

Cuisinart®

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



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

TEA-100C

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 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, LA FICHE OU LE SOCLE** 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. Commencez toujours par placer la bouilloire sur le socle, 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. 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.
14. Fermez le couvercle solidement sur la bouilloire avant de servir des boissons.

	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		

**POUR USAGE
DOMESTIQUE
SEULEMENT**

**CONSERVEZ LES
PRÉSENTES
INSTRUCTIONS**

15. 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).
16. Ne mettez jamais la bouilloire chaude sur une surface mouillée ou froide.
17. N'utilisez pas la bouilloire si elle est fêlée ou que sa poignée est desserrée ou affaiblie.
18. Ne nettoyez pas la bouilloire avec un détergent, de la laine d'acier ou un autre matériau abrasif.



DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et

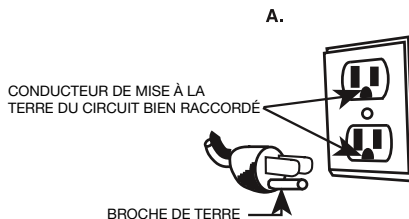
l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court 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 et elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table

pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou trébucher dessus.



AVIS

Pour votre protection, cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation à 3 conducteurs avec fiche moulée à 3 broches de type mise à la terre, qui doit être utilisé avec une prise murale de type mise à la terre connectée de façon appropriée, tel qu'il est montré sur l'illustration A.

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. Retirez le socle qui se trouve à l'extérieur du morceau de carton moulé, puis retirez les autres morceaux de carton 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 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	8
Recettes	10
Garantie	13

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.

L'ART D'INFUSER LE THE

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 ci-dessous. 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.

LES VERTUS DU THE

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

Type	Description	Temp	Durée d'infusion
Délicat	Les thés délicats existent dans toutes les variétés : vert, noir ou autre. Comme le nom l'indique, c'est une variante plus délicate du thé donné, qui demande donc une température plus basse et une durée d'infusion moins longue.	160°F (71,11 °C)	1–2 min (Défaut - 1 ½ min)
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 (79,44 °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 (85,00 °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 (87,78 °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 (93,33 °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** – à mettre en place lorsqu'on fait bouillir de l'eau ou que l'on sert du thé glacé
2. **Ensemble infuseur** – à utiliser pour faire infuser du thé
 - a. **Couvercle de l'ensemble infuseur** – tourner pour lever ou baisser l'infuseur
 - b. **Chapeau d'infuseur**
 - c. **Infuseur** – récipient qui reçoit les feuilles ou les sachets de thé
 - d. **Languettes du porte-infuseur**
 - e. **Porte-infuseur**
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. **Bouton marche-arrêt**
 - b. **Bouton de sélection** – permet

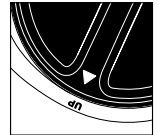
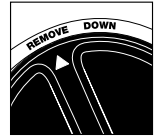
de faire défiler les options de thé et de température et de régler la durée d'infusion

- c. **Bouton de démarrage du chauffage** – permet de faire chauffer de l'eau
- d. **Options de thé/température**
 - Thé délicat 160 °F (71,11 °C)
 - Thé vert 175 °F (79,44 °C)
 - Thé blanc 185 °F (85 °C)
 - Thé Oolong 190 °F (87,78 °C)
 - Infusion 200 °F (93,33 °C)
 - Noir (ébullition) 212 °F (100 °C)
- e. **Bouton de démarrage de l'infusion** – fait démarrer la minuterie qui fait le compte à rebours de la durée d'infusion
- f. **Afficheur à ACL** – montre la durée d'infusion qui s'écoule et la durée de garde-au-chaud
- g. **Bouton de garde-au-chaud** – permet de sélectionner ou désélectionner l'option et de régler la durée de garde-au-chaud.

