Cuisinart[MD]

ESPRESSO BAR[MC]

Machine à expresso mince

SÉRIE EM-160C

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 importantes

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation en mettant la sécurité en premier – pour vous, notre client.

Nous vous rappelons d'être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et vous demandons de toujours observer des consignes de sécurité de base, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEUR.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
3. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
4. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
5. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
6. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
7. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
8. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position d'arrêt, puis retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
9. 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.
10. 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.
11. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
12. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de bris ou de dommages. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-726-0190.
15. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
16. N'utilisez pas un 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 le faire examiner, puis réparer et régler au besoin.
17. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.
18. 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 créer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction.
20. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. La surface de l'élément chauffant restera chaude pendant un temps après l'emploi.
22. Les instructions d'entretien doivent avertir l'utilisateur que toute opération d'entretien doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
23. N'ôtez pas le couvercle durant le cycle d'infusion, car vous risqueriez de vous brûler.
24. **ATTENTION :** Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.
25. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche du cordon et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.

Conservez les présentes instructions Pour usage domestique seulement

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



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



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

Instructions spéciales de sécurité

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir à eau. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir est vide.
3. Vérifiez que le porte-filtre est bien posé quand vous utilisez l'appareil.
4. Ne retirez jamais le porte-filtre en cours d'infusion puisque l'appareil est alors sous pression.
   MISE EN GARDE : Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.

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

Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

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

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, 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.

Note sur la fiche

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

Lorsque le café est infusé dans une tasse de voyage, il faut retirer la cuvette d'égouttage.

REMARQUE : Il est normal que de l'eau s'accumule dans la cuvette d'égouttage.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage. 4
En quête du parfait expresso 5
Caractéristiques et avantages 6
Tableau de commande 7
Accessoires 8
Filtre à eau au charbon 9
Mise en service de l'appareil 9
Programmation de l'appareil. 10
Guide pour un expresso parfait 11
Extraction à froid. 12
Émulsion du lait 12
Distribution d'eau chaude 13
Nettoyage et entretien 13
Garantie 15
Recettes 16

Instructions de déballage importantes

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez toute la documentation.
3. Couchez la boîte sur le dos et glissez le contenu hors de la boîte.
4. Mettez la boîte de côté et retirez la pièce en polymousse du dessus.
5. Retirez le porte-filtre et la boîte blanche marquée « Accessoires » de la pièce en polymousse.
6. Déballez le porte-filtre et mettez-le de côté.
   REMARQUE : Le porte-filtre contient le filtre pour expresso double.
7. Ouvrez la boîte d'accessoires et videz-la.

REMARQUE : La boîte contient le pichet à mousser le lait, le presse-mouture, le filtre pour expresso simple et l'aiguille de nettoyage de la buse vapeur. Voyez tous les renseignements à ce sujet à la page 8.

8. Retirez l'appareil de la pièce de polymousse et sortez-le du sac en polyéthylène.
9. Placez l'appareil sur une surface plate et retirez tout le reste du matériel et du ruban d'emballage.

REMARQUE : Le filtre à eau au charbon et le porte-filtre se trouvent à l'intérieur du réservoir à eau.

10. Mettez les filtres et la cuillère à café dans le compartiment de rangement derrière la cuvette d'égouttage. Voyez tous les renseignements à ce sujet aux pages 6 et 8.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre machine à expresso un jour.

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

En quête du parfait expresso

Il est généralement convenu qu'un bon expresso est le résultat des quatre éléments suivants :

Élément 1: L'eau

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

Élément 2 : Le café

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

Élément 3 : La mouture

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

Élément 4 : La compression de la mouture

La compression de la mouture est une étape cruciale du processus de préparation du café. Comprimez la mouture en appuyant dessus avec le presse-mouture en exerçant une pression moyenne. Ajoutez du café au besoin et comprimez-le de nouveau pour avoir la bonne quantité. Évitez de trop remplir le filtre. Si la mouture est comprimée insuffisamment, l'eau percolera trop rapidement et les arômes ne seront pas pleinement extraits; si au contraire, elle est trop comprimée, l'eau percolera trop lentement et les arômes seront surextraits; il est possible aussi que le filtre déborde.

Caractéristiques et avantages

1. **Chauffe-tasses**
   Sert à réchauffer les tasses à expresso.

2. **Tableau de commande**
   Voir l'illustration détaillée à la page suivante.

3. **Tête d'infusion**
   Reçoit le porte-filtre qui peut être placé en deux positions (verrouillé et déverrouillé), ce qui facilite le nettoyage.

