Cuisinart®

Coffee Center® BaristaBar

SS-4N1T SERIES

THREE YEAR WARRANTY - CUISINART - 3 YEAR

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction & Recipe Booklet

MANUAL DE INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or base unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when either the appliance or display clock is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always fill water reservoir first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off” position, and then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Snap lid securely onto carafe before serving any beverages.
14. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycle.
15. The carafe is designed for use with this appliance only. It must never be used on the range top.
16. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
17. Do not use a cracked carafe or a carafe with a loose or weakened handle.
18. Do not lift handle to open the lid of the Coffee Maker while brewing is in progress.
19. Do not overfill the water reservoir with water. Use **ONLY WATER** in this appliance! Do not put any other liquids or foods in the water reservoir except as instructed in the cleaning instructions in this guide.
20. Do not clean carafe, resting plate, or single-serve drip tray with harsh cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
21. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
22. Do not place cloth or otherwise restrict airflow beneath Coffee Maker.
23. Use only the Cuisinart® Gold-Tone Commercial-Style Filter or standard cone-shaped paper filters with this unit. OTHER GOLD-TONE PERMANENT FILTERS MAY CAUSE THE COFFEE MAKER TO OVERFLOW.
24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
25. Use only capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.
26. **WARNING:** To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of dangerous uninsulated voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords may be used if care is exercised.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

OPERATING NOTICE

Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any or a combination of any of the following conditions: using too finely ground coffee; using two or more paper filters; using the gold-tone filter in conjunction with a paper filter; not properly cleaning coffee grounds from the gold-tone filter; allowing coffee grounds to spill over the filter.

Caution: Never open the filter basket during the brewing cycle, even if no water is draining from the filter basket, since extremely hot water/coffee can spill out from the filter basket and cause injury. If water/coffee is not draining from the filter basket during the brewing cycle, unplug the unit and wait 10 minutes before opening and checking the filter basket.

CONTENTS

Important Safeguards. 2
Unpacking Instructions 4
The Quest for the Perfect Cup of Coffee 4
Features and Benefits 5–6
Control Panel 7–8
Charcoal Water Filter 9

10-Cup Coffee Maker Instructions

Setting Up Your 10-Cup Coffee Maker 9
Programming Your 10-Cup Coffee Maker 9
Brewing Coffee. 10
Brew Pause™ Feature 10
10-Cup Coffee Maker Cleaning and Maintenance 11

Single-Serve Coffee Maker Instructions

Setting Up Your Single-Serve Coffee Maker. . 12
Using the Single-Serve Coffee Maker 13
Brewing with a Reusable Filter Cup. 14
Making Espresso 14
Using Steam Wand for Frothing Milk. 16
Using Steam Wand for Hot Water 17
Single-Serve Cleaning and Maintenance. 18
Cleaning the Steam Wand 19
Troubleshooting 20
Warranty. 21
Recipes. 22

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove the instruction book and any other literature.
3. Turn the box so that the back side of the Coffee Maker is down and slide the Coffee Maker from the box.
4. After the Coffee Maker has been removed, place the box out of the way and lift off the packing material.
5. Grasp the carafe by its handle, remove it from the resting plate, and remove the polybag.
6. Remove the polybag covering the Coffee Maker.

Save all packing materials in case you have to ship the machine in the future.

KEEP ALL PLASTIC BAGS AWAY FROM CHILDREN.

THE QUEST FOR THE PERFECT CUP OF COFFEE

ELEMENT 1: WATER

Hot beverages are made up primarily of water. If water doesn't taste good from the tap, it won't taste good in your drink. Cuisinart includes charcoal water filters in its water reservoirs to remove chlorine, bad tastes, and odors for the purest flavors every time you brew.

ELEMENT 2: COFFEE

The flavor of your beverage comes from the coffee, tea, cocoa – or whatever you're brewing. To achieve the best taste, always use the best ingredients. Select fresh, high-quality beans or ground coffee, and only the best single-serve capsules.

ELEMENT 3: GRIND

The grind of coffee or the refinement of tea leaves is critical for proper flavor extraction. Pre-ground ingredients in top-quality single-serve capsules ensure excellent, flavorful results. When using beans or pre-ground coffee to brew into the carafe, the grind is just as critical. If it's too fine, overextraction will result in bitterness and may clog the filter. If too coarse, maximum flavor is not extracted. We recommend a medium-fine grind.

ELEMENT 4: PROPORTION

Coffee that is too strong or too weak is always a disappointment. Follow the recommended portions of ground coffee in the instructions under Brewing Coffee for the drip side or under Brewing with a Reusable Filter Cup for the single-serve. You can later adjust the amount to suit your taste.

10-CUP COFFEE MAKER FEATURES AND BENEFITS

1. **Coffee Maker Reservoir Cover**
   Flips back for easy filling.
2. **Coffee Maker Water Reservoir (not shown)**
   With water level indicator window.
3. **Showerhead (not shown)**
   Distributes water evenly over coffee, reducing temperature loss as water passes through grounds.
4. **Coffee Maker Control Panel**
   See detailed illustration, page 7.
5. **Brew Pause™**
   Stops flow of coffee from basket when carafe is removed from the resting plate, so a cup can be poured mid-brew.
6. **Thermal Carafe**
   An easy-pour, dripless, double-wall insulated, 10-cup thermal carafe with ergonomic handle that keeps coffee hot up to 4 hours.
7. **Charcoal Water Filter Holder**
   Holds filter firmly in place.
8. **Charcoal Water Filter**
   Eliminates chlorine, bad tastes, and odors from tap water.
9. **Resting Plate**
   Scratch resistant with nonstick coating.
10. **Filter Basket (not shown)**
    Holds a #4 paper filter or a permanent filter.
11. **Filter Basket Holder (not shown)**
12. **Ready Tone (not shown)**
    Signals the end of the brew cycle with five beeps.
13. **Power Loss Backup System (not shown)**
    One-minute protection if a breaker trips, unit is unplugged, or power fails. Holds all programmed information, including time of day and Auto On time.

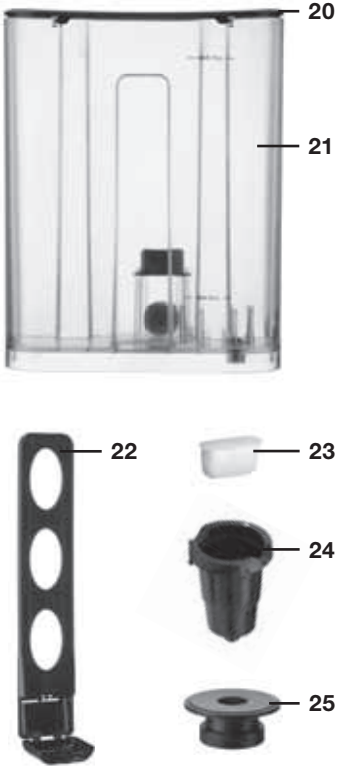


***All materials that come in contact with coffee or water are BPA free.**

SINGLE-SERVE COFFEE MAKER FEATURES AND BENEFITS

14. **Brewer Handle**
15. **Brew Head**
16. **Brewing Chamber**
    Single-Serve Coffee
    Holds Removable Pod Capsule Holder.
    Espresso Holds Removable Espresso Capsule Holder.
17. **Control Panel**
    See detailed illustration on page 8.
18. **Steam & Hot Water Wand**
    Steams milk or dispenses hot water.
19. **Adjustable Shelf**
    Drip tray can be moved up to accommodate smaller cups.
    a. **Removable Drip Tray Plate**
    b. **Removable Drip Tray**
20. **Reservoir Lid**
21. **72-Ounce Removable Water Reservoir**
22. **Charcoal Water Filter Holder**
23. **Charcoal Water Filter**
24. **Removable Pod Capsule Holder**
25. **Removable Espresso Capsule Holder**
26. **Power Cord (not shown)**
27. **Energy-Saving Mode (not shown)**
    Unit lights will dim after 30 minutes of being idle. To reactivate, turn function knob or press any button. To turn off completely, unplug the unit.





***All materials that come in contact with coffee or water are BPA free.**

GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

10-CUP COFFEE MAKER CONTROLS

Detailed programming and use instructions are on pages 9–11.