MODE D'EMPLOI

MISE EN SERVICE

1. Retirer l'ensemble infuseur de la bouilloire en alignant les flèches des languettes de l'infuseur sur la position de déverrouillage, puis en saisissant les languettes et en tirant vers le haut.
2. Ajouter l'eau pour la quantité de thé désirée, entre 2 et 4 tasses. (La bouilloire a une capacité de 1 litre pour l'infusion de thé.)
3. Retirer l'infuseur du porte-infuseur en tournant le couvercle de l'ensemble infuseur de sorte que les flèches soient à la position RETIRER. Enlever le chapeau d'infuseur et mettre la quantité voulue de thé (en feuilles ou en sachet) dans l'infuseur en fonction de la quantité d'eau.



REMARQUE : Si l'on utilise des sachets, on peut en enlever les ficelles et les étiquettes. Si l'on désire faire infuser deux tasses seulement, prendre soin de tasser les ingrédients au fond de l'infuseur afin qu'ils soient pleinement immergés durant l'infusion.

4. Replacer l'infuseur dans le porte-infuseur en plaçant les flèches à la position RETIRER. Bloquer l'ensemble infuseur en tournant son couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de sorte que la flèche soit à la position HAUT.
5. Insérer l'ensemble infuseur relevé dans la bouilloire. Aligner les flèches des languettes et tourner l'ensemble dans le sens des aiguilles d'une montre à la position verrouillée avec les languettes.

CHAUFFAGE DE L'EAU

1. Mettre la bouilloire sur le socle. Appuyer sur le bouton marche-arrêt pour mettre l'appareil en marche.
2. Appuyer sur le bouton de sélection pour faire défiler les options et choisir l'option de thé et de température voulue.
3. Appuyer sur le bouton de chauffage pour faire chauffer l'eau : la température.

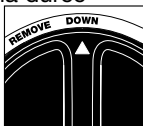


choisie clignotera dans l'afficheur pendant la période de chauffage. **REMARQUE** : La fonction garde-au-chaud est en marche par défaut.

Pour que l'appareil ne passe pas automatiquement en garde-au-chaud, il faut désélectionner la fonction. Voir plus de renseignements à cet égard à la page 6.

4. Lorsque l'eau atteint la température sélectionnée, l'appareil émet deux tonalités, indiquant qu'il est prêt pour l'infusion. La durée d'infusion recommandée (en fonction du thé sélectionné) clignotera alors dans l'afficheur ACL.

Remarque : L'appareil maintiendra la température sélectionnée et la durée d'infusion clignotera dans l'afficheur pendant cinq minutes. Si le bouton d'infusion n'est pas abaissé dans ce délai, l'appareil passe en mode garde-au-chaud.



INFUSION DU THÉ

1. On peut, si on le désire, modifier la durée d'infusion. Il suffit d'abaisser le bouton de sélection pour faire avancer la durée en tranches de 30 secondes, pour un maximum de dix minutes. Abaisser le bouton et le maintenir abaissé pour faire défiler le temps plus rapidement.
2. Quand l'afficheur indique la durée d'infusion voulue, baisser l'infuseur dans l'eau chaude en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que la flèche soit à la position BAS, puis appuyer sur le bouton d'infusion pour que le compte à rebours commence. La température de l'eau sera maintenue.

3. À l'expiration du délai (l'afficheur indique 00:00), l'appareil émet cinq tonalités. Lever l'ensemble infuseur en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de sorte que la flèche soit à la position HAUT : l'indication « Keep warm » clignotera sur l'afficheur, indiquant que l'appareil est passé au mode « garde-au-chaud ».



4. Lever la bouilloire du socle pour servir le thé. **REMARQUE** : Lorsque la bouilloire ne repose pas sur le socle, les voyants clignotent pour indiquer que l'appareil est en veille.
5. Lorsque la bouilloire est remise sur le socle, le cycle de garde-au-chaud reprend là où il avait été interrompu. **REMARQUE** : Pour éteindre l'appareil en tout temps, il suffit d'appuyer sur le bouton marche-arrêt. L'appareil conservera tous les derniers réglages sélectionnés en mémoire jusqu'à ce qu'il soit débranché.

