

Cuisinart®

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Bouilloire sans fil programmable
PerfectTemp^{MC}

CPK-17C

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure. Voici quelques-unes de ces règles :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **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.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
4. Pour éviter tout risque de décharge électrique, d'incendie ou de blessures personnelles, **NE METTEZ JAMAIS LE CORDON OU LA FICHE DE L'APPAREIL** dans l'eau ou un liquide quelconque.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. 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.
7. 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.
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, mettez l'interruption à la position « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

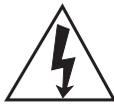
ATTENTION : N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

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.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

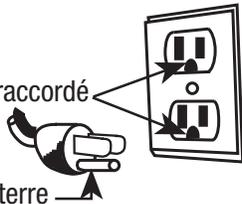
	AVERTISSEMENT	
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR		
MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE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

Conducteur de mise à la terre du circuit bien raccordé



Broche de terre



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 afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée 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.

Pour votre protection, l'appareil est muni d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure A).

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un

adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité. L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte à plat sur une grande surface solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Retirez le morceau de carton moulé sur le dessus de la boîte.
5. Tirez la bouilloire hors de la boîte et sortez-la de son sac en polyéthylène.
6. Retirez le morceau de carton moulé en dessous.
7. Tirez le socle hors de la boîte et sortez-le de son sac en polyéthylène.

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 MATIERES

Précautions importantes.	1
Instructions concernant le cordon et le déballage	2
Tout sur le thé	3
Caractéristiques et avantages	4
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Dépannage	6
Recettes.....	7
Garantie	10

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.

TYPES DE THE

Il existe une grande variété de thés, mais les plus populaires sont le noir, le 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 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.

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 le temps idéal 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.

GUIDE D'INFUSION DU THE

Type	Température	Durée d'infusion
Thé délicat	160 °F (71 °C)	1 – 2 minutes
Thé vert	175 °F (80 °C)	2 – 3 minutes
Thé blanc	185 °F (85 °C)	2 – 3 minutes
Thé oolong	190 °F (88 °C)	3 – 4 minutes
Cafetière à piston	200 °F (95 °C)	4 – 5 minutes
Thé noir et infusions	212 °F (pleine ébullition [100 °C])	3 – 5 minutes

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Bec verseur antigouttes et antiéclaboussures**
qui empêche de salir les comptoirs

2. **Filtre anticalcaire amovible**
pour garder l'eau propre

3. **Couvercle facile à ouvrir**
facilitant le remplissage

4. **Lid Release Button**

5. **Touches de température pré-réglée munies d'un voyant**

Delicate (Thé délicat) 160 °F (71 °C)

Green (Thé vert) 175 °F (80 °C)

White (Thé blanc) 185 °F (85 °C)

Oolong (Thé Oolong) 190 °F (88 °C)

French Press (Cafetière à piston)
200 °F (95 °C)

Boil (Thé noir) 212 °F (100 °C)

6. **Touche Start avec voyant**
permettant de démarrer et
d'arrêter le processus d'ébullition

7. **Touche Keep Warm avec voyant**
qui maintient la température
choisie pendant 30 minutes

8. **Indicateur de niveau d'eau**
qui montre clairement le niveau
d'eau

9. **Poignée isolante**
assurant une prise en
main confortable

10. **Socle d'alimentation avec
raccord pivotant sur 360°**
offrant la commodité d'une
bouilloire sans fil

11. **Sans BPA (non montré)**
toutes les pièces qui entrent en contact avec les
aliments/l'eau sont libres de BPA



