

La marque la plus fiable dans la cuisine<sup>MC</sup>

# Cuisinart<sup>MD</sup> pour



## LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



IPERESPRESSO

**Machine à café, espresso, café au lait et  
cappuccino une tasse super automatique**

**SÈRIE EM-600C**

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 nos produits de consommation en gardant toujours votre sécurité à l'esprit. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil quand la tête d'infusion est ouverte. N'ouvrez pas la tête d'infusion durant l'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.
6. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
8. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
9. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
10. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
11. Pour débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre (en mettant l'interrupteur à la position d'arrêt), puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise murale.
12. 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.
13. 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 se mêler.

14. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures.
15. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
18. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
19. 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 signes de détérioration. 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.
20. Pour toute opération d'entretien autre que le nettoyage, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
21. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
22. 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 autorisé le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.
23. N'utilisez pas l'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.** afin d'éviter qu'un contact le mette accidentellement en marche (ce qui constitue un risque d'incendie) surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsqu'on la ferme.

# 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.



## CONSIGNES 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.

**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 afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

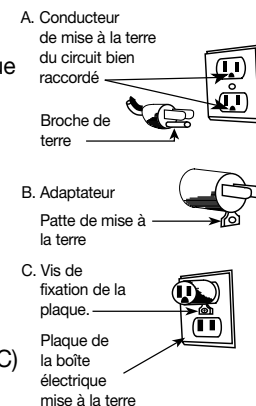
Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

## AVIS

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

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité. L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque.

**REMARQUE :** Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.



**ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.**

**Remarque : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.**

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	4
Introduction	4
Caractéristiques et avantages	4
Comment préparer la machine à expresso	6
Comment utiliser la machine à expresso	6
Programmation	7
Émulsion du lait	7
Cappuccino ou café au lait	8
Commandes de température	9
Nettoyage et entretien	9
Guide de dépannage	11
Recettes	12
Garantie	19

## INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

- Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
- Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
- Retirez l'ensemble échantillon de capsules iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>.
- Couchez la boîte sur le dos et glissez la machine hors de la boîte.
- Mettez la boîte et le matériel d'emballage de côté.
- Retirez tout le matériel d'emballage, les rubans adhésifs, etc.

Nous vous conseillons de conserver tout le

matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer la machine à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

## INTRODUCTION

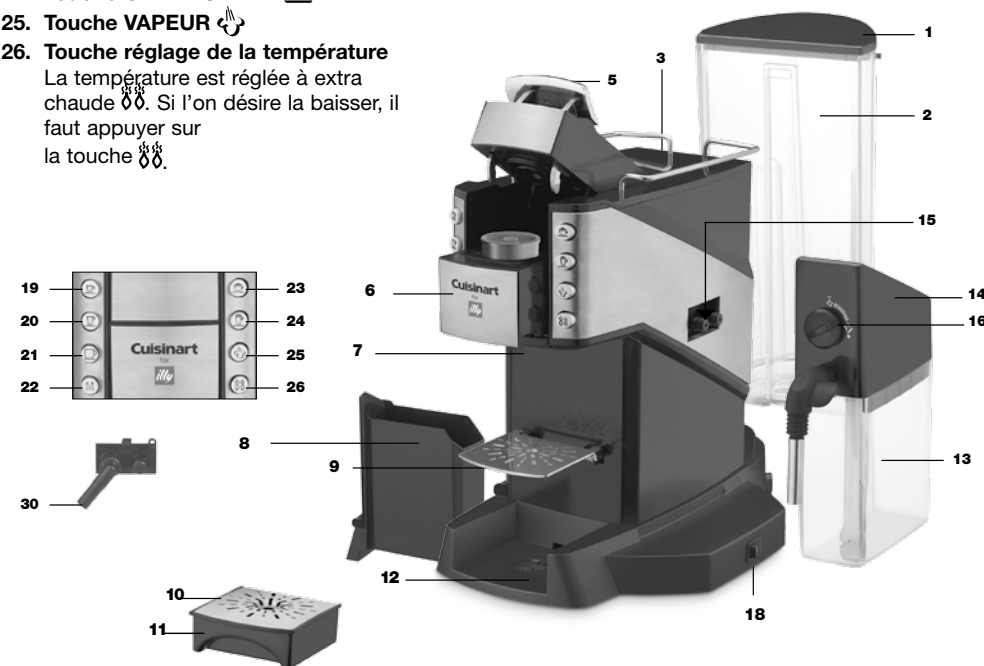
Cuisinart et illy sont fières de présenter la machine à café expresso, café au lait et cappuccino une tasse super automatique Buona Tazza<sup>MD</sup> conçue et fabriquée par Cuisinart spécialement pour le système de capsules iperEspresso<sup>MD</sup> exclusif à illy<sup>MD</sup>. Grâce à ce mariage de l'excellence de Cuisinart en matière de cafetières et de l'héritage légendaire d'illy en matière de café, vous pouvez savourer le goût extraordinairement velouté d'un café classique ou expresso signé illy<sup>MD</sup>.

