

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Egg Central^{MC}

CEC-10C

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veillez à prendre quelques précautions élémentaires dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil de la prise murale si vous ne l'utilisez pas, avant d'en changer ou d'en enlever des pièces ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de poser ou d'enlever des pièces.**
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre un risque de décharge électrique, n'immergez l'appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} (y compris le cordon et la fiche) dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. **NE SAISISSEZ PAS l'appareil dans l'eau.**
5. Pour éviter toute blessure accidentelle, une supervision étroite est requise si l'appareil est utilisé par des enfants, ou à proximité d'eux.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il a été échappé par terre ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé Cuisinart le plus près de chez vous, en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart^{MD} pourrait causer un feu, une décharge électrique ou une blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou là où le cordon ou le boîtier risqueraient de toucher à de l'eau pendant l'utilisation.
10. N'utilisez pas l'appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} à une autre fin que celle pour

laquelle il a été conçu.

11. Pour éviter toute possibilité que l'appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} tombe accidentellement de l'aire de travail, ce qui se traduirait par des dommages à l'appareil ou des blessures physiques, ne laissez pas pendre le cordon le long de la table ou du comptoir.
12. Pour éviter d'endommager le cordon ou de courir un risque de feu ou d'électrocution, ne laissez pas le cordon toucher à une surface chaude, y compris un poêle.
13. Ne mettez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
14. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud
15. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez le bouton à OFF, puis débranchez-le de la prise.
16. Ne faites pas fonctionner l'appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} dans l'eau ou sous de l'eau courante.
17. Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue.
Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique, autrement, il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une

prise polarisée que dans un sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne tentez pas de déjouer cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Posez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Soulevez les rabats et retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Soulevez le carton de protection de la boîte et retirez-en l'appareil Egg Central^{MC} en saisissant fermement les côtés et en les soulevant.
4. Retirez tout autre matériau d'emballage protégeant l'appareil Merveille-œufs.
5. Retirez toutes les autres pièces emballées ainsi que les matériaux d'emballage entourant ces pièces. **Vérifiez tous les matériaux d'emballage de toutes les pièces énumérées à la section Pièces et caractéristiques en page 4 avant de les jeter.**
6. Retirez toute étiquette protectrice ou promotionnelle sur l'appareil Egg Central^{MC} et les autres pièces.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	1
Instructions de déballage	2
Pièces et caractéristiques	2
Instructions d'assemblage	3
Consignes d'utilisation	3
Conseils et trucs	5
Nettoyage et entretien	6
Recettes	7
Information sur la garantie	11

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Couvercle** : Couverture en acier inoxydable avec événements à vapeur.
2. **Plateau de cuisson supérieur** : Plateau pouvant contenir jusqu'à 3 œufs dans leur coquille et obtenir des œufs durs, mollets ou à la coque.

3. **Plateau à pocher** : Plateau divisé en sections pour pocher jusqu'à 4 œufs.
4. **Plateau à omelette** : Plateau pour faire une omelette de 3 œufs.
5. **Plateau de cuisson inférieur** : Peut contenir jusqu'à 7 œufs dans leur coquille et obtenir des œufs durs, mollets ou à la coque.
6. **Base** : Élément de chauffage en acier inoxydable qui rend le nettoyage facile.
7. **Voyant** : S'allume lorsque l'interrupteur est à la position ON. Lorsque l'interrupteur est mis à la position OFF, le voyant s'éteint.
8. **Signaux sonores pour l'interrupteur à la position On ou Off** : Une fois que la cuisson des œufs est terminée, l'appareil émet un signal sonore jusqu'à ce que l'appareil Egg Central^{MC} soit éteint à la main.
9. **Supports pour œufs** : Deux supports inclus pour servir les œufs cuits en coquille.
10. **Bécher avec pointe perçante** : Les graduations sur le bécher indiquent la quantité moyenne d'eau à utiliser pour obtenir des œufs durs, mollets ou à la coque, ainsi que pour faire des omelettes et les œufs pochés. La pointe perçante facilite le perçage des œufs pour empêcher la coquille de fendre pendant la cuisson. **NREMARQUE : LA POINTE PERÇANTE EST EXTRÊMEMENT POINTUE. FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS EN RETIRER LE CAPUCHON DE PROTECTION.**



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Pour assembler votre appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} et obtenir des œufs durs, mollets ou à la coque :

1. Rincez toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle avant chaque utilisation. **MISE EN GARDE :** La pointe perçante dans la base est extrêmement pointue.