1. **Clock Display**
   Displays time of day and Auto On time.
2. **Hour and Minute Buttons**
   Use to set hours and minutes for time of day, and Auto On time.
3. **ON/OFF Button**
   Turns Coffee Maker on and off. Activates and deactivates AUTO ON feature.
4. **BOLD Strength Setting with Indicator**
   Lets you choose bold or regular coffee strength; indicator appears in Clock Display when BOLD is selected.
5. **CLEAN Button**
   Indicator appears in Clock Display when it is time to decalcify your Coffee Maker.
6. **TONE OFF Symbol**
   Appears when audible alert at end of brew cycle is off.
7. **Function Knob**

   a. AUTO ON with Indicator
   Select to automatically start brewing coffee at the time you've programmed. Further details for setting up AUTO ON on page 9.

   b. TONE
   Select to turn on/off for audible alert when brew cycle is complete.

   c. BREW with Indicator
   Select BREW when you are ready to begin brew cycle. BREW indicator will appear. Press ON/OFF button to begin or stop the brew cycle.

GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL (CONTINUED)

SINGLE-SERVE COFFEE MAKER CONTROLS

Detailed use instructions are on pages 12–17.

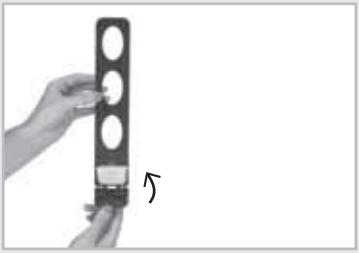


1. **START/STOP Knob**
   Turn to toggle through and select start or stop for single-serve, espresso, hot water, and steam functions.
2. **ESPRESSO Indicator**
   Single or double sizes.
3. **POD Indicator**
   6 oz., 8 oz., or 10 oz. sizes.
4. **ADD WATER Indicator**
   Indicates the need to add water to removable water reservoir for single-serve, espresso, or hot water functions.
5. **CLEAN Indicator**
   Indicator appears in Clock Display when it is time to decalcify single-serve side.
6. **STEAM Indicator**
   Manual steam for frothing when making beverages like cappuccinos or lattes.
7. **HOT WATER Indicator**
   Dispenses hot water for tea, soup, oatmeal, and more.
8. **ON Indicator**
   When illuminated, the single-serve coffee, espresso, or hot water/steam function is in process.

CHARCOAL WATER FILTER

INSERTING THE WATER FILTER

1. Remove the filter from the polybag and soak, fully immersed, in cold tap water for 15 minutes.
2. Lift the water filter holder out of the water reservoir on the 10-cup Coffee Maker side.
3. Press down on the filter compartment and pull toward you to open.
4. Place filter into the holder and snap closed. Be careful – improper placement can tear the filter skin.



5. Flush filter by running cold tap water through holes in bottom of compartment for 10 seconds.
6. Allow the filter to drain completely.
7. Slide the water filter holder back into the channel in the water reservoir, pushing down to the base of the unit.



NOTE: Repeat steps 1-7 above on the single-serve side.

NOTE: We recommend changing the water filter every 60 days or after 60 uses, and more often if you have hard water.

Replacement filters can be purchased in stores, by calling Cuisinart Consumer Service, or at www.cuisinart.com.

SETTING UP YOUR 10-CUP COFFEE MAKER

INITIAL CLEANING

Perform an initial cleaning before making your first beverage. Follow these instructions, without adding coffee.

1. Insert charcoal water filter as shown on left (if you haven't already).
2. Fill water reservoir.
3. Make sure carafe is in place.
4. If you haven't already, plug the power cord into an independent outlet.
5. Turn Function knob to BREW.
6. Press the ON/OFF button and allow brew cycle to run.
7. The one-time cleaning process is complete. Discard hot water. Your Coffee Maker is ready to use.

PROGRAMMING YOUR 10-CUP COFFEE MAKER

SETTING THE CLOCK

When the Coffee Maker is plugged in, 12:00 will flash.

Turn the Function knob to BREW. Press Hour or Minute buttons to select the desired time. Hold buttons down to scroll through the digits, or press and release to advance one digit at a time. When scrolling, the numbers will advance slowly and then speed up. When the number displayed approaches the desired time, press and release to advance one digit at a time. Be sure the PM indicator is on if a PM time is desired.

To finish setting the clock, turn the Function knob to any other setting or simply wait until the numbers stop flashing.

SETTING THE AUTO-ON TIME

When you turn the Function knob to AUTO ON, the previously selected Auto-On time or the default time (12:00) will flash.

1. **Turn the Function knob to AUTO ON.** AUTO ON indicator will flash to begin programming. Use the Hour and Minute buttons to program your start-brew time.

2. **Press the ON/OFF button to activate the program.**
   When you press ON/OFF, the AUTO ON indicator will illuminate, indicating the AUTO ON function has been activated. Clock Display will show the current time.
3. **AUTO ON brew cycle begins.**
   The BREW indicator will flash slowly when the brew cycle begins at the time you have selected. Lights will turn off when the brew cycle ends and BREW will come back on, indicating the Coffee Maker is ready for the next brew.

   NOTE: To start brew time at the same time the next day, simply make sure the Function knob is at AUTO ON and press and release ON/OFF button once more. The AUTO ON indicator will turn on.

SETTING THE TONE ALERT

Turn the Function knob to TONE
Press the ON/OFF button to turn the TONE alert off after brew cycle is finished. The TONE OFF indicator will show on control panel. Press the ON/OFF button to turn the ready TONE alert back on.

BREWING COFFEE

Follow instructions in Setting Up Your 10-Cup Coffee Maker on page 9.

1. **Insert charcoal water filter**
   Follow directions for the preparation and insertion of the filter on page 9.
2. **Fill the water reservoir**
   Open the Coffee Maker reservoir cover by lifting it up. Pour in the desired amount of water, using the water level indicator located at the side of the Coffee Maker.
3. **Before brewing**
   Make sure the carafe is in position on the resting plate and the top cover is closed. Plug the cord into an electrical outlet.
4. **Set preferences**
   Push the BOLD button if you would like a stronger brew. BOLD indicator will illuminate.
5. **Add the ground coffee**
   Remove the filter basket by grasping the handle and lifting straight up. Insert a #4 paper filter or permanent filter. Be sure that a paper filter is completely open and fully inserted in the basket. It may help to fold and flatten the seams of a paper filter beforehand. Add 1 level scoop of ground coffee per cup. Adjust the amount according to taste.

   NOTE: The maximum capacity for ground coffee is 15 tablespoons for this Coffee Maker. Exceeding this amount may cause overflow if the coffee is too finely ground.

   Replace the filter basket in the filter basket holder and press firmly on the cover to be sure it closes securely.
6. **Brewing coffee**
   Turn the Function knob to BREW, press the ON/OFF button, and the BREW indicator light will flash slowly. Or set the AUTO ON function (this page) and the AUTO ON indicator will illuminate.
7. **After brewing**
   When the brewing cycle has been completed, coffee will continue to stream from the filter for several seconds. When streaming completely stops, five beeps will sound and you can now enjoy your coffee.

   NOTE: Reservoir cover may be hot during and directly after brewing. Wait at least 10 minutes before opening.

BREW PAUSE™ FEATURE

This feature interrupts the flow of coffee from the basket to let you pour that first cup mid-brew. Because the flavor profile of coffee brewed at the start of a cycle differs from that brewed toward the end, be aware that using this feature will weaken the flavor strength of the finished pot.

NOTE: Removing carafe for more than 20 seconds may cause filter basket to overflow.

10-CUP COFFEE MAKER CLEANING AND MAINTENANCE

Always make sure the unit is off by removing the plug from the electrical outlet before cleaning.

Lift up the Coffee Maker reservoir cover. Remove and discard the paper filter and ground coffee. The filter basket can be washed in warm, soapy water and rinsed thoroughly, or cleaned in the upper rack of the dishwasher. Dry all parts after use.

Do not put any water in the unit once the filter basket has been removed. Wipe the area under the filter basket with a damp cloth.

Remove the carafe from the resting plate. Discard any remaining coffee. The carafe and lid can be washed in warm, soapy water and rinsed thoroughly, or placed in a dishwasher. The carafe and carafe lid should be placed on the upper rack only.

