

Cuisinart®

LIVRET D'UTILISATION



Cafetière expresso programmable

EM-100C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et nous fabriquons des produits de consommation en pensant constamment à votre sécurité. De plus, nous vous demandons d'être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et de suivre les consignes de sécurité suivantes.

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

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque.
- Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique seulement.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que les usages domestiques auxquels il est destiné.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
- Pour débrancher l'appareil, mettez-le hors tension (OFF), puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou s'entremêler.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures.
- Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de bris ou de dommages. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
- Pour tout besoin d'entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800 472-7606.
- Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service Cuisinart autorisé le plus près de chez vous où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.
- 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.

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 SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le

réservoir.

3. Vérifiez que le porte-filtre est bien posé quand vous utilisez l'appareil.
4. Ne retirez jamais le porte-filtre en cours de percolation puisque l'appareil est alors sous pression.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans la prise murale et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

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 trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique s'il le faut, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. De plus, elle doit 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 d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE IMPORTANTE

1. Ouvrez la boîte.
2. Retirez le morceau de carton ondulé du dessus.

3. Sortez l'appareil de la boîte.
4. Retirez les trois paniers filtres, le presse-mouture/mesure et le porte-filtre du morceau de mousse sur le côté.
5. Retirez le pichet à mousser au milieu de la cafetière, puis retirez le morceau de mousse de la cafetière.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de retourner votre cafetière. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage.	3
En quête du parfait espresso.	4
Caractéristiques et avantages, et diagramme	5
Préparer la cafetière espresso	6
Comment préparer un bon espresso	7
Comment faire mousser le lait.	8
Comment utiliser la fonction « eau chaude »	9
Nettoyage et entretien	9
Recettes	10
Garantie	19

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté une cafetière espresso de Cuisinart^{MD}! Dans quelques minutes, vous pourrez déguster dans votre maison, un espresso riche et savoureux comme on en fait dans les meilleurs bistros. Prenez quelques minutes pour découvrir les caractéristiques de votre nouvelle cafetière espresso et tout ce qu'il faut savoir pour préparer de savoureux expressos, cappuccinos et cafés au lait!

EN QUÊTE DU PARFAIT EXPRESSO

Il est généralement reconnu qu'un bon espresso est le résultat des quatre facteurs suivants :

Élément 1: L'eau

Lorsque vous faites un espresso, l'eau doit percoler au travers du café à la bonne vitesse.

Il y a deux facteurs à considérer : le niveau de compression du café dans le filtre et le degré de mouture du café. Si la percolation est trop lente, il y a surextraction des arômes de café, ce qui donne un café très foncé et amer présentant une crème tachetée et inégale à la surface. Si la percolation est trop rapide, il y a sous-extraction des arômes, ce qui donne un café dilué et fade présentant une crème claire et mince à la surface. (La « crème du café », c'est la mousse crémeuse de couleur noisette à la surface du café espresso. La formation de cette crème est une caractéristique d'un espresso réussi.)

Élément 2 : Le café

Quoique la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir une tasse de café digne d'un café-bar, vous devez utiliser des grains de café de la même qualité. Si vous choisissez de moudre vous-même vos grains de café, achetez des grains entiers et frais en une quantité suffisante pour deux semaines seulement, pour en conserver la fraîcheur. Une fois que les grains ont été cassés, ils perdent rapidement leur arôme. S'il n'est pas pratique d'acheter vos grains en petite quantité, nous vous conseillons de séparer la quantité dans des récipients hermétiques que vous garderez dans un endroit frais et sec. Après un mois, les arômes se détériorent. Il ne faut pas réfrigérer ou congeler les grains de café.

Élément 3 : La mouture






La mouture est un élément essentiel pour une extraction appropriée des arômes. Si vous utilisez du café prémoulu, prenez soin d'acheter une mouture spécialement conçue pour les cafetières espresso. Si la mouture est trop fine, l'eau percolera au travers trop lentement; il en résultera une surextraction des arômes et une crème tachetée et inégale. Si la mouture est trop grosse, l'eau percolera au travers trop rapidement; il en résultera une sous-extraction des arômes et une crème mince à la surface.