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre bouilloire sans fil programmable PerfecTemp^{MC} signée Cuisinart^{MD} pour 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. Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche OPEN.
2. Ajoutez de l'eau froide fraîche en surveillant le niveau d'eau dans l'indicateur. **Ne dépassez pas la marque de 1,7 L afin d'éviter les débordements à l'ébullition.**
3. Fermez le couvercle en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille.
4. Vérifiez que le socle d'alimentation est branché, puis déposez la bouilloire dessus.
5. Appuyez sur la touche correspondant à la température appropriée au type de thé que vous désirez infuser : le voyant correspondant, ainsi que le voyant Keep Warm (garde-au-chaud) s'allument.
REMARQUE : Si la fonction Keep Warm (garde-au-chaud) a été désactivée, seul le voyant correspondant à la température sélectionnée s'allume.
6. Mettez la bouilloire en marche en appuyant sur la touche Start : le voyant correspondant à la température sélectionnée clignote jusqu'à ce que l'eau atteigne la température voulue. Pour arrêter la bouilloire, vous n'avez qu'à appuyer de nouveau sur la touche Start en tout temps.
7. Lorsque l'eau atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant Keep Warm (garde-au-chaud), la touche de température sélectionnée et la touche Start (marche) restent allumés et la température est maintenue pendant 30 minutes.
8. Soulevez la bouilloire du socle pour verser l'eau : tous les voyants s'éteignent.
9. Remettez la bouilloire sur son socle : les voyants se rallument et le cycle de garde-au-chaud reprend exactement là où il avait été interrompu au retrait de la bouilloire.

FONCTION MÉMOIRE

La bouilloire est munie d'une mémoire interne qui conserve les réglages pendant une période de deux minutes avant de passer en mode « veille » lorsque la bouilloire ne repose pas sur son socle. 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 la touche de température sélectionnée, puis sur la touche Start 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 deux fois sur la touche Start (marche).

Pour désactiver la fonction garde-au-chaud, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Keep Warm à n'importe quel moment, avant ou pendant le cycle de chauffage. Pour la réactiver, vous n'avez qu'à appuyer de nouveau sur la même touche. Lorsque la fonction est désactivée, quand la bouilloire atteint la température sélectionnée, elle émet un signal sonore et le voyant Start s'éteint. Le voyant de la température sélectionnée reste allumé tant que l'eau est à la température sélectionnée; quand la température de l'eau baisse, il s'éteint.

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 voyants clignotent et un signal sonore se fait entendre. Lorsque la bouilloire a refroidi, soulevez-la du socle, puis reposez-la 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 vous pouvez simplement le laisser refroidir de lui-même.

MODE VEILLE

Lorsque la bouilloire n'est pas utilisée pendant une période de cinq minutes, elle passe automatiquement en mode veille. Le dispositif de chauffage et les voyants s'éteignent, mais la mémoire conserve vos dernières sélections. Pour remettre la bouilloire en marche, vous n'avez qu'à appuyer sur une touche ou qu'à la soulever de son socle et la redéposer dessus.

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. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

FILTRE ANTICALCAIRE AMOVIBLE

La bouilloire est munie d'un filtre anticalcaire à l'intérieur pour garder l'eau propre. Pour retirer le filtre, vous n'avez qu'à l'agripper et qu'à tirer dessus. Passez-le sous l'eau chaude du robinet et frottez-le avec un linge propre ou une brosse.

Remettez le filtre en place; il s'enclenchera en position.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Aucun voyant n'est allumé	Vérifiez que le socle est branché et que la bouilloire repose correctement dessus. Ensuite, appuyez sur la touche de sélection de température désirée et appuyez sur la touche Start.
La bouilloire ne chauffe pas	N'oubliez pas d'appuyer sur la touche Start après avoir abaissé une touche de sélection de la température. Si vous avez appuyé sur la touche Start et que la bouilloire ne bouille toujours pas, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart.
La bouilloire passe en mode veille au lieu de se rappeler ses réglages quand elle est remise sur le socle.	Si la bouilloire ne repose pas sur son socle pendant plus de deux minutes, la mémoire interne se ferme. Vous n'avez qu'à la remettre sur son socle, qu'à resélectionner les réglages voulus, puis qu'à appuyer sur la touche Start.
La fonction Keep Warm (garde-au-chaud) ne fonctionne pas.	La fonction garde-au-chaud est activée par défaut. Le voyant à DEL indique si la fonction est activée ou désactivée.
L'appareil émet un signal sonore et tous les voyants clignotent	Il n'y a pas assez d'eau dans la bouilloire. Pour éviter d'endommager l'élément, retirez la bouilloire du socle, ajoutez de l'eau, remettez la bouilloire sur le socle et appuyez de nouveau sur la touche Start.
J'ai appuyé sur la mauvaise touche de température	Vous pouvez modifier votre sélection en tout temps simplement en appuyant sur une autre touche de sélection de la température. Lorsque le voyant clignotant passe au fixe, c'est que l'eau a atteint la température voulue.
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. Ajouter de l'eau froide pour accélérer le processus.