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Couvercle du réservoir d'eau**
- Réservoir d'eau de 34 oz (1 L) amovible**
- Chauffe-tasses**  
pratique pour réchauffer les tasses.
- Pompe de 19 bars (non montrée)**
- Poignée de la tête d'infusion**  
Poignée en métal coulé pour ouvrir et fermer la tête d'infusion.
- Tête d'infusion**  
Loge les capsules iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>.
- Buse d'écoulement**  
Positionnée de manière stratégique pour donner des résultats optimaux.
- Bac de récupération des capsules**  
Reçoit les capsules usagées (approximativement 10) et recueille du liquide résiduel après l'infusion.
- Plateau escamotable pour expresso**  
Reçoit la tasse à expresso (« demi-tasse »), mais se replie pour céder la place aux tasses plus grandes.
- Grille de la cuvette ramasse-gouttes**
- Cuvette ramasse-gouttes et plateau amovible pour cappuccino/café au lait/café**
- Plateau pour tasse de voyage**
- Réservoir à lait de 22 oz (650 ml) amovible**  
Pouvant être conservé au réfrigérateur.
- Couvercle du réservoir à lait avec pièces amovibles (buse vapeur/émulsion, manchon, couvercle, conduit et cadran)**

- Raccord du réservoir à lait**
- Cadran de réglage vapeur**  
Permet de régler la quantité de vapeur qui est injectée dans le lait. ☼ = plus de mousse  
☼ = moins de mousse +
- Jet de vapeur (non montré)**  
Fonction brevetée qui nettoie automatiquement la buse après chaque utilisation.
- Interrupteur de courant**
- Touche expresso COURT ☼**
- Touche expresso LONG ☼**
- Touche café CLASSIQUE ☼**
- Touche réglage manuel ou programmable M ☼**
- Touche CAPPUCCINO ☼**
- Touche CAFÉ AU LAIT ☼**
- Touche VAPEUR ☼**
- Touche régleur de la température**  
La température est réglée à extra chaude ☼. Si l'on désire la baisser, il faut appuyer sur la touche ☼.

- Fonction éconergétique (non montrée)**  
Met l'appareil en mode veille après 30 minutes d'inactivité pour réduire la consommation d'énergie de 50 %.
- Fonction d'arrêt automatique (non montrée)**  
Éteint l'appareil après 60 minutes d'inactivité.
- Cordon d'alimentation (non montré)**
- Outil de détartrage**
- Sans BPA (non montré)**  
Toutes les pièces qui viennent en contact avec le liquide sont exemptes de BPA.
- Ensemble échantillon de 14 capsules (non montré)**  
Choisissez parmi une sélection de café arabica à 100 %!



## COMMENT PRÉPARER LA MACHINE À EXPRESSO

1. Placer la machine sur le comptoir (ou autre surface plane) sec et stable où vous l'utiliserez.
2. **IMPORTANT** : Avant la mise en service de la machine ou après une longue période d'inutilisation, il est **IMPORTANT** de la rincer comme suit :

Retirer le couvercle du réservoir d'eau. Soulever le réservoir de la base en le saisissant par sa poignée et le remplir d'eau froide fraîche. Reposer le réservoir sur la base et poser le couvercle. Glisser le réservoir en place à l'aide des glissières et appuyer dessus fermement pour le bloquer en position.

**Important** : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau n'est pas bien posé.

3. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyer sur l'interrupteur de courant une fois pour allumer la machine : **tous les voyants sur le devant clignotent pendant la période de préchauffage**; ils passent à l'allumage fixe quand la machine est prête (après environ 1 minute).

4. Vérifier que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille sont en place.
5. Placer une tasse sur la cuvette.
6. Appuyer sur la touche réglage MANUEL **M** laisser l'eau couler pendant 5 à 10 secondes, puis ré-appuyer sur la touche pour arrêter l'eau de couler.
7. Si on le désire, placer les tasses à expresso sur le chauffe-tasses.
8. La machine est maintenant préchauffée et prête pour l'infusion de café.

**REMARQUE** : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau est vide ou qu'il est mal posé. Les voyants à DEL expresso COURT **☒**, EXPRESSO LONG **☒**, CAFÉ **☐** et réglage MANUEL **M** clignoteront rapidement. Dans un tel cas, éteindre la machine, remplir le réservoir et rallumer la machine. Nous recommandons d'amorcer la machine en faisant infuser un expresso court - mais **SANS** capsule dans la tête d'infusion. La machine devrait maintenant être prête pour l'infusion.

## COMMENT UTILISER LA MACHINE À EXPRESSO

**Toujours vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir et une capsule dans la tête d'infusion. S'assurer d'utiliser le plateau approprié au type de café expresso court ou long ou cappuccino qu'on désire préparer.**

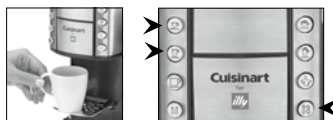
**REMARQUE** : Cette machine est conçue spécifiquement pour les capsules **iperEspresso<sup>MD</sup>** d'illy<sup>MD</sup>. Elle ne doit pas être utilisée avec aucun autre type de capsule, de dosette ou de café.

Pour infuser un expresso, utilisez une capsule pour expresso illy<sup>MD</sup>. Pour infuser un café classique, utilisez une capsule pour café illy<sup>MD</sup>. **Expresso court ou long programmé en usine**

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule expresso et refermer la tête.



2. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso et sélectionner un expresso COURT **☒** (1,2 oz [35 ml]) ou LONG **☒** (3 oz [88 ml]) : les voyants du réglage sélectionné et, s'il y a lieu, de la température restent allumés; tous les autres sont éteints. Lorsque les voyants se rallument, c'est que la machine est prête pour la prochaine infusion.



La touche expresso LONG **☒** ne devrait être utilisée qu'avec les capsules **iperEspresso<sup>MD</sup>** bleues Lungo, car le goût ne sera pas le même avec les autres variétés **iperEspresso<sup>MD</sup>**.

**REMARQUE** : La technologie brevetée des capsules **iperEspresso<sup>MD</sup>** limite l'infusion à l'intérieur de la capsule (et non dans la chambre

de la tête d'infusion) de sorte qu'il n'y a aucun transfert d'arôme. Il n'est donc pas nécessaire d'effectuer un rinçage entre les infusions.

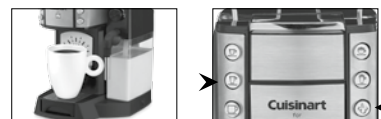
**ATTENTION** : Il ne faut pas ouvrir la tête d'infusion en cours d'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

### Café classique programmé en usine

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule pour café et refermer la tête.



2. Placer une tasse à café sur le plateau et sélectionner CAFÉ **☐** (environ 6 oz [180 ml]) : les voyants du réglage sélectionné et, s'il y a lieu, de température restent allumés; tous les autres sont éteints. Lorsque les voyants se rallument, c'est que la machine est prête pour la prochaine infusion.



**ATTENTION**: Il ne faut pas ouvrir la tête d'infusion en cours d'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

**Rappel** : Il n'est pas nécessaire d'effectuer un rinçage entre les infusions puisqu'il n'y a aucun transfert d'arôme dans la tête d'infusion. (Voir la **REMARQUE** dans la section sur l'expresso à la page précédente.)

### Réglage manuel de l'intensité de la saveur

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête.



2. Pour régler manuellement l'intensité de la saveur du café, il faut modifier la durée d'écoulement du café : plus il coule



longtemps, moins il sera fort.

Appuyer sur la touche réglage MANUEL **M** pour que le café ou l'expresso commence à couler. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur **M** pour arrêter l'écoulement. La fonction MANUEL se remet à zéro après 90 secondes.

## PROGRAMMATION D'UN RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche réglage MANUEL **M** pendant 3 secondes afin de personnaliser l'écoulement pour un café COURT **☒**, LONG **☒** ou un CAFÉ **☐** classique.

1. Les voyants **☒**, **☒**, **☐** clignotent, et **M** est allumé. Si aucune commande n'est donnée dans les 30 secondes, la machine repasse en mode



préchauffage/prêt.

2. Appuyer sur la touche **☒**, **☒** ou **☐**.
  - a. Les voyants correspondant au réglage choisi et **M** sont à l'allumage fixe.
  - b. L'expresso ou le café coule.
  - c. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur le réglage choisi pour arrêter l'écoulement : cela correspondra à la quantité programmée. La machine repasse ensuite en mode préchauffage/prêt.
  - d. Si aucune commande n'est donnée dans un délai de 90 secondes pendant l'écoulement, la machine repasse en mode préchauffage/prêt. Le réglage ne sera toutefois pas modifié.








Pour rétablir le réglage fait en usine, lorsque la machine est prête, appuyer en même temps sur les touches **M** et de réglage désiré pendant 3 secondes.

1. Les voyants **☒** ou **☒** ou **☐** et **M** clignoteront trois fois.




2. Le réglage par défaut est maintenant rétabli et la machine repasse en mode réchauffage/prêt.


## ÉMULSION DU LAIT


1. Retirer le réservoir à lait de la machine en le saisissant, lui et son couvercle, et en tirant dessus. Retirer le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle au dos du réservoir. 
2. Verser du lait dans le réservoir, au moins jusqu'à la ligne de remplissage minimale (5 oz [147 ml]), sans toutefois dépasser la ligne de remplissage maximale (22 oz [650 ml]).
3. Reposer le couvercle et aligner le réservoir sur le raccord sur le côté de la machine et pousser dessus pour le raccorder. Les voyants CAPPUCCINO , CAFÉ AU LAIT  et VAPEUR  commenceront à clignoter. Cela indique le réservoir est bien posé. 
4. Placer une tasse sur la cuvette ramasse gouttes et positionner la buse à vapeur dedans. Régler la longueur du manchon en acier inoxydable de la buse à la longueur appropriée à la tasse.
5. Lorsque les voyants sont fixes, appuyer sur la touche VAPEUR  pour démarrer l'émulsion et régler la quantité d'air (donc de mousse) à l'aide du cadran de réglage vapeur. Appuyer de nouveau sur  pour arrêter le mousser. La fonction d'émulsion se remet à zéro après 30 secondes.


### REMARQUES :


- La rotation du cadran vers la droite crée plus de mousse. 
- Pour retirer la buse à vapeur, la positionner droit vers le bas, la tourner vers la gauche et la tirer bien droit. Pour la reposer, la positionner vers le haut et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Il n'est pas recommandé de laisser le lait non réfrigéré pendant plus d'une heure. Prendre soin de nettoyer le réservoir à lait régulièrement. Voir les instructions à cet égard à la page 9.