NE submergez PAS la base dans l'eau ou tout autre liquide. Vous pouvez la nettoyer avec un linge humide. Veuillez consulter les Instructions de nettoyage à la page 6, pour obtenir plus d'information.

2. Essuyez bien toutes les pièces amovibles et mettez-les près de l'appareil ou rangez-les si vous ne les utilisez pas.
3. Posez l'appareil Egg Central^{MC} sur une surface propre et sèche.
4. Mettez en place le plateau de cuisson inférieur sur la base de l'appareil. Les nervures sur les poignées latérales devraient être vers le haut.
5. Posez le couvercle en acier inoxydable sur le plateau de cuisson.
6. Branchez le cordon. Votre appareil est maintenant prêt pour la cuisson des œufs.

Pour assembler votre appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} et l'utiliser avec le plateau à omelette ou le plateau à pocher :

1. Rincez toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle avant chaque utilisation. **MISE EN GARDE :** La pointe perçante dans la base est extrêmement pointue.

NE submergez PAS la base dans l'eau ou tout autre liquide. Vous pouvez la nettoyer avec un linge humide. Veuillez consulter les Instructions de nettoyage à la page 6, pour obtenir plus d'information.

2. Essuyez bien toutes les pièces amovibles et mettez-les près de l'appareil ou rangez-les si vous ne les utilisez pas.
3. Posez l'appareil Egg Central^{MC} sur une surface propre et sèche.

4. Mettez en place le plateau de cuisson inférieur sur la base de l'appareil. Les nervures sur les poignées latérales devraient être vers le haut.
5. Choisissez le plateau qui convient et posez-le sur le plateau de cuisson inférieur.
6. Posez le couvercle en acier inoxydable sur le plateau de cuisson.
7. Branchez le cordon. Votre appareil est maintenant prêt pour la cuisson des œufs.

CONSIGNES D'UTILISATION

**POUR OBTENIR DES ŒUFS DURS,
MOLLETS OU À LA COQUE**

1. Posez l'appareil Egg Central^{MC} sur une surface propre et sèche.
2. Retirez le couvercle et toutes les autres pièces amovibles.
3. Choisissez la méthode de cuisson qui vous convient. Trouvez la graduation sur le bécher qui correspond à des œufs durs, mollets ou à la coque et remplissez le bécher d'eau froide jusqu'au centre de cet intervalle. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent décolorer les œufs. **REMARQUE :** L'intervalle sert de guide, car la quantité d'eau peut être modifiée en fonction du degré de cuisson recherché.
4. Versez de l'eau froide sur la plaque chauffante.
5. Rincez les œufs dont vous avez besoin pour en faire cuire jusqu'à 10 à la fois.
6. Mettez en place le plateau de cuisson inférieur sur la base de l'appareil. Les nervures sur les poignées latérales devraient être vers le haut.
7. À l'aide de la pointe perçante sous le bécher, percez le haut de chaque œuf et mettez tous les œufs dans le plateau de cuisson. Rincez la pointe après chaque utilisation. **REMARQUE :** Pour faire cuire plus de 7 œufs ou un maximum de 10, alignez le plateau de cuisson supérieur vis-à-vis le centre du plateau inférieur, en déposant délicatement les parties bombées sur le dessus des œufs du dessous. Percez chaque œuf avant de le mettre sur le

plateau de cuisson supérieur.

