Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Mousseur à lait Cuisinart[MD] | **Série FR-15C**

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, 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 tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même. Laissez toujours l'appareil refroidir avant le manipuler.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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. Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec la base d'origine. 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. L'appareil doit être placé sur une surface sèche et lisse. Pour éviter tout danger, ne placez pas l'appareil sur une surface inclinée ou inégale.
11. Cet appareil doit uniquement être utilisé pour chauffer ou mousser le lait; il ne doit pas servir à préparer toute autre matière première.

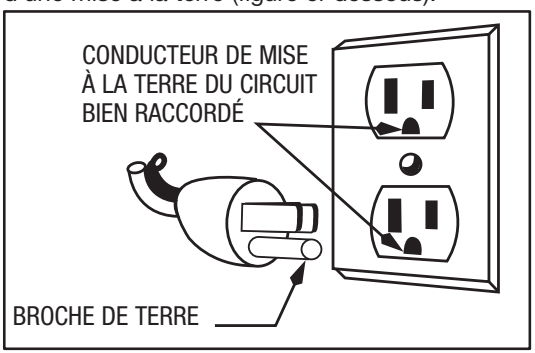
12. Veillez à ne pas dépasser le niveau maximal lorsque vous ajoutez le lait. Si le réservoir est trop plein, le lait risque de déborder hors du couvercle et d'entraîner des brûlures.
13. N'enlevez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Si vous devez retirer le couvercle, appuyez d'abord sur le bouton de mise en marche pour éteindre l'appareil. Retirez le couvercle une fois que l'appareil est éteint et que le fouet cesse de tourner. Attention : Le lait sera chaud.
14. Veuillez éteindre et débrancher l'appareil après utilisation. Lavez à l'eau puis séchez le réservoir en acier, le fouet et le couvercle. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Rangez les pièces sèches dans le réservoir.
15. N'immergez pas la base ni le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
16. Évitez que de l'eau ou un chiffon humide entre en contact avec la base de l'appareil.
17. N'utilisez pas de laine d'acier, de détergent abrasif, ni de liquide corrosif pour nettoyer l'appareil.
18. N'enlevez pas le ressort rotatif du fouet pour éviter tout dommage.
19. Nettoyez le fouet après chaque utilisation pour assurer un bon fonctionnement.
20. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Le non-respect de ces instructions annulera la garantie.
21. Ce produit est réservé à un usage domestique.
22. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées ou les boutons.
23. Ne placez pas l'appareil près d'un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur celui-ci, ni dans un four chaud.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

MISE À LA TERRE

Pour votre protection, mousseur à lait Cuisinart[MD] 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 (figure ci-dessous).



INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures reliées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions.

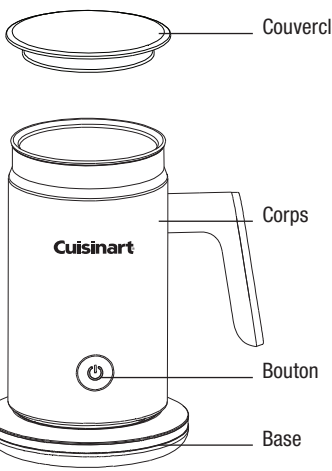
Si l'on utilise une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

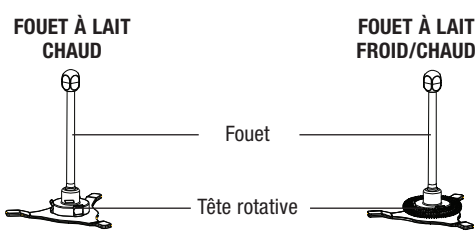
Cet appareil est conçu pour une tension de 120 volts seulement. Il ne doit pas être utilisé avec un transformateur. Tout manquement à cette consigne entraînera l'annulation de la garantie.

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. Veuillez nettoyer le réservoir en acier inoxydable et le fouet avant de les utiliser.