## CAPPUCCINO OU CAFÉ AU LAIT



1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête. 


2. Vérifier qu'il y a du lait dans le réservoir à lait et que le réservoir est bien raccordé (voir les instructions sous la rubrique « Émulsion du lait »). 

3. Mettre une tasse sur la cuvette ramasse-gouttes du plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur dans la tasse. 

4. Régler la quantité d'air (donc de mousse) désirée à l'aide du cadran de réglage vapeur. 

**REMARQUE :** Il est recommandé d'utiliser plus de mousse  pour le cappuccino et le café au lait. Si l'on préfère moins de mousse, utiliser le réglage .




5. Appuyer sur la touche CAPPUCCINO  ou CAFÉ AU LAIT .

6. La mousse de lait est distribuée dans la tasse, suivie d'un jet de vapeur (selon la technologie brevetée par Cuisinart) qui nettoie rapidement la buse à vapeur. Le café expresso coule immédiatement. 



### Quelques conseils sur l'émulsion du lait

La machine est munie d'une buse à vapeur. La vapeur sert à chauffer le lait et à y ajouter de l'air pour le faire mousser. 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. Utiliser du lait réfrigéré froid dans le réservoir à lait. Tous les types de lait conviennent, mais le lait écrémé donnera de meilleurs résultats. Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait mousser;

il faut donc s'assurer d'utiliser une tasse de la taille appropriée.

**REMARQUE :** La machine ne fonctionnera pas si le réservoir à lait est vide ou qu'il est mal posé. Les voyants CAPPUCCINO , CAFÉ AU LAIT , et VAPEUR  ne s'allumeront pas. Seuls les voyants allumés dénotent des fonctions actives.

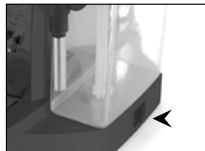
## COMMANDES DE TEMPÉRATURE

Le réglage « extra chaud »  est le réglage par défaut. Pour un café moins chaud, abaisser la touche  pendant 3 secondes pour que la température baisse : le voyant s'éteint lorsque la machine atteint la température plus basse.

## MODE ÉCONERGÉTIQUE

Après 30 minutes d'inactivité, la machine à espresso passe automatiquement en mode veille et l'intensité de tous les voyants est réduite d'environ 50 %. Pour la remettre en mode préchauffage, il suffit d'abaisser n'importe quelle touche : tous les voyants clignoteront. La machine est prête pour l'infusion lorsque tous les voyants sont à l'allumage fixe.

## MODE D'ARRÊT AUTOMATIQUE

À la suite du cycle d'économie de 30 minutes, après une nouvelle période d'inactivité de 30 minutes, la machine s'éteint. Il faut alors appuyer sur l'interrupteur pour la rallumer. 

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage du bac de récupération des capsules

Le bac de récupération peut contenir approximativement dix capsules et du liquide résiduel après l'infusion. Il est important de le vider périodiquement. Il est lavable à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

### Nettoyage des pièces externes

Nous recommandons de nettoyer régulièrement

les pièces externes de l'appareil.

### Nettoyage du boîtier

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide et savonneux.



### Nettoyage de la cuvette ramasse-gouttes


Pour retirer la cuvette ramasse-gouttes, la tirer vers soi en la gardant de niveau afin d'éviter les déversements. La grille et la cuvette ramasse-gouttes sont lavables à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Ne pas utiliser de détergents puissants, de tampons en laine d'acier ni d'autres matières abrasives sur la grille.

### Nettoyage du réservoir d'eau

Le réservoir peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. 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 embouteillée ou filtrée utilisée, mais ne nuit en rien au bon fonctionnement du système d'infusion. Cependant, il faut prendre soin de nettoyer le réservoir régulièrement pour réduire les accumulations.

### Nettoyage du réservoir à lait

Retirer le réservoir de la machine en le saisissant, lui et son couvercle, et en tirant dessus. Retirer le couvercle et verser de l'eau dans le réservoir. Reposer le couvercle et aligner le réservoir sur le raccord sur le côté de la machine et pousser dessus pour le raccorder. Placer une tasse sur le ramasse-gouttes et positionner la buse à vapeur dedans. Régler le manchon en acier inoxydable de la buse à la longueur appropriée à la tasse. Appuyer sur la touche VAPEUR  pour faire passer de la vapeur dans le réservoir et la buse afin de les nettoyer. Appuyer de nouveau sur la touche  pour arrêter la production de vapeur avant que la tasse ne soit pleine d'eau.

Démonter toutes les parties amovibles et les laver à la main ou au lave-vaisselle. Rincer toutes les canalisations internes afin de bien les nettoyer. Pour déposer la buse à vapeur/émulsion, la positionner droit vers le bas, la tourner vers la gauche et la tirer bien droit. Pour la reposer, la tourner vers le haut, puis vers la droite. Pour 

déposer le boyau pour le lait, le tirer délicatement du couvercle. Pour le reposer, raccorder la partie courte du boyau à la tige transparente et la partie longue, à la tige noire. Pour déposer le cadran de réglage de la vapeur, le tourner vers la gauche à son réglage le plus bas et tirer dessus. Pour le reposer, le placer au réglage le plus bas et pousser dessus

**Remarque :** Pour un nettoyage optimal, nous recommandons de démonter périodiquement toutes les pièces amovibles, de les laisser tremper dans de l'eau savonneuse pendant au moins 15 minutes, puis de les rincer, de les essuyer et de les reposer selon les instructions ci-dessus.