4. **Porte-filtre sans fond**
   Porte-filtre sans fond en acier inoxydable de 54 mm.

5. **Couvercle du réservoir à eau**

6. **Réservoir à eau de 51 oz amovible**

7. **Buse vapeur et eau chaude**
   Sert à faire chauffer le lait à la vapeur qui entre dans la préparation des cappuccinos ou des lattés ainsi qu'à distribuer de l'eau chaude.

8. **Position de cuvette réglable**
   Sert à positionner la cuvette pour les tasses de plus petit volume.

9. **Grille d'égouttage amovible**
   Simplifie le nettoyage.

10. **Cuvette d'égouttage amovible**
    Simplifie le nettoyage et facilite la mise en place de tasses plus petites.

11. **Pompe de 15 bars (non montrée)**
    Pression de 15 bars pour une extraction équilibrée.



Tableau de commande

1. **Interrupteur marche/arrêt**
   Sert à allumer et à éteindre l'appareil. Le voyant annulaire s'allume lorsqu'on appuie sur la touche.
2. **Touche Froid**
   Sert à activer la fonction d'extraction à froid.
3. **Touche Simple**
   Règle l'infusion pour une dose simple d'expresso.
4. **Touche Double**
   Règle l'infusion pour une dose double d'expresso.
5. **Voyant Nettoyage/Détartrage**
6. **Voyant Manque d'eau**
7. **Bouton Vapeur/eau chaude**
   Sert à commander la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

   7A. **Position MARCHE**
   Sert à activer la fonction de distribution de vapeur ou d'eau.

   7B. **Position ARRÊT**
   Sert à désactiver la fonction de distribution de vapeur ou d'eau.
8. **Touche Vapeur**
   Sert à lancer le préchauffage pour la fonction vapeur. Le voyant annulaire s'allume lorsque la fonction est prête à être utilisée.



Accessoires

1. **Pichet à mousser le lait**
2. **Porte-filtre sans fond**
3. **Filtre dose simple**
   Sert à recevoir la mouture pour un expresso simple.
4. **Filtre dose double**
   Sert à recevoir la mouture pour un expresso double.
5. **Aiguille de nettoyage**
6. **Filtre à eau au charbon**
7. **Porte-filtre à eau au charbon**
8. **Outil presse-mouture et cuillère**



Filtre à eau au charbon

Comment poser le filtre à eau

- Retirez le filtre du sac en polyéthylène. Immergez le filtre dans l'eau froide du robinet et laissez-le tremper pendant 15 minutes.
- Retirez le porte-filtre au charbon du réservoir à eau.
- Appuyez sur le logement du porte-filtre et tirez-le vers vous pour l'ouvrir.

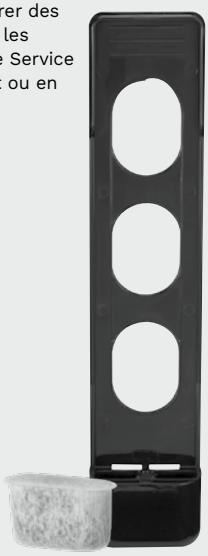


- Placez le filtre dans le porte-filtre et fermez-le. Faites attention : Si le filtre est mal placé, il risque de se déchirer.
- Rincez le filtre et le porte-filtre en le tenant, ouverture sur le fond, directement sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes.
- Laissez le filtre s'égoutter complètement.
- Reposez le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, en le poussant jusqu'au fond.

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

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

www.cuisinart.ca



Mise en service de l'appareil

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

IMPORTANT: Avant d'utiliser la machine à expresso pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de la rincer. Voyez les instructions ci-dessous.

Retirez le bouchon rouge au dos du réservoir à eau.

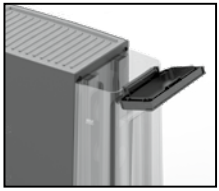
Poser la cuvette d'égouttage

Glissez la cuvette d'égouttage dans l'appareil en vous assurant qu'elle et sa grille sont bien en position.

Ajouter de l'eau

Pour remplir l'appareil d'eau, retirez le réservoir en le soulevant à l'écart de l'appareil et remplissez-le d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée. Reposez-le. Il est également possible de remplir le réservoir par le couvercle, sans le retirer de l'appareil.





REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas lorsque le réservoir n'est pas bien posé ou qu'il est vide.

Effectuer un cycle de rinçage

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt : le voyant annulaire s'allume, indiquant que l'appareil est en marche. Les touches d'infusion Simple et Double clignotent lentement, indiquant que l'appareil est en mode de chauffage.