Élément 4 : La compression de la mouture

Quand on utilise la mouture au lieu des dosettes, la compression de la mouture est une

« Suite à la page 6 »

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle du réservoir d'eau**
2. **Réservoir de 1,56 L (53 onces) amovible**
3. **Chauffe-tasses de grande dimension**
4. **Pompe de 15 bars (non montrée)**
5. **Voyant rouge de réchauffage**
Est allumé jusqu'à ce que la cafetière ait atteint la température de fonctionnement.
6. **Bouton « vapeur/eau chaude »**
Doit être à la position  pour utiliser la fonction « eau chaude »; à la position  pour utiliser la fonction « vapeur ».
7. **Interrupteur d'alimentation électrique**
Sert à mettre l'appareil sous tension et hors tension.
8. **Gros bouton de fonction**
A trois réglages : espresso () , hors tension (O), et vapeur/eau chaude ( )
9. **Porte-filtre**
Accepte la mouture ou les dosettes. Il est verrouillable et déverrouillable, ce qui facilite le nettoyage.
10. **Tête de percolation**
Reçoit facilement le porte-filtre.
11. **Buse vapeur commerciale**
Sert à faire chauffer et mousser le lait qui entre dans la préparation du cappuccino ou du café au lait.
12. **Cuvette ramasse-gouttes amovible**
Cuvette amovible avec sa grille.
13. **Aiguilles de nettoyage**
Servent à nettoyer les résidus de lait qui peuvent obstruer la buse vapeur ou les particules de mouture qui obstruent le panier filtre.
14. **Pichet à mousser en acier inoxydable**
Est utilisé conjointement avec la buse vapeur pour faire chauffer et mousser le lait destiné au cappuccino ou au café au lait.
15. **Presse-mouture avec mesure**

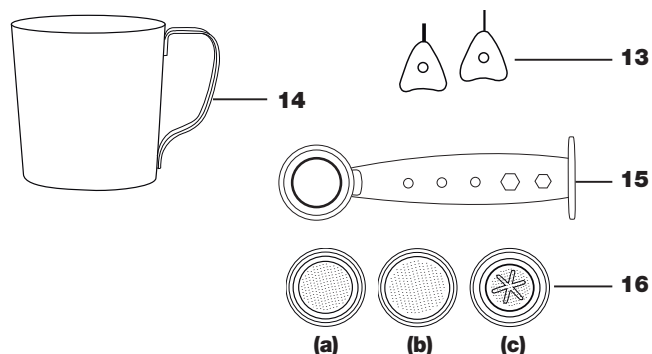
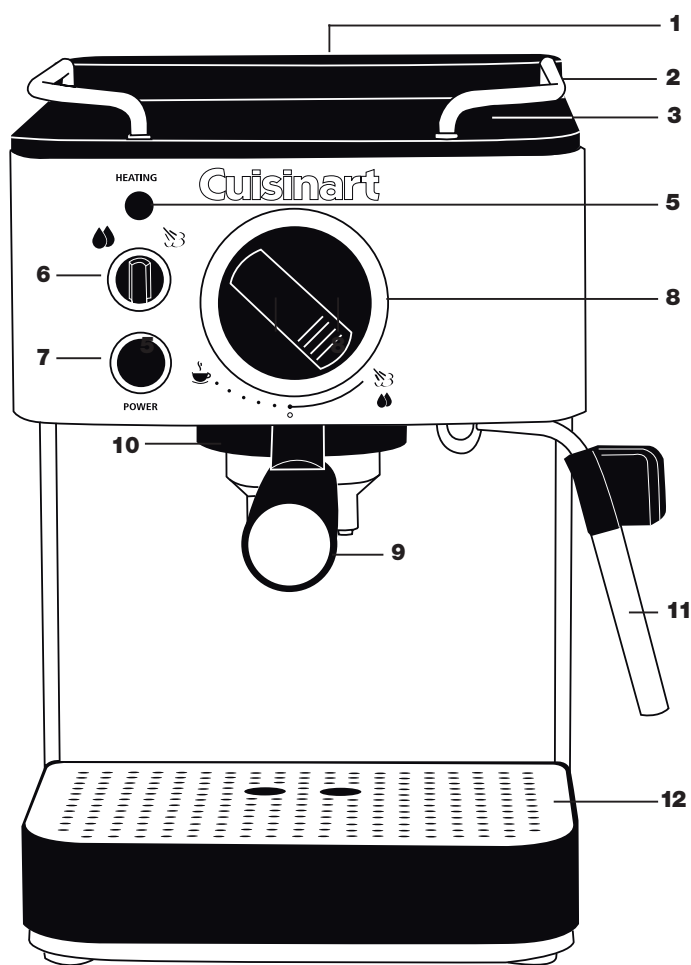
Une mesure à une extrémité pour mesurer la mouture; le presse-mouture à l'autre extrémité pour comprimer la mouture dans le panier filtre avant l'infusion.

16. Paniers filtres (voir ci-dessous)

Trois paniers pour les trois fonctions : une tasse (a) pour un espresso simple, deux tasses (b) pour un espresso double et dosette (c) pour les dosettes.

17. Sans BPA (non montré) :

Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments sont libres de BPA.



étape très importante du processus de préparation du café. Utilisez la mesure fournie pour remplir le panier filtre, puis compressez la mouture en appuyant légèrement dessus avec le presse-mouture (l'extrémité plate de la mesure). Ajoutez du café et compressez-le de nouveau au besoin. Évitez de trop remplir le porte-filtre. La mouture doit être comprimée avec une pression moyenne. Si elle n'est pas suffisamment comprimée, l'eau percolera trop rapidement et les arômes ne seront pas pleinement extraits, **MAIS si elle est trop**

fermement comprimée, l'eau percolera trop lentement et les arômes seront surextraits.