### Détartrage de l'appareil

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 calcaires peuvent s'accumuler dans le système d'infusion. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais peuvent nuire au bon fonctionnement de la machine après un temps. Le détartrage aide à garder l'élément chauffant et les autres pièces internes en bon état. Pour assurer un fonctionnement optimal du système d'infusion, 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; il faut alors procéder à un détartrage à une fréquence plus rapprochée. Si la machine met plus de temps à infuser un café, qu'elle n'infuse pas une pleine tasse, qu'elle produit beaucoup de vapeur pendant l'infusion ou que le café n'est pas chaud, c'est probablement que les éléments sont entartrés. Il faut alors procéder sans tarder à un détartrage. Si aucun des « symptômes » ci-dessus n'apparaissent, le moment d'effectuer un détartrage sera indiqué par le clignotement rapide des voyants VAPEUR et TEMPÉRATURE pendant 10 secondes après la période de préchauffage/prêt. Ce clignotement se produira

chaque fois que la machine sera allumée ou réactivée du mode veille, jusqu'à ce qu'elle soit détartrée. **Remarque :** La machine peut encore être utilisée jusqu'au détartrage.



### Voici le matériel nécessaire pour effectuer le détartrage :

6 oz (177 ml) de vinaigre blanc distillé

6 oz (177 ml) d'eau

deux tasses en céramique d'une capacité de 12 oz (355 ml) (ne pas utiliser de gobelet en carton)

#### 1<sup>ère</sup> étape : Rinçage au vinaigre

- Remplir le réservoir de 6 oz (177 ml) d'eau et de 6 oz (177 ml) de vinaigre et le reposer.
- Retirer le réservoir à lait et le remplacer avec l'outil de détartrage. **NE PAS DÉTARTRE L'APPAREIL AVEC LE RÉSERVOIR À LAIT EN PLACE.**
- Placer une tasse de céramique sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes et l'autre sous l'outil de détartrage.
- Ouvrir la tête d'infusion pour vérifier qu'il ne s'y trouve PAS de capsule.
- Fermer la tête d'infusion et appuyer sur la touche réglage VAPEUR et sur la touche TEMPÉRATURE pendant 3 secondes : les voyants VAPEUR et TEMPÉRATURE clignotent pendant la phase de nettoyage, ce qui prendra entre 10 et 15 minutes. Lorsque l'opération est terminée, les voyants VAPEUR et TEMPÉRATURE passent à l'allumage fixe.
- Vider le contenu de la tasse dans l'évier.

#### 2<sup>e</sup> étape : Rinçage à l'eau fraîche

- Remplir le réservoir d'eau fraîche
- Placer une tasse de céramique sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes et l'autre sous l'outil de détartrage.
- Appuyer sur la touche réglage MANUEL M et l'eau coulera pendant environ 90 secondes.
- Appuyer sur la touche VAPEUR et l'eau coulera pendant environ 30 secondes.
- Cela rince la tuyauterie du système d'infusion et élimine tout goût résiduel de vinaigre.
- La machine est maintenant prête à être utilisée comme d'habitude.

**Maintenance:** Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.



## DÉPANNAGE

### Problème : La machine ne s'allume pas.

#### Solution :

- Vérifier que la machine est bien branchée.
- Réarmer le disjoncteur du circuit électrique.
- Vérifier que l'interrupteur est en position marche et que les voyants sont allumés.

### Problème : La machine n'infuse pas le café.

#### Solution :

- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- Vérifier que le réservoir d'eau est bien posé.
- Vérifier que la tête d'infusion est bien fermée.

### Problème : Le café a un goût de chlore ou de minéraux.

#### Solution :

- Envisager d'utiliser de l'eau embouteillée ou filtrée.

### Problème : La machine n'infuse pas une pleine tasse.

#### Solution :

- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 10).

### Problème : La capsule utilisée ne tombe pas dans le bac de récupération des capsules.

#### Solution :

- C'est peut-être que le bac est plein. Vider le bac et essayer à nouveau. Il est possible qu'il faille retirer à la main la capsule qui se trouve dans la tête d'infusion.

### Problème : Je veux modifier la programmation de la machine.

#### Solution :

- Voir les instructions à la page 7.

### Problème : L'intensité des voyants a diminué par rapport à ce qu'elle était.

#### Solution :

- La machine est dotée d'un dispositif éconergétique qui atténue l'intensité des voyants et la puissance d'environ 50 %

après 30 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour que la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

### Problème : La machine s'est éteinte.

#### Solution :

- La machine est dotée d'un dispositif qui l'éteint automatiquement après 60 minutes d'inactivité.