Do not use any scouring agents or harsh cleansers on any part of the Coffee Maker.

Never immerse base unit in water or other liquids. To clean base, simply wipe with a clean, damp cloth and dry before storing. Fingerprints and other blemishes on the housing can be washed off with soap and water or a nonabrasive cleaning solution. Wipe resting plate with a clean, damp cloth. Never use rough, abrasive materials or cleansers to clean the resting plate. Do not dry the inside of the water reservoir with a cloth, as lint may remain.

DESCALING

Descaling refers to the removal of calcium deposits that form over time on the metal parts of the Coffee Maker.

To Descale Your Coffee Maker
Depending on the mineral content of water in your area, calcium deposits (scale) may build up in your Coffee Maker. Though scale is not toxic, it can affect performance. Descaling the Coffee Maker when the indicator signals it is time to do so will help protect the heating element and other parts that come into contact with water.

For optimal performance, descale the Coffee Maker every 3 to 6 months. If calcium deposits build up faster, the CLEAN light will illuminate, indicating 10-cup Coffee Maker should be descaled.

To clean:

1. Remove the charcoal water filter. Fill the water reservoir to capacity with a mixture of ⅓ white vinegar and ⅔ water.
2. Press and hold the CLEAN button. When the CLEAN LED indicator flashes, the Coffee Maker is in Clean mode. Release the button.
3. When the cycle is completed, 5 beeps will sound and the Coffee Maker will shut off.
4. If the CLEAN indicator illuminates once more, repeat the cleaning procedure with a fresh solution of vinegar and water.

NOTE: One cleaning cycle is usually sufficient.

5. While the CLEAN indicator remains off, run one cycle with a full reservoir of fresh, cold water to rinse the unit.
6. Return the charcoal water filter to the holder inside the water reservoir and your Coffee Maker is ready to brew!

MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SETTING UP YOUR SINGLE-SERVE COFFEE MAKER

INITIAL CLEANING FOR USE WITH PODS

Perform an initial cleaning before making your first beverage. Follow these instructions, without inserting a pod or espresso capsule.

1. Insert charcoal water filter if you haven't already. Instructions on page 9.
2. Remove water reservoir from the unit.



3. Fill the reservoir in sink and put back on unit.
4. If you haven't already, plug the power cord into an independent outlet. The Coffee Maker will turn on and be ready for use.
5. Open and close the brew head. Do not add a pod.



6. Place mug on the drip tray.
7. Using the START/STOP knob, select the 10 oz. cup POD size and press the START/STOP knob. POD indicator will flash slowly and hot water will start to dispense momentarily.
8. A beep will sound when the one-time cleaning process is complete. Discard hot water. Your brewer is ready to use.

INITIAL CLEANING FOR ESPRESSO CAPSULES

1. Repeat steps 1 to 4 in INITIAL CLEANING FOR USE WITH PODS.
2. Open and close the brew head. Do not add an espresso capsule.
3. Move drip tray to adjustable tray position to avoid any splashing and place espresso cup on tray.



4. Using the START/STOP knob, select the Single espresso size and press the START/STOP knob. The ON indicator will illuminate, the selected espresso size will flash slowly, and hot water will start to dispense momentarily.



5. A beep will sound when the one-time cleaning process is complete. Discard hot water. Your brewer is ready to use.

USING THE SINGLE-SERVE COFFEE MAKER

MAKING COFFEE WITH PODS

IMPORTANT: Follow instructions in Setting Up Your Single-Serve Coffee Maker, page 12.

BREWING

1. Remove single-serve water reservoir.



2. Fill reservoir to desired level, then replace on unit.
3. Place mug on the drip tray. The drip tray can be removed to accommodate travel mugs.
4. Select a pod.

   NOTE: Do not remove the foil lid or puncture the capsule.
5. Turn the START/STOP knob clockwise to enter POD setting mode. The POD indicator will illuminate.



6. Open the brew head. The POD indicator will turn off while brewing chamber is open. Place a pod in the brewing chamber and close brew head. The POD indicator will turn back on.



Caution: There are two sharp needles in the brewing chamber that puncture the pod, one above and one below. To avoid risk of injury, do not put your fingers in the single-serve brewing chamber.

7. Turn the START/STOP knob clockwise to choose your desired brew POD size of 6, 8, or 10 oz. and press knob for selected size. The ON indicator will illuminate and the selected brew size will flash slowly while brewing.



   NOTE: To cancel brewing, simply press the START/STOP knob and the brewing process will stop.

   Caution: There is very hot water in the capsule chamber during the brewing process. To avoid risk of injury, do not lift the handle or open the capsule chamber during the brewing process.
8. Once the coffee is fully dispensed, one short beep will sound. The POD indicator and the brew size chosen will illuminate again. The ON indicator will turn off, signifying the brew is complete.
9. Lift the handle, then remove and dispose of the used pod. Close the brew head.

   Caution: Pod will be hot.



10. Enjoy your cup of coffee! Your brewer is ready to use again.

    NOTE: When ADD WATER indicator is on, no brewing can be done. Once you refill the reservoir, your unit is ready to brew.

ADD WATER

The Add Water light will illuminate when water is below 10.5 ounces. Simply fill the reservoir with water and continue to brew as usual.

BREWING WITH THE HOMEBARISTA® REUSABLE FILTER CUP

The single-serve Coffee Maker can be used with a reusable coffee pod, which allows you to use your own ground coffee.

The HomeBarista® Reusable Filter Cup is not included, but is for sale at most retailers with Cuisinart® products.

1. Fill the filter basket within the reusable pod with ground coffee, making sure not to fill past the max indicator. Adjust the amount to your personal preference. Do not tamp the grounds. Make sure there are no grounds remaining on the upper rim of the filter basket. Close lid.

   NOTE: Max fill: 2.5 scoops or 15 grams.

2. Remove the pod capsule holder from the brewing chamber by pulling toward you.

   2a. Drop the reusable coffee pod into the brewing chamber. There is no need to snap it into place.

   2b. Follow brewing instructions on page 13.

   NOTE: To cancel brewing, simply press the START/STOP knob and the brewing process will stop.

   Caution: There are two sharp needles in the brewing chamber, one above and one below. To avoid risk of injury, do not put your fingers in the brewing chamber.

3. After brewing, raise the handle and remove the reusable coffee pod. **Use caution as the reusable coffee pod will be hot.**

4. Replace the pod capsule holder, ensuring that the arrow on pod capsule rim aligns with the arrow on the brewing chamber. Gently push the pod capsule holder to snap into place.

   NOTE: This Coffee Maker is compatible with most reusable coffee pods.

MAKING ESPRESSO

IMPORTANT: Complete the initial cleaning steps before brewing. Follow instructions in Setting Up Your Single-Serve Coffee Maker, page 12.

This machine is compatible with Nespresso® OriginalLine style capsules.

1. If ADD WATER indicator is on, remove reservoir and fill.

2. Move drip tray to upper position to avoid any splashing and more accurate dispensing of espresso.



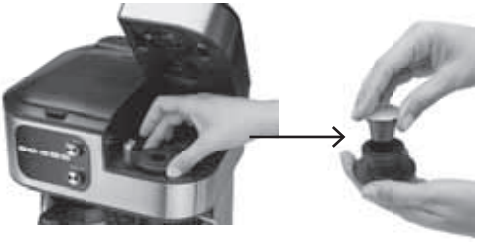
3. Place an espresso cup on the drip tray and select your desired espresso capsule.

4. Turn the START/STOP knob clockwise to enter ESPRESSO setting mode. The ESPRESSO indicator will illuminate.



5. Open the brew head. The ESPRESSO indicator will go off while brew chamber is open. Remove the espresso capsule holder from the brewing chamber and place the espresso capsule in the holder.

   Caution: There are sharp needles on the brewing chamber lid that puncture the capsule. To avoid risk of injury, do not put your fingers on the needles in upper chamber lid.



6. Place the espresso capsule holder back into brewing chamber and close brew head. The ESPRESSO indicator will turn back on.



7. Turn the START/STOP knob clockwise to choose your desired ESPRESSO single (1.4 oz) or double (3.2 oz.) size and press knob for selected size. The ON indicator will illuminate and selected espresso size will flash slowly. The espresso will start to dispense momentarily.



