

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Coffee Center^{MD} BaristaBar Cuisinart^{MD}

Série SS-4N1C

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

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. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certains handicaps, ni lorsqu'ils se trouvent à proximité.
5. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique quand il (ou l'horloge) ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer des blessures.
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 remplir le réservoir d'eau, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton d'alimentation, puis retirez le cordon de la prise de courant.
12. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Posez le couvercle solidement sur la verseuse avant de verser le contenu.
14. Ne retirez pas le couvercle durant le cycle d'infusion, car vous risqueriez de vous brûler.
15. La verseuse en verre est conçue spécifiquement pour la cafetière; ne la mettez jamais sur la cuisinière.
16. Ne déposez pas une verseuse chaude sur une surface mouillée ou froide.
17. N'utilisez pas une verseuse si elle est fêlée ou que sa poignée est desserrée ou affaiblie.
18. Ne soulevez pas la poignée pour ouvrir le couvercle de la cafetière pendant l'infusion.
19. Ne mettez pas trop d'eau dans le réservoir. Utilisez **SEULEMENT DE L'EAU** dans l'appareil! Ne mettez aucune nourriture ou liquide autre que de l'eau dans le réservoir, sauf pour l'opération de détartrage (voir la rubrique détartrage).
20. Ne nettoyez pas la verseuse, la plaque chauffante ou la grille d'égouttage avec un détergent, de la laine d'acier ou une autre matière abrasive.
21. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE, NE RETIREZ PAS LE PANNEAU DU DESSOUS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.**
22. Ne placez pas la cafetière sur un linge ou une autre surface qui risquerait d'entraver la circulation d'air de quelque façon que ce soit.
23. Utilisez seulement le filtre doré réutilisable de style commercial de marque Cuisinart^{MD} ou un filtre en papier standard en forme de cône dans cet appareil. **LES FILTRES DORÉS RÉUTILISABLES D'AUTRES MARQUES RISQUENT DE CAUSER DES DÉBORDEMENTS DE LA CAFETIÈRE.**
24. Ne faites pas fonctionner votre appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
25. Utilisez uniquement les capsules conçues pour cet appareil. Si la capsule ne fait pas dans le porte-capsule, ne la forcez pas.
26. **ATTENTION** : Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



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



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

chute que présente 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 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.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

AVIS DE FONCTIONNEMENT

Il est possible qu'un engorgement ou un refoulement de l'eau ou du café se produise dans le panier-filtre dans n'importe laquelle des conditions ou combinaison de conditions suivantes : utilisation d'un café moulu trop fin, utilisation de deux filtres en papier, utilisation d'un filtre en papier conjointement avec le filtre en nylon réutilisable, mauvais nettoyage du marc du café dans le filtre réutilisable ou débordement du café moulu dans le panier-filtre.

Attention : N'ouvrez jamais le panier-filtre pendant le cycle d'infusion, même s'il n'y a pas d'eau qui s'en écoule, car de l'eau ou du café extrêmement chaud pourrait en déborder et causer des brûlures. S'il n'y a pas d'eau ou de café qui s'écoule du panier-filtre durant le cycle d'infusion, débranchez l'appareil et



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR



MISE EN GARDE : AFIN DE 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

attendez dix minutes avant d'ouvrir le panier-filtre pour le vérifier.

GARDEZ TOUS LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	4
En quête du café parfait	4
Caractéristiques et avantages	5-6
Panneau de commande	7-8
Filtre à eau au charbon	9

Cafetière filtre 12 tasses

Mise en service	9
Programmation	9
Infusion du café	10
Dispositif Brew Pause ^{MC}	10
Nettoyage et entretien	11

Cafetière 1 tasse à la fois

Rinçage initial	12
Préparer du café avec des capsules	13
Utilisation de la dosette-filtre réutilisable	14
Préparation d'un expresso	14
Chauffage et moussage du lait	16
Chauffage et distribution de l'eau chaude	17
Nettoyage et entretien	18
Nettoyage de la buse vapeur	19
Dépannage	20
Recettes	21
Garantie	30

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Couchez la boîte sur le dos et glissez la cafetière hors de la boîte.
4. Mettez la boîte de côté et retirez le matériel d'emballage.
5. Saisissez la verseuse par la poignée, enlevez-la de la plaque chauffante et sortez-la du sac en polyéthylène.
6. Sortez la cafetière du sac en polyéthylène.

Conservez tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre appareil à une date ultérieure.

EN QUÊTE DU CAFÉ PARFAIT

1^{ER} ÉLÉMENT : L'EAU

Toute boisson chaude est faite principalement d'eau. Règle générale, si l'eau du robinet n'a pas bon goût, elle ne sera pas meilleure dans votre boisson. C'est pourquoi Cuisinart^{MD} incorpore dans ses réservoirs d'eau un filtre au charbon qui élimine le chlore, les goûts désagréables et les mauvaises odeurs, afin de vous procurer la saveur la plus pure qui soit, à chaque tasse.

2^E ÉLÉMENT : LE CAFÉ

Toute la saveur de la boisson vient du café, du thé, du cacao ou des autres ingrédients d'infusion. Votre boisson ne sera aussi bonne que les ingrédients qui la composent. Utilisez uniquement des grains de café ou du café moulu le plus frais et de meilleure qualité qui soit ou les capsules unidose de la meilleure qualité.

3^E ÉLÉMENT : LA MOUTURE

La mouture du café ou le degré de raffinement des feuilles de thé sont des éléments essentiels pour une extraction optimale des arômes. Grâce aux ingrédients pré-dosés et pré-moulus que renferment les capsules unidose, vous êtes assuré d'infuser chaque fois une boisson qui vous offre un maximum de saveur. Lorsque vous utilisez du café moulu avec la cafetière filtre, la mouture est toute aussi importante. Si elle est trop fine, il en résultera une surextraction des arômes et un goût amer, ainsi qu'un risque de colmatage du filtre. Si elle est trop grossière, l'eau percolera au travers trop rapidement et il en résultera une sous-extraction des arômes. Nous recommandons une mouture fine à moyenne.

4^E ÉLÉMENT : LE DOSAGE

Un café trop fort ou trop faible est toujours décevant. Suivez le dosage recommandé dans les instructions figurant sous « Infusion du café » pour la cafetière 12 tasses ou sous « Infusion avec la dosette-filtre réutilisable » pour la cafetière 1 tasse à la fois. Vous pourrez modifier la quantité lors d'infusions subséquentes jusqu'à ce que vous obteniez le goût que vous aimez.

CAFETIÈRE FILTRE 12 TASSES

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Couvercle du réservoir d'eau**
Abattant pour faciliter le remplissage du réservoir.
- 2. Réservoir d'eau (non montré)**
Avec hublot montrant le niveau d'eau.
- 3. Pomme de douche (non montrée)**
Distribue l'eau de façon égale sur le café, ce qui atténue la baisse de température lorsque l'eau passe à travers le café moulu.
- 4. Panneau de commande**
Voir le diagramme détaillé à la page 7.
- 5. Dispositif Brew Pause^{MC}**
Interrompt l'écoulement du café du panier-filtre quand on retire la verseuse de la plaque pour se servir du café pendant le cycle d'infusion.
- 6. Verseuse**
Verseuse de 12 tasses facile à verser avec bec verseur antigoutte, poignée ergonomique et graduations du café infusé.
- 7. Porte-filtre à eau au charbon**
Retient solidement le filtre.
- 8. Filtre à eau au charbon**
Élimine le chlore, les goûts désagréables et les mauvaises odeurs de l'eau du robinet.
- 9. Plaque chauffante**
Garde le café frais infusé chaud en mode garde-au-chaud. Revêtement antiadhésif anti-rayures.
- 10. Panier-filtre (non montré)**
Compatible avec un filtre en papier no 4 ou un filtre réutilisable.
- 11. Logement du panier-filtre (non montré)**
- 12. Avertisseur sonore (non montré)**
Émet cinq bips pour indiquer la fin du cycle d'infusion.
- 13. Mémoire en cas de panne de courant (non montrée)**
Permet de conserver les réglages programmés (heure du jour, heures de démarrage et d'arrêt automatiques) pendant une minute à la suite d'une panne de courant, de la rupture du circuit ou du débranchement de l'appareil.