PRÉPARER VOTRE CAFETIÈRE EXPRESSO

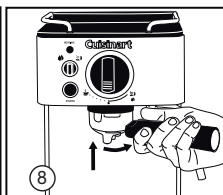
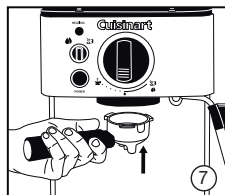
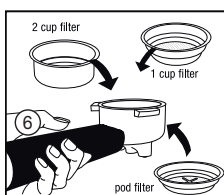
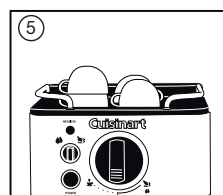
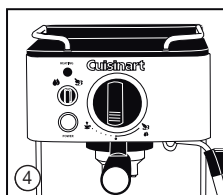
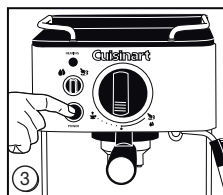
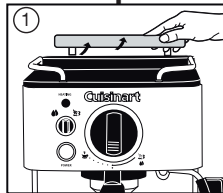
1. Mettez la cafetière sur le comptoir (ou sur une autre surface) sec et stable où vous l'utiliserez.

IMPORTANT : Avant d'utiliser la cafetière pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de la rincer comme suit :

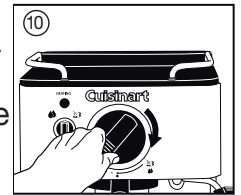
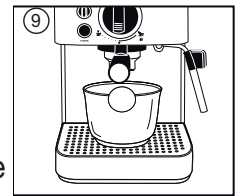
2. Soulevez le couvercle du réservoir sur le dessus de l'appareil (1) et remplissez le réservoir d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée (2).

3. Vérifiez que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille sont en place.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyez sur



l'interrupteur d'alimentation une fois pour mettre la cafetière sous tension (3). Le voyant de l'interrupteur d'alimentation et le voyant de réchauffage s'allument tous les deux : cela indique que la cafetière est sous tension et qu'elle se réchauffe. Quand le voyant de réchauffage s'éteint, la cafetière est prête à être utilisée (4).



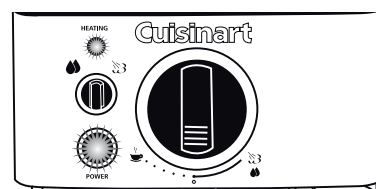
5. Mettez les tasses sur le chauffe-tasses (5).
6. Mettez un panier filtre (1 tasse, 2 tasses ou dosette) dans le porte-filtre (6). Posez le porte-filtre dans la tête de percolation (7-8).
7. Mettez un récipient suffisamment grand sous les deux becs verseurs (9).
8. Tournez le gros bouton de fonction au réglage « expresso » ☕ (10) et mettez le bouton « vapeur/eau chaude » à la position 💧 . Laissez l'eau couler jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

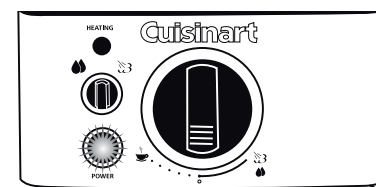
Alimentation électrique

REMARQUE : Avant de mettre la cafetière sous tension, vérifiez que le gros bouton de fonction est à la position OFF.

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre la cafetière sous tension. Le voyant sur l'interrupteur et le voyant de réchauffage rouges s'allumeront tous les deux; cela indique que la



cafetière est sous tension et qu'elle se réchauffe.



L'appareil chauffe automatiquement l'eau à la température nécessaire pour faire l'expresso. Quand l'eau est chaude et que la cafetière est prête à être utilisée, le voyant rouge de réchauffage s'éteint. **REMARQUE :** Pour mettre l'appareil hors tension, vous n'avez qu'à appuyer de nouveau sur l'interrupteur d'alimentation.

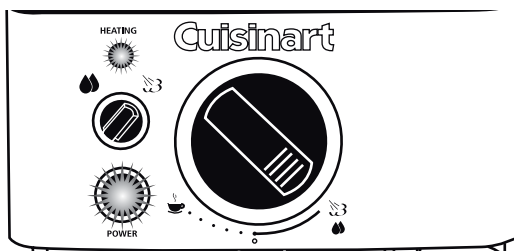
Expresso

Quand le système a atteint la bonne température, le voyant de réchauffage rouge s'éteint. La cafetière est maintenant prête à être utilisée. Vous n'avez qu'à tourner le gros bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage « expresso » ☕ pour que l'infusion commence, puis à le ramener à sa position OFF pour arrêter l'infusion.

