Cuisinart[MD]

Mousseur à lait Mousse chaude ou froide

SÉRIE FR-16C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS – CUISINART – 3 ANS



Livret d'instructions et de recettes

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

Précautions de sécurité importantes

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le pichet, le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé en présence ou à proximité d'enfants.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service après-vente Cuisinart le plus près pour le faire examiner et réparer ou régler au besoin.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
8. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
11. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.

12. N’utilisez pas l’appareil à d’autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Lorsqu’il y a lieu, branchez le cordon à l’appareil et vérifiez que l’interrupteur est à la position d’arrêt avant de brancher le cordon dans la prise de courant. Au moment de débrancher l’appareil, appuyez sur l’interrupteur pour éteindre l’appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
14. Ne placez pas l’appareil sur un élément chaud d’une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
15. Soyez très prudent en ouvrant le couvercle; le contenu pourrait vous éclabousser.
16. Ne déplacez pas l’appareil pendant qu’il est en fonction, car du liquide chaud pourrait s’en échapper.
17. Laissez l’appareil refroidir parfaitement avant de le manipuler.
18. Pendant que l’appareil est en marche, ne retirez pas le couvercle. Si vous devez ouvrir le couvercle, éteignez d’abord l’appareil en appuyant sur l’interrupteur MARCHE/ARRÊT. Attendez que l’agitateur/fouet ait cessé de tourner avant d’enlever le couvercle.

Conservez les présentes Instructions

Pour usage domestique seulement

Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit 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.

Note sur la fiche

Pour votre protection, l'appareil est muni 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.

Caractéristiques et avantages

1. Couvercle transparent avec garniture d'étanchéité
élimine les fuites et permet d'observer l'opération de moussage.



2. Bec verseur intégré
permet de verser le lait facilement et de réussir l'art du latté.

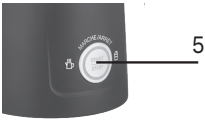
3. Pichet double paroi
reste froid au toucher pendant l'opération de moussage ou de chauffage du lait.

4. Poignée à prise facile
modèle ergonomique qui permet de verser avec précision.

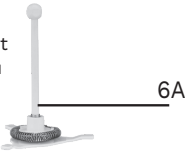


5. Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec voyants à DEL

A. Appuyer brièvement sur l'interrupteur pour faire chauffer du lait ou faire mousser du lait chaud : l'icône à gauche de l'interrupteur s'allumera.

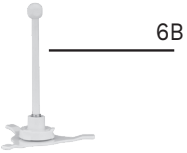


B. Appuyer sur l'interrupteur pendant 5 secondes pour faire mousser du lait froid : l'icône à droite de l'interrupteur s'allumera.



6. Fouet/agitateur

A. Fouet (avec ressort) pour moussage à chaud ou à froid aère le lait pour créer une mousse onctueuse.



B. Agitateur (sans ressort) pour chauffage du lait agite le lait pendant qu'il chauffe pour l'empêcher de brûler.

7. Socle avec range-cordon
facilite le rangement.



Mise en service

Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes sur le mousseur. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement.

L'ÉMULSION DU LAIT

L'émulsion du lait fait deux choses : elle chauffe le lait et y ajoute de l'air pour créer de la mousse. Pour de meilleurs résultats, il faut utiliser du lait froid.

Lait	Quantité de mousse
Lait entier	
Lait faible en gras	
Lait écrémé	
Boisson végétale	

REMARQUE: La quantité de mousse varie selon la quantité de lait utilisée.

Moussage du lait

Moussage du lait

1. Ôter le couvercle et poser le fouet (avec ressort) dans la cavité au fond du pichet.
2. Verser la quantité de lait désirée dans le pichet.

   Remarque: Ne jamais dépasser la ligne de remplissage **FROTH MAX**, car le lait prend de l'expansion en moussant et il débordera si on en met trop.
3. Poser le couvercle sur le pichet. Vérifier que la partie supérieure du fouet est centrée sur le couvercle.
4. Lancer l'opération de moussage en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT : le voyant à DEL sera allumé pendant l'opération.

   A. Pour de la mousse de lait chaud : Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT : l'icône à gauche de l'interrupteur s'allumera.

   B. Pour de la mousse de lait froid : Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes : l'icône à droite de l'interrupteur s'allumera.

   Remarque: L'appareil s'arrête automatiquement à la fin de l'opération de moussage.
5. Ôter le couvercle lorsque l'appareil s'est arrêté.
6. Verser la mousse dans une tasse ou un verre ou la prélever à la cuillère.
7. Nettoyer l'appareil en suivant les instructions données à la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 8.

   Remarque: Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Chauffage du lait

1. Ôter le couvercle et poser l'agitateur (sans ressort) dans la cavité au fond du pichet.

   Remarque: Pour retirer le ressort, exercer une pression légère vers le haut pour le désengager.

   Le ressort peut être rangé dans le couvercle lorsqu'il ne sert pas.