   NOTE: To cancel brewing, simply press the START/STOP knob and the brewing process will stop.

   Caution: There is very hot water in the capsule chamber during the brewing process. To avoid risk of injury, do not lift the handle or open the capsule chamber during the brewing process.

8. Once the espresso is fully dispensed, one short beep will sound. The ESPRESSO indicator will illuminate, and the ON indicator will go off.
9. Lift the brew head handle and take out the espresso capsule holder. Push the espresso capsule out of the holder and place capsule holder back into brew chamber. Close the brew head.



   Caution: Espresso capsule will be hot. Please wait a few minutes to remove if possible.

10. Enjoy your espresso! Your brewer is ready to use again.

NOTE: For optimal results, we recommend using the double espresso button with a lungo or more bold espresso capsule. Using this setting with lighter or less bold varieties will alter the taste.

USING STEAM WAND FOR FROTHING MILK

Milk frothing is the steaming of milk. The steam does two things: It heats milk and it mixes in air to form a foamy texture. As with anything, perfecting the art of milk texturing takes practice, but the results are well worth it! For best results use cold milk.

MILK	FROTHING LEVELS
Whole Milk	
Low-Fat Milk	
Fat-Free Milk	
Nondairy Milk	

NOTE: Frothing levels depend on the amount of milk being used.

1. Turn the START/STOP knob clockwise to choose STEAM setting. STEAM indicator will illuminate.



2. Fill a mug or frothing pitcher with milk of your choice. For best results, use a range of 4–8 ounces for your drink recipe to avoid overflow when frothing.

   TIP: Keep in mind that the volume of milk will increase during the texturing.

3. Purge the steam wand of any water: With the steam wand positioned over the drip tray, activate the steam function by pressing START/STOP knob to start steam process. The ON indicator will illuminate. Once any water has been purged, stop the steam by pressing the START/STOP knob. The ON indicator will turn off.



4. Swing the steam wand back to the side of the unit. Place the mug or frothing pitcher under the hot water/steam wand. Place the steam wand in the milk so that the nozzle is just below the surface of the milk.



NOTE: Pitcher not included.

5. Press the START/STOP knob. The STEAM indicator will flash slowly. The ON indicator will illuminate, signifying the steam process has started.

   NOTE: To cancel steaming, simply press the START/STOP knob and the steaming process will stop.



6. Keeping the pitcher at an angle, insert the steam wand and rest it against the pitcher, keeping the nozzle just below the surface

of the milk. This will start to create a whirlpool action in the milk.



NOTE: If the steam spurts unevenly, it will create aerated froth/large bubbles. If this is happening, raise the pitcher so that the steam nozzle is lowered farther into the milk.

7. As the steam heats and textures the milk, the level of the milk in the pitcher will begin to rise. As this happens, follow the level of the milk by lowering the pitcher, always keeping the tip of the steam nozzle just below the surface.



8. Once the foam is created, raise the mug or pitcher until the steam nozzle is in the center of the milk to keep heating it without creating more foam.

   TIP: The amount of foam required will vary depending on the drinks being made; for example, a cappuccino requires more foam than a latte.

9. Stop the steam immediately when the milk is heated by pressing the START/STOP knob. The STEAM indicator will illuminate, and the ON indicator will turn off signifying steaming has stopped.

   IMPORTANT: Do not boil the milk. The ideal temperature for steaming milk is 140–150°F.

10. Remove the pitcher, immediately wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth, and purge a small amount of steam over the drip tray as in step 3. Clean the wand after every use to avoid milk buildup. For further steam wand cleaning, see instructions on page 19.

USING THE STEAM WAND FOR HOT WATER

1. If ADD WATER indicator is on, remove reservoir and fill.
2. Place a cup or container under the hot water/steam wand.
3. Turn the START/STOP knob clockwise to choose HOT WATER setting. The HOT WATER Indicator will illuminate.



4. Press the START/STOP knob. The HOT WATER indicator will flash slowly, then begin dispensing water. The ON indicator will illuminate to signify hot water function is in process.



5. When the desired amount of water is dispensed, press the START/STOP knob to stop the HOT WATER function. The HOT WATER indicator will remain illuminated and the ON indicator will turn off.
6. Remove the cup or container and swing the steam/hot water wand over the drip tray to catch any drips of water.



SINGLE-SERVE COFFEE MAKER CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING EXTERNAL PARTS

We recommend regular cleaning of the Coffee Maker's external components.

1. Never immerse the Coffee Maker in water or other liquids. The housing and other external components may be cleaned with a soapy, damp, nonabrasive cloth.
2. To remove the drip tray, lift it up from finger slots on the side, keeping it level at all times in order to prevent spills. The drip tray and drip tray plate are dishwasher safe. Do not clean drip tray with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.

CLEANING THE CAPSULE HOLDERS

Caution: There are sharp needles that puncture the capsules above and below. To avoid risk of injury, do not put your fingers in the capsule brewing chamber.

1. **Cleaning the Capsule Holders**
   The capsule holders are top-shelf dishwasher safe (use low temperature cycle). To remove, lift the handle to open the brewing chamber. Grasp the top of the capsule holder and pull up.
2. **Cleaning the Funnel**
   To remove funnel from pod capsule holder, hold funnel in left hand, twist bottom away from you slightly, and pull away from pod capsule holder to remove. The funnel is top-rack dishwasher safe.

   NOTE: The funnel may be tight the first few times you remove it; this is normal and will loosen with continued use.



3. **Cleaning the Exit Needle**
   The exit needle is located on the inside bottom of the pod capsule holder assembly. Should a clog arise because of coffee grounds, it can be cleaned with a paper clip or similar tool. Remove pod capsule holder from unit, then remove funnel from pod capsule holder and insert the paper clip into exit needle to loosen the clog and push it out.



   Replace funnel in pod capsule holder by lining up tabs in funnel with notches on pod capsule holder, and twist toward you until it locks into place. After cleaning, replace pod capsule holder, being sure to align the arrow on the pod capsule holder rim with the arrow on the brewing chamber.
4. **Cleaning the Piercing Needle**
   The piercing needle is located on the inside of the brewing chamber. Should a clog occur because of coffee grounds, it can be cleaned with a paper clip or similar tool. Insert paper clip to loosen the clog and push it out.



5. **Espresso Capsule Holder**
   The capsule holder is top-rack dishwasher safe (use low temperature cycle).

CLEANING THE HOMEBARISTA® REUSABLE FILTER CUP

Simply dispose of coffee grounds, then hand-wash both the filter cup and filter, or clean on top rack of dishwasher.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

It is normal over time for discoloration, spotting, or staining to appear in the water reservoir. Results will vary depending on the mineral content of the water used, but will not affect the operation of the brewer. However, be sure to clean the water reservoir regularly to minimize buildup.

Clean inside the water reservoir with a damp, lint-free cloth as necessary.

Descaling Your Single-Serve Brewer and Steam Wand

Mineral content in water varies from place to place. Depending on the mineral content of the water in your area, calcium deposits or scale may build up in your Coffee Maker. Though scale is nontoxic, it can hinder Coffee Maker performance. Descaling your Coffee Maker will help maintain the heating element and other parts that come in contact with water.

For optimal performance, descale your Coffee Maker every 3 to 6 months. It is possible for calcium deposits to build up faster, making it necessary to descale more often. The CLEAN indicator will turn on when the unit needs to be descaled.

NOTE: Before descaling your Coffee Maker, remember to remove the charcoal water filter from the water filter holder located in the water reservoir.

To begin, you will need the following:

- 13 oz. of distilled white vinegar
- 26 oz. of water
- 16 oz. ceramic mug or container (do not use paper cup)
- Access to a sink

Step 1: First Vinegar Rinse

1. Fill the single-serve water reservoir with 13 oz. of white vinegar and 26 oz. of water.
2. Place the ceramic mug or container on the drip tray and under the steam/hot water wand.
3. Rotate START/STOP knob to CLEAN and press the START/STOP knob to begin descaling. The CLEAN indicator will flash.
4. When the single-serve descaling is complete, the STEAM and HOT WATER indicators will go on. Press START/STOP knob again-the steam/hot water wand descale cycle will begin.
5. Discard contents of mug into the sink.
6. Repeat until ADD WATER indicator comes on.
7. When descaling is complete, the CLEAN indicator will turn off and 5 beeps will sound.
8. Discard any remaining diluted vinegar into sink.