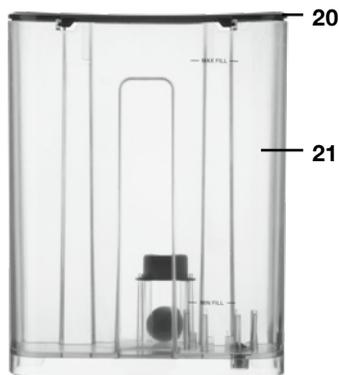


* Toutes les pièces avec lesquelles le café ou le liquide viennent en contact sont exemptes de BPA.

CAFETIÈRE 1 TASSE À LA FOIS

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

14. Poignée de la tête d'infusion
15. Tête d'infusion
16. Chambre d'infusion
 - Cafetière 1 tasse à la fois*
Loge le porte-capsule amovible.
 - Cafetière expresso*
Loge le porte-capsule pour espresso amovible.
17. Panneau de commande
Voir le diagramme détaillé à la page 8.
18. Buse vapeur
Sert à faire chauffer du lait à la vapeur ou à distribuer de l'eau chaude.
19. Tablette réglable
 - a. Grille d'égouttage amovible
 - b. Cuvette d'égouttage amovible
20. couvercle du réservoir
21. Réservoir d'eau amovible de 72 onces (2,04 L)
22. Porte-filtre à eau au charbon
23. Filtre à eau au charbon
24. Porte-capsule amovible
25. Porte-capsule expresso amovible
26. Cordon d'alimentation (non montré)
27. Mode économie d'énergie (non montré)
L'intensité des témoins diminue automatiquement après 30 minutes d'inactivité. Il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche pour les rallumer. Pour les éteindre, débrancher l'appareil.



* Toutes les pièces avec lesquelles le café ou le liquide viennent en contact sont exemptes de BPA.

PANNEAU DE COMMANDE

CAFETIÈRE FILTRE 12 TASSES COMMANDES

Voyez les instructions détaillées sur l'utilisation et la programmation aux pages 9 à 11.



1. Horloge

Affiche l'heure du jour ainsi que les heures de démarrage et d'arrêt automatiques.

2. Touches H et MIN

Servent à régler l'heure du jour, ainsi que les heures de démarrage et d'arrêt automatiques.

3. INTERRUPTEUR

Sert à allumer et à éteindre la cafetière, ainsi qu'à activer et désactiver la fonction de démarrage automatique.

4. Touche CORSÉ et témoin

Sert à régler l'appareil pour un café plus corsé. Quand l'intensité est réglée à « corsé », l'indication BOLD paraît sur l'afficheur.

5. Touche DÉTARTREUR et témoin

Sert à lancer l'opération de détartrage. Quand la cafetière a besoin d'être détartrée, l'indication DÉTARTREUR paraît sur l'afficheur.

6. Témoin GARDE-AU-CHAUD

Quand l'infusion est terminée, l'indication GARDE-AU-CHAUD paraît sur l'afficheur. En mode garde-au-chaud, il est possible d'utiliser les fonctions de la cafetière 1 tasse à la fois,

7. Sélecteur de fonction

a. DÉM AUTO et témoin

Sélectionner pour que l'appareil démarre automatiquement à l'heure programmée. Voir plus d'instructions à ce sujet à la page 10.

b. ARRÊT AUTO et témoin

Sélectionner pour programmer l'arrêt automatique de la fonction garde-au-chaud jusqu'à quatre heures après l'infusion.

c. INFUSION et témoin

Sélectionner pour l'infusion. L'indication INFUSION paraît dans l'afficheur. Appuyer sur l'INTERRUPTEUR pour démarrer ou arrêter l'infusion.

PANNEAU DE COMMANDE (SUITE)

CAFETIÈRE 1 TASSE À LA FOIS COMMANDES



- 1. Bouton MARCHÉ/ARRÊT**
Sert à faire défiler les différentes options : cafetière 1 tasse à la fois, espresso simple ou double, grandeur de tasse 6, 8 ou 10 oz, eau chaude et vapeur. On appuie dessus pour lancer ou arrêter l'option choisie.
- 2. Témoin EXPRESSO**
Indique que l'appareil est réglé pour un espresso simple ou double.
- 3. Témoin CAPS**
Indique que l'appareil est réglé pour la grandeur de tasse de 6 oz, 8 oz ou 10 oz.
- 4. Témoin AJOUTER EAU**
Indique la nécessité d'ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau amovible pour les fonctions 1 tasse à la fois, espresso ou eau chaude.
- 5. Témoin DÉTARTREUR**
Paraît sur l'afficheur quand la cafetière 1 tasse à la fois a besoin d'être détartrée.
- 6. Témoin VAPEUR**
Indique que l'appareil est réglé pour chauffer le lait à la vapeur (pour la préparation des boissons comme les lattés ou les cappuccinos).
- 7. Témoin EAU CHAUDE**
Indique que l'appareil est réglé pour distribuer de l'eau chaude (pour la préparation de thés, de soupes, du gruau d'avoine et plus).
- 8. Témoin MARCHÉ**
Indique que la fonction cafetière 1 tasse à la fois, espresso ou eau chaude/vapeur est en marche.

FILTRE À EAU AU CHARBON

COMMENT POSER LE FILTRE À EAU

1. Retirez le filtre du sac en polyéthylène. Immergez le filtre dans l'eau froide du robinet et laissez-le tremper pendant 15 minutes.
2. Retirez le porte-filtre au charbon du réservoir de la cafetière 12 tasses.
3. Appuyez sur le logement du porte-filtre et tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
4. Placez le filtre dans le porte-filtre et fermez-le. Faites attention : Si le filtre est mal placé, il risque de se déchirer.
5. Rincez le filtre et le porte-filtre en le tenant, ouverture sur le fond, directement sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes.
6. Laissez le filtre s'égoutter complètement.
7. Reposez le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, en le poussant jusqu'au fond.



REMARQUE : Effectuez toutes les étapes précédentes pour le réservoir de l'appareil 1 tasse à la fois.

REMARQUE : Nous recommandons de remplacer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 remplissages du réservoir, ou plus souvent là où l'eau est dure.



Vous pouvez vous procurer des filtres de rechange dans les magasins, en appelant le Service après-vente de Cuisinart ou en visitant le site www.cuisinart.ca

CAFETIÈRE FILTRE 12 TASSES - MISE EN SERVICE

RINÇAGE INITIAL

Avant d'infuser votre premier café, vous devez effectuer un rinçage de l'appareil - sans café. Voici comment.

1. Insérez le filtre à eau au charbon, si ce n'est pas déjà fait (instructions ci-contre).



2. Remplissez le réservoir d'eau.
3. Mettez la verseuse sur la plaque.
4. Si la cafetière n'est pas déjà branchée, branchez-la dans une prise de courant indépendante.
5. Tournez le sélecteur à INFUSION.
6. Appuyez sur l'INTERRUPTEUR et laissez l'appareil effectuer un cycle d'infusion à vide (c'est-à-dire sans café dans le panier-filtre).
7. Le rinçage initial est terminé. Jetez l'eau chaude dans l'évier. Votre cafetière est maintenant prête à être utilisée.

PROGRAMMATION RÉGLAGE DE L'HEURE

Au moment où l'on branche l'appareil, l'indication 12:00 clignote sur l'afficheur,

Réglez le sélecteur de fonction à INFUSION. Appuyez sur l'une ou l'autre touche (heure ou minute) pour régler l'heure. Maintenez la touche abaissée pour faire défiler les chiffres rapidement ou abaissez-la et relâchez-la successivement pour avancer d'un chiffre à la fois. Lorsque les chiffres défilent, ils commencent lentement, puis accélèrent. Lorsque les chiffres approchent l'heure désirée, abaissez et relâchez la touche afin d'avancer d'un chiffre à la fois. Vérifiez que l'indicateur « pm » correspond à l'heure désirée.