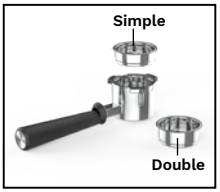
REMARQUE : Avant d'allumer l'appareil, vérifier que le bouton Vapeur/eau chaude est réglé à la position d'arrêt.



2. Vérifiez que la cuvette d'égouttage et sa grille sont en place.
3. Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas quand le réservoir est vide. Le voyant Manque d'eau reste allumé tant que le réservoir n'est pas rempli.

4. Mettez un filtre pour expresso simple ou double dans le porte-filtre. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.





5. Mettez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre sans fond.
6. Appuyez sur la touche d'infusion Simple et laissez l'eau couler pendant 20 à 25 secondes.

REMARQUE : S'il n'y a pas d'eau qui s'écoule de la tête d'infusion, placez un récipient sous la buse vapeur. Mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position de marche pour que l'eau coule pendant 20 à 25 secondes, puis remettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.

Programmer l'appareil

La machine à expresso Espresso Bar[MC] de Cuisinart est programmable. Comme dans les cafés-bistros, les fonctions « expresso simple » et « expresso double » donnent des portions de 1 once et de 2 onces respectivement. Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer l'appareil pour augmenter ou réduire les dosages au goût, à l'once près. Voyez plus de renseignements à ce sujet dans le tableau à la page 11.

Programmation de l'expresso simple

1. Mettez le filtre pour expresso simple dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et comprimez-la avec le presse-mouture. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.

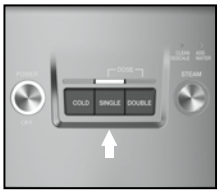




2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.



3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Simple pendant 3 secondes : le voyant correspondant commencera à clignoter lentement et l'expresso commencera à couler.



4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Simple : le voyant clignotera 5 fois et un signal sonore se fera entendre, indiquant que le dosage pour l'expresso simple a été programmé et mémorisé.
5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Programmation de l'expresso double

1. Mettez le filtre pour expresso double dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et comprimez-la avec le presse-mouture. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.
2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Double pendant 3 secondes : le

voyant correspondant commencera à clignoter lentement et l'expresso commencera à couler.



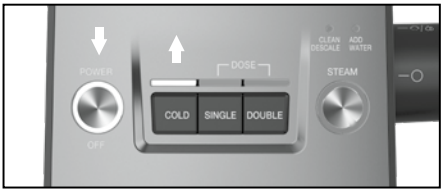


4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Double : le voyant clignotera 5 fois et un signal sonore se fera entendre, indiquant que le dosage pour l'expresso double a été programmé et mémorisé.
5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Rétablissement des réglages faits en usine

Pour rétablir les réglages d'origine faits en usine :

1. Appuyez sur l'interrupteur et la touche Froid pendant environ 3 secondes ou jusqu'à ce que le signal sonore (1 bip) se fasse entendre. À ce moment-là, les voyants Marche, Froid, Simple et Double clignoteront une fois.



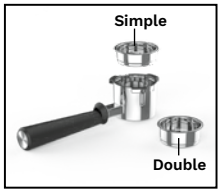
2. L'appareil est maintenant reprogrammé selon les réglages d'origine. Il utilisera ces réglages la prochaine fois que vous ferez un expresso simple ou un expresso double. Voyez les différents réglages par défaut dans le tableau ci-dessous :

	Réglages par défaut	Quantité	Fourchette programmable
Volume d'infusion	Simple	1,0 oz	1,0 à 2,7 oz
	Double	2,0 oz	1,7 à 4,0 oz

3. L'appareil repasse ensuite en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Guide pour un expresso parfait

1. Vous voudrez peut-être préchauffer les tasses en les mettant sur le chauffe-tasses; cela aide à préserver la crème de l'expresso. (Retirez les tasses au moment lorsque vous êtes prêt à y infuser le café.)
2. Mettez le filtre désiré dans le porte-filtre. Utilisez le filtre d'une dose pour un expresso simple ou celui de deux doses pour un expresso double.



3. Avec la cuillère, mettez la mouture dans le filtre à raison de deux cuillères pour un expresso simple et de trois pour un expresso double.

CONSEIL : Si le porte-filtre semble trop plein, tapotez-le légèrement sur le comptoir pour égaliser la mouture.



4. À l'aide du presse-mouture, comprimez la mouture en exerçant une pression modérée.