8. Posez le couvercle sur le tout et faites glisser l'interrupteur à la position ON. Le voyant s'allumera.
9. Une fois que l'eau est entièrement évaporée, le cycle de cuisson prend fin, l'appareil émet un signal sonore continu et le voyant s'éteint.
REMARQUE : La durée de cuisson dépend du nombre d'œufs et de la consistance désirée.
10. Mettez l'interrupteur à la position OFF.
REMARQUE : Une fois que l'appareil aura refroidi, il se remettra automatiquement en marche si vous ne mettez pas manuellement l'interrupteur à la position OFF.
11. Retirez les œufs immédiatement et passez-les sous l'eau froide pour empêcher qu'ils ne cuisent trop.
12. Les œufs sont maintenant prêts à être servis.

Pour faire cuire plus d'œufs

1. Si vous constatez qu'il y a accumulation de minéraux sur le plateau après la cuisson, humectez un essuie-tout en y versant une cuillerée de soupe de vinaigre blanc et passez-le sur le plateau.
2. Répétez les étapes 1 à 12. **REMARQUE** : La durée de cuisson varie quelque peu en fonction du nombre d'œufs et de leur grosseur, de la température des œufs avant leur cuisson, de la température et que la quantité d'eau utilisée, de l'altitude et du temps que les œufs demeurent dans l'appareil après le cycle de cuisson.

POUR FAIRE Pocher DES OEUFS

1. Posez l'appareil Egg Central^{MC} sur une surface propre et sèche.
2. Retirez le couvercle et toutes les autres pièces amovibles.
3. Remplissez le bécber d'eau froide, jusqu'au centre de l'intervalle Poached/Medium. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent décolorer les œufs.
REMARQUE : L'intervalle sert de guide, car la quantité d'eau peut être modifiée en fonction du degré de cuisson recherché.

4. Versez de l'eau froide sur la plaque chauffante.
5. Enduisez légèrement le plateau à pocher de beurre ou d'huile végétale.
6. Cassez un œuf dans chaque section, le maximum étant de 4 œufs dans le plateau.
7. Mettez en place le plateau de cuisson inférieur sur la base de l'appareil. Les nervures sur les poignées latérales devraient être vers le haut.
8. Posez le plateau à pocher sur le dessus du plateau de cuisson inférieur.
9. Posez le couvercle sur le tout et faites glisser l'interrupteur à la position ON. Le voyant s'allumera.
10. Une fois que le liquide se sera entièrement évaporé, les œufs seront pochés.
REMARQUE : La cuisson de 1 à 4 œufs prend environ 9½ minutes.
11. Une fois que la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore continu et le voyant s'éteindra.
12. Mettez l'interrupteur à la position OFF.
REMARQUE : Une fois que l'appareil aura refroidi, il se remettra automatiquement en marche si vous ne mettez pas manuellement l'interrupteur à la position OFF.
13. Retirez les œufs immédiatement pour les empêcher de trop cuire.
14. Utilisez une petite spatule pour retirer les œufs pochés.

POUR FAIRE CUIRE DES OMELETTES

1. Posez l'appareil Egg Central^{MC} sur une surface propre et sèche.
2. Retirez le couvercle et toutes les autres pièces amovibles.
3. Remplissez le bécber d'eau froide, jusqu'au centre de l'intervalle Omelet/Hard. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent décolorer les œufs.
REMARQUE : L'intervalle sert de guide, car la quantité d'eau peut être modifiée en fonction du degré de cuisson recherché.
4. Versez de l'eau froide sur la plaque chauffante.

5. Enduisez légèrement le plateau à omelette de beurre ou d'huile végétale.
6. Casser jusqu'à 3 œufs dans un bol à mélanger et fouettez-les. Versez le mélange dans le plateau à omelette. (voir les suggestions à la page 9).
7. Mettez en place le plateau de cuisson inférieur sur la base de l'appareil. Les nervures sur les poignées latérales devraient être vers le haut.
8. Posez le plateau à omelette sur le dessus du plateau de cuisson inférieur.
9. Posez le couvercle sur le tout et faites glisser l'interrupteur à la position ON. Le voyant s'allumera.
10. Une fois que le liquide se sera entièrement évaporé, l'omelette sera prête.
11. Une fois que la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore continu et le voyant s'éteindra.
12. Mettez l'interrupteur à la position OFF.
REMARQUE : Une fois que l'appareil aura refroidi, il se remettra automatiquement en marche si vous ne mettez pas manuellement l'interrupteur à la position OFF.
13. Retirez l'omelette immédiatement pour l'empêcher de trop cuire.
14. Utilisez une petite spatule pour retirer l'omelette du plateau.