Pour terminer le réglage de l'heure, tournez le sélecteur de fonction à n'importe quelle autre position ou attendez simplement que les chiffres cessent de clignoter.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Lorsque vous mettez le sélecteur de fonction à DÉM AUTO, l'afficheur indique l'heure déjà programmée pour le démarrage automatique ou 12:00 par défaut.

1. Tournez le sélecteur de fonction à DÉM AUTO.

Le témoin DÉM AUTO s'allumera, indiquant que l'appareil est en mode de programmation. Suivez les instructions pour le réglage de l'heure (rubrique précédente) pour régler l'heure de démarrage du cycle d'infusion.

2. Appuyez sur l'INTERRUPTEUR pour activer le programme.

Le témoin DÉM AUTO s'allumera, indiquant que la fonction de démarrage automatique est activée. L'horloge indiquera l'heure actuelle.

3. Le cycle d'infusion de démarrage automatique débute.

Le témoin INFUSION clignotera lentement au moment où l'infusion débute à l'heure programmée. À la fin de l'infusion, le témoin GARDE-AU-CHAUD s'allumera, indiquant que l'appareil est passé en mode garde-au-chaud. Le témoin s'éteindra à l'expiration de la période de garde-au-chaud et le témoin INFUSION se rallumera, indiquant que la cafetière est prête pour la prochaine infusion.

REMARQUE : Pour que le cycle d'infusion débute à la même heure le lendemain, assurez-vous que le sélecteur de fonction est à DÉM AUTO et appuyez une fois sur l'INTERRUPTEUR : le témoin DÉM AUTO s'allumera.

RÉGLAGE DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Réglez le sélecteur de fonction à ARRÊT AUTO

Utilisez les touches H et MIN tel qu'indiqué précédemment pour régler l'heure d'arrêt de la cafetière, jusqu'à quatre heures après l'infusion.

INFUSION DU CAFÉ

Si ce n'est déjà fait, rincez la cafetière en suivant les instructions du paragraphe « Mise en service » à la page 9.

- 1. Insérez le filtre à eau au charbon**
Préparez et insérez le filtre à eau au charbon selon les instructions à la page 9.
- 2. Remplissez le réservoir d'eau**
Soulevez le couvercle du réservoir et versez la quantité d'eau désirée en surveillant le niveau sur le hublot indicateur.
- 3. Avant d'infuser le café**
Vérifiez que la verseuse est sur la plaque et que le couvercle de la cafetière est fermé. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- 4. Réglez vos préférences**
Appuyez sur la touche CORSE pour sélectionner un café plus corsé : le témoin CORSE s'allumera.
- 5. Ajoutez le café moulu**
Retirez le panier-filtre en le saisissant par la poignée et en le levant bien droit. Mettez-y un filtre en papier n° 4 ou un filtre réutilisable. Assurez-vous que le filtre en papier est parfaitement ouvert. (Il peut être utile de plier et d'aplatir les joints du filtre en papier au préalable.) Ajoutez une mesure rase de café moulu pour chaque tasse. Modifiez la quantité au goût.

REMARQUE : La capacité maximale de la cafetière filtre est de 15 cuillérées à soupe de mouture. Si vous dépassez cette quantité et que vous utilisez un café moulu trop fin, le panier-filtre risque de déborder.

Remettez le panier-filtre dans le logement et refermez le couvercle en appuyant fermement dessus.

- 6. Infusez le café**
Pour une infusion immédiate, mettez le sélecteur de fonction à INFUSION, puis appuyez sur l'INTERRUPTEUR pour lancer l'infusion : le témoin INFUSION clignotera lentement. Pour l'infusion programmée, mettez le sélecteur de fonction à la position DÉM AUTO : le témoin DÉM AUTO s'allumera.
- 7. Après l'infusion**
À la fin du cycle d'infusion, le café continue à s'écouler du panier-filtre pendant quelques secondes encore. Quand il a fini de couler, la cafetière émet un signal de cinq bips et le café est prêt!

REMARQUE : Le couvercle du réservoir deviendra chaud pendant le cycle d'infusion. Laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de l'ouvrir après la fin du cycle d'infusion.

DISPOSITIF BREW PAUSE^{MC}

Ce dispositif interrompt l'écoulement du café du panier-filtre lorsque l'on retire la verseuse de la plaque chauffante pour se servir du café pendant le cycle d'infusion. Notez cependant que le café infusé au début du cycle a une saveur très différente de celui qui est infusé à la fin. Ainsi, le retrait d'une tasse de café au cours du cycle d'infusion affaiblira la saveur du reste du café dans la verseuse.

REMARQUE : Il ne faut pas retirer la verseuse de la plaque chauffante pendant plus de 20 secondes, car cela risquerait de faire déborder le café du panier-filtre.

CAFETIÈRE FILTRE 12 TASSES

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la cafetière, éteignez-la et débranchez-la.

Ouvrez le couvercle du réservoir. Retirez le filtre et jetez le marc de café. Le panier-filtre peut être lavé à l'eau chaude savonneuse et rincé parfaitement ou lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez toutes les pièces après les avoir lavées.

Ne versez pas d'eau dans l'appareil une fois que le panier-filtre a été retiré. Essuyez la partie sous le panier-filtre avec un chiffon humide.

Retirez la verseuse de la plaque chauffante. Jetez le restant de café. La verseuse et son couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et rincés parfaitement ou lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

N'utilisez pas de poudre à récurer ni de détergent puissant sur aucune pièce de la cafetière.

N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. Pour nettoyer le boîtier, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide, puis de le sécher avec un linge sec avant de le ranger. Les traces de doigts et autres marques sur le boîtier peuvent être nettoyées avec de l'eau et du savon ou avec une solution non-abrasive. Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon propre et humide; n'utilisez jamais de produits ou de détergents abrasifs pour la nettoyer. N'essayez pas l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon, car il pourrait y laisser de la peluche.

DÉTARTRAGE

Le détartrage, c'est l'opération qui consiste à éliminer les dépôts de calcaire (tartre) qui se forment à la longue sur les pièces métalliques de la cafetière.

La teneur en minéraux de l'eau varie d'un endroit à l'autre. Selon la teneur en minéraux de l'eau utilisée, du tartre peut se former dans la cafetière. Le tartre n'est pas toxique, mais il peut nuire au bon fonctionnement de la machine après un temps. Effectuer le détartrage quand le témoin le signale aide à garder l'élément chauffant et les autres pièces internes en bon état.

Pour assurer des résultats optimaux, il est recommandé de faire un détartrage aux trois à six mois. Si l'on utilise beaucoup l'appareil ou que l'eau est très dure, il est possible que du tartre se forme plus rapidement; alors, le témoin DÉTARTRE s'allumera à une fréquence plus rapprochée

REMARQUE : Avant de procéder au détartrage de l'appareil, retirez le filtre à eau au charbon dans le réservoir d'eau.

Comment détartrer la cafetière :

1. Remplissez le réservoir d'eau à capacité avec une solution d'eau et de vinaigre blanc dans une proportion de deux tiers d'eau pour un tiers de vinaigre.
2. Appuyez sur la touche DÉTARTRE jusqu'à ce que le témoin DÉTARTRE clignote : l'opération débutera.
3. Lorsque le cycle de détartrage est terminé, un avertisseur émettra cinq bips sonores et la cafetière s'éteindra automatiquement.
4. Si le témoin DÉTARTRE se rallume, effectuez un nouveau cycle de détartrage avec une solution fraîche de vinaigre et d'eau.

REMARQUE : Habituellement, un cycle suffit.

5. Si le témoin DÉTARTRE ne se rallume pas, effectuez un cycle de rinçage en remplissant le réservoir d'eau froide.
6. Replacez le filtre à eau au charbon dans le porte-filtre dans le réservoir. Votre cafetière est maintenant prête à infuser du café!

ENTRETIEN

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

CAFETIÈRE 1 TASSE À LA FOIS

RINÇAGE INITIAL POUR UTILISATION AVEC CAPSULES

Avant d'infuser votre première boisson, vous devez effectuer un rinçage de l'appareil - sans capsule. Voici comment.

