 ml). Placer le thé dans l'infuseur.

Sélectionner Thé noir/Ébullition (212 °F/100 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 4 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Mettre l'appareil hors tension et laisser refroidir à la température de la pièce.

Verser 2 c. à soupe (30 ml) de tapioca, de sirop de sucre et de crème dans un grand verre. Ajouter 1 tasse (250 ml) de thé et agiter pour mélanger. Pour une boisson plus froide, ajouter des glaçons. Répéter pour la seconde portion.

Traditionnellement, on sert le thé aux perles avec une très grosse paille afin de pouvoir aspirer les perles de tapioca en même temps que le thé.

Thé glacé

La double infusion est le secret d'un thé glacé savoureux. Servez le thé immédiatement sur des glaçons ou mettez-le à refroidir au réfrigérateur.

La recette demande du thé noir, mais on peut utiliser n'importe quel thé. Comme les thés et les goûts varient, n'hésitez pas à faire des essais pour trouver la saveur qui vous plaît particulièrement. On peut doubler la recette pour le thé noir, mais il faut en mettre un peu moins pour le thé vert.

Donne quatre verres de 8 oz (250 ml).

- 4 tasses (1 L) d'eau froide**
- 9 c. à thé (45 ml) de thé noir en feuilles (9 sachets de thé) glaçons**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre le thé noir dans le panier infuseur.

Sélectionner Thé noir/Ébullition (212 °F/100 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 4 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité et s'éteint.

Retirer l'infuseur de la bouilloire et ajouter environ 24 glaçons (l'équivalent de deux moules standard). Poser le couvercle pour servir le thé. Pour servir, verser dans des grands verres ou placer la bouilloire au réfrigérateur pour refroidir parfaitement.

Mar-thé-ni au gingembre et au jasmin

Donne deux verres de 5 oz (150 ml).

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 :

- 4 tasses (1 L) d'eau**
- 4 c. à thé (60 ml) de thé au jasmin en feuille**

Cocktail :

- glaçons**
- 2 oz (60 ml) de thé au jasmin froid**
- 4 oz (125 ml) de vodka**
- 2 oz (60 ml) de sirop au gingembre**
- ½ oz (15 ml) de Schnapps aux pêches**
- ½ oz (15 ml) de jus d'orange frais pressé (environ la moitié d'une petite orange)**

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.

Préparer le thé : Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (100 ml). Placer le thé au jasmin dans le panier l'infuseur.

Sélectionner Infusions (200 °F/93 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 5 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité.

Retirer le panier infuseur et mettre l'infusion au réfrigérateur pour la laisser refroidir.

Préparer le cocktail : Remplir un shaker de glaçons et ajouter tous les ingrédients. Bien agiter et verser dans deux verres à martini. Servir immédiatement.

Thé vert à la lavande

*Ce thé est aussi bon chaud ou glacé.
Il fait aussi un sorbet des plus rafraîchissants.*

Donne 4 portions.

- 3½ tasses (875 ml) d'eau**
- 3 c. à soupe (45 ml) de lavande déshydratée**
- 4 c. à thé (20 ml) de thé vert**

Remplir la bouilloire théière PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Mettre le thé vert et la lavande dans l'infuseur.

Sélectionner Thé vert (175 °F/79 °C), appuyer sur la touche Intensité du thé et régler la durée à 8 minutes.

Abaisser la touche THÉ/Annuler pour lancer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet une tonalité. Servir chaud, servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Pour servir froid, mettre l'appareil hors tension et retirer l'infuseur de la bouilloire et ajouter environ 24 glaçons (l'équivalent de deux moules standard). Poser le couvercle pour verser le thé.

Pour en faire un sorbet :

- 1 recette de thé vert à la lavande, chaud**
- 2 tasses (500 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel**
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 c. à soupe (30 mL) de jus de citron frais**

Verser le thé dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Réfrigérer jusqu'à ce le mélange soit froid.

Transformer dans une sorbetière Cuisinart^{MD} en suivant les instructions.

Verser le thé dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid. Transformer dans une sorbetière Cuisinart^{MD} en suivant les instructions.

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:
TEA-200C

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, 2420 désigne la 24^e semaine de l'année 2020.

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

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2020 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

20CC074508

IB-16734-CAN