CONSEILS ET TRUCS

- Réfrigérez les œufs jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Utilisez toujours des œufs froids. Ne les laissez pas à la température ambiante avant de les faire cuire, car ils risquent d'être un peu trop cuits.
- Les œufs doivent être réfrigérés dans le contenant dans lequel vous les avez achetés, afin de les empêcher de sécher et d'absorber les odeurs dans le réfrigérateur.
- Laissez les œufs dans leur contenant, en mettant la partie la plus évasée vers le haut; les œufs demeureront ainsi frais plus longtemps

et leur jaune sera centré. Voici une suggestion de conservation des œufs.

- Avant de faire cuire des œufs durs, mollets ou à la coque, percez l'extrémité de chaque œuf afin d'empêcher que la coquille ne fende pendant la cuisson. Percez toujours l'extrémité supérieure de chaque œuf, soit la partie qui était sur le dessus lorsqu'il était au réfrigérateur.
- Vous ne savez pas si les œufs sont frais? Mettez-les dans un bol d'eau fraîche salée. S'ils vont au fond, ils sont frais et s'ils flottent, ils ne le sont pas.
- Lavez toujours les coquilles avant de faire cuire des œufs à la coque, mollets ou durs.
- Faites toujours refroidir des œufs durs immédiatement après la cuisson pour empêcher qu'ils ne cuisent davantage et forment un anneau vert autour du jaune. Retirez d'abord les œufs à l'aide de pinces et déposez-les délicatement dans une grande passoire. Passez les œufs sous l'eau froide jusqu'à qu'ils aient refroidi suffisamment pour que vous puissiez les manipuler. Vous pouvez également mettre les œufs dans un grand bol d'eau glacée.
- Pour peler facilement des œufs cuits durs, roulez-les doucement sur un comptoir et brisez la coquille avec la paume de votre main. Pelez-les en commençant par la partie la plus évasée.
- Les œufs durs cuits dans leur coquille peuvent se conserver pendant une semaine au plus s'ils sont réfrigérés adéquatement. Les œufs durs dépouillés de leur coquille doivent être consommés immédiatement.
- Les œufs durs qui ont été peints et ont servi de décoration ne doivent pas être consommés. Profitez de leur présentation colorée et jetez-les ensuite.
- Pour servir des œufs à la coque ou mollets sans leur coquille, briser la coquille au centre de l'œuf, à l'aide d'un couteau. Utilisez une cuillère pour vider les deux moitiés de l'œuf et mettez-les dans un plat de service ou sur une biscotte.
- Pour servir un œuf à la coque ou mollet dans une tasse, mettez l'œuf dans une tasse, partie plus pointue vers le bas. Coupez la partie évasée, à environ 2,5 cm (1 po) de l'extrémité,

à l'aide d'un couteau ou de ciseaux à œufs. Mangez-le directement de la coquille à l'aide d'une cuillère à thé ou servez-le avec des languettes de pain grillé à tremper dans le jaune tendre.