Step 2: Fresh Water Rinse

1. Repeat Step 1 three times, using fresh water in place of vinegar.
2. This will clean the Coffee Maker plumbing and remove any residual vinegar taste.

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after steaming milk. Wipe the steam wand with a damp cloth after use.
- Fill a cup or mug with water and run the steaming function as if you are frothing milk. This will release any remaining milk from inside the steam wand.
- The stainless steel steam wand can be twisted off and removed for further cleaning. The steaming tube underneath the wand can be wiped with a damp, clean cloth.
- If the steam tube is blocked, use a paper clip or similar tool to clear the opening. Move the steam wand over drip tray and purge the steam wand by activating STEAM function.

MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Machine will not brew.	Turn off and unplug the machine for 1 minute or more.
	Make sure there is water in the reservoir.
	Make sure the removable reservoir is properly installed.
	Make sure brew head is completely closed.
Machine turned off by itself.	The machine's energy-save mode puts unit to sleep after 30 minutes of nonuse. Simply turn the START/STOP knob or the function knob, or press any button to "wake up" the unit.
E0 is flashing on screen and unit will not brew.	Unplug and plug in the machine. Perform an initial clean cycle for pods and espresso brewing. Follow the instructions on page 12, without inserting a pod or espresso capsule.
Coffee basket is overflowing.	If coffee ground basket is overflowing, you may have overfilled the basket or used a coffee grind that is too fine. See "The Quest for the Perfect Cup of Coffee" on page 4 for suggestions on how to find the right grind and portion.
	Make sure paper filter is not used with gold-tone filter. Use either one or the other, not both.
The single-serve functions are not working while brewing coffee in the carafe.	The POD, ESPRESSO, STEAM, and HOT WATER functions cannot be used while the 10-cup Coffee Maker is brewing coffee. Once the brew is complete, the single-serve functions can be used.
Pod brewer has a slow stream of water, makes a short cup, or sputters as it brews.	The piercing or exit needle may be clogged with coffee. Remove pod capsule holder from your unit and then twist off the funnel that makes up the bottom portion on the holder. Use a paper clip to loosen the clog and push it out. See page 18 of your instruction booklet and follow steps 1–4.
Milk does not froth.	Remove the wand tube from the frothing mechanism by twisting it off. Rinse the tube, dry off, and replace on unit.
	If milk still does not froth, clean the steam/hot water wand further by following instructions on page 19.
The CLEAN indicator is still on after descaling.	Be sure the descaling process was properly done by following the instructions on page 11 for 10-cup Coffee Maker side and page 18 for single-serve side. Run the descaling process until the CLEAN indicators no longer appear.

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;
- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html**, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/**, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

California residents only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE.
THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

Recipes

Standards

Café Mocha 23
Café Latte 23
Cappuccino 24
Cortado 24
Macchiato 24
Americano 25

New Hits

Flat White 25
Hot Chocolate 26
Chai Latte 26
Espresso Tonic 27
Café con Leche 27
Matcha Latte 27
Hibiscus Latte 28
Hibiscus Syrup 28
Fruity Cereal Milk Latte 28
Fruity Cereal Milk 29
Cinnamon Toast Latte 29
Cinnamon Toast Milk 29
Butterfly Pea Powder Latte 30

Desserts/Shake

Affogato 30
Espresso-Cocoa Smoothie 31
Simple Tiramisu 31

Café Mocha

It is hard to resist a chocolaty coffee drink, even more so when it's topped with whipped cream and shaved chocolate. Serve this drink in a tall glass for an extra-special presentation.

Makes 1 serving

- 1 espresso capsule
- 1 tablespoon chocolate syrup
- ½ cup milk (dairy or nondairy)
- ¼ cup heavy cream, whipped to a medium-soft peak
- 1 teaspoon shaved bittersweet chocolate or unsweetened cocoa powder, for garnish (optional)

1. Put the espresso capsule into the unit. Put the chocolate syrup into a large mug and place underneath the brew head. Reserve.
2. Put the milk into a separate heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk. When you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Select Single Espresso and brew into the mug with the chocolate syrup.
4. Slowly pour the steamed milk into the mug with the espresso and chocolate. Top the drink with about 2 tablespoons of the whipped cream. If desired, garnish with shaved chocolate or cocoa powder.
5. Serve immediately.

Café Latte

The classic coffee shop beverage made simple at home – just steam your milk, pour over your freshly brewed espresso, and top with a thin layer of foam.

Makes 1 serving

- 1 espresso capsule
- ½ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Place a mug underneath the brew head and select Single Espresso. Once the espresso has finished brewing, slowly pour the steamed milk into the mug with the espresso.
4. Serve immediately.

Cappuccino

Traditionally, a cappuccino is made by layering equal parts espresso, steamed milk, and foam. We recommend using a lungo capsule when preparing this drink, but if you want a stronger drink, use two single espresso capsules.

Makes 1 serving

1 lungo espresso capsule (or 2 standard espresso capsules)

⅓ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put 1 espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Place a mug underneath the brew head and select Double Espresso if using a lungo capsule. If using 2 capsules, brew 2 single espressos. Once the espresso has finished brewing, slowly pour about 3 ounces of the steamed milk into the mug with the espresso and then spoon 3 to 4 tablespoons of frothed milk on top.
4. Serve immediately.

Cortado

A cortado is very similar to a latte, but instead of being heavy on milk, it calls for equal parts espresso and milk and has no foam on top.

Makes 1 serving

1 espresso capsule

¼ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Place one mug underneath the brew head and select Single Espresso. Once the espresso has finished brewing, slowly pour a small amount of the steamed milk, about 1½ to 2 ounces, into the mug with the espresso.
4. Serve immediately.

Macchiato

A macchiato is a smaller espresso drink topped with a little bit of foamed milk. There are many interpretations around the world, but here at Cuisinart we are staying traditional, starting with the perfect espresso.

Makes 1 serving

1 espresso capsule

¼ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Place one demitasse/espresso cup underneath the brew head and select Single Espresso. Once the espresso has finished brewing, spoon 1 tablespoon of the frothed milk on top.
4. Serve immediately.

Americano

Simply stated, an Americano is an espresso with extra hot water. It is a great halfway point between the assertive flavor of an espresso and a full cup of coffee.

Makes 1 serving

1 lungo espresso capsule or 2 standard espresso capsules, depending on strength preference

⅔ to ¾ cup hot water

1. Put 1 espresso capsule into the unit.
2. Hold a 6- to 8-ounce cup/mug underneath the steam wand. Select HOT WATER and allow water to flow into the cup/mug until it is about two-thirds full. Press START/STOP knob to stop water when desired amount is reached.
3. Place the cup/mug with the hot water in it underneath the brew head and select Double Espresso if using a lungo capsule. If using 2 capsules, brew 2 single espressos.
4. Serve immediately.

Flat White

A simple way to describe this increasingly popular coffee shop drink would be “a small strong latte.” It typically has a higher proportion of espresso to milk and slightly less foam than a latte.

Makes 1 serving

1 lungo espresso capsule (or 2 standard espresso capsules)

¼ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put 1 espresso capsule, either a lungo or one of the standard espresso capsules, into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Place a separate mug underneath the brew head and select Double Espresso if using a lungo capsule, or brew 2 single espressos, depending on strength preference. Once the espresso has finished brewing, slowly pour a small amount of the steamed milk, about half the volume of the espresso, into the mug with the espresso, holding back the foam with a spoon. Top with a very thin layer of foam.
4. Serve immediately.

Hot Chocolate

The perfect cup of decadence sure to please everyone. Try one of our adult twists!

Makes 1 serving

- 1 ounce bittersweet chocolate, finely chopped
- 1 tablespoon cocoa powder
- 1 tablespoon granulated sugar
- Tiny pinch kosher salt (optional)
- 3 tablespoons hot water
- ⅛ teaspoon pure vanilla extract
- ¾ cup whole milk
- ¼ cup heavy cream, whipped to a medium-soft peak and lightly sweetened to taste

1. Put the chopped chocolate, cocoa powder, sugar, and salt, if using, into a large mug. Add the hot water and whisk until chocolate is melted and mixture is smooth. Whisk in vanilla.
2. Put the milk into a separate heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk. When you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Slowly pour the steamed milk into the mug with chocolate mixture. Whisk to combine. Top the drink with about 2 tablespoons of the whipped cream.
4. Serve immediately.