Vapeur/eau chaude ☕💧

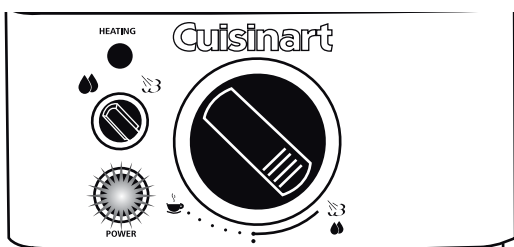
Pendant que la cafetière est sous tension, utilisez le bouton « vapeur/eau chaude » pour choisir la fonction désirée : vapeur ☕ ou eau chaude 💧.

A. Pour faire chauffer et mousser du lait pour un cappuccino ou un café au lait, vous devez mettre le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur » ☕ et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur/eau chaude ». Le voyant rouge de réchauffage s'allumera,



indiquant que l'appareil est en train de régler la température du système de chauffage.

B. Pour obtenir de l'eau chaude, vous devez mettre le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « eau chaude » 💧 et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur/ eau chaude » ☕💧. Le voyant

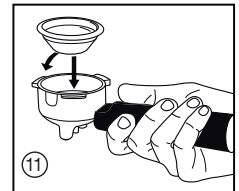


rouge de réchauffage s'allumera, indiquant que l'appareil est en train de régler la température du système de chauffage.

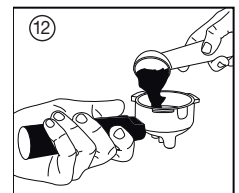
Quand vous avez terminé avec la fonction « vapeur/eau chaude », tournez le gros bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le ramener à la position centrale : la cafetière est prête pour l'infusion.

COMMENT PRÉPARER UN BON EXPRESSO

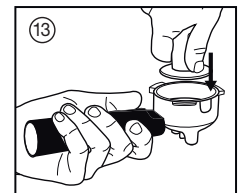
1. Vous voudrez peut-être préchauffer les tasses en les remplissant d'eau chaude; cela aide à préserver la crème de l'expresso. Mettez les tasses de côté.



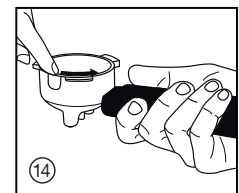
2. Mettez le panier filtre approprié voulu dans le porte-filtre (11).



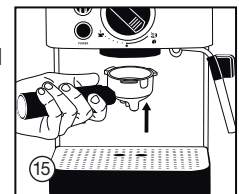
ASTUCE : Utilisez le panier filtre d'une tasse pour un expresso simple, celui de deux tasses pour un expresso double et le panier filtre à dosette pour une dosette.



3. Avec la mesure à café, versez dans le porte-filtre (12) une mesure de mouture fine pour une tasse ou deux mesures pour deux tasses, ou encore, mettez-y une dosette.

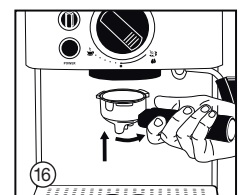


4. Mettez le porte-filtre muni du panier filtre sur le comptoir, et comprimez modérément la mouture avec le presse-mouture (13). Au besoin, ajoutez de la mouture pour qu'il y en ait jusqu'à ras bord.



5. Enlevez la mouture excédentaire sur le rebord du panier filtre (14).

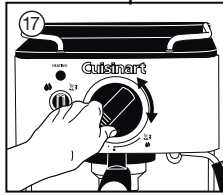
IMPORTANT: Prenez soin de ne pas trop remplir le panier filtre.



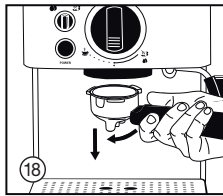
ASTUCE : Vérifiez que le presse-mouture est sec pour éviter que la mouture n'y adhère.

6. Posez le porte-filtre sur la tête de percolation (15-16).

REMARQUE : Vérifiez que la cafetière expresso est prête à être utilisée. N'oubliez pas que l'allumage du voyant de réchauffage indique que la cafetière est en train de régler la température du système de chauffage.



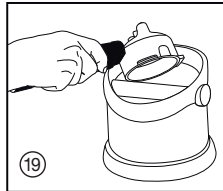
7. Tournez le gros bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage « expresso » ☕ pour commencer l'infusion et remettez-le à la position OFF pour arrêter l'infusion (17).
8. Vérifiez la couleur du café infusé : idéalement, il aura une teinte foncée et caramel aux reflets rougeâtres.



9. Servez l'expresso immédiatement.

Soin de votre cafetière expresso

10. Retirez le porte-filtre de la tête de percolation (18).
11. Jetez le marc de café ou la dosette (19). Mettez le porte-filtre en position de verrouillage pour bloquer le panier filtre en position quand vous le videz.