CARACTÉRISTIQUES





MODE D'EMPLOI

Mousse de lait chaud

1. Placer l'appareil sur une surface plane, insérer le fouet à lait froid/chaud(avec ressort) dans le réservoir, ajouter 120 ml de lait dans le réservoir en acier sans dépasser le niveau de remplissage maximal (

), puis mettre le couvercle.
2. Brancher l'appareil. Appuyer sur le bouton pendant une seconde pour mettre l'appareil en marche. L'appareil commence à chauffer et à mousser le lait lorsque le voyant rouge s'allume. L'appareil s'éteint automatiquement une fois le lait moussé.

Mousse de lait froid

1. Placer l'appareil sur une surface plane, insérer le fouet à lait froid/chaud (avec ressort) dans le réservoir, ajouter 120 ml de lait dans le réservoir en acier sans dépasser le niveau de remplissage maximal (

), puis mettre le couvercle.
2. Brancher l'appareil. Appuyer sur le bouton pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. L'appareil commence à mousser le lait froid lorsque le voyant bleu s'allume. L'appareil s'éteint automatiquement une fois le lait moussé.

Lait chaud

1. Placer l'appareil sur une surface plane, insérer le fouet à lait chaud (sans ressort) dans le réservoir, ajouter 0,25 L de lait dans le réservoir en acier sans dépasser le niveau de remplissage maximal (

), et fermer le couvercle.
2. Brancher l'appareil. Appuyer sur le bouton pendant 3 seconde pour mettre l'appareil en marche. L'appareil commence à chauffer le lait lorsque le voyant rouge s'allume. L'appareil s'éteint automatiquement une fois le lait chauffé.

Fonctionnement

1. Pour faire chauffer/mousser le lait, appuyer sur le bouton pendant une seconde. Le voyant rouge s'allume.
2. Pour faire mousser le lait froid, appuyer sur le bouton pendant trois secondes. Le voyant bleu s'allume.
3. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton pendant une seconde.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Rincer le col du réservoir en acier sous le robinet, nettoyer l'intérieur et le fond de l'appareil, puis essuyer l'extérieur avec un chiffon sec.

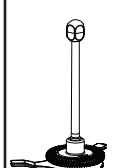
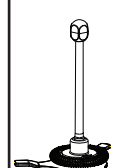
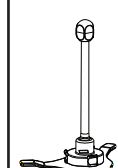
ATTENTION : Ne jamais immerger la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.

2. Retirer le couvercle et le fouet les rincer sous le robinet, les sécher et de les ranger dans le réservoir en acier.
3. Confier toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle Cuisinart autorisé.

REMARQUES

1. Le lait est chauffé à une température de 65 °C pour obtenir une mousse parfaite.
2. Cet appareil peut être utilisé tant pour chauffer que pour mousser le lait. Il suffit d'utiliser le fouet approprié. Pour faire mousser le lait après l'avoir réchauffé, s'assurer que le réservoir en acier a refroidi avant d'insérer le fouet.

GUIDE DE DÉPANNAGE

	MOUSSE DE LAIT CHAUD	MOUSSE DE LAIT FROID	LAIT CHAUD
NIVEAU DE REMPLISSAGE	MAX	MAX	MAX
FOUET	**AVEC** RESSORT 	**AVEC** RESSORT 	**SANS** RESSORT 

RECETTES

Expresso macchiato

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

Donne une portion.

3 c. à soupe (45 ml) de lait écrémé froid

1 expresso standard

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser l'expresso dans une demi-tasse.
3. Lorsque le lait a fini de mousser, prélever une noisette de mousse à la cuillère et la déposer sur l'expresso. Servir immédiatement.

Expresso breve

Une version américaine du café au lait dans laquelle on utilise de la crème à café au lieu du lait.

Donne une portion.