Hot Chocolate Toddy:
Add 2 tablespoons bourbon or dark rum to the chocolate mixture.

Espresso Hot Chocolate:
Brew 1 espresso capsule into the chocolate mixture.

Chai Latte

With so many artisanal chai concentrates to choose from nowadays, you can make your own barista-worthy cuppa right at home.

Makes 1 serving

- ½ cup sweetened or unsweetened chai concentrate
- ½ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the chai concentrate into a large mug.
2. Put the milk into a separate heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Slowly pour the steamed milk, holding back the foam, into the mug with chai concentrate.
4. Serve immediately.

Dirty Chai:
Brew 1 espresso capsule into the mug with the chai concentrate.

Espresso Tonic

Swap out gin for espresso for a carbonated drink that is both refreshing and buzzy. You can experiment with flavored simple syrups and garnishes to mix it up!

Makes 1 serving

2	espresso capsules (preferably medium-light roast)
1	teaspoon simple syrup (optional or to taste)
1 to 2	dashes aromatic bitters (such as Angostura)
5	ounces tonic water
	Orange or lemon twist for garnish

1. Put 1 espresso capsule into the unit. Place a small glass or mug underneath the brew head. Select Single Espresso and brew into the small mug. When brewing process is complete, discard used capsule and place a new capsule into the unit. Select Single Espresso and brew into same mug. Let cool to room temperature.
2. Fill a highball glass with ice. Add the simple syrup (if using), bitters, and tonic water and stir. Gently pour in the cooled espresso. Drop an orange or lemon twist into the glass to garnish.
3. Serve immediately.

Café con Leche

Start your morning off right with this traditional Spanish-style espresso drink.

Makes 1 serving

2	espresso capsules
⅓	cup whole milk
1	teaspoon granulated sugar (optional or to taste)

1. Put 1 espresso capsule into the unit. Place a small mug underneath the brew head. Reserve.
2. Put the milk into a separate heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Select Single Espresso and brew into the small mug. When brewing process is complete, discard used capsule and place a new capsule into the unit. Select Single Espresso and brew.
4. Slowly pour the steamed milk, holding back the foam, into the mug with the espresso. Sweeten to taste.
5. Serve immediately.

Matcha Latte

Matcha powder can be purchased either sweetened or not. Be sure to look at the ingredient list to see which type you are purchasing. If it is sweetened, you most likely will not want to add the honey.

Makes 1 serving

1½	teaspoons matcha powder, sifted
1	tablespoon water
1	teaspoon honey (optional or to taste)
1	cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the matcha powder and water in a glass that's at least 12 ounces in capacity. Whisk or stir well with a fork or small whisk until smooth (if using honey, stir into the matcha mixture at this time). Reserve.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold

the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around.

Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.

3. Pour the steamed milk into the glass with the matcha mixture. Serve immediately.

Hibiscus Latte

A slightly tart caffeine-free drink that is delicious both hot and iced.

Makes 1 serving

¼ cup Hibiscus Syrup (recipe follows), chilled
½ cup milk (dairy or nondairy)

1. Put the Hibiscus Syrup in a glass that's at least 12 ounces in capacity. Reserve.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Pour the steamed milk into the glass with the Hibiscus Syrup. Serve immediately.

Hibiscus Syrup

While we love it in the Hibiscus Latte, it can also be added to fresh lemonade, mixed into cocktails or mocktails, or added to a glass of champagne for a festive toast. The syrup can stay refrigerated for up to 3 weeks.

Makes about 2 cups

2 cups water
½ cup granulated sugar
8 hibiscus tea bags

1. Put the water and sugar into a heavy-bottomed saucepan set over medium heat. Heat until the sugar has fully dissolved. Remove from heat and add the tea bags. Allow to steep for 30 minutes.
2. Remove the tea bags and cool fully prior to use.

Fruity Cereal Milk Latte

Inspired by Christina Tosi's famous Cereal Milk and Cereal Milk Ice Cream, here at Cuisinart we take that idea and turn it into a sweet and fruity latte. Adding a shot of espresso cuts the sweetness nicely, but for the non-coffee drinkers and kids in the house, just having the cereal milk is a nice treat!

Makes 1 serving

1 espresso capsule
½ cup Fruity Cereal Milk, recipe follows

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at

an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.

3. Put a separate mug underneath the brew head and select Single Espresso.
4. Once the espresso has finished brewing, slowly pour the steamed milk into the mug with the espresso and top with a bit of foam. Serve immediately.

Fruity Cereal Milk

Makes about 1½ cups

1 cup fruity sweet cereal (either flakes or rings)
2 cups milk (dairy or nondairy)
1 tablespoon maple syrup, optional
Pinch fine sea salt

1. Put all of the ingredients into a large liquid measuring cup or a small bowl. Steep 45 minutes. Strain through a fine-mesh strainer, pressing on the cereal to extract as much liquid as possible but being careful not to force the cereal through the strainer.
2. Reserve in the refrigerator, up to 3 days, until ready to use.

Cinnamon Toast Latte

For those that enjoy cinnamon in your coffee, this drink is for you. A dusting of freshly grated cinnamon on top of the frothed milk is the perfect finishing touch.

Makes 1 serving

1 espresso capsule
½ cup Cinnamon Toast Milk, recipe follows
Freshly grated cinnamon, for finishing

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Put a separate mug underneath the brew head and select Single Espresso.
4. Once the espresso has finished brewing, slowly pour the steamed milk into the mug with the espresso and top with a bit of foam. Sprinkle the fresh cinnamon over the top and serve immediately.

Cinnamon Toast Milk

If there are kids in the house, this sweet milk plain would be a special pairing with some freshly baked cookies.

Makes about 1½ cups

1 cup cinnamon-flavored cereal (squares or Os work best)
2 cups milk (dairy or nondairy)
1 tablespoon maple syrup, optional
Pinch ground cinnamon
Pinch fine sea sal

1. Put all of the ingredients into a large liquid measuring cup or a small bowl. Steep 45 minutes. Strain through a fine-mesh strainer, pressing on the cereal to extract as much liquid as

possible but being careful not to force the cereal through the strainer.

2. Reserve in the refrigerator, up to 3 days, until ready to use.

Butterfly Pea Powder Latte

There are many people touting the benefits — from mood enhancement to stress relief — of butterfly pea flower tea drinks, which hail from Thailand. What we do know for sure is that the brilliant blue hue in addition to the delicious earthy flavor will have you in love at first sip. Some specialty gourmet stores and tea shops carry this vibrant tea sold in powder form, but it is readily available online.

Makes 1 serving

1½	teaspoons butterfly pea flower powder, sifted
1	tablespoon water
1 to 2	teaspoons honey, or to taste
2	cups milk (dairy or nondairy)

1. Put the butterfly pea flower powder and water in a glass that's at least 12 ounces in capacity. Add honey to pea flower mixture, if using. Reserve.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.
3. Pour the steamed milk into the glass with the pea powder mixture. Serve immediately.

Note: This drink is also delicious iced. Increase the powder to 1 tablespoon and then fully chill. Serve over ice.

Desserts/Shake

Affogato

Many would turn their nose up at anything other than vanilla gelato in this Italian dessert, but we have found that there are many other flavors that work just as well, with chocolate, espresso, or caramel being our favorites.

Makes 1 serving

1	scoop vanilla gelato (or your favorite gelato or ice cream flavor)
1	espresso capsule
	Water

1. Put the gelato into a small cup or glass. Store in the freezer while preparing the espresso.
2. Put the espresso capsule into the unit. Put an espresso/demitasse cup underneath the brew head and select Single Espresso.
3. Once the espresso has finished brewing, remove the cup with the gelato from the freezer and slowly pour the espresso over the gelato.
4. Serve immediately.

Espresso-Cocoa Smoothie

A great jolt to the system first thing in the morning!