- Utilisez notre tasse à mesurer fournie à cet effet. Si vous aimez vos œufs plus que bien cuits, remplissez la tasse d'eau jusqu'à l'intervalle le plus haut. Si vos préférences des œufs légèrement plus fluides, remplissez la tasse jusqu'au niveau d'eau le plus bas. Cette façon de faire peut être des plus utiles lorsque vous préparez des œufs pochés, mais il est également possible que vous ayez à modifier quelque peu les quantités d'eau pour préparer les autres types d'œufs.
- Vous pouvez préparer des œufs pochés d'avance, puis les faire réchauffer ultérieurement. Dans ce cas, faites cuire les œufs juste un peu moins en utilisant moins d'eau, puis mettez-les immédiatement au réfrigérateur. Pour faire réchauffer les œufs, mettez-les dans un bol d'eau tiède, puis faites-les égoutter dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.
- Avant d'utiliser le plateau à pocher ou le plateau à omelette, badigeonnez-les toujours légèrement de beurre ou d'huile ou vaporisez-les d'un enduit à cuisson antiadhésif.
- Vous trouverez à la page 9 nos recettes pour une variété d'omelettes. Mettez votre créativité à profit et utilisez vos garnitures préférées. Prenez d'abord 3 œufs, 2 à 3 cuillerées à soupe de lait ou d'eau, 3 cuillerées à soupe au plus de légumes, fromage et épices à votre goût.
- Le plateau à omelette peut servir à préparer plus que des omelettes. Nous vous proposons une délicieuse recette de pouding au pain avec brisures de chocolat, mais vous pouvez y donner une saveur salée ou sucrée, en utilisant les mêmes quantités d'ingrédients. Pour préparer un mets sucré pour le déjeuner, faites du pain doré en tranches ou en cubes et utilisez les autres ingrédients habituels (œufs, lait, cannelle, extrait de vanille, etc.).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours votre appareil Egg Central^{MC} de Cuisinart^{MD} de la prise électrique avant de le nettoyer.

Lavez toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse ou en les mettant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyez le plateau chauffant à l'aide d'un linge humide. Enlevez tout dépôt de minéraux provenant de l'eau en essuyant le plateau avec un essuie-tout sur lequel vous verserez une cuillerée à soupe de vinaigre blanc. Cette solution sert également d'agent antibactérien.

MISE EN GARDE : La base est extrêmement chaude après l'utilisation. Laissez-la refroidir avant de la manipuler ou de la nettoyer.

REMARQUE : Si vous ne nettoyez pas l'appareil régulièrement avec du vinaigre blanc, les minéraux qui se trouvent naturellement dans l'eau s'accumuleront et décoloreront les coquilles d'œufs. Toutefois, sachez que la décoloration de la coquille n'altère pas le goût de l'œuf.

Passer un linge humide sur le boîtier pour le nettoyer. N'immergez PAS l'appareil dans l'eau.

Laissez dans le range-cordon au bas de l'appareil la partie non utilisée du cordon.

Mettez les plateaux propres de cuisson, à omelette et à pocher, le bécber et les supports pour les œufs dans l'appareil Egg Central^{MC} pour les ranger.

Tout autre type d'entretien doit être effectué par un centre de service autorisé.

RECETTES

ŒUFS FARCIS

Le hors-d'œuvre par excellence.

Donne 20 portions

- 10 gros œufs durs, refroidis juste assez pour être manipulés*
- 1/3 de tasse de mayonnaise
- 1 1/4 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 1/4 c. à thé de jus de citron frais
- 1 1/4 c. à thé de sauce Worcestershire
- 2 1/2 c à soupe de câpres égouttées
- 1/2 c. à thé de sel casher
- 2 pincées de poivre blanc ou noir fraîchement moulu

1. Pelez les œufs cuits et coupez-les soigneusement en deux, sur la longueur. Mettez les moitiés de blancs d'œufs sur une surface de travail propre.
2. Mettez les jaunes d'œufs dans le bol d'un robot culinaire muni d'une lame en métal et faites-le fonctionner pendant 45 à 60 secondes, jusqu'à ce que la texture ne soit plus granuleuse.
3. Ajoutez les autres ingrédients en faisant fonctionner le robot par intermittence, pendant 45 à 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Goûtez et assaisonnez au goût.
4. Vous pouvez remplir les blancs d'œufs du mélange ou, pour faire une belle présentation, utiliser une poche à décorer munie d'une douille en forme d'étoile. Remplissez la poche à décorer du mélange d'œufs et exprimez-en une bonne rosette dans chaque blanc d'œuf. Saupoudrez le tout de paprika avant de servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 63 (77 % provenant du gras) • glucides 0 g
• prot. 3 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • chol. 94 mg
• sod. 135 mg • calc. 14 mg • fibres 0 g

* voir en page 5 les conseils pour refroidir les œufs.