¾ tasse (175 ml) de crème à café 10 % froide

1 expresso standard

1. Verser la crème à café dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser l'expresso dans une tasse.
3. Lorsque la crème à café est chaude, la verser dans l'expresso et servir immédiatement.

Cappuccino

Une couche épaisse de mousse et un soupçon de lait laissent ressortir l'intensité du café dans cette boisson populaire.

Donne une portion.

¼ tasse (60 ml) de lait écrémé froid

1 expresso standard

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser l'expresso dans une tasse.
3. Lorsque le lait a fini de mousser, le verser dans l'expresso en utilisant une cuillère pour retenir la mousse. Garnir de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de mousse. Servir immédiatement.

Café au lait

Semblable au cappuccino, mais contenant plus de lait, ce qui en fait une boisson plus onctueuse.

Donne une portion.

½ tasse (125 ml) de lait écrémé froid

1 expresso standard

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser l'expresso dans une tasse.
3. Lorsque le lait a fini de mousser, le verser lentement dans l'expresso en utilisant une cuillère pour retenir la mousse. Garnir de mousse et servir immédiatement.

Café moka

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

Donne une portion.

¼ tasse (60 ml) de lait écrémé froid
1 expresso standard
1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat
2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée sucrée
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 du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser l'expresso et le sirop de chocolat dans une tasse et remuer. Lorsque le lait a fini de mousser, le verser dans la tasse, en utilisant une cuillère pour retenir la mousse.
3. Garnir d'une noisette de mousse, coiffer de crème fouettée et garnir de chocolat. Servir immédiatement.

Cappuccino glacé

Une boisson terriblement rafraîchissante lors des journées chaudes d'été!

Donne une portion.

2 c. à soupe (30 ml) de lait écrémé froid
4 glaçons
1 expresso standard, froid
⅓ tasse (75 ml) de lait entier

1. Verser le lait écrémé dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur la touche LAIT FROID.
2. Mettre les glaçons dans un grand verre, ajouter l'expresso et le lait entier. Remuer.
3. Lorsque le lait a fini de mousser, garnir le café de mousse. Servir immédiatement.

Chocolat chaud

Pourquoi attendre la neige? Le chocolat chaud prêt en un instant est un régal en tout temps.

Donne une portion.

½ tasse (125 ml) de lait entier froid

1½ c. à soupe (22 ml) de sirop de chocolat

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser le sirop dans une tasse.
3. Lorsque le lait est chaud, le verser dans la tasse et remuer. Servir immédiatement.

Café au lait australien

Appelé « Flat White » en Australie et en Nouvelle-Zélande, ce café au lait est combiné sur le lait mousseux.

Donne une portion.

½ tasse (125 ml) de lait écrémé froid

1 expresso standard

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Lorsque le lait a fini de mousser, le verser dans une tasse en utilisant une cuillère pour retenir la mousse. Verser l'expresso sur le lait.
3. Garnir d'une noisette de mousse et servir immédiatement.

Café au lait français

À la différence du café au lait italien à base d'expresso, celui-ci est fait de café fort infusé.

Donne une portion.

½ tasse (125 ml) de lait entier froid

½ tasse (125 ml) de café fort frais infusé

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.

2. Lorsque le lait est chaud, le verser simultanément avec le café dans une tasse pour les mélanger. Servir immédiatement.

Lait chaud beau dodo

Cette boisson apaisante chassera la froidure de l'hiver ou vous préparera à un bon dodo.

Donne une portion.

1 tasse (250 ml) de lait entier froid
1 c. à soupe (15 ml) de miel
⅛ c. à thé (0,5 ml) de muscade frais moulue et une petite quantité à saupoudrer

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser le miel et la muscade dans une tasse.
3. Lorsque le lait est chaud, le verser dans la tasse et remuer. Saupoudrer de muscade et servir immédiatement.

Thé Chai

Conservez le reste du thé au réfrigérateur et servez-le en thé glacé sur des glaçons.

Donne une portion.