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 PerfecTemp^{MC} de Cuisinart^{MD}, détartrez-la de temps à autre. La fréquence dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation que vous faites de la bouilloire.

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

Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez verser un demi-pouce (1,25 cm) de vinaigre blanc dans la bouilloire et qu'à le faire chauffer jusqu'à ébullition. Éteignez alors la bouilloire et laissez le vinaigre refroidir. Refaites bouillir et laissez refroidir. Répétez jusqu'à ce que tous les dépôts soient dissous, puis videz et rincez la bouilloire plusieurs fois avec de l'eau propre.

RECETTES

Vous trouverez ici une variété de recettes de thé que vous pouvez préparer avec votre bouilloire PerfecTemp^{MC} de 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.

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 oz (250 ml)

- 3 sachets de thé noir
(ou 3 portions de thé en feuilles)**
- eau**
- 1 tasse (250 ml) de glaçons**
- 1/4 tasse (50 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. Sucrer 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.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 92 (0 % provenant de 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 oz (250 ml)

- eau**
- 1 1/2 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 (300 ml) 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 (250 ml). Ajouter le thé. Verser 8 oz (250 ml) d'eau chaude sur le thé.
3. Laisser infuser pendant 2 à 3 minutes. Passer au tamis et savourer.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 53 (20 % provenant de 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 oz (250 ml)

- 2 sachets de thé oolong
(ou 2 portions de thé en feuilles)**
eau
glaçons
4 oz (115 ml) de lait condensé sucré

1. Mettre le thé dans un petit bol. Verser au moins 16 onces (475 ml) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Delicate » (délicat). Verser 12 oz (350 ml) 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 (175 ml) de thé froid dans deux grands verres remplis de glaçons. Ajouter 2 oz (60 ml) de lait condensé sucré dans chaque verre. Agiter et servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 245 (24 % provenant de 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 (300 ml)

Tapioca :

- ¼ tasse (50 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 (590 ml) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir). Verser 16 oz (475 ml) 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 (50 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.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 320 (38 % provenant de 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 oz (250 ml)

eau

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

1. Verser au moins 10 onces (300 ml) 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 (250 ml) et les écraser à l'aide d'une cuillère afin de libérer l'huile de menthe. Ajouter le thé. Verser 8 oz (250 ml) d'eau chaude sur le thé et agiter pour mélanger.
3. Laisser infuser pendant 3 à 5 minutes. Passer au tamis et savourer.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 50 (0 % provenant de 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 oz (250 ml)

eau

- 3 c. à soupe (45 ml) de gingembre frais haché
- ½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais
- ½ à 1 c. à soupe (7 à 15 ml) de miel
- 1 sachet de thé vert (ou 1 portion de thé en feuilles)

1. Verser au moins 10 onces (300 ml) 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 (250 ml). Ajouter le thé. Verser 8 oz (250 ml) d'eau chaude sur le thé et agiter pour mélanger.
3. Laisser infuser pendant 2 à 3 minutes. Passer au tamis et savourer.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 45 (2 % provenant de 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 oz (175 ml)

- 3 sachets de thé noir
- eau
- 6 oz (175 ml) de crème légère
- ½ c. à thé (2 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 ml) de cannelle moulue
- 3 gousses d'anis étoilé
- 1 morceau de ½ sur ½ pouce (1,25 sur 1,25 cm) de gingembre frais pelé

- 1 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 (250 ml). Verser au moins 8 oz (250 ml) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Black » (noir). Verser 2 oz (60 ml) 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 (250 ml) et incorporer le miel.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 50 (0 % provenant de 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

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 :

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

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)

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 (300 ml) d'eau dans la bouilloire et faire chauffer au réglage « Delicate » (délicat). Verser 8 oz (250 ml) 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.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 238 (0 % provenant de 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, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle: CPK-17C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Cuisinart®

S A V O R T H E G O O D L I F E®



Coffeemakers
Cafetières



Food
Processors
Robots
culinaires



Toaster Ovens
Grille-pain



Wafflemakers
Gaufrier



Cookware
Utensiles de
cuisson



Ice Cream
Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart

Cuisinart™ is a registered trademark of Cuisinart
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2
Cuisinart® est une marque de commerce
enregistrée de Cuisinart

Printed in China / Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail: /
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

11CC126154

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

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

IB-9325-CAN-DL