IMPORTANT : Assurez-vous de ne pas trop remplir le filtre pour éviter les risques de débordement.

Expresso simple – quantité recommandée : 7 à 9 g
Expresso double – quantité recommandée 13 à 15 g

REMARQUE : Vérifiez que l'appareil est prêt à être utilisé. Lorsque les voyants Marche, Froid, Simple et Double et Vapeur sont allumés, l'appareil est réchauffé et prêt à infuser le café.

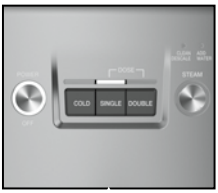
5. Enlevez l'excédent de mouture (le cas échéant) sur le bord du filtre.

6. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.

7. Mettez une tasse sous le porte-filtre.



8. Appuyez sur la touche d'infusion Simple ou Double, selon le cas, pour lancer l'infusion. L'infusion débutera et cessera automatiquement après l'écoulement du volume programmé. Pour arrêter l'infusion manuellement avant la fin, appuyez à nouveau sur la touche Simple ou Double.



9. Vérifiez la couleur du café infusé : idéalement, il aura une teinte foncée et caramel aux reflets rougeâtres.

10. Servez l'expresso immédiatement.

11. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion.

12. Jetez le marc de café.

Extraction à froid

Cette fonction permet d'infuser un café sans chaleur en utilisant l'eau à température ambiante pour extraire toutes les nuances de saveurs des grains de café. C'est l'idéal pour préparer des boissons de spécialité froides ou glacées en toute facilité.

1. Suivez les étapes 3 à 7 du Guide pour un expresso parfait à la page 11.

2. Appuyez sur la touche Froid : les voyants des touches d'infusion Simple ou Double clignoteront tant que vous n'aurez pas sélectionné le volume d'infusion.

REMARQUE : L'infusion simple a un volume de 3,45 oz et l'infusion double, de 5 oz.

3. Pour une boisson à emporter, retirez la cuvette d'égouttage et infusez le café directement dans une tasse de voyage sous la tête d'infusion.

Mode veille

Après 30 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement.

Émulsion du lait

Émulsionner le lait consiste à le faire chauffer à la vapeur et à y ajouter de l'air pour lui donner une texture onctueuse. C'est un art que l'on apprend à maîtriser avec le temps et la pratique.

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

CONSEIL : Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait chauffer.

2. Versez le lait froid dans le pichet à mousser en acier inoxydable, jusqu'à la moitié à peu près, sans dépasser la marque MAX.

3. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur; le voyant clignote lentement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.

4. Éliminez l'eau qui se trouve dans la buse vapeur en plaçant celle-ci au-dessus de la cuvette d'égouttage.

5. Lorsque le voyant Vapeur s'allume, c'est que la fonction est activée. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la buse, remettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.

6. Ramenez la buse vapeur sur le côté de l'appareil.



7. Immergez la buse vapeur dans le lait de sorte que son extrémité se trouve à environ un demi-pouce (1,25 cm) sous la surface et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur.

8. Penchez le pichet de sorte que la buse vapeur repose sur son bec verseur. Descendez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela fera tourbillonner le lait dans le pichet.

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

9. À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez le niveau du lait en descendant le pichet tout en maintenant l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface.
10. Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit immergée au centre.

CONSEIL : La quantité de mousse nécessaire varie selon les boissons. Par exemple, il en faut plus pour un cappuccino que pour un latté.

11. Coupez immédiatement la vapeur en ramenant le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.

IMPORTANT: Ne faites pas bouillir le lait.

12. Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'extrémité et la tige de la buse avec un chiffon humide propre et expulsez une petite quantité de vapeur.



Distribution d'eau chaude

1. Mettez une tasse ou un récipient sous la buse vapeur et mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position de marche pour activer la fonction d'eau chaude.



REMARQUE : Assurez-vous que le voyant Vapeur est éteint, car autrement la fonction vapeur sera activée.

2. L'eau chaude cessera de couler après 1 minute. Ramenez le bouton Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.
3. Retirez le tasse ou le récipient et laissez la buse vapeur égoutter au-dessus de la cuvette d'égouttage.

Nettoyage et entretien

Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.

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

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Rincez les filtres et le porte-filtre à l'eau immédiatement après les avoir utilisés pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez utiliser une aiguille de nettoyage pour déboucher les orifices, au besoin.
- Périodiquement, faites fonctionner l'appareil, porte-filtre vide en position, avec de l'eau seulement pour rincer les particules de café qui pourraient y être demeurées.
- Essuyez l'intérieur de la tête d'infusion avec un linge humide pour éliminer les particules de café.