### Problème : Le café est trop chaud.

#### Solution :

- Pour obtenir un café chaud (pas extra chaud), abaisser la touche TEMPÉRATURE pendant 3 secondes pour que la température baisse : le clignotant s'éteint quand la machine atteint la température plus basse.

### Problème : Les voyants COURT et LONG CAFÉ et MANUEL clignotent.

#### Solution :

- Remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement posé.



### Problème : Trop de vapeur.

#### Solution :

- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 10).

### Problème : La machine met plus de temps que d'habitude pour infuser le café.

#### Solution :

- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 10).

### Problème : Le café n'est pas aussi chaud que d'habitude.

#### Solution :

- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 10).

**Problème : Les voyants CAPPUCCINO ☕ et CAFÉ AU LAIT ☕ sont éteints ou ne fonctionnent pas.**

**Solution :**

- Remplir le réservoir à lait ou vérifier qu'il est bien raccordé.

**Problème : L'injection de vapeur s'est arrêtée d'elle-même.**

**Solution :**

- La machine est dotée d'un dispositif qui interrompt automatiquement l'injection de vapeur après une période de 30 secondes. Si l'on veut encore faire mousser du lait, appuyer de nouveau sur la touche VAPEUR ☕.

**Problème : Il n'y a pas de lait qui s'écoule quand j'utilise les touches VAPEUR ☕ CAPPUCCINO ☕ ou CAFÉ AU LAIT ☕**

**Solution :**

- Vérifier que le réservoir à lait est raccordé correctement (voir les instructions de nettoyage à la page 9).

**Problème : Les voyants COURT ☕ et LONG ☕ clignotent rapidement. Aucune touche ne fonctionne.**

**Solution :**

- Le système d'infusion détecte une température trop élevée ou trop basse. Éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.



**Problème : Les voyants CAPPUCCINO ☕ et CAFÉ AU LAIT ☕ clignotent rapidement ou aucune touche ne fonctionne.**

**Solution :**

- Le système d'infusion détecte une température trop élevée ou trop basse. Éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.



**Problème : Les voyants VAPEUR ☕ et TEMPÉRATURE ☕ clignotent rapidement pendant dix secondes après la période de réchauffage/prêt.**

**Solution :**

- Cela indique que la machine nécessite un détartrage. Suivre les instructions de détartrage à la page 9.

**REMARQUE :** La machine peut quand même être utilisée jusqu'à ce qu'elle ait été détartrée.

## RECETTES

Expresso macchiato .....	13
Expresso breve .....	13
Café au lait mousseux .....	13
Expresso au soja .....	13
Café au lait aromatisé .....	14
Mokaccino .....	14
Café moka .....	14
Chocolat chaud .....	14
Cappuccino glacé.....	15
Café au lait glacé .....	15
Glace fouettée à l'expresso.....	15
Martini à l'expresso.....	16
Expresso anisé.....	16
Barbotine.....	16
Flotteur à l'expresso .....	16
Glace italienne à l'expresso.....	17
Tiramisu .....	17
Tranche de jambon sauce grumeleuse.....	18
Bavette à bifteck marinée à l'expresso .....	18

## Expresso macchiato

*Une noisette de mousse de lait fait de cette boisson, un vrai classique.*

Donne une portion

1/2 t. (125 ml) de lait écrémé

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso et mettre une autre tasse sous la buse à vapeur.
2. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche VAPEUR ☕. Lorsque la tasse contient un pouce ou deux de mousse de lait, appuyer de nouveau sur ☕ pour arrêter le mousser.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT ☕ pour que le café soit infusé.
4. À l'aide d'une grande cuillère, déposer une noisette de mousse de lait sur l'expresso.
5. Servir immédiatement.

## Expresso breve

*Une version américaine du café au lait, dans lequel le lait est remplacé par de la crème à café.*

Donne une portion.

1/2 t. (125 ml) de crème à café 10 %

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser la crème dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et mettre une autre tasse sous la buse à vapeur.
2. Régler la vapeur au réglage le plus bas, puis appuyer sur la touche VAPEUR ☕. Lorsque la moitié de la crème a été extraite, appuyer de nouveau sur ☕ pour arrêter le mousser.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer

la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT ☕ pour que le café soit infusé.

4. Verser la crème sur l'expresso et servir immédiatement.

## Café au lait mousseux

*Une merveilleuse façon de commencer la journée!*

Donne une portion.

**1 t. (250 ml) de lait entier**

**1 capsule café iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait.
2. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et mettre une autre tasse sous la buse à vapeur.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus bas, puis appuyer sur la touche VAPEUR ☕.
4. Lorsque l'émulsion s'arrête, appuyer sur la touche CAFÉ ☕ pour que le café soit infusé.
5. Agiter délicatement et servir immédiatement.

**Remarque :** Si l'on désire moins de lait, appuyer sur la touche VAPEUR ☕ pendant le cycle d'émulsion pour interrompre le processus.

Pour un vrai café au lait, utiliser une tasse de 16 oz (500 ml) ou plus et faire deux cycles d'émulsion avant d'infuser le café.

## Expresso au soja

*Un café sans lait tout à fait délicieux.*


Donne une portion.

1/2 t. (125 ml) de boisson au soja

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser la boisson au soja dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.



2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche CAFÉ AU LAIT .
3. Servir immédiatement.