CHAUFFAGE DE L'EAU SANS INFUSION DE THÉ

Retirer l'ensemble infuseur et ajouter de l'eau dans la bouilloire. La contenance maximale de la bouilloire pour l'eau est de 1,2 litre. Poser le couvercle de la bouilloire de sorte que sa flèche soit alignée avec la flèche de la poignée. Suivre les instructions pour le chauffage de l'eau.

THÉ GLACÉ

On peut faire du thé glacé avec n'importe quelle sorte de thé. Il faudra toutefois augmenter la quantité de thé et la faire infuser pendant la durée suggérée (voir la recette à la page 11). Une fois le thé infusé, vérifier que l'appareil ne chauffe plus ou qu'il n'est pas en mode garde-au-chaud, puis retirer l'ensemble infuseur. Ajouter de la glace ou de l'eau froide jusqu'au haut de la partie en verre et poser le couvercle de la bouilloire pour servir le thé. On peut servir le thé immédiatement sur des glaçons ou, si on le désire, mettre la bouilloire au réfrigérateur pour faire refroidir le contenu.

MODE GARDE-AU-CHAUD

La fonction garde-au-chaud est réglée par défaut; elle maintient la température sélectionnée automatiquement pendant 30 minutes après l'infusion.

Si l'on préfère que l'appareil s'éteigne à la fin de l'infusion, on peut désélectionner la fonction garde-au-chaud en tout temps, mais avant que l'appareil ne passe en mode garde-au-chaud, en appuyant sur le bouton garde-au-chaud. Lorsque la fonction est sélectionnée, le voyant est allumé.

Lorsque l'appareil est en mode garde-au-chaud, on peut modifier la durée de fonctionnement en appuyant sur le bouton garde-au-chaud et en faisant défiler la durée, de 5 à 30 minutes. Pour mettre l'appareil hors tension en tout temps, il suffit d'appuyer sur le bouton marche-arrêt. **REMARQUE :** Si l'appareil avait été réglé à l'option Thé noir (« ébullition »), l'appareil maintiendra une température juste en dessous du point d'ébullition.

FONCTION MÉMOIRE

L'appareil est muni 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. Pendant ce temps, le cycle s'interrompt et les voyants clignotent. Lorsqu'on remet la bouilloire sur le socle, le cycle reprend exactement où il avait été interrompu.

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, les boutons sont sans effet et un signal sonore se fait entendre.

Lorsque la bouilloire a refroidi, la lever et la reposer sur le socle 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 simplement 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. Essuyer l'extérieur de la bouilloire et le socle avec un linge humide doux. Veiller à garder le connecteur de la bouilloire parfaitement sec. **Ensemble infuseur et couvercle de bouilloire** – Ces pièces peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse et

rincées parfaitement ou lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

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 votre 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 également verser un demi-pouce (1,25 cm) de vinaigre blanc dans la bouilloire et le faire chauffer jusqu'à ébullition. Éteindre alors la bouilloire et laisser le vinaigre refroidir. Refaire bouillir et laisser refroidir. Répéter jusqu'à ce que tous les dépôts soient dissous, puis vider et rincer la bouilloire plusieurs fois avec de l'eau propre.