Nettoyage du bâti et du chauffe-tasses

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

Nettoyage de la grille de la cuvette d'égouttage



- Nettoyez la grille fréquemment et, en particulier, lorsque la cuvette est pleine.
- Lavez la grille à l'eau tiède savonneuse et rincez-la parfaitement. Utilisez un liquide pour la vaisselle non abrasif. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface.

Nettoyage de la cuvette d'égouttage

- Après avoir enlevé la grille, retirez la cuvette et essuyez-la avec un chiffon humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

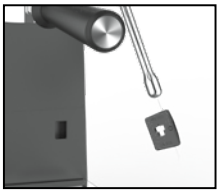
REMARQUE : Ne mettez aucune pièce ni accessoire de la machine à expresso dans le lave-vaisselle.

Nettoyage de la buse vapeur

- Nettoyez toujours la buse vapeur après l'avoir utilisée pour faire mousser du lait.
- Essuyez-la avec un chiffon humide, puis positionnez-la au-dessus de la cuvette d'égouttage et mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position de marche afin d'expulser les résidus de lait.



- Vérifiez que le bouton Vapeur/eau chaude est à la position d'arrêt. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Si la buse vapeur est colmatée, utilisez l'aiguille pour la déboucher.



Détartrage

Le détartrage, c'est l'opération qui consiste à éliminer les dépôts de calcium qui se forment à la longue sur les pièces métalliques de la machine à expresso.

Pour que votre appareil vous donne les meilleurs résultats possibles, vous devez faire un détartrage de temps à autre. Le besoin de détartrage varie selon la dureté de l'eau que vous utilisez et la fréquence d'emploi de l'appareil.

Le voyant Nettoyage/Détartrage s'allume quand l'appareil a besoin d'être détartré.

Voici comment faire le détartrage :

1. Placez deux récipients de 1,5 L (50 oz), un sous la tête d'infusion et l'autre sous la buse vapeur.
2. Remplissez le réservoir d'eau à capacité d'une solution faite de deux tiers d'eau pour un tiers de vinaigre ou encore, remplissez le réservoir d'eau à capacité et y ajoutez une pastille détartrante.
3. Appuyez sur les touches d'infusion Froid et Simple pendant 3 secondes : le voyant Nettoyage/Détartrage se mettra à clignoter.
4. Mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position de marche : le voyant Nettoyage/Détartrage clignotera lentement, signe que l'opération de détartrage a débuté.
5. De l'eau chaude s'écoulera de la buse vapeur.
6. Lorsque le voyant Nettoyage/Détartrage se met à clignoter, mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt : l'eau chaude s'écoulera de la tête d'infusion, puis le voyant Nettoyage/Détartrage se mettra à clignoter lentement. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Vapeur se mettra à clignoter et le voyant Manque d'eau s'allumera.
7. Videz les deux récipients (et la cuvette d'égouttage au besoin) et remettez-les en position.
8. Remplissez le réservoir d'eau à capacité.
9. Appuyez sur la touche Vapeur : le voyant Nettoyage/Détartrage clignotera lentement, signe que le cycle de nettoyage a débuté. De l'eau chaude s'écoulera de la tête d'infusion.
10. Lorsque le voyant Nettoyage/Détartrage se met à clignoter, mettez le bouton Vapeur/eau chaude à la position de marche : l'eau chaude s'écoule de la buse vapeur, puis le voyant Nettoyage/Détartrage se met à clignoter lentement.
11. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Nettoyage/Détartrage s'éteint, le voyant Manque d'eau s'allume et les voyants Froid, Simple et Double clignotent. L'opération de détartrage est terminée.

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

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

Adresse électronique :
consumer_canada@conair.com

Modèle :
EM-160C

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

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

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

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.

RECETTES

Américano 16

Macchiato 16

Cappuccino 16

Café latté 17

Voile blanc 17

Cortado 17

Café au Lait 17

Expresso secoué glacé cassonnade et avoine 18

Expresso tonique 18

Martini à l'expresso mexicain 18

Coulée irlandaise à l'expresso 18

Affogato 18

Américano

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

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
2/3 à ¾ t. (160 à 175 ml) d'eau chaude

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Sélectionner Eau chaude et, avec la buse vapeur, verser de l'eau chaude sur l'expresso.
3. Servir immédiatement.

Macchiato

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

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso simple dans une tasse (idéalement, une demi-tasse) résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation d'une mousse et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, garnir l'expresso d'environ 1 c. à soupe (15 ml) de mousse de lait.
4. Servir immédiatement.