SALADE AUX ŒUFS

Cette salade aux œufs de base est superbe pour des sandwiches. Elle peut être relevée en y ajoutant des échalotes ou des oignons verts hachés, des cornichons hachés, des tomates séchées hachées ou des fines herbes hachées.

Donne environ 3 tasses

- 10 œufs durs complètement refroidis
- 1 branche de céleri d'environ 10 cm (4 po) coupée en morceaux de 2,5 cm (1 pouce).
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 3 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/4 de c. à thé de sel casher
- 1/8 de c. à thé de poivre blanc ou noir fraîchement moulu

REMARQUE : Vous pouvez préparer la salade de deux façons, soit en mélangeant les œufs par intermittence pour obtenir une texture plus crémeuse, soit en coupant les œufs en dés, c'est-à-dire la façon traditionnelle de servir les sandwiches. Les deux sont délicieuses. À vous de choisir celle que vous préférez.

MODE D'EMPLOI DU ROBOT CULINAIRE

1. Écaillez les œufs et jetez les coquilles. Coupez les œufs en quartiers et réservez-les.
2. Mettez le céleri dans le bol d'un robot culinaire muni de la lame en métal. Faites 5 à 10 pulsations pour le hacher, puis passez une spatule sur les parois du bol. Ajoutez les quartiers d'œufs, puis faites 3 ou 4 autres pulsations pour les hacher grossièrement.
3. Ajoutez la mayonnaise, la moutarde, le sel et le poivre. Faites fonctionner le robot par intermittence jusqu'à ce que la mayonnaise et la moutarde soient homogènes et de la texture recherchée, soit 10 à 20 fois.

DÉCOUPAGE EN DÉS

1. Écaillez les œufs et jetez les coquilles. Coupez d'abord les œufs en deux, puis coupez chaque moitié en dés de 1/4 à 1/2 po. Transférez-les dans un grand bol à mélanger.

- Coupez le céleri en dés de la même grosseur. Mettez les cubes de céleri dans le bol avec les œufs.
- Ajoutez les autres ingrédients et mélangez le tout. Goûtez et assaisonnez au goût.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse) :
Calories 256 (81 % provenant du gras) • glucides 1 g
• prot. 11 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • chol. 317 mg
• sod. 349 mg • calc. 50 mg • fibres 0 g

ŒUFS À LA BÉNÉDICTINE

Ce classique des brunches plaira assurément à tous vos invités.

Donne 4 portions

- 4 tranches de bacon canadien
- 4 œufs pochés
- 2 muffins anglais coupés en deux et grillés
- ½ tasse de sauce hollandaise (recette sur cette page)

- Faites chauffer une grande sauteuse à feu moyen-vif. Faites sauter le bacon canadien pendant 2 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit grillé. Conservez-le au chaud.
- Sur chaque moitié de muffin, mettez une tranche de bacon canadien. Recouvrez le bacon d'un œuf poché, puis nappez le tout d'environ 2 cuillerées à soupe de sauce hollandaise.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 293 (61 % provenant du gras) • glucides 15 g
• prot. 14 g • lipides 19 g • gras sat. 10 g • chol. 318 mg
• sod. 634 mg • calc. 69 mg • fibres 1 g

ŒUFS À LA FLORENTINE

La chicorée peut très bien remplacer les épinards dans ce plat favori pour le déjeuner.