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 marche-arrêt.
		Soulever la bouilloire, la reposer correctement sur son socle, puis abaisser le bouton marche-arrêt.
		Appeler le service à la clientèle au 1-800-726-0190.
	Pourquoi mon appareil se met-il hors tension?	<p>L'appareil se met automatiquement hors tension à l'expiration de la durée de programmation du garde-au-chaud. C'est normal.</p> <p>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.</p>
Programmation	Les voyants clignotent. Pourquoi?	Le choix de thé/température clignote pendant la période de chauffage. Lorsque l'eau a atteint la bonne température, le voyant cesse de clignoter.
		Lorsque la bouilloire n'est pas sur son socle, les voyants 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 voyants clignotent et aucun bouton 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?	Il est possible de modifier la température avant que le chauffage commence, en appuyant sur la touche de sélection. Une fois que le chauffage a commencé, il faut mettre l'appareil hors tension et le remettre en marche pour choisir un nouveau réglage.
		Il faut attendre que l'eau ait atteint la température sélectionnée afin de régler la durée du compte à rebours en appuyant sur le bouton de sélection.
	Pourquoi la fonction garde-au-chaud ne conserve-t-elle pas ma sélection de température?	<p>Vérifier que le mode garde-au-chaud a été sélectionné; le cas échéant, le voyant sera allumé.</p> <p>Lorsque l'appareil est réglé à l'option « thé noir » (ébullition), la fonction garde-au-chaud conserve une température juste au dessous du point d'ébullition pour éviter la chauffe à vide. Cela est normal.</p>
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 1,2 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?	La force du thé infusé varie selon le rapport d'eau pour la quantité de thé, et la durée de l'infusion. Plus la quantité de thé est grande, puis le thé sera fort. Plus le thé est infusé longtemps, plus il sera fort. Voir nos recommandations à la page 3, en sachant toutefois qu'elles peuvent être modifiées selon les thés et les goûts.
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 PerfectTemp^{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 un moment de relaxation avec une infusion à la camomille.

Donne 4 portions.

4 tasses (1 L) d'eau

2½ c. à thé (10 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 PerfectTemp^{MC} de Cuisinart^{MD} jusqu'à la marque de 4 tasses (1 L).

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Infusion (200°F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau a atteint la température d'infusion, le compteur affichera 5 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

Thé apaise gorge

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

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé vert (200°F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 3 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. 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).

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé oolong (200°F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 5 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. 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 mL) 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).

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé blanc (185 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 5 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. 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 feuille.**

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

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur (commencer par mettre les bâtonnets de cannelle, puis ajouter les autres ingrédients). Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé noir (ébullition 212 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 8 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

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

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur (commencer par mettre les bâtonnets de cannelle, puis ajouter les autres ingrédients). Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé noir (ébullition 212 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 8 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Servir immédiatement ou garder-au-chaud jusqu'au moment de servir.

* Les bâtonnets de cannelle ne doivent pas être plus hauts que l'infuseur. Placer les bâtonnets debout dans l'infuseur, sinon il sera impossible de poser le couvercle sur l'ensemble infuseur.

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. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé noir (ébullition 212 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 4 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. 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).

Ajouter le reste des ingrédients dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé noir (ébullition 212°F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, le compteur affichera 4 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Retirer l'infuseur de la bouilloire et ajouter environ 24 glaçons (l'équivalent de deux moules standard). Poser le couvercle pour le 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 l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Infusion (200 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, régler le compteur à 5 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Laisser refroidir au réfrigérateur.

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 t. (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).

Ajouter le thé vert et la lavande dans l'infuseur. Insérer l'infuseur dans le porte-infuseur, le bloquer en position haute, puis l'insérer dans la bouilloire.

Mettre la bouilloire en marche, choisir le réglage Thé vert (175 °F) et appuyer sur le bouton de chauffage.

Lorsque l'eau atteint la température d'infusion, le compteur affichera 8 minutes. Descendre l'infuseur dans l'eau chaude en tournant son couvercle à la position BAS. Appuyer sur le bouton d'infusion pour démarrer le compte à rebours.

À l'expiration du délai, relever l'infuseur en tournant son couvercle à la position HAUT. Pour 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 le servir le thé.

Pour en faire un sorbet :

- 1 recette de thé vert à la lavande, chaud**
- 2 t. (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 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, Ont. L4H 0L2
Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com
Modèle: TEA-100C

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®

SAVOUR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles de
cuisson



Outils et
accessoires

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, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Imprimé en Chine
11CC125631

U IB-10504-CAN