## Café au lait aromatisé


*Utilisez votre sirop préféré!*

Donne une portion.

½ **t. (125 ml) de lait écrémé**

**1 c. à soupe (15 ml) de sirop aromatisé**

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser le sirop dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche CAFÉ AU LAIT .
3. Agiter délicatement et servir immédiatement.

## Mokaccino

*Un cappuccino au chocolat... y a-t-il de quoi de meilleur?*

Donne une portion.


½ **t. (125 ml) de lait écrémé**

**2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat**

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

**1 à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser la moitié du sirop de chocolat dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la

poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche CAPPUCCINO .

3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le reste du sirop de chocolat et remuer. Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao avant de servir.

## Café moka

*Cette boisson ultra riche est une merveilleuse façon de terminer un repas spécial.*


Donne une portion.

½ **t. (125 ml) de lait écrémé**

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

**1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat**

**2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée**  
**1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche CAPPUCCINO .
3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le sirop de chocolat et remuer, coiffer de crème fouettée, puis garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao.

## Chocolat chaud



*Pourquoi attendre l'hiver? Le chocolat chaud prêt en un instant est un régal en tout temps.*

Donne une portion.

½ **t. (125 ml) de lait entier**

**1½ c. à soupe (25 ml) de sirop de chocolat**

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser le sirop dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.

2. Régler la vapeur au réglage bas-moyen, puis appuyer sur la touche VAPEUR .
3. Lorsque la tasse est remplie de lait, appuyer de nouveau sur . Remuer et servir immédiatement.

## Cappuccino glacé

*Infusez votre cappuccino glacé à même le verre à emporter!*


Donne une portion.

½ **t. (125 ml) de lait écrémé**

**4 glaçons**

⅓ **t. (75 ml) de lait entier\***

**1 capsule expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

1. Verser le lait écrémé dans le réservoir à lait.
2. Mettre les glaçons et le lait entier dans un grand verre et placer celui-ci sur le plateau pour tasse de voyage. Positionner la buse à vapeur au-dessus du verre.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche CAPPUCCINO .
4. Lorsque l'infusion est terminée, agiter et servir immédiatement.

\*On peut préparer cette recette avec du lait écrémé, mais le café aura un goût plus beaucoup plus riche s'il est fait avec du lait entier.

## Café au lait glacé

*Maintenant que vous pouvez préparer cette délicieuse boisson à la maison, vous n'aurez plus besoin de vous rendre au café du coin!*

Donne 2½ tasses (625 ml).



½ **t. (125 ml) de lait écrémé**

**2 capsules expresso Lungo iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>**

**2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**

**6 cubes de crème épaisse glacée\***

**6 glaçons**

1. Verser le lait écrémé dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche espresso LONG .
3. Lorsque l'infusion est terminée, placer une nouvelle capsule dans la tête d'infusion et appuyer sur la touche CAFÉ AU LAIT . Ajouter le sucre à l'espresso chaud et l'agiter pour le dissoudre. Laisser refroidir à la température de la pièce.
4. Verser l'espresso, les cubes de crème glacée et les glaçons dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart<sup>MD</sup>. Poser le couvercle et mélanger à régime élevé pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.
5. Servir immédiatement.

**Remarque :** Pour préparer un moka glacé, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat pendant la transformation au mélangeur.

\* Pour faire des cubes de crème épaisse glacée, il suffit de verser de la crème épaisse dans un plateau à glaçons et de la mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

## Glace fouettée à l'espresso

*Délicieuse et onctueuse à souhait!*

Donne environ 3 tasses (750 ml).

**1 t. (250 ml) d'espresso infusé, froid**

**2 t. (500 ml) de crème glacée au café**

1. Placer l'espresso et la crème glacée dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart<sup>MD</sup>.
2. Poser le couvercle et mélanger à très faible régime pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.



## Martini à l'expresso

*Un cocktail pour les vrais amateurs de café - délicieux, mais puissant!*

Donne 1½ t. (375 ml), soit trois portions de ½ t. (125 ml).

### 10 glaçons

½ t. (125 ml) de vodka

½ t. (125 ml) d'espresso infusé, froid

4 c. à soupe (60 ml) de liqueur au rhum et au café

grains de café expresso comme garniture

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les grains de café, dans un shaker à cocktail. Agiter jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé et froid.
2. Verser également dans trois verres à martini.
3. Garnir chaque verre d'un ou deux grains de café et servir immédiatement.

**Remarque :** Pour un martini plus sucré, ajouter une spirale de sirop de chocolat dans chaque verre.


## Expresso anisé

*La façon idéale de finir un bon repas.*

Donne une portion.

1 capsule expresso lungo iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>

1 oz (30 ml) de liqueur d'anis Sambuca

1. Placer une petite tasse à expresso sur le plateau pour expresso.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso LONG . Verser la liqueur d'anis dans un verre à brandy.
3. Servir l'expresso et la liqueur en même temps. Juste avant de le boire, verser la liqueur dans l'expresso.

## Barbotine

*Un dessert léger et simple.*


Donne quatre portions.