1. Insérez le filtre à eau au charbon si ce n'est pas déjà fait (instructions à la page 9).
2. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



3. Remplissez le réservoir et replacez-le.
4. Si ce n'est déjà fait, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant indépendante.
5. Ouvrez et fermez la tête d'infusion, sans y insérer de capsule.



6. Mettez une tasse sur la grille d'égouttage.
7. À l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, défilez jusqu'à 6 oz, puis appuyez sur le bouton : le témoin CAPS clignotera lentement et l'eau se mettra à couler.
8. L'appareil émettra un bip indiquant que le rinçage initial est terminé. Jetez l'eau chaude dans l'évier. Votre cafetière 1 tasse à la fois est maintenant prête à être utilisée.

RINÇAGE INITIAL POUR UTILISATION AVEC CAPSULES D'ESPRESSO

1. Répétez les étapes 1 à 4 des instructions du rinçage initial pour l'utilisation avec les capsules.
2. Ouvrez et fermez la tête d'infusion, sans y insérer de capsule.
3. Réglez la grille d'égouttage à la bonne hauteur pour éviter les éclaboussures et mettez une tasse dessus.



4. À l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, défilez jusqu'à espresso simple, puis appuyez sur le bouton : le témoin clignotera lentement et l'eau chaude se mettra à couler.



5. L'appareil émettra un bip indiquant que le rinçage initial est terminé. Jetez l'eau chaude dans l'évier. La cafetière est maintenant prête à être utilisée.

CAFETIÈRE 1 TASSE À LA FOIS - MODE D'EMPLOI

PRÉPARER DU CAFÉ AVEC DES CAPSULES

IMPORTANT : Si ce n'est déjà fait, suivez les instructions données pour le rinçage initial à la page 12.

INFUSION

1. Retirez le réservoir d'eau de la cafetière 1 tasse à la fois.



2. Remplissez le réservoir de la quantité d'eau désirée et reposez-le.
3. Mettez une tasse sur la grille d'égouttage. Il est possible de retirer la grille pour les tasses de voyage.
4. Choisissez une capsule.

REMARQUE : Ne perforez pas la capsule et n'enlevez pas son opercule en aluminium.



5. Tournez le bouton MARCHÉ/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre pour défiler jusqu'à CAPSULE, appuyez sur le bouton : le témoin CAPS s'allumera.
6. Ouvrez la tête d'infusion. Pendant que la tête est ouverte, le témoin CAPS



s'éteindra. Mettez une capsule dans la chambre d'infusion et fermez la tête : le témoin CAPS se rallumera.



ATTENTION : Il y a dans la chambre d'infusion deux aiguilles pointues qui servent à perforez la capsule; l'une se trouve sous la tête de la chambre d'infusion, l'autre à la base du support. Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez pas les doigts dans la chambre d'infusion.

7. Tournez le bouton MARCHÉ/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire défiler les grandeurs de tasse (6, 8 ou 10 oz) et appuyez sur le bouton lorsque la taille désirée est affichée : le témoin MARCHÉ s'allumera et la grandeur sélectionnée clignotera lentement pendant l'infusion.

REMARQUE : Pour annuler l'infusion, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT : l'infusion s'arrêtera.



ATTENTION : Pendant l'infusion, l'eau qui passe dans la chambre d'infusion devient extrêmement chaude. Pour éviter tout risque de blessure, ne soulevez pas la poignée pour ouvrir la tête d'infusion avant que l'infusion soit terminée.

8. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet un bip, le témoin CAPS et la taille sélectionnée se réallumeront et le témoin MARCHÉ s'éteindra.

- Ouvrez la tête d'infusion en soulevant la poignée, retirez la capsule et jetez-la, puis refermez la tête d'infusion.

ATTENTION! La capsule sera chaude.

- Savourez votre café! Votre cafetière 1 tasse à la fois est prête pour la prochaine infusion.

REMARQUE : Lorsque l'indication AJOUTER EAU est allumée sur l'afficheur, c'est qu'il manque d'eau pour faire l'infusion. Remplissez le réservoir.

AJOUTER DE L'EAU

L'indication AJOUTER EAU paraît sur l'afficheur quand le réservoir contient moins de 10,5 onces d'eau; l'infusion est alors impossible. Lorsque cela se produit, remplissez le réservoir et poursuivez l'infusion comme d'habitude.

UTILISATION DE LA DOSETTE-FILTRE RÉUTILISABLE

La cafetière 1 tasse à la fois peut être utilisée avec une dosette-filtre réutilisable (non comprise), ce qui vous permet d'utiliser votre propre café moulu.

Vous pouvez vous procurer la dosette-filtre réutilisable HomeBarista^{MC} de Cuisinart chez la plupart des détaillants qui vendent la marque Cuisinart.

- Remplissez la dosette-filtre de café moulu, en prenant soin de ne pas dépasser la ligne de remplissage maximal. Dosez la quantité selon vos préférences personnelles. Ne bourrez pas le café moulu. Vérifiez qu'il n'y a pas de café moulu sur le rebord supérieur de la dosette-filtre. Reposez le couvercle.

REMARQUE : La dosette-filtre a une capacité de 2,5 mesures ou 15 grammes.

- Retirez le porte-capsule de la chambre d'infusion en tirant celle-ci vers vous.
 - Mettez la dosette-filtre assemblée dans la chambre d'infusion, sans pousser dessus.
 - Lancez l'infusion en suivant les instructions qui paraissent à la page 13.

REMARQUE : Pour annuler l'infusion, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT : l'infusion s'arrêtera.

ATTENTION : Il y a dans la chambre d'infusion deux aiguilles pointues qui

servent à perforer la capsule; l'une se trouve sous la tête de la chambre d'infusion, l'autre à la base du support. Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez pas les doigts dans la chambre d'infusion.

- Lorsque l'infusion est terminée, soulevez la poignée et retirez la dosette-filtre avec précaution. **Attention : Elle sera chaude!**
- Remettez le porte-capsule dans la chambre d'infusion, en prenant soin d'aligner la flèche sur son rebord avec celle de la chambre d'infusion. Poussez délicatement sur le porte-capsule pour qu'il s'enclenche.

REMARQUE : La cafetière est compatible avec la plupart des dosettes-filtres réutilisables.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

IMPORTANT : Si ce n'est déjà fait, suivez les instructions données pour le rinçage initial de la cafetière 1 tasse à la fois à la page 12.

La cafetière 1 tasse à la fois est compatible avec les capsules de la ligne originale Nespresso^{MD}.

- Si l'indication AJOUTER EAU paraît sur l'afficheur, retirez le réservoir et remplissez-le.
- Réglez la grille d'égouttage à la bonne hauteur pour que l'expresso coule bien dans la tasse, sans faire d'éclaboussures.

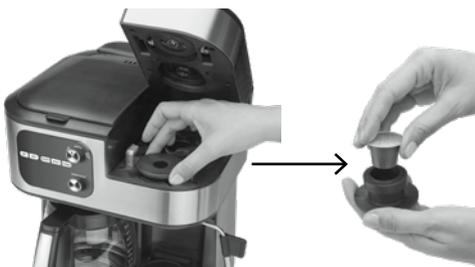


- Mettez une tasse sur la grille d'égouttage et sélectionnez la capsule d'expresso désirée.



4. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre pour défiler jusqu'à expresso : le témoin EXPRESSO s'allumera.
5. Remettez le porte-capsule d'expresso dans la chambre d'infusion et fermez la tête : le témoin EXPRESSO se rallumera.

ATTENTION : Il y a dans la chambre d'infusion deux aiguilles pointues qui servent à perforer la capsule; l'une se trouve sous la tête de la chambre d'infusion, l'autre à la base du support. Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez pas les doigts dans la chambre d'infusion.



6. Remettez le porte-capsule d'expresso dans la chambre d'infusion et fermez la tête : le témoin EXPRESSO se rallumera.



7. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire défiler les options : expresso simple (1,4 oz) ou expresso double (3,2 oz), puis appuyez sur le bouton pour sélectionner l'option désirée : le témoin MARCHE s'allumera et la taille sélectionnée clignotera lentement pendant l'infusion. L'expresso commencera à couler.