2. Verser la quantité de lait désirée dans le pichet.

   Remarque: Ne jamais dépasser la ligne de remplissage **WARM MAX.**

3. Poser le couvercle sur le pichet. Vérifier que la partie supérieure de l'agitateur est centrée sur le couvercle.

4. Lancer l'opération de chauffage en appuyant brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT : la partie gauche du voyant à DEL sera allumée pendant l'opération.

   Remarque: L'appareil s'arrête automatiquement à la fin de l'opération.

5. Ôter le couvercle lorsque l'appareil s'est arrêté.

6. Verser le lait chaud dans une tasse ou un verre.

7. Nettoyer l'appareil en suivant les instructions données à la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page suivante.

   Remarque: Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

Toujours s'assurer que l'appareil est débranché avant de commencer à le nettoyer.

1. Essuyer l'extérieur avec un chiffon doux humide. Si l'appareil est très souillé, on peut utiliser un savon doux.

2.. Retirer le fouet ou l'agitateur, le laver à l'eau chaude savonneuse et le rincer. On peut aussi retirer la garniture d'étanchéité du couvercle et la laver de la même façon. Bien rincer toutes les pièces.

3.. Nettoyer le pichet à l'eau chaude avec un chiffon doux. En cas de résidus tenaces, les laver avec un savon doux et un chiffon doux pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif. Rincer parfaitement.

ATTENTION : Ne jamais immerger le pichet, le socle, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.

4.. Maintenance : Confier toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

Dépannage

Q : Pourquoi le voyant à DEL ne s'allume-t-il pas lorsque j'appuie sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT?

R : L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que la fiche est enfoncée à fond dans la prise.

R : Le dispositif de sécurité anti-surchauffe s'est déclenché. Laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes.

Q : Pourquoi le lait fuit-il autour du couvercle?

R : Il y a trop de lait dans le pichet. Videz-en.

R : Vérifiez que la garniture d'étanchéité est bien en place. Le cas échéant, vérifiez si elle est souillée, auquel cas, lavez-la et reposez-la.

R : Le couvercle est mal fermé. Posez-le de sorte qu'il soit égal au niveau du pichet et que la garniture ne soit pas visible.

Q : Pourquoi la mousse de lait n'a-t-elle pas l'apparence attendue?

R : Assurez-vous d'utiliser le bon accessoire. Pour l'opération de moussage du lait chaud ou froid, le fouet avec ressort; pour le chauffage du lait, l'agitateur sans ressort. Voyez la rubrique « Chauffage du lait » à la page 7 pour obtenir des instructions sur le retrait et le rangement du ressort.

Recettes

Cappuccino

Une boisson traditionnelle d'expresso recouvert d'une épaisse couche de mousse de lait. On peut facilement remplacer le lait par une boisson végétale.

Donne 1 portion

¼ tasse (50 ml) de lait écrémé froid

1 expresso simple frais infusé

1. Mettre le fouet (avec ressort) dans le pichet. Ajouter le lait. Poser le couvercle. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
2. Verser l'expresso dans une tasse.
3. Lorsque l'opération de moussage est terminée, verser le lait dans l'expresso en utilisant une cuillère pour retenir la mousse, puis garnir de la mousse qui reste. Servir immédiatement.

Café au Lait

Un classique français : un mélange de café fort auquel on ajoute une portion égale de lait chaud.

Donne 1 portion

½ t. (125 ml) de lait entier froid

½ t. (125 ml) de café corsé frais infusé

1. Mettre l'agitateur (sans ressort) dans le pichet. Ajouter le lait. Poser le couvercle.
2. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le lait et le café simultanément dans une grosse tasse. Servir immédiatement.

Voile blanc

Cette boisson populaire pourrait être simplement décrite comme un petit latté fort.

Donne 1 portion de ¾ de tasse (175 ml).

¼ t. (60 ml) de lait entier

1 expresso double frais infusé

1. Mettre l'agitateur (sans ressort) dans le pichet. Ajouter le lait. Poser le couvercle.
2. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser l'expresso dans une tasse et ajouter le lait chaud. Servir immédiatement.

Chaï latté au caramel anglais

Un mariage de sirop de caramel anglais et de thé épicé additionné de lait chaud.

Donne 1 portion

Sirop de caramel anglais :

½ t. (125 ml) d'eau

½ t. (125 ml) de cassonnade

½ t. (125 ml) de pépites de caramel (de marque Heath, par exemple)

1 pincée de sel cascher

Chaï latté :

½ t. (125 ml) de concentré de thé chaï

½ t. (125 ml) de lait entier

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de caramel anglais
Cannelle moulue, comme garniture

1. Mettre l'eau, la cassonnade, les pépites de caramel et le sel dans une petite casserole. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les pépites de caramel soient parfaitement dissoutes. Retirer du feu. Passer au tamis, au besoin. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.
2. Mettre l'agitateur (sans ressort) dans le pichet. Ajouter le concentré de thé chaï. Poser le couvercle.

3. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le thé dans une tasse. Retirer l'agitateur en faisant attention de ne pas se brûler.
4. Poser le ressort sur le fouet. Mettre le fouet (avec ressort) dans le pichet. Ajouter le lait et le sirop de caramel anglais. Poser le couvercle.
5. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le lait dans le thé chaud. Garnir de cannelle moulue. Servir immédiatement.

Remarque : Le sirop au caramel se conserve jusqu'à une semaine dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Thé latté à l'anglaise

Communément appelé « London Fog », ce thé met de l'avant un parfum d'agrumes.

Donne 1 portion

½ t. (125 ml) de lait (n'importe quel type)
1 c. à soupe (15 ml) de sirop simple*
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
½ t. (125 ml) de thé fort Earl Grey frais infusé
1 morceau d'écorce d'orange de 1 po (2,5 cm)

1. Mettre l'agitateur (sans ressort) dans le pichet. Ajouter le lait, le sirop simple et la vanille. Poser le couvercle.
2. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le thé chaud dans une tasse, suivi immédiatement du lait chaud. Garnir d'écorce d'orange. Servir immédiatement.

* Pour préparer le sirop simple : Combiner des quantités égales de sucre et d'eau. Faire chauffer à feux doux jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Laisser refroidir parfaitement avant l'utilisation. Le sirop simple se conserve jusqu'à deux semaines dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Chocolat chaud

Une boisson réconfortante pour chasser la froideur de l'hiver.

Donne 1 portion

½ t. (125 ml) de lait entier

¼ t. (60 ml) de crème à café

2 c. à soupe (30 ml) de cacao en poudre

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1 pincée de sel cascher

1. Mettre l'agitateur (sans ressort) dans le pichet. Ajouter tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle.
2. Appuyer brièvement sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le chocolat chaud dans une tasse. Servir immédiatement.

Latté glacé au miel et à la lavande

Gardez le sirop simple à la lavande de trop! Il pourra être utilisé dans du lait chauffé ou dans un cocktail.

Donne 1 portion

Sirop simple à la lavande :

1 t. (250 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) d'eau

1 c. à soupe (15 ml) de lavande culinaire déshydratée

Latté :

¼ t. (60 ml) de lait (n'importe quel type)

2½ c. à thé (12 ml) de sirop simple à la lavande

½ c. à thé (2 ml) de miel

1 t. (250 ml) de glaçons

1 expresso double frais infusé

1. Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole et faire chauffer à feux doux jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirer du feu et ajouter la lavande. Laisser infuser pendant 30 minutes. Passer le sirop dans un tamis au-dessus d'un petit bol. Jeter la lavande. Couvrir

le sirop et laisser refroidir parfaitement avant l'utilisation.

2. Mettre le fouet (avec ressort) dans le pichet. Ajouter le lait, le sirop et le miel. Poser le couvercle.
3. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes : l'icône du côté droit de l'interrupteur s'allumera. Lorsque l'appareil s'arrête, remplir un verre de glaçons. Verser l'expresso sur les glaçons, puis ajouter le lait à la lavande. Servir immédiatement.

Remarque : Le sirop simple à la lavande se conserve jusqu'à une semaine dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Café glacé façon tiramisu

Une crème de mascarpone onctueuse fait d'un café glacé un dessert instantané.

Donne 2 portions

¼ t. (60 ml) de lait entier

1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé

1 c. à soupe (15 ml) de mascarpone

2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse

2 portions de café glacé ou infusé à froid

½ c. à thé (2 ml) de poudre de cacao, comme garniture

1. Mettre le lait, le sucre granulé et le mascarpone dans un petit bol. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mascarpone soit bien incorporé. Incorporer la crème épaisse.
2. Mettre le fouet (avec ressort) dans le pichet. Ajouter la crème au mascarpone. Poser le couvercle.
3. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes : l'icône du côté droit de l'interrupteur s'allumera. Lorsque l'appareil s'arrête, verser la mousse froid sur le café et saupoudrer de poudre de cacao. Servir immédiatement.

Latté au matcha glacé

Une boisson mousseuse et rafraîchissante pour les chauds après-midis d'été.

Donne 1 portion

½ t. (125 ml) de boisson d'avoine (de type barista de préférence)

1 c. à thé (5 ml) de miel (facultatif)

1 c. à thé (5 ml) de matcha en poudre

Glaçons

1. Mettre le fouet (avec ressort) dans le pichet. Ajouter le lait, le miel et le matcha. Poser le couvercle.
2. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes : l'icône du côté droit de l'interrupteur s'allumera.
3. Pendant l'opération de moussage, remplir un grand verre de glaçons. Lorsque l'appareil s'arrête, verser le latté sur les glaçons. Servir immédiatement.

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 originalpendant 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,
Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: FR-16C Série

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

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- 1Adresse de retour et numéro de téléphone
- 1Description du défaut du produit
- 1Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- 1Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2425 désigne la 24e semaine de l'année 2025.

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**

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China

24ce089117

HV IB-25/011