Donne 4 portions

- 4 tasses d'épinards bien tassés
- ½ à 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 œufs pochés
- 2 muffins anglais coupés en deux et grillés
- ½ tasse de sauce hollandaise (recette sur cette page)

- Dans une grande sauteuse, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez les épinards, un peu à la fois. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils aient ramollis. Conservez-le au chaud.
- Sur chaque moitié de muffin, répartissez les épinards. Posez un œuf poché sur les épinards, puis nappez le tout de sauce hollandaise (environ 2 cuillerées à soupe par portion).
- Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 291 (64 % provenant du gras) • glucides 15 g
• prot. 11 g • lipides 21 g • gras saturés 10 g
• chol. 308 mg • sod. 461 mg • calc. 121 mg
fibres 1 g

SAUCE HOLLANDAISE

Cette sauce peut être servie ailleurs que sur des œufs, par exemple sur des légumes cuits à la vapeur tels que des asperges.

Donne environ 1 tasse

- 4 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de jus de citron
- ½ tasse de beurre fondu maintenu au chaud
- ½ à ¾ de c. à thé de sel casher

une pincée de poivre blanc moulu
 une pincée de poivre de Cayenne
 dilué au besoin avec de l'eau

1. Dans un bol moyen, battez les jaunes d'œufs et le jus de citron jusqu'à ce que le mélange épaississe. Posez le bol sur une casserole d'eau qui mijote, mais ne bout PAS, en fouettant le tout constamment jusqu'à ce que le volume augmente et que le mélange épaississe, soit pendant 8 à 10 minutes. Les œufs ne doivent pas cuire. Si le mélange semble dépasser la température corporelle, continuez de battre le mélange en le retirant du feu, puis remettez-le sur la casserole d'eau.
2. Une fois que le mélange a épaissi, incorporez lentement le beurre fondu jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez les épices. Si la sauce est trop épaisse, diluez-la en ajoutant de l'eau ou du jus de citron.
3. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 128 (94 % provenant du gras) • glucides 0 g • prot. 1 g • lipides 13 g • gras saturés 8 g • chol. 122 mg • sod. 152 mg • calc. 11 mg • fibres 0 g

OMELETTES À 3 ŒUFS

Voici le secret pour obtenir une omelette floconneuse à la perfection. Même si nous ne proposons que quelques recettes, vous pouvez stimuler votre créativité et ajouter les légumes ou la viande cuite que vous préférez.

Chaque recette donne 1 portion

Omelette nature

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 3 gros œufs
- ¼ de tasse de lait faible en gras
- une pincée de sel casher
- une pincée de poivre noir fraîchement moulu

Fromage et ciboulette

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 3 gros œufs
- 3 c. à soupe de lait faible en gras
- 2 c. à soupe de fromage râpé
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- une pincée de sel casher
- une pincée de poivre noir fraîchement moulu

Épinards et fromage de chèvre

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 3 gros œufs
- 2 c. à soupe de lait faible en gras
- 5 ou 6 grosses feuilles d'épinards hachées fin
- une pincée de sel casher
- une pincée de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à soupe de fromage de chèvre émietté
- 2 c. à thé de fromage Parmesan râpé

Poivrons et oignons

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 3 gros œufs
- 2 c. à soupe de lait faible en gras
- 2 c. à soupe de poivron doux haché fin
- 1 c. à soupe d'oignon haché fin
- une pincée de sel casher
- une pincée de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à soupe de Cheddar râpé

Jambon et fromage suisse

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 3 gros œufs
- 2 c. à soupe de lait faible en gras
- une pincée de poivre noir

fraîchement moulu

- 1 c. à soupe de jambon cuit haché
- 2 c. à soupe de fromage suisse râpé
1. Vaporisez légèrement la poêle d'un aérosol de cuisson antiadhésif.
2. Mélangez les œufs, le lait, le sel (s'il y a lieu) et de poivre.
3. Si vous voulez incorporer des légumes ou de la viande, faites-les cuire dans une poêle graissée. Recouvrez-les du mélange, puis ajoutez les fines herbes et le fromage en dernier lieu.
4. Remplissez d'eau la tasse à mesure de l'appareil Egg Central^{MC} jusqu'à la marque Omelet, versez l'eau dans la base de l'appareil sur lequel vous aurez mis le plateau de cuisson inférieur. Mettez le plateau à omelette rempli sur le dessus du plateau de cuisson. Posez le couvercle et mettez l'appareil en marche.
5. Lorsque ce dernier émet un signal sonore, c'est que l'omelette est prête. Éteignez l'appareil et retirez soigneusement de couvercle. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par omelette (nature) :
Calories 243 (58 % provenant du gras) • glucides 4 g • prot. 21 g • lipides 15 g • gras saturés 5 g • chol. 563 mg • sod. 337 mg • calc. 152 mg • fibres 0 g