REMARQUE : Pour annuler l'infusion, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT : l'infusion s'arrêtera.



ATTENTION : Pendant l'infusion, l'eau qui passe dans la chambre d'infusion devient extrêmement chaude. Pour éviter tout risque de blessure, ne soulevez pas la poignée pour ouvrir la tête d'infusion avant que l'infusion soit terminée.

8. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émettra un bip, le témoin EXPRESSO s'allumera et le témoin MARCHE s'éteindra.
9. Ouvrez la tête d'infusion en soulevant la poignée, retirez le porte-capsule expresso. Retirez la capsule du porte-capsule et jetez-la, reposez le porte-capsule dans la chambre d'infusion. Refermez la tête d'infusion.

ATTENTION ! La capsule sera chaude. Si possible, attendez quelques minutes avant de la retirer.



10. Savourez votre expresso! Votre cafetière 1 tasse à la fois est prête pour la prochaine infusion.

REMARQUE : Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser l'option expresso double avec une capsule d'expresso long ou une capsule d'expresso plus corsé. Utiliser ce réglage avec des variétés plus légères ou moins corsées modifiera le goût.

CHAUFFAGE ET MOUSSAGE DU LAIT

L'appareil est doté d'une buse vapeur. La vapeur sert à chauffer le lait et à y ajouter de l'air pour le faire mousser (il augmente alors de volume). Comme pour toute autre chose, il faut s'exercer pour perfectionner l'art de faire mousser le lait, mais les résultats en valent la peine. Pour de meilleurs résultats, utiliser du lait réfrigéré froid.

LAIT	NIVEAUX DE MOUSSE
Lait entier	
Lait faible en gras	
Lait sans gras	
Boisson végétale	

REMARQUE : Le niveau de mousse varie selon la quantité de lait ou de boisson utilisée.

1. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage VAPEUR : le témoin VAPEUR s'allumera.



2. Remplissez une tasse ou un pichet à mousser le lait ou de la boisson de votre choix. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez entre 4 à 8 oz (125 à 250 ml) de liquide pour votre recette afin d'éviter les débordements.

CONSEIL : Gardez à l'esprit que le lait prendra du volume pendant l'opération.

3. Purgez la buse vapeur de l'eau qu'elle pourrait contenir : positionnez la buse

au-dessus de la cuvette d'égouttage et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT : le témoin MARCHE s'allumera. Une fois l'eau purgée, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT : le témoin s'éteindra.



4. Ramenez la buse sur le côté de l'appareil. Placez la tasse ou le pichet de lait sous la buse, immergez l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait.



REMARQUE : Pichet à mousser le lait non compris.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT : le témoin VAPEUR clignotera lentement et le témoin MARCHE s'allumera indiquant que la buse produit de la vapeur.

REMARQUE : Pour arrêter la vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



6. Tenez le pichet légèrement incliné, immergez l'embout de la buse contre la paroi du pichet et juste en dessous de la surface; la vapeur fera tourbillonner le lait.



REMARQUE : Ne laissez pas la vapeur jaillir par à-coups, car cela créera de grosses bulles. Si cela se produit, remontez le pichet pour que l'embout de la buse soit plus profondément immergé dans le lait.

- À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez le niveau du lait en descendant le pichet tout en maintenant l'embout de la buse juste en dessous de la surface.



- Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'embout de la buse soit immergé au centre afin de continuer de chauffer le lait sans créer plus de mousse.

CONSEIL : La quantité de mousse nécessaire varie selon la boisson que vous préparez. Par exemple, il en faut plus pour un cappuccino que pour un café au lait.

- Coupez immédiatement la vapeur en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT : le témoin VAPEUR s'allumera et le témoin MARCHE s'éteindra, indiquant que la production de vapeur a cessé.

IMPORTANT: Ne faites pas bouillir le lait. La température idéale du lait chauffé à la vapeur se situe entre 140 et 150 °F (60 et 65 °C).

- Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'embout et la tige de la buse vapeur avec un chiffon humide propre et purgez une petite quantité de vapeur dans la cuvette d'égouttage (comme à l'étape 3). Il est recommandé de nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de lait. Voyez toutes les

instructions sur le nettoyage de la buse vapeur à la page 19.

CHAUFFAGE ET DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE

- Si l'indication AJOUTER EAU paraît sur l'afficheur, retirez le réservoir et remplissez-le.
- Mettez une tasse ou un récipient sous la buse vapeur.
- Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à EAU CHAUDE : le témoin EAU CHAUDE s'allumera.



- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT : le témoin EAU CHAUDE clignotera lentement et le témoin MARCHE s'allumera indiquant que l'appareil fait couler de l'eau chaude.



- Quand la quantité désirée d'eau chaude a coulé, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour couper l'eau chaude : le témoin EAU CHAUDE restera allumé et le témoin MARCHE s'éteindra.
- Retirez la tasse ou le récipient et positionnez la buse vapeur au-dessus



de la cuvette d'égouttage pour la laisser égoutter.

CAFETIÈRE 1 TASSE À LA FOIS - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DES PIÈCES EXTERNES

Il est recommandé de nettoyer régulièrement les pièces externes de la cafetière.

1. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Nettoyez le boîtier et les autres pièces externes à l'aide d'un chiffon doux, humide et savonneux.
2. Pour retirer la cuvette d'égouttage, montez-la à partir des emplacements pour les doigts situés sur le côté en la maintenant de niveau pour éviter les déversements. La grille et la cuvette d'égouttage sont lavables au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergents puissants, de tampons en laine d'acier ni d'autres matières abrasives sur la cuvette d'égouttage.

NETTOYAGE DES PORTE-CAPSULES

Attention : Il y a dans la chambre d'infusion deux aiguilles pointues qui servent à perforer la capsule; l'une se trouve sous la tête de la chambre d'infusion, l'autre à la base du support. Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez pas les doigts dans la chambre d'infusion.

1. Les porte-capsules sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle, à un cycle basse température. Pour retirer le porte-capsule, soulevez la poignée de la tête d'infusion afin d'ouvrir la chambre d'infusion, saisissez le haut du porte-capsule et tirez-le vers le haut.



2. Nettoyage de l'entonnoir

L'entonnoir du porte-capsule est lavable

dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Pour le séparer du porte-capsule, tenez-le de la main gauche et tournez la partie inférieure un peu à l'opposé de vous et tirez dessus jusqu'à ce qu'il se libère. **REMARQUE :** Il est possible que l'entonnoir soit serré les premières fois que vous le retirez. Cela est normal; il deviendra plus lâche à l'usage.



3. Nettoyage de l'aiguille d'écoulement

L'aiguille d'écoulement est située au bas du porte-capsule. Il arrive que le marc de café obstrue cette aiguille. Le cas échéant, retirez le porte-capsule de l'appareil, puis insérez un trombone ou un instrument similaire par le bas de l'aiguille pour retirer l'obstruction.



Pour reposer l'entonnoir dans le porte-capsule, alignez ses languettes sur les encoches du porte-capsule, tournez-le vers vous jusqu'à ce que vous les sentiez s'enclencher. Après l'avoir nettoyé, replacez le porte-capsule dans la chambre d'infusion en prenant soin d'aligner les flèches.

4. Nettoyage de l'aiguille de perforation

L'aiguille de perforation est située à l'intérieur de la chambre d'infusion. Il arrive que le marc de café obstrue cette aiguille. Le cas échéant, insérez un trombone ou un instrument similaire dans l'aiguille pour retirer l'obstruction.

5. Nettoyage du porte-capsule pour expresso

Le porte-capsule pour expresso est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle, à un cycle basse température.

NETTOYAGE DE LA DOSETTE- FILTRE RÉUTILISABLE HOMEBARISTA^{MC}

Jetez le marc de café, puis lavez les deux pièces de la dosette-filtre à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Avec le temps, le réservoir d'eau peut se décolorer ou se tacher; c'est normal. Cet effet varie selon la teneur en minéraux de l'eau utilisée, mais ne nuit en rien au bon fonctionnement de la cafetière. Nous vous conseillons néanmoins de nettoyer le réservoir régulièrement afin d'éviter les accumulations.