COMMENT FAIRE MOUSSER LE LAIT

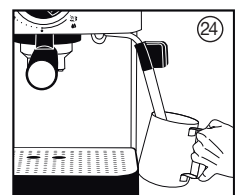
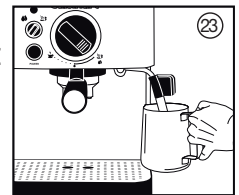
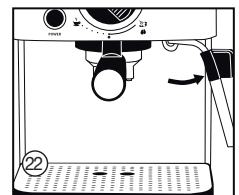
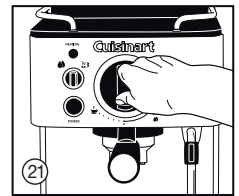
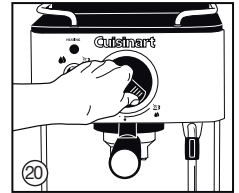
L'appareil est doté d'une buse vapeur. La vapeur sert à chauffer le lait et à y ajouter de l'air pour le faire mousser (il augmente alors de volume). Tout comme il faut apprendre à faire l'expresso, il faut s'exercer pour perfectionner l'art de faire mousser le lait.

Avant de commencer à faire chauffer et mousser le lait, vérifiez que le bouton « vapeur/eau chaude » est au réglage « vapeur » .

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire pour le nombre de tasses de café que vous faites.

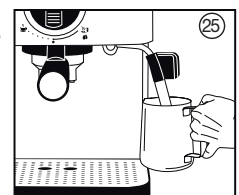
ASTUCE : N'oubliez pas que le volume du lait augmente en moussant.

2. Versez le lait froid dans le pichet à mousser en acier inoxydable, jusqu'à ce qu'il soit environ à demi rempli.
3. Avant toute autre chose, éliminez l'eau qui se trouve dans la buse vapeur. Orientez la buse au-dessus de la cuvette ramasse-gouttes et déclenchez la vapeur en tournant le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » ☕ (20). Lorsque la buse n'expulse plus d'eau, remettez le bouton à la position OFF (21).
4. Orientez la buse vapeur vers l'extérieur de la cafetière (22).
5. Immergez la buse vapeur dans le lait de sorte que l'extrémité se trouve à environ un demi-pouce (1,25 cm) sous la surface et déclenchez la vapeur en tournant le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » ☕ (23).
6. Tenez le pichet incliné de sorte que la buse vapeur repose sur son bec verseur. Descendez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela fera tourbillonner le lait (24).



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

7. À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez son niveau en descendant le pichet, mais en prenant soin de maintenir l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface.



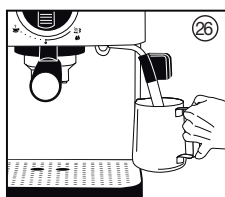
8. Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit immergée profondément (25).

ASTUCE : La quantité de mousse nécessaire varie selon les boissons. Par exemple, il en faut davantage pour un cappuccino que pour un café au lait.


9. Lorsque le lait est chaud, coupez immédiatement la vapeur en tournant le gros bouton de fonction à la position OFF (26).

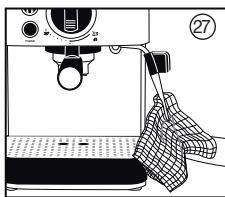
IMPORTANT: Il ne faut PAS faire bouillir le lait.



10. Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'extrémité et la tige de la buse avec un linge humide propre (27) et expulsez une petite quantité de vapeur.

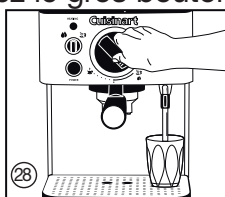


COMMENT UTILISER LA FONCTION « EAU CHAUDE »

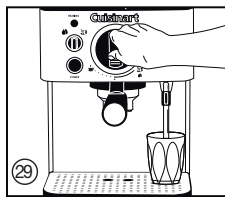
Pour utiliser la fonction « eau chaude », le bouton « vapeur/eau chaude » doit être à la position « eau chaude »  .



1. Mettez la tasse ou le récipient sous la buse vapeur et tournez le gros bouton de fonction au réglage « vapeur/eau chaude »   (28).
2. Quand il y a une quantité suffisante d'eau dans la tasse ou le récipient, tournez le gros bouton de fonction à la position OFF pour que l'eau chaude cesse de couler (29).

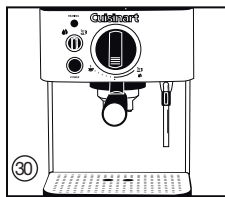


3. Retirez la tasse ou le récipient et orientez la buse vapeur au-dessus de la cuvette ramasse-gouttes pour la laisser égoutter (30).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez toujours la cafetière expresso hors tension et débranchez-la de la prise électrique avant de la nettoyer.



Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Pour nettoyer l'appareil, il suffit de l'essuyer avec un linge propre humide et de l'assécher avant de le ranger.

NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE DE PERCOLATION

- Rincez les filtres et le porte-filtre en acier inoxydable à l'eau immédiatement après les avoir utilisés pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez utiliser une aiguille de nettoyage pour désobstruer les orifices, au besoin.
- Périodiquement, faites fonctionner l'appareil muni de son porte-filtre avec de l'eau seulement – sans mouture de café – pour rincer les particules de café qui pourraient y être demeurées. Essuyez l'intérieur de la tête de percolation avec un linge humide pour éliminer les particules de café.

NETTOYAGE DU BÂTI ET DU CHAUFFE-TASSES

- Essuyez simplement le bâti et le chauffe-tasses avec un linge humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

NETTOYAGE DE LA CUVETTE RAMASSE-GOUTTES

- Après avoir retiré la grille, retirez la cuvette et essuyez-la avec un linge humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.
- Lavez la grille à l'eau tiède savonneuse et rincez-la parfaitement. Utilisez un liquide pour la vaisselle non abrasif. N'utilisez pas de produits de récurage ou de nettoyage puissants.

REMARQUE : Ne mettez aucune pièce ni accessoire de la cafetière dans le lave-vaisselle.

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 et tournez brièvement le gros bouton de fonction au réglage « eau chaude » pour expulser les résidus de lait.
- Remettez le gros bouton de fonction à la

position OFF. Mettez l'appareil hors tension, débranchez-le et laissez-le refroidir.

- Si la buse vapeur est colmatée, utilisez l'aiguille pour la déboucher.

DÉTARTRAGE

Le détartrage consiste à enlever les dépôts de calcium qui se forment avec le temps sur les parties métalliques de la cafetière.

Pour que votre cafetière expresso vous donne les meilleurs résultats possibles, vous devez faire un détartrage de temps à autre. Le besoin de détartrage varie selon la dureté de l'eau que vous utilisez et la fréquence d'emploi de la cafetière. Pour faire le détartrage, vérifiez d'abord que l'appareil n'est pas sous tension et qu'il est débranché. Retirez le porte-filtre. Remplissez le réservoir d'eau à capacité d'une solution faite de deux parties d'eau pour une partie de vinaigre. Branchez l'appareil et mettez-le sous tension. Tournez le gros bouton de fonction à la position OFF. Mettez un gros récipient sous la tête de percolation et la buse vapeur. Quand l'eau a atteint la température d'infusion, le voyant de chauffage s'éteint. Tournez le gros bouton de fonction au réglage « expresso »  et laissez infuser. Mettez le gros bouton de fonction au réglage « vapeur »  et laissez la solution passer dans la buse. Quand plus rien ne coule, remettez le gros bouton de fonction à la position OFF. Après le détartrage, faites un cycle de rinçage à l'eau froide fraîche avant de refaire du café dans l'appareil. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

RECETTES

Expresso classique


Donne 1 portion (1,5 once).

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du

porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » .

La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.


Expresso double

Donne 1 portion (3 onces)*.

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre une chope ou un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso »  La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 3 onces de café (après environ 25 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

*Cette recette peut également être utilisée pour faire deux expressos simples. Procéder de la même façon, mais mettre deux demi-tasses sous la tête de percolation au lieu d'une chope.

Expresso Americano



Donne 1 portion (6 à 8 onces).


1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

6 à 7 onces d'eau chaude

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « eau chaude » . Mettre une chope ou une tasse de 6 à 8 onces sous la buse vapeur sur la cuvette ramasse-gouttes. Tourner le gros bouton de fonction au réglage « vapeur/eau chaude » . Laisser la tasse se remplir aux deux tiers environ.

Mettre la chope ou la tasse contenant l'eau chaude sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Expresso con Panna


Donne 1 portion (1,5 once).

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

¼ t. (125 ml) de crème épaisse, fouettée en pics mous, gardée au réfrigérateur

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et mettre le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le

gros bouton de fonction à la position Off.

Garnir le café de 1 c. à soupe (15 ml) de crème fouettée conservée au réfrigérateur.


Expresso Macchiato

Donne 1 portion (1,5 once).


2 onces (60 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » . Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Avec une grosse cuillère, garnir le café de (15 ml) 1 c. à soupe (15 ml) de lait mousseux.

Expresso Breve

Donne 1 portion (3,5 onces).

¼ tasse (50 ml) de crème à 10 %

**1 mesure de mouture fine d'expresso
ou 1 dosette d'expresso**

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Verser la crème 10 % dans une tasse ou une chope micro-ondable et la faire chauffer au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Ajouter l'expresso.

Cappuccino

Donne 1 portion (3,5 onces).

2 onces (60 ml) de lait écrémé

**1 mesure de mouture fine d'expresso
ou 1 dosette d'expresso**

Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » ☕

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.