Information nutritionnelle par omelette (fromage et ciboulette) :
Calories 301 (61 % provenant du gras) • glucides 4 g • prot. 24 g • lipides 20 g • gras saturés 8 g • chol. 577 mg • sod. 425 mg • calc. 257 mg • fibres 0 g

Information nutritionnelle par omelette (épinards et fromage de chèvre) :
Calories 297 (60 % provenant du gras) • glucides 4 g • prot. 25 g • lipides 19 g • gras saturés 8 g • chol. 571 mg • sod. 452 mg • calc. 222 mg • fibres 0 g

Information nutritionnelle par omelette (poivrons et oignons) :

Calories 280 (58 % provenant du gras) • glucides 6 g • prot. 23 g • lipides 18 g • gras saturés 7 g • chol. 570 mg • sod. 382 mg • calc. 207 mg • fibres 0 g

Information nutritionnelle par omelette (jambon et fromage suisse) :

Calories 310 (59 % provenant du gras) • glucides 5 g • prot. 27 g • lipides 20 g • gras saturés 8 g • chol. 581 mg • sod. 406 mg • calc. 259 mg • fibres 0 g

POUDING AU PAIN AVEC PÉPITES DE CHOCOLAT

Pouding au pain pour deux personnes, un délice avec de la crème glacée à la vanille ou de la crème fouettée fraîche.

Donne 2 portions

- aérosol de cuisson antiadhésif (ou 1 c. à soupe de beurre ramolli)
- 1 tasse de pain challah coupé en dés de ½ pouce (ou un petit pain sucré comme une brioche ou un croissant si vous ne voulez pas acheter un pain challah entier)
 - ½ tasse de lait faible en gras
 - 1 gros œuf
 - ½ c. à thé d'extrait de vanille pure
une pincée de sel
 - 1 c. à soupe de sucre cristallisé
 - 2 ou 3 c. à soupe de pépites de chocolat mi-sucré
1. Vaporisez légèrement la poêle d'un aérosol de cuisson antiadhésif ou enduisez-la de beurre.
 2. Mettez les cubes de pain dans un bol moyen. Réservez.

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

3. Dans une grande tasse à mesurer, mélangez le lait, l'œuf, la vanille, le sel et le sucre. Mélangez le tout uniformément. Versez le mélange sur les cubes de pain. Ajoutez les pépites de chocolat et brassez le tout.
4. Remplissez d'eau la tasse à mesure de l'appareil Egg Central^{MC} jusqu'à la marque Omelet, versez l'eau dans la base de l'appareil sur lequel vous aurez mis le plateau à omelette. Versez soigneusement le mélange de pain dans le plateau à omelette. Mettez le plateau à omelette sur le plateau de cuisson inférieur, posez le couvercle et mettez l'appareil en marche.
5. Une fois que l'appareil émet un signal sonore, le pouding au pain est prêt à déguster. Éteignez l'appareil et retirez soigneusement le couvercle. Servez immédiatement. **REMARQUE :** Le pouding au pain s'affaissera quelque peu lorsque vous enlèverez le couvercle, ce qui est normal.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 270 (31 % provenant du gras) • glucides 38 g • prot. 9 g • lipides 9 g • gras saturés 4 g
• chol. 116 mg • sod. 225 mg • calc. 122 mg
• fibres 1 g

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 :

CEC-10C

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

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

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

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

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet auat **www.cuisinart.ca**.

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} 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, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2015 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

14CC147693

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-11244-CAN