Essuyez l'intérieur du réservoir avec un chiffon humide et non pelucheux selon les besoins.

Détartrage de la cafetière 1 tasse à la fois

La teneur en minéraux de l'eau varie d'un endroit à l'autre. Selon la teneur en minéraux de l'eau utilisée, des dépôts de calcaire (du tartre) peuvent s'accumuler dans la cafetière. Le tartre n'est pas toxique, mais s'il n'est pas enlevé, il peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Effectuer le détartrage quand le témoin le signale aide à garder l'élément chauffant et les autres pièces internes en bon état.

Pour assurer des résultats optimaux, un détartrage devrait être effectué tous les trois à six mois. Si l'on utilise beaucoup l'appareil ou que l'eau est très dure, il est possible que des dépôts se forment plus rapidement. Quand le témoin DÉTARTRE s'allume, c'est signe que l'appareil doit être détartré.

REMARQUE : Avant de procéder au détartrage, n'oubliez pas de retirer le filtre à eau au charbon du porte-filtre situé dans le réservoir d'eau froide.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer le détartrage :

- 13 oz (368 mL) de vinaigre blanc distillé
- 26 oz (737 mL) d'eau
- une tasse ou un récipient en céramique d'une capacité de 16 oz (453 g) (n'utilisez pas un gobelet en carton)
- l'accès à un évier

Première étape : Rinçage à l'eau et au vinaigre

1. Versez le vinaigre (13 oz [368 g]) et l'eau (26 oz [737 g]) dans le réservoir.
2. Mettez la tasse ou le récipient sur la grille d'égouttage et en dessous de la buse vapeur.
3. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT jusqu'à détartrage et appuyez dessus pour lancer l'opération de détartrage : le témoin DÉTARTRE s'allumera.
4. Lorsque le détartrage de la cafetière 1 tasse à la fois est terminé, les témoins VAPEUR et EAU CHAUDE s'allumeront. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT de nouveau pour lancer l'opération de détartrage : le détartrage débutera.
5. Videz le contenant dans l'évier.
6. Répétez jusqu'à ce que le témoin AJOUTER EAU s'allume.
7. Lorsque le détartrage est terminé, le témoin DÉTARTRE s'éteint et l'appareil émettra cinq bips.
8. Jetez le reste de la solution de vinaigre et d'eau dans l'évier.

Deuxième étape : Rinçage à l'eau fraîche

1. Répétez la première étape trois fois en utilisant seulement de l'eau fraîche.
2. Cela rincera la tuyauterie du système d'infusion et éliminera tout goût résiduel de vinaigre.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- Nettoyez toujours la buse vapeur après l'avoir utilisée pour faire mousser du lait. Essuyez-la avec un linge humide après l'utilisation.
- Remplissez une tasse d'eau et réglez l'appareil à la fonction VAPEUR comme si vous faisiez mousser du lait. Cela purgera les résidus de lait dans la buse.
- Il est possible de détacher la buse vapeur en acier inoxydable de l'appareil pour la nettoyer et la rincer. Le tuyau qui se trouve sous la buse peut être essuyé avec un chiffon humide et propre.
- Si la buse vapeur est obstruée, utilisez un trombone ou un instrument semblable pour éliminer l'obstruction. Amenez la buse vapeur au-dessus de la cuvette d'égouttage et purgez-la en activant la fonction VAPEUR

ENTRETIEN

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil n'infuse pas le café.	Éteindre l'appareil et le débrancher pendant au moins 1 minute.
	Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
	Vérifier que le réservoir amovible est bien posé.
	Vérifier que la tête d'infusion est parfaitement fermée.
L'appareil s'éteint tout seul.	Le mode d'économie d'énergie met l'appareil en veille après 30 minutes d'inactivité. Tourner le bouton MARCHÉ/ARRÊT ou abaisser n'importe quelle touche pour réactiver l'appareil.
L'indication EO clignote sur l'afficheur et l'appareil n'infuse pas le café.	Débrancher et rebrancher l'appareil. Effectuer un rinçage initial de la cafetière 1 tasse pour l'utilisation avec capsules et avec capsules d'expresso. Suivre les instructions à la page 12 (sans mettre de capsule dans l'appareil).
Le panier-filtre déborde.	Cela peut se produire lorsqu'il y a trop de café moulu dans le panier-filtre ou que le café est moulu trop fin. Consulter la rubrique « En quête du café parfait » à la page 4 pour obtenir des suggestions sur le bon dosage et la bonne mouture.
	Vérifier qu'un seul filtre est utilisé dans le panier, soit un filtre en papier, soit le filtre doré réutilisable, mais pas les deux.
La cafetière 1 tasse à la fois ne fonctionne pas pendant que la cafetière filtre 12 tasses infuse du café.	Les deux côtés (cafetière 1 tasse à la fois et cafetière filtre 12 tasses) ne peuvent pas être utilisés en même temps. Une fois que l'infusion est terminée et que la cafetière filtre 12 tasses est passée en mode garde-au-chaud, il est possible d'utiliser la cafetière 1 tasse à la fois.
La cafetière 1 tasse à la fois distribue l'eau lentement, donne une tasse incomplète ou crachote pendant l'infusion.	Il est possible que l'aiguille d'écoulement soit obstruée de café. Retirer le porte-capsule de l'appareil et séparer l'entonnoir (la partie du bas du porte-capsule). Insérer un trombone par le bas de l'aiguille pour retirer l'obstruction. Voir les instructions à la page 18 du livret d'instructions.
Le lait ne mousse pas.	Séparer le tuyau de la buse en acier inoxydable du mécanisme en le tournant. Rincer le tuyau, l'essuyer et le reposer.
	Si le lait ne mousse toujours pas, nettoyer la buse et le tuyau selon les instructions à la page 19.

PROBLÈME	SOLUTION
Le témoin DÉTARTREUR reste allumé après l'opération de détartrage.	Vérifier que l'opération de détartrage a été bien exécutée en suivant les instructions à la page 11 pour la cafetière filtre 12 tasses ou à la page 18 pour la cafetière 1 tasse à la fois. Effectuer l'opération de détartrage jusqu'à ce que le témoin DÉTARTREUR ne s'allume plus.

RECETTES

LES CLASSIQUES

Café moka	21
Café latte	22
Cappuccino	22
Café cortado	22
Expresso macchiato	23
Américano	23

LES NOUVEAUX FAVORIS

Voile blanc	23
Chocolat chaud	24
Thé chaï latté	25
Expresso tonique	25
Café con Leche	25
Latté au thé matcha	26
Latté à l'hibiscus	26
Sirop d'hibiscus	26
Latté au lait aux céréales fruitées	27
Lait aux céréales fruitées	27
Latté au lait aux céréales à la cannelle	27
Lait aux céréales à la cannelle	28
Latté à la poudre de fleur de pois bleu papillon	28

DESSERTS ET SMOOTHIE

Affogato	28
Smoothie expresso-cacao	29
Tiramisu vite fait	29

Café moka

Difficile de résister à un café chocolaté... encore plus quand il est coiffé de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Servez cette boisson dans un grand verre pour lui faire honneur.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat**
- ½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
- ¼ t. (60 ml) de crème épaisse, fouettée en pics mous**
- 1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat semi-sucré ou de poudre de cacao non sucrée, comme garniture (facultatif)**

- Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil. Verser le sirop de chocolat dans une grande tasse et placer celle-ci sous la tête d'infusion. Réserver.
- Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.

- Régler l'appareil pour un expresso simple et infuser l'expresso dans la tasse contenant le sirop de chocolat.
- Verser le lait chaud lentement dans l'expresso. Garnir d'environ 2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée. Décorer, si désiré, de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao.
- Servir immédiatement. **Café latté**

Café latté

Cette boisson classique du bar à café est facile à préparer à la maison. Il suffit de chauffer le lait à la vapeur et de le verser dans un expresso frais infusé, puis de garnir d'une mince couche de mousse de lait.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso**
- ½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
- Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil.
- Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
- Placer une tasse sous la tête d'infusion et régler l'appareil pour un expresso simple. À la fin de l'infusion, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
- Servir immédiatement.