Makes 1 serving

- ¼ cup brewed espresso, chilled (2 single espresso capsules)
- ¼ cup milk (dairy or nondairy)
- ¼ teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon cashew butter
- 1 tablespoon cocoa powder
- 1 frozen banana, cut into 1-inch pieces

1. Put all the ingredients in the order listed into a blender jar.
2. Run on High until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Simple Tiramisu

Tiramisu needn't be a laborious task. You can get this impressive dessert on the table quickly thanks to our shortcuts.

Makes 20 servings

- 1 container (8 ounces) mascarpone cheese, room temperature
- 1 cup chilled heavy cream
- ¼ cup plus 2 tablespoons confectioners' sugar
- 2 tablespoons plus 1 teaspoon dark rum, divided
- 1½ cups brewed espresso, chilled (6 single espresso capsules or 3 lungo espresso capsules)
- 28 Savoiardi (crisp Italian ladyfingers)
- ¼ cup unsweetened cocoa powder, for garnish

1. Beat the mascarpone in a medium bowl using a Cuisinart® hand mixer until lightened and slightly whipped. In another bowl, whip the heavy cream to soft peaks, adding the confectioners' sugar a little at a time while whipping. Add 1 teaspoon of the rum and whip briefly to incorporate. Gently fold the whipped cream into the mascarpone one-third at a time until completely incorporated.
2. In a shallow bowl, mix the espresso with the remaining 2 tablespoons rum. Working with one ladyfinger at a time, dip the cookie into the espresso, soaking each side for a few seconds, and transfer to 9-inch square baking pan or dish. Repeat with 13 more of the ladyfingers, arranging in the bottom of the dish to cover the entire surface. It should be a tight fit.
3. Evenly spread half of the mascarpone cream over the ladyfingers, covering the entire surface. Dip the remaining ladyfingers and arrange over the cream. Spread an even layer of the remaining mascarpone mixture on top. Cover with plastic wrap and chill for at least 6 hours.
4. Before serving, pour the cocoa powder into a small strainer and dust over the top of the tiramisu.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando este o el reloj no estén en uso, y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre llene el depósito de agua antes de enchufar el aparato. Para desconectar el aparato, ponga todos los controles en “OFF”, y luego desenchúfelo.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.
13. Compruebe que la tapa de la jarra esté bien cerrada antes de servir café.
14. Para evitar las quemaduras, no quite la tapa durante la preparación.
15. La jarra provista con esta cafetera ha sido diseñada para ser usada con esta únicamente. no la coloque sobre un hornillo caliente.
16. No coloque la jarra caliente en una superficie húmeda o fría.
17. No use la jarra si está rajada o si el asa está suelta o dañada.
18. No abra la tapa durante el funcionamiento.
19. No sobrellene el depósito de agua. ¡Use **SOLAMENTE AGUA** en este aparato! No coloque ningún otro líquido u alimento en el depósito de agua, a excepción de cuando sea para limpiarlo, de acuerdo con las instrucciones indicadas en este manual.
20. No limpie la jarra, la placa calentadora ni la bandeja de goteo de la cafetera de cápsulas con limpiadores abrasivos, lana de acero u otros materiales abrasivos.
21. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA BASE/CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.**
22. No coloque la cafetera sobre un paño/trapo, ni obstruya el flujo de aire debajo del aparato de ninguna manera.
23. Use solamente el filtro dorado permanente Cuisinart® o filtros de papel estándares con este aparato. OTROS FILTROS PERMANENTES PUEDEN CAUSAR UN DERRAME.
24. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
25. Use solamente cápsulas diseñadas para uso con este aparato. Si una cápsula no cabe, no la introduzca a la fuerza.
26. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.



USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se puede usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista.
No intente modificarlo.

IMPORTANTE

Algunas condiciones pueden producir un atascamiento del agua o del café en el portafiltros y causar un derrame. Para evitar que esto ocurra, no muela el café demasiado fino, no use más de un filtro de papel a la vez (o un filtro permanente al mismo tiempo que un filtro de papel), limpie cuidadosamente el filtro dorado, y no sobrellene el filtro.

Precaución: Nunca abra la tapa durante la preparación, aunque líquido no esté bajando, ya que agua o café muy calientes pueden rebosar del portafiltros y causar quemaduras. Si el café no se escurre debidamente durante la preparación, desenchufe el aparato y espere 10 minutos antes de abrir la tapa y examinar el portafiltros.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 32
Instrucciones de desembalaje 34
Sugerencias para la preparación de un buen café 34
Piezas y características 35-36
Panel de control 37-38
Filtro de agua de carbón 39

Instrucciones de uso de la cafetera de 10 tazas

Puesta en servicio 39
Programación 39
Preparación del café 40
Función de pausa al servir Brew Pause™ . . . 41
Limpieza y mantenimiento 41

Instrucciones de uso de la cafetera de cápsulas

Puesta en servicio 42
Cómo preparar café en cápsula 43
Cómo preparar café con una cápsula reutilizable 44
Cómo preparar expreso 44
Cómo usar el tubo de vapor para espumar leche 46
Cómo usar el tubo de vapor para servir agua caliente 47
Limpieza y mantenimiento 48
Limpieza del tubo de vapor 49
Resolución de problemas 51
Garantía 52
Recetas 53

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Coloque la caja en una superficie espaciosa, plana y resistente.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Voltee la caja para que repose en su lado wy retire la cafetera.
4. Aleje la caja y quite el material de embalaje.
5. Agarre la jarra por el asa y retírela de la placa y de la bolsa protectora.
6. Quite la bolsa protectora que envuelve la cafetera.

Nota: Se recomienda conservar la caja y el material de embalaje en caso de que sea necesario enviar el aparato en el futuro.

MANTENGA LAS BOLSAS DE PLÁSTICO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DE UN BUEN CAFÉ

ELEMENTO 1: EL AGUA

El ingrediente principal de cualquier bebida caliente es el agua. Si el agua tiene mal sabor, el café tendrá mal sabor. Por eso Cuisinart equipó esta cafetera con un filtro de agua de carbón que elimina el cloro y el mal sabor y olor, para preparar café puro taza tras taza.

ELEMENTO 2: EL CAFÉ

El sabor de su bebida caliente proviene del café, del té o del chocolate (o de cualquier otra planta que esté usando). Para un sabor óptimo, siempre use los mejores ingredientes. Elija granos de café o café molido fresco y de alta calidad, y solo las mejores cápsulas.

ELEMENTO 3: EL GRADO DE LA MOLIENDA

El grado de molienda de los granos de café y el proceso de elaboración del té son primordiales para preservar el sabor del café y de té. Ingredientes molidos directamente en cápsulas de primera calidad garantizan el mejor sabor. El grado de la molienda también es esencial, ya sea esté usando café premolido o moliendo su propio café. Café molido demasiado fino producirá un café amargo y puede atascar el filtro. Café molido muy grueso producirá un café aguado. Recomendamos una molienda media a fina.

ELEMENTO 4: LAS PROPORCIONES

Para que el café sea perfecto, ni muy débil ni muy fuerte, se debe usar la proporción adecuada de café y agua. Siga las pautas en las secciones “Cómo preparar café” y “Cómo preparar café usando una cápsula reutilizable”, ajustando las proporciones al gusto.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE LA CAFETERA DE 10 TAZAS

1. **Tapa del depósito de agua**
   Articulada para un fácil llenado.
2. **Depósito de agua (no ilustrado)**
   Con indicador de nivel de agua.
3. **Rociador de agua (no ilustrado)**
   Distribuye el agua uniformemente por encima del café, reduciendo la pérdida de calor durante la infusión.
4. **Panel de control**
   Véase los detalles en la página 37.
5. **Función de pausa al servir Brew Pause™**
   Detiene el flujo de café al retirar la jarra de la placa, lo que permite servir una taza de café antes del final de la preparación.
6. **Jarra térmica de 10 tazas**
   Jarra térmica de fácil vertido con aislamiento doble y asa ergonómica; mantiene el café caliente hasta 4 horas.
7. **Soporte del filtro de agua de carbón**
   Sujeta firmemente el filtro.
8. **Filtro de agua de carbón**
   Elimina el cloro y el mal olor/sabor del agua corriente.
9. **Placa**
   Revestimiento antiadherente a prueba de rayas.
10. **Portafiltros (no ilustrado)**
    Para filtro de papel n.° 4 o filtro permanente.
11. **Compartimento del portafiltros (no ilustrado)**
12. **Señal de listo (no ilustrada)**
    Cinco pitidos indican el final de la preparación.
13. **Sistema de protección contra falla eléctrica (no ilustrado)**
    Provee una protección de un minuto en caso de interrupción del suministro eléctrico, guardando la información programada (incluyendo la hora y la hora de encendido automático) en la memoria de la cafetera.