Mettre une tasse pour cappuccino ou un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Avec une grosse cuillère, garnir l'expresso de 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de lait mousseux.

Café au lait (Latté)

Donne 1 portion (5,5 onces).


4 onces (115 ml) de lait écrémé


**1 mesure de mouture fine d'expresso
ou 1 dosette d'expresso**

Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le

gros bouton de fonction au réglage « vapeur » . Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux. Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne s'il y a lieu.

Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Verser le lait mousseux lentement dans le verre jusqu'à ½ pouce (1,25 cm) du bord.


Mochaccino

Donne 1 portion (5,5 onces).


- 4 onces (115 ml) de lait écrémé**
- 1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat**
- 1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture (facultatif)**

Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » . Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.

Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Ajouter le sirop de chocolat et environ 4 onces (115 ml) de lait mousseux dans le verre; agiter. Coiffer de 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de lait mousseux. Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao, au goût.

Café Mocha


Donne 1 portion (6 onces).

- 4 onces (115 ml) de lait écrémé**
- 1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat**
- ¼ tasse (50 ml) de crème épaisse, fouettée en pics mi-fermes**
- 1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture (facultatif)**


Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la

mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » . Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.


Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Verser le lait mousseux dans un grand verre jusqu'à 2 pouces (5 cm) du bord. Ajouter l'expresso et le sirop de chocolat. Coiffer de 2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée.


Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao, au goût.

Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » . Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.

Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » . La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Verser dans le verre d'expresso, 1,5 once de lait chaud en le faisant couler lentement le long de la paroi. Garnir de 2 c. à soupe (30 ml) de lait mousseux.

Espresso Lachino

Donne 1 portion (3 onces).

- 2 onces (60 ml) de lait écrémé**
- 1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso**

Cappuccino glacé

Donne 1 portion (4,5 onces).

- 2 onces (60 ml) de lait écrémé**
- 1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso**

3 ou 4 glaçons

3 onces (90 ml) de lait entier froid

Refroidir le pichet à mousser. Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre dans la tête de percolation.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » et le gros bouton de fonction au réglage « vapeur » ☺. Verser le lait dans le pichet refroidi. Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à prendre du volume, remonter le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le lait chaud mousseux.

Attendre que le voyant rouge de réchauffage s'éteigne, s'il y a lieu.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » ☹. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1,5 once de café (après environ 15 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Mettre 3 ou 4 glaçons dans un grand verre. Verser l'expresso sur les glaçons, ajouter le lait entier et garnir de 2 c. à soupe (30 ml) de lait mousseux.

Expresso glacé

Donne 1 portion (8 onces).

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé

2 glaçons

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » ☹. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 3 onces de café (après environ 25 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Ajouter le sucre à l'expresso chaud et agiter pour dissoudre. Verser l'expresso sucré dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart^{MD}. Poser le couvercle et transformer à régime élevé. Pendant que le moteur tourne, ajouter les glaçons et continuer à transformer pendant 20 secondes environ, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Verser dans un verre.

Café au lait glacé

Donne 1 portion (8 onces).

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) de lait entier

3 glaçons

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 3 onces de café (après environ 25 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Ajouter le sucre à l'expresso chaud et agiter pour dissoudre. Verser l'expresso et le lait dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart^{MD}. Poser le couvercle et mélanger à régime élevé. Pendant que le moteur tourne, ajouter les glaçons et transformer pendant environ 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Verser dans un verre.

Expresso Martini

Donne 4 portions.

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

¾ tasse (175 ml) de vodka

½ tasse + 1 c. à soupe (140 ml) de Kahlua^{MD}

¼ tasse + 1 c. à soupe (65 ml) de Tia Maria^{MD}

6 à 8 glaçons

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé ½ t. (125 ml) de café (après environ 30 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Recouvrir l'expresso et le faire refroidir au réfrigérateur.

Quand l'expresso est bien froid, le verser dans

un shaker à coquetel rempli de glace et ajouter les liqueurs. Bien agiter et passer dans des verres à martini.

Granita

Donne 4 portions.

4 mesures de mouture fine d'expresso ou 4 dosettes d'expresso

2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé

2 t. (500 ml) de crème épaisse, fouettée en pics fermes

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou mi-sucré (facultatif)

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1 tasse (250 ml) (après environ 40 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Faire une seconde infusion de 1 tasse (250 ml) afin d'avoir 2 tasses (500 ml) au total. Combiner les deux infusions, ajouter le sucre et agiter pour dissoudre.

Verser le mélange dans un bol et laisser refroidir à la température de la pièce. Recouvrir le bol d'une pellicule plastique et le mettre au congélateur. À toutes les heures, pendant environ 5 heures, racler le mélange avec une fourchette pour que des cristaux s'y forment.

Au moment de servir, superposer des quantités égales de granité et de crème fouettée dans un verre à parfait. Garnir de copeaux de chocolat, au goût.