Cappuccino

Traditionnellement, le cappuccino est composé d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait. Nous recommandons d'utiliser une capsule

d'expresso long, mais si vous préférez une boisson plus corsée, vous pouvez utiliser deux capsules d'expresso simple.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso long (ou deux capsules d'expresso standard)**
- ⅓ t. (75 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
- Mettre la capsule d'expresso long (ou l'une des deux capsules standard) dans l'appareil.
- Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
- Placer une tasse sous la tête d'infusion. Si on utilise une capsule d'expresso long, régler l'appareil pour un expresso double. Si on utilise deux capsules d'expresso standard, régler l'appareil pour un expresso simple et faire deux infusions. Une fois l'infusion terminée, verser environ 3 oz de lait chaud lentement dans l'expresso et garnir de 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de lait mousseux.
- Servir immédiatement.

Café cortado

Le cortado ressemble beaucoup au latté, sauf qu'il utilise de l'expresso et du lait à parts égales et qu'il n'est pas garni de mousse.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso**
- ¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Placer une tasse sous la tête d'infusion et régler l'appareil pour un expresso simple. À la fin de l'infusion, garnir l'expresso d'environ 1 c. à soupe (15 ml) de mousse de lait.
4. Servir immédiatement.

Américano

L'américano (qu'on appelle aussi « allongé » ou « café américain ») est un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude après sa préparation. Il est donc moins amer et plus doux en bouche.

Donne 1 portion

1 capsule d'expresso long ou 2 capsules d'expresso standard, selon l'intensité désirée

2/3 à 3/4 t. (160 à 175 ml) d'eau chaude

1. Mettre la capsule d'expresso long (ou l'une des deux capsules standard) dans l'appareil.
2. Placer une tasse de 6 à 8 oz sous la buse vapeur. Régler l'appareil à EAU CHAUDE et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour faire couler l'eau chaude. Remplir la tasse aux deux tiers. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
3. Placer la tasse contenant l'eau chaude sous la tête d'infusion. Si on utilise une capsule d'expresso long, régler l'appareil pour un expresso double. Si on utilise deux capsules d'expresso standard, régler l'appareil pour un expresso simple et faire deux infusions.
4. Servir immédiatement.

Expresso macchiato

Le macchiato (aussi appelé « noisette ») se caractérise par la noisette de mousse de lait qui le garnit. Il en existe plusieurs interprétations dans le monde, mais ici, à Cuisinart, nous privilégions la version classique, qui commence par un expresso parfait.

Donne 1 portion

1 capsule d'expresso 1/4 t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la

Voile blanc

Cette boisson populaire pourrait être simplement décrite comme un petit latté fort. Typiquement, elle contient plus d'expresso

que de lait et elle est recouverte d'une mince couche de micromousse.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso long ou
2 capsules d'expresso standard**
- 1/4 t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
1. Mettre la capsule d'expresso long (ou l'une des deux capsules standard) dans l'appareil.
 2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
 3. Placer une tasse sous la tête d'infusion. Si on utilise une capsule d'expresso long, régler l'appareil pour un expresso double. Si on utilise deux capsules d'expresso standard, régler l'appareil pour un expresso simple et faire deux infusions. Une fois l'infusion terminée, verser une petite quantité de lait chaud (environ la moitié du volume de l'expresso) lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Garnir d'une couche très mince de mousse.
 4. Servir immédiatement.

Chocolat chaud

*Un chocolat chaud absolument décadent!
Essayez l'une de nos versions pour adulte!*

Donne 1 portion

- 1 oz (28 g) de chocolat semi-sucré,
finement haché**

- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cacao**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- 1 toute petite pincée de sel cascher (facultatif)**
- 3 c. à soupe (45 ml) d'eau chaude**
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 3/4 t. (175 ml) de lait entier**
- 1/4 t. (60 ml) de crème épaisse, fouettée en pics moyens et légèrement sucrée au goût**
1. Mettre le chocolat haché, la poudre de cacao, le sucre et le sel (si on l'utilise) dans une grande tasse. Ajouter l'eau chaude et fouetter jusqu'à consistance parfaitement lisse. Incorporer la vanille et fouetter.
 2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
 3. Verser le lait chaud lentement dans la préparation de chocolat et fouetter pour combiner. Garnir de 2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée.
 4. Servir immédiatement.

Chocolat chaud alcoolisé :

Ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de bourbon ou de rhum foncé à la préparation de chocolat.

Chocolat chaud à l'expresso :

Infuser 1 capsule d'expresso dans la préparation au chocolat.

The chaï latté

Il existe tellement de concentrés de thé chaï sur le marché qu'il est facile de préparer à la maison un chaï latté digne de barista.

Donne 1 portion

½ **t. (125 ml) de concentré de thé chaï, sucré ou non sucré**

½ **t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Mettre le concentré de thé chaï dans une grande tasse.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Verser le lait chaud lentement dans le thé chaï, en retenant la mousse avec une cuillère.
4. Servir immédiatement.

Expresso chaï :

Infuser 1 capsule d'expresso dans la tasse contenant le concentré de thé chaï.

Expresso tonique

Remplacez le gin par de l'expresso et obtenez une boisson gazeuse qui est à la fois rafraîchissante et stimulante. Pour varier, essayez des sirops simples aromatisés ou d'autres garnitures!

Donne 1 portion

2 capsules d'expresso (de préférence de torréfaction pâle-moyenne)

1 c. à thé (5 ml) de sirop simple

(facultatif ou au goût)

1 à 2 filets d'amers à cocktail (comme Angostura)

5 oz (145 g) de soda tonique

Zeste de citron ou d'orange comme garniture

1. Mettre une capsule d'expresso dans l'appareil. Placer une petite tasse (ou un petit verre) sous la tête d'infusion. Régler l'appareil pour un expresso simple et infuser dans la petite tasse. L'infusion terminée, jeter la capsule utilisée et mettre l'autre capsule dans l'appareil. Infuser un autre expresso simple dans la même tasse. Laisser refroidir à la température de la pièce.
2. Remplir un verre à gin de glaçons. Ajouter le sirop simple (si on l'utilise), les amers et le soda tonique; remuer. Verser lentement dans l'expresso refroidi. Garnir du zeste.
3. Servir immédiatement.

Cafe con Leche

Une version espagnole de l'expresso, qui se traduit librement « café avec du lait ».

Donne 1 portion

2 capsules d'expresso

⅓ **t. (75 ml) de lait entier**

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé (facultatif ou au goût)

1. Mettre une capsule d'expresso dans l'appareil. Placer une petite tasse sous la tête d'infusion. Réserver.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/

ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.

3. Régler l'appareil pour un expresso simple et infuser dans la petite tasse. L'infusion terminée, jeter la capsule utilisée et mettre l'autre capsule dans l'appareil. Infuser un autre expresso simple.
4. Verser le lait chaud lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Sucrez au goût.
5. Servir immédiatement.

Latté au thé matcha

Il existe de la poudre de matcha sucrée et non sucrée sur le marché. Vérifiez bien celle que vous achetez. Si elle est sucrée, vous ne voudrez probablement pas ajouter le miel que prévoit la recette

Donne 1 portion

- 1½ **c. à thé (7 ml) de poudre de matcha, tamisée**
- 1 **c. à soupe (15 ml) d'eau**
- 1 **c. à thé (5 ml) de miel (facultatif ou au goût)**
- 1 **t. (250 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Mettre la poudre de matcha et l'eau dans un grand verre de 12 oz (340 g). Fouetter à l'aide d'une fourchette ou d'un petit fouet jusqu'à consistance lisse. Si on utilise le miel, l'incorporer à ce point-ci. Réserver
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.

3. Verser le lait chaud lentement dans le matcha. Servir immédiatement.

Latté à l'hibiscus

Une boisson sans caféine, légèrement acidulée, qui est délicieuse chaude ou glacée.