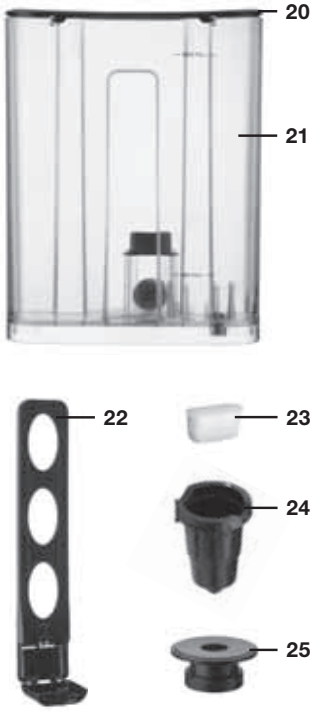


***Ninguna de las piezas en contacto con el agua o el café contiene bisfenol A (BPA).**

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE LA **CAFETERA DE CÁPSULAS**

14. **Agarradera de la tapa de la cámara de preparación**
15. **Tapa de la cámara de preparación**
16. **Cámara de preparación**
    Para cápsulas desechables de café o de expreso
17. **Panel de control**
    Véase los detalles en la página 38.
18. **Tubo de vapor/agua caliente**
    Espuma la leche o sirve agua caliente.
19. **Repisa ajustable**
    La bandeja de goteo puede colocarse más arriba para colocar tazas más pequeñas.
    a. Rejilla removible
    b. Bandeja de goteo removible
20. **Tapa del depósito de agua**
21. **Depósito de agua removible de 72 oz (2 L)**
22. **Soporte del filtro de agua de carbón**
23. **Filtro de agua de carbón**
24. **Portacápsulas removible para cápsulas de café**
25. **Portacápsulas removible para cápsulas de expreso**
26. **Cable (no ilustrado)**
27. **Modo de ahorro de energía (no ilustrado)**
    La intensidad de las luces bajará después de 30 minutos de inactividad. Gire el selector de función o presione cualquier botón para volver a activar las luces. Para apagarlas completamente, desenchufe el aparato.





***Ninguna de las piezas en contacto con el agua o el café contiene bisfenol A (BPA).**

FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

CONTROLES DE LA **CAFETERA DE 10 TAZAS**

Véase las instrucciones detalladas de programación y uso en las páginas 39-41.



1. **Reloj digital**
   Indica la hora del día y la hora de encendido automático.
2. **Botones HR (horas) y MIN (minutos)**
   Permiten fijar la hora y la hora de encendido automático.
3. **Botón ON/OFF (encendido/apagado)**
   Permite encender/apagar de la cafetera. También activa/desactiva el encendido automático.
4. **Botón BOLD (café fuerte) con indicador**
   Permite aumentar la intensidad del café. Nota: El indicador “BOLD” aparece en la pantalla cuando esta opción ha sido seleccionada.
5. **BOTÓN CLEAN (descalcificar) con indicador**
   El indicador “CLEAN” aparece en la pantalla cuando es necesario descalcificar el aparato.
6. **Ícono de tono desactivado**
   Aparece cuando la opción de señal de listo/fin de ciclo está desactivada.
7. **Selector de función**
   a. **Modo “AUTO ON” (encendido automático) con indicador**
   Selecciónelo para programar y activar el encendido automático. Véase los detalles de programación del encendido automático en la página 40.
   b. **Modo “TONE” (señal de listo/fin de ciclo)**
   Selecciónelo para activar/desactivar la señal de listo/fin de ciclo, usando el botón ON/OFF.
   c. **Modo “BREW” (preparación) con indicador**
   Selecciónelo cuando esté listo/a para empezar el ciclo de preparación; el indicador “BREW” aparecerá en la pantalla. Presione el botón ON/OFF para iniciar o detener el ciclo de preparación.

FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

CONTROLES DE LA **CAFETERA DE CÁPSULAS**

Véase las instrucciones de uso en las páginas 42-48.

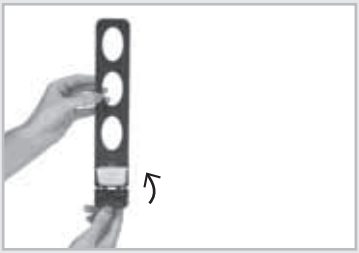


1. **Perilla START/STOP**
   Gírela para elegir, activar y desactivar las funciones “POD” (cafetera de cápsulas), “ESPRESSO” (cafetera expreso de cápsulas), “STEAM” (espumar leche) y “HOT WATER” (agua caliente).
2. **Indicador “ESPRESSO” (expreso)**
   Indica el tipo de expreso elegido: simple (taza pequeña) o doble (taza grande).
3. **Indicador “POD” (cápsula)**
   Indica la opción de cápsula elegida: “6oz” (175 ml), “8oz” (235 ml) o “10oz” (295 ml).
4. **Indicador “ADD WATER” (nivel de agua bajo)**
   Aparece en la pantalla cuando el nivel de agua del depósito que sirve para las funciones “POD” (cafetera de cápsulas), “ESPRESSO” (cafetera expreso de cápsulas) y “HOT WATER” (agua caliente) está bajo.
5. **Indicador “CLEAN” (descalificar)**
   Aparece en la pantalla cuando es necesario descalcificar la cafetera de cápsulas.
6. **Indicador “STEAM” (espumar leche)**
   Indica que la función “espumar leche” ha sido seleccionada para preparar bebidas tales como capuchinos o lattes.
7. **Indicador “HOT WATER” (agua caliente)**
   Indica que la función “agua caliente” ha sido seleccionada para preparar té, sopa instantánea, avena y más.
8. **Indicador “ON” (encendido)**
   Indica que la función “POD” (cafetera de cápsulas), “ESPRESSO” (cafetera expreso de cápsulas), “STEAM” (espumar leche) o “HOT WATER” (agua caliente) ha sido activada.

FILTRO DE AGUA DE CARBÓN

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

1. Retire el filtro de la bolsa de plástico y remójelo en agua fría por 15 minutos.
2. Retire el soporte del filtro situado en el depósito de agua de la cafetera de 10 tazas.
3. Abra el compartimiento en la parte inferior del soporte.
4. Instale el filtro en el soporte y ciérrelo. Importante: Haga esto con mucho con cuidado; si no instala el filtro de manera correcta, la membrana del filtro puede romperse.



5. Enjuague el filtro en agua corriente fría por 10 segundos para limpiarlo, con las aberturas directamente bajo el flujo de agua.
6. Deje que el filtro se seque completamente.
7. Vuelva a colocar el soporte del filtro en el depósito, empujándolo hasta el fondo.



NOTA: Repita los pasos 1-7 con el filtro de la cafetera de cápsulas.

NOTA: Se recomienda cambiar el filtro de agua cada 60 días o 60 usos, o más frecuentemente si el agua es dura.

Puede comprar filtros de repuesto en las tiendas, en www.cuisinart.com, o llamando a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CAFETERA DE 10 TAZAS

PUESTA EN SERVICIO

LIMPIEZA INICIAL

Limpie el sistema interno antes del primer uso, como se indica a continuación. Nota: No use café durante la limpieza inicial.

1. Si aún no lo ha hecho, instale el filtro de agua de carbón como se indica a la izquierda.
2. Llene el depósito de agua con agua.
3. Coloque la jarra en su sitio.
4. Si aún no lo ha hecho, enchufe el cable en una toma de corriente.
5. Ponga el selector de función en “BREW”.
6. Presione el botón ON/OFF para iniciar el ciclo de preparación.
7. Finalizado el ciclo, el sistema interno estará limpio. Tire el agua caliente. La cafetera está lista para su uso.

PROGRAMACIÓN

CÓMO FIJAR LA HORA

Al enchufar el aparato, “12:00” aparecerá en la pantalla, parpadeando.

Ponga el selector de función en “BREW”. Presione el botón HR para fijar la hora o el botón MIN para