Cappuccino

Traditionnellement, le cappuccino est composé d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
1/3 t. (80 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse environ aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser environ 3 oz (90 ml) de lait chaud lentement dans l'expresso et garnir de 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de lait mousseux.
4. Servir immédiatement.

Café latté

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

Donne 1 portion

Gro Mouture pour un expresso double
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse jusqu'au rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
4. Servir immédiatement.

Voile blanc

Cette boisson populaire pourrait être simplement décrite comme un petit latté fort. Typiquement, elle contient plus d'expresso que de lait et elle est recouverte d'une mince couche de micromousse.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse à peu près aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser une petite quantité de lait chaud (environ la moitié du volume de l'expresso) lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Garnir d'une couche très mince de mousse.
4. Servir immédiatement.

Cortado

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

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. IInfuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.
2. IVerser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. IVerser une petite quantité (environ 1½ à 2 oz [45 à 60 ml]) de lait chaud lentement dans l'expresso.
4. IServir immédiatement.

Café au lait

Une boisson simple généralement préparée à partir d'un café filtre auquel on ajoute une part égale de lait chaud. Ici, on a remplacé le café filtre par un expresso pour une saveur plus marquée.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser tout le lait dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère.
4. Servir immédiatement.

Expresso glacé cassonade et avoine secoué

Un mélange d'expresso et de boisson d'avoine donne une boisson glacée mousseuse et savoureuse que l'on veut secouée, pas remuée.

Donne 1 portion

Sirop simple à la cassonnade :
1 t. (250 ml) de cassonade
1 t. (250 ml) d'eau

Expresso :
Mouture pour un expresso double
1½ t. (375 ml) de glaçons
½ t. (125 ml) de boisson d'avoine non sucrée
2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple à la cassonade (recette ci-dessus)

1. Combiner les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faire chauffer au feu doux-moyen jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu et laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.
2. Infuser un expresso double par extraction à froid.
3. Remplir un pot Mason ou un mélangeur à cocktail de glaçons. Verser l'expresso, la boisson d'avoine et le sirop simple sur les glaçons. Fermer le couvercle et secouer vigoureusement pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que les parois soient extrêmement froides.
4. Pour servir, verser sur des glaçons et garnir d'une pincée de cannelle.
5. Servir immédiatement.

Expresso tonique

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

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
1 c. à thé (5 ml) de sirop simple (facultatif ou au goût)
1 à 2 filets d'amers à cocktail (comme Angostura)
5 oz (150 ml) de soda tonique
Zeste de citron ou d'orange comme garniture

1. Infuser un expresso double dans une petite tasse par extraction à froid.
2. Remplir un verre à gin de glaçons. Ajouter le sirop simple (si on l'utilise), les amers et le soda tonique; remuer. Verser lentement dans l'expresso froid. Garnir du zeste.
3. Servir immédiatement.

Martini à l'expresso mexicain

Remplacer la vodka par une tequila reposado de qualité apporte des notes de caramel à cette boisson sûre de faire parler d'elle.

Donne 2 portions

2 oz (60 ml) d'expresso infusé
2 oz (60 ml) de tequila reposado
3 oz (90 ml) de liqueur de café à base de rhum
glaçons

1. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter l'expresso, la tequila et la liqueur de café.
2. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans deux verres à martini froids.
3. Servir immédiatement.

Coulée irlandaise à l'expresso

Ce cocktail sucré (communément appelé « mudslide ») est rehaussé par l'expresso. Vous pouvez y ajouter de la crème glacée pour en faire un lait frappé version adulte.

Donne 2 portions

Sirop de chocolat
Glaçons
3 oz (90 ml) d'expresso infusé
2 oz (60 ml) de boisson irlandaise à la crème
1 oz (30 ml) de vodka
1 oz (30 ml) de liqueur de café

1. Verser un filet de sirop de chocolat sur les parois intérieures de deux grands verres et remplir de glaçons.
2. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter tous les autres ingrédients.
3. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans les verres préparés.
4. Servir immédiatement.

Affogato

Ce dessert glacé italien est appelé « flotteur à l'expresso » en français. Faites les boules de gelato et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
1 boule de gelato ou de crème glacée à la vanille

1. Infuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.
2. Mettre le gelato dans un petit bol et verser l'expresso chaud lentement dessus.
3. Servir immédiatement.

©2024 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

EM-160C

IB-18881-CAN