Donne 1 portion

- ¼ **t. (60 ml) de sirop d'hibiscus (recette ci-dessous), froid**
- ½ **½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Verser le sirop d'hibiscus dans un grand verre de 12 oz (340 g). Réserver.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Verser le lait chaud lentement dans le verre contenant le sirop d'hibiscus. Servir immédiatement.

Sirop d'hibiscus

*Le sirop d'hibiscus est délicieux dans le latté, mais pas que... utilisez-le aussi dans de la limonade fraîche, des cocktails, alcoolisés ou non, et même dans du champagne!
Il se conserve jusqu'à trois semaines au réfrigérateur.*

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- 2 **t. (500 ml) d'eau**
- ½ **t. (125 ml) de sucre granulé**
- 8 **sachets d'hibiscus séché**

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirer du feu. Ajouter les sachets d'hibiscus. Laisser infuser 30 minutes.
2. Retirer les sachets et laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Latté au lait aux céréales fruitées

Cette recette s'inspire du célèbre lait aux céréales de Christina Tosi (voyez la recette ci-dessous). L'expresso coupe le goût sucré.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso**
- ½ t. (125 ml) de lait aux céréales fruitées (recette ci-dessous)**

1. Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Mettre une tasse sous la tête d'infusion. Régler l'appareil pour un expresso simple.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans la tasse contenant l'expresso et garnir d'un peu de mousse. Servir immédiatement.

Lait aux céréales fruitées

Un lait infusé aux céréales! Cette boisson délicieuse concentre le parfum du fond du bol de céréales

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

- 1 t. (250 ml) de céréales fruitées sucrées (sous forme de flocons ou d'anneaux)**
- 2 t. (500 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable (facultatif)**
pincée de sel de mer fin

1. Mettre tous les ingrédients dans une grande tasse à mesurer les liquides ou un petit bol. Laisser infuser 45 minutes. Filtrer les céréales avec une passoire en les pressant avec le dos d'une cuillère ou d'une louche pour récupérer le maximum de lait.
2. Réfrigérer jusqu'à l'emploi. Le lait se conservera trois jours au réfrigérateur.

Latté au lait aux céréales à la cannelle

Si vous aimez le goût de la cannelle dans votre café, voici la boisson tout indiquée pour vous! Comme touche finale, râpez un soupçon de cannelle sur le dessus du lait mousseux.

Donne 1 portion

- 1 capsule d'expresso**
- ½ t. (125 ml) de lait aux céréales à la cannelle (recette ci-dessous)**
Cannelle fraîchement râpée, comme garniture

1. Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton

MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.

3. Mettre une tasse sous la tête d'infusion. Régler l'appareil pour un expresso simple.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso et garnir d'un peu de mousse. Saupoudrer de cannelle fraîche et servir immédiatement.

Lait aux céréales à la cannelle

Servi avec des biscuits frais sortis du four, ce lait sucré au goût de cannelle fera le bonheur des enfants, petits et grands.

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

- 1 **t. (250 ml) de céréales à la cannelle (de forme carrés ou annelées)**
- 2 **t. (500 ml) de lait (ou de boisson végétale)**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable (facultatif)**
pincée de cannelle moulue
pincée de sel de mer fin

1. Mettre tous les ingrédients dans une grande tasse à mesurer les liquides ou un petit bol. Laisser infuser 45 minutes. Filtrer les céréales avec une passoire en les pressant avec le dos d'une cuillère ou d'une louche pour récupérer le maximum de lait.
2. Réfrigérer jusqu'à l'emploi. Le lait se conservera trois jours au réfrigérateur.

Latté à la poudre de fleur de pois bleu papillon

On attribue à l'infusion de fleur de pois bleu papillon (provenant de l'Asie) des bienfaits variés, allant de l'amélioration de l'humeur au soulagement du stress. Vous craquerez pour sa ravissante teinte bleue éclatante et sa délicieuse saveur terreuse. La poudre de fleur de pois bleu papillon se vend dans des boutiques de thé, des épicerie fines spécialisées et dans des boutiques en ligne.

Donne 1 portion

- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de poudre de fleur de pois bleu papillon, tamisée**
- 1 **c. à soupe (15 ml) d'eau**
- 1 à 2 **c. à thé (5 à 10 ml) de miel (au goût)**
- 2 **t. (500 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Mettre la poudre de fleur de pois bleu papillon, l'eau et le miel dans un grand verre de 12 oz (340 g). Réserver.
2. Verser le lait dans une tasse résistante à la chaleur. Tenir la tasse dans une main, la positionner sous la buse vapeur et immerger l'embout de la buse juste en dessous de la surface du lait. Régler l'appareil à VAPEUR et ouvrir la vapeur (appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT). Incliner légèrement la tasse et laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Une fois que le lait a doublé de volume, remonter la tasse pour que la buse soit immergée plus profondément (cela empêchera la formation de grosses bulles et donnera une belle mousse fine). Chauffer le lait jusqu'à ce que la tasse soit chaude au toucher. Couper la vapeur (bouton MARCHE/ARRÊT). Tapoter la tasse sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Verser le lait chaud lentement dans l'infusion de pois bleu papillon. Servir immédiatement.

Remarque : Cette boisson peut également être servie glacée. Utiliser 1 c. à soupe (15 ml) de poudre au lieu de 1½ c. à thé (7 ml). Réfrigérer. Servir sur des glaçons.

DESSERTS ET SMOOTHIE

Affogato

Ce dessert glacé italien (qu'on appelle aussi « flotteur à l'expresso » en français) est traditionnellement préparé avec du gelato à la vanille, mais ce n'est pas un sacrilège de l'essayer avec d'autres parfums de crème glacée, comme le chocolat, l'expresso ou le caramel.

Donne 1 portion

1 boule de gelato à la vanille (ou autre parfum ou crème glacée au goût)

1 capsule d'expresso

Eau Mettre la boule de gelato dans une petite tasse ou un petit verre. Mettre au congélateur.

- 1 Mettre la capsule d'expresso dans l'appareil. Placer une demi-tasse ou une tasse à expresso sous la tête d'infusion et régler l'appareil pour un expresso simple.
2. Une fois l'infusion terminée, retirer le gelato du congélateur et verser l'expresso lentement dessus.
3. Servir immédiatement.

Smoothie expresso-cacao

Voilà le parfait coup de fouet du matin!

Donne 1 portion

¼ t. (60 ml) d'expresso infusé froid (2 capsules d'expresso simple)

¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur

1 c. à soupe (15 ml) de beurre de noix de cajou

1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cacao

1 banane congelée, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le récipient d'un mélangeur.
2. Mélanger à grande vitesse pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Tiramisu rapide

Voici une version vite faite de ce classique italien crémeux.

Donne 20 portions

1 paquet de 8 oz (227 g) de fromage mascarpone à température ambiante

1 t. (250 ml) de crème épaisse froide

¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer

2 c. à soupe (30 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de rhum brun, divisé

1½ t. (375 ml) d'expresso infusé, froid (6 capsules d'expresso simple ou 3 capsules d'expresso long)

28 biscuits doigts de dame

¼ t. (60 ml) de poudre de cacao non sucrée, comme garniture

1. Battre le mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main Cuisinart^{MD} jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics mous, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter la 1 c. à thé (5 ml) de rhum et fouetter brièvement. À l'aide d'une spatule, plier délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, un tiers à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée.
2. Dans un bol peu profond, mélanger l'expresso avec les 2 c. à soupe (30 ml) de rhum. Un à la fois, tremper les biscuits dans l'expresso pendant quelques secondes de chaque côté et déposer dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres biscuits et les disposer dans le plat de manière à en couvrir parfaitement le fond.
3. Verser la moitié du mélange de mascarpone sur les biscuits. Ajouter un autre étage de biscuits imbibés d'expresso. Répartir le reste du mélange de mascarpone dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 6 heures.
4. Au moment de servir, verser la poudre de cacao dans un petit tamis et la saupoudrer sur le dessus.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_canada@conair.com

Modèle :

SS-4N1C

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 à Cuisinart Canada)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24^e semaine de l'année 2023.

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

©2023 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur:
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

23CC086525

IB-17408-CAN