Affogato

Donne 2 portions.

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

2 boules de crème glacée à la vanille

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre deux demi-tasses sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 3 onces de café (après environ 25 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off.

Mettre une boule de crème glacée dans deux bols individuels et verser un expresso sur chacune.

Glace italienne à l'expresso

Donne 4½ tasses (1,125 L).

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

3 tasses (750 ml) de lait entier

2 tasses (500 ml) de grains d'expresso

1 tasse (250 ml) d'expresso infusé

10 gros jaunes d'œuf

1 tasse (250 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de sel

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso» ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1 tasse (250 ml) de café (après environ 40 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Réserver le café.

Verser le lait dans une casserole moyenne à fond épais et l'amener graduellement à ébullition, à feu moyen-doux. Fermer le feu, ajouter les grains d'expresso et laisser infuser pendant 15 à 20 minutes. Filtrer et jeter les grains.

Ajouter l'expresso au lait infusé et amener graduellement à ébullition, à feu moyen-doux.

Pendant que le mélange de lait et d'expresso chauffe, incorporer délicatement au fouet le sucre et le sel aux jaunes d'œuf; battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux.

Quand le mélange de lait et d'expresso bouille, incorporer graduellement au fouet les deux tiers de ce mélange aux jaunes d'œuf battus. Incorporer le mélange obtenu au contenu de la casserole. Faire chauffer à feu moyen-doux en remuant constamment avec une cuillère selon un mouvement en forme de huit, jusqu'à ce que le mélange adhère au dos de la cuillère, soit pendant environ 4 minutes. Ne PAS laisser bouillir, car les œufs seront trop cuits.

Filtrer dans un récipient et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 ou 3 heures ou jusqu'au lendemain.

Une fois que le mélange est parfaitement refroidi, le transformer en crème glacée dans une sorbetière Cuisinart^{MD} en suivant les instructions qui accompagnent l'appareil.

Tiramisù

Donne 4¼ tasses.

- 4 mesures de mouture fine d'expresso ou 4 dosettes d'expresso**
- 3 gros œufs**
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé, divisé**
- 1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone**
- ½ tasse (125 ml) de crème épaisse froide**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel**
- 2 tasses (500 ml) d'expresso infusé, refroidi**
- 2 c. à soupe (30 ml) de rhum brun (facultatif)**
- 24 doigts de dame**
- ¼ c. à thé (1 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucrée pour la garniture**

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre.

Mettre la cafetière expresso Cuisinart^{MD} sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Quand elle est réchauffée et prête à l'emploi, le voyant de réchauffage rouge s'éteint.

Poser le porte-filtre dans la tête de percolation. Mettre un verre sous la tête de percolation et tourner le gros bouton de fonction au réglage « expresso » ☕. La cafetière commence l'infusion; quand elle a infusé 1 tasse (250 ml) (après environ 40 secondes), mettre le gros bouton de fonction à la position Off. Faire une seconde infusion de 1 tasse (250 ml) afin d'avoir 2 tasses (500 ml) de café au total. Réserver.

Avec un fouet, battre les jaunes d'œuf et ½ t. (125 ml) de sucre dans un gros bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Incorporer le rhum au fouet. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit épais, pâle et tiède au toucher.

Ajouter le fromage mascarpone et battre à faible régime avec un malaxeur à main Cuisinart^{MD} muni des batteurs, seulement jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Réserver.

À l'aide du malaxeur muni du fouet, battre la crème jusqu'à la formation de pics mous. Avec une spatule, plier délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, jusqu'à ce qu'elle soit à peine incorporée.

Dans un autre bol, battre les blancs d'œuf, le sel et l'eau avec le malaxeur muni du fouet propre, jusqu'à la formation de pics mous. Tout en continuant à battre, ajouter graduellement le restant de sucre et battre jusqu'à la formation de pics mi-fermes. Avec une spatule, incorporer délicatement la meringue dans le mélange de crème et de mascarpone.

Dans un bol peu profond, mélanger l'expresso et le rhum. Tremper 1 doigt de dame dans ce mélange pendant quelques secondes de chaque côté et le déposer dans le fond d'un plat en verre de 8 pouces (20 cm) d'une capacité de 1,9 L (2 pintes). Répéter avec 11 autres doigts de dame et les disposer dans le fond du plat, en les retaillant au besoin, de manière à couvrir parfaitement le fond.

Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone et de meringue. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone et de meringue en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et refroidir pendant au moins six heures.

Au moment de servir, garnir de copeaux de chocolat ou saupoudrer de poudre de cacao.

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 consécutifs.

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: EM-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®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots
culinaires



Grille-pain



Cuiseurs à riz



Batteries de
cuisine



Grills

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitent la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et... Savourez la bonne vie^{MD}.

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606
Imprimé en Chine

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

11CC127172

IB-7261B-CAN