4 capsules Lungo iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) de crème fouettée

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

1. Placer un grand verre de 16 oz (470 ml) sur le plateau pour cappuccino ou pour tasse de voyage. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso LONG  pour remplir la tasse (environ une demi-tasse). Répéter avec les autres capsules.
2. Ajouter le sucre dans l'expresso chaud et agiter pour le dissoudre, puis verser dans un bol allant au congélateur. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Lorsque la préparation a refroidi, recouvrir le bol d'une pellicule plastique et le mettre au congélateur. Toutes les heures, pendant environ 5 heures, racler la préparation avec une fourchette pour que des cristaux s'y forment.
4. Au moment de servir, superposer des quantités égales de barbotine et de crème fouettée dans un verre à parfait. Garnir de copeaux de chocolat.

## Flotteur à l'expresso


*Un dessert pour deux personnes. Faites les boules de crème glacée d'avance et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.*

Donne deux portions.

2 boules de crème glacée à la vanille

2 capsules expresso iperEspresso<sup>MD</sup> d'illy<sup>MD</sup>

1. Mettre les deux boules de crème glacée dans deux bols distincts. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso. Préparer une autre tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la

tête. Appuyer sur la touche expresso COURT .

3. Lorsque l'infusion est terminée, répéter et verser chaque expresso sur la crème glacée. Servir immédiatement.

## Glace italienne à l'expresso

*Pour une glace « stimulante », ajoutez des fèves de café expresso enrobées de chocolat noir vers la fin du cycle de mélange.*

Donne environ 4 tasses (1 L), soit huit portions de ½ t. (125 ml).

1 t. (250 ml) de crème épaisse

2 t. (500 ml) de lait entier, divisé

1 t. (250 ml) d'expresso infusé

1 t. (250 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs pincée de sel de mer ou cascher

1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ t. (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux jusqu'à frémissement.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
5. Rebattre la préparation avant de la verser dans le bol de la sorbetière Cuisinart<sup>MD</sup>. Laisser mélanger pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire

une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

## Tiramisu

*Une variation simple de ce dessert italien classique.*

Donne neuf portions.

1 contenant de 8 oz (235 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, refroidi

28 doigts de dame

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

1. Battre la mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main Cuisinart<sup>MD</sup> jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics fermes, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter 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. Tremper chaque extrémité d'un doigt de dame dans ce mélange pendant quelques secondes et déposer dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres doigts de dame et les disposer dans le plat de manière à en couvrir parfaitement le fond.
3. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

4. Au moment de servir, verser la poudre de cacao dans un petit tamis et la saupoudrer sur le tiramisu.

## Tranche de jambon à la sauce grumeleuse

*Une variante d'un mets typique du petit déjeuner du sud des États-Unis. Servez-le avec des biscuits chauds et de la semoule de maïs.*

Donne deux portions.

- 1 c. à thé (5 ml) d'huile**
  - 1 tranche de jambon fumé de 7 oz (200 g) d'environ ¼ pouce (0,64 cm) d'épaisseur**
  - ½ t. (125 ml) d'expresso infusé**
  - 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé**
  - 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, froid**
1. Faire chauffer l'huile dans une poêle de 10 po (25 cm) à feu mi-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter la tranche de jambon. Faire dorer pendant 5 à 6 minutes de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver.
  2. Verser le café dans la poêle et déglacer les sucs de cuisson avec une cuillère en bois. Ajouter le sucre et le faire dissoudre en remuant. Laissez mijoter et réduire à un tiers ou à la moitié. Juste avant de retirer la sauce de la poêle, ajouter le beurre et remuer. Retirer du feu.
  3. Couper la tranche de jambon en deux et le servir nappé ou accompagné de la sauce.

## Bavette à bifteck marinée à l'expresso

*L'expresso tient toute la vedette dans cette marinade vite faite.*

Donne quatre portions.

- 1 t. (250 ml) d'expresso infusé, refroidi**
- 2 c. à soupe (30 ml) de mélasse**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron**
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre de pomme**

- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu**
- ¼ c. à thé (1 ml) de piment rouge broyé**
- 1 lb (500 g) de bavette à bifteck**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**

1. Mettre l'expresso, la mélasse, le jus de citron, le vinaigre, le poivre et le piment dans un bol et les mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la bavette et l'immerger totalement dans la marinade. Réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Préchauffer le supergril Griddler de Cuisinart<sup>MD</sup> muni des plaques lisses, ouvert, au réglage « Sear ». Lorsque le gril est chaud, retirer la bavette de la marinade et la laisser égoutter autant que possible. Assaisonner et griller pendant 5 à 6 minutes de chaque côté pour une cuisson à point.
3. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de trancher et de servir.

## GARANTIE

### GARANTIE INTÉGRALE DE 2 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 2 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](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

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

**Numéro sans frais :**

1-800-472-7606

**Adresse :**

Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

**Adresse électronique :**

[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**

EM-600C

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, 120630 désigne l'année, le mois et le jour (2012, 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](http://www.cuisinart.ca)

# Cuisinart<sup>MD</sup>



Robots  
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries  
de cuisine



Outils et  
gadgets

Cuisinart<sup>MD</sup> offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

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

Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine

15CC147725

IB-14/422-CAN

Toutes les marques de commerce ou les marques de service de tierces parties qui figurent dans le présent livret appartiennent à leur propriétaire.