4 tasses (1 l) d'eau
3 bâtonnets de cannelle entiers
1 gousse de vanille, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)
¾ c. à thé (3,75 ml) de gingembre moulu
1½ c. à thé (7 ml) de baies de piment de la Jamaïque
2 c. à thé (10 ml) de gousses de cardamome
¾ c. à thé (3,75 ml) de clou de girofle entier
4 c. à thé (20 ml) de thé noir en feuille (comme du Darjeeling)
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade
⅓ tasse (75 ml) de lait entier froid

1. Combiner tous les ingrédients, sauf la cassonade et le lait, dans une grande casserole. Apporter à ébullition; retirer du feu et laisser infuser pendant 15 minutes.
2. Verser le liquide dans un tamis fin au-dessus d'une casserole propre. Ajouter la cassonade et cuire à feu moyen-doux pendant 5 à 10 minutes, en remuant occasionnellement pour dissoudre la cassonade et réduire légèrement le thé. Retirer du feu et verser 1 tasse (250 ml) de thé dans une tasse.
3. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet et appuyer sur le bouton de marche. Lorsque le lait est chaud, le verser dans le thé et remuer. Servir immédiatement.

* La recette de base (sans le lait) donne plus d'une portion. En la préparant telle quelle, vous aurez la base pour vous préparer un thé chaud, quand vous le désirez.

Punch au lait chaud

Réchauffez-vous l'intérieur avec ce cocktail, qu'on sert traditionnellement pendant le temps des Fêtes.

Donne une portion.

1 tasse (250 ml) de lait entier froid
2 c. à soupe (30 ml) de rhum brun
2 c. à soupe (30 ml) de brandy
1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille (facultatif)
muscade frais moulue à saupoudrer

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Dans une grande tasse ou un grand verre résistant à la chaleur, combiner le rhum, le brandy, le sucre et la vanille.
3. Lorsque le lait est chaud, le verser sur le rhum et agiter pour combiner et dissoudre le sucre. Saupoudrer de muscade et servir immédiatement.

Café irlandais onctueux

Une version plus douce et plus délicate du cocktail classique.

Donne une portion.

3 c. à soupe (45 ml) de lait écrémé froid
1 tasse (250 ml) de café chaud, frais infusé
1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
3 c. à soupe (45 ml) crème irlandaise Baileys Original Irish Cream[MC]*

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Dans une grande tasse ou un grand verre résistant à la chaleur, combiner le café et le sucre et remuer pour dissoudre. Ajouter la crème irlandaise et remuer.
3. Lorsque le lait a fini de mousser, utiliser la cuillère pour prélever une noisette de mousse et en garnir le café. Servir immédiatement.

* Baileys Original Irish Cream[MC] est une marque de commerce de R & A Bailey & Co.

Gruau d'avoine à l'érable et à la cannelle

Savourez ce petit déjeuner satisfaisant en un temps record.

Donne une portion.

½ tasse (125 ml) de lait entier froid
1 sachet de gruau d'avoine nature instantané
⅛ c. à thé (0,5 ml) de sel cacher
1½ c. à thé (7 ml) de sirop d'érable
½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
2 c. à soupe (30 ml) de noix ou de fruits déshydratés

1. Verser le lait dans le réservoir du mousseur muni du fouet. Poser le couvercle et appuyer sur le bouton de marche.
2. Verser le sachet de gruau dans un bol.

3. Lorsque le lait est chaud, le verser sur le gruau et remuer parfaitement. Laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le reste des ingrédients et servir.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés.

La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
Séries FR-15C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2422 désigne la 24e semaine de l'année 2022.

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.**

NOTES :

Cuisinart[MD]


Robots culinaires


Centrifugeuses


Cafetières


Ustensiles de cuission


Outils et accessoires

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et ustensiles de cuisson, outils et accessoires.

www.cuisinart.ca

©2022 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

22CC082195

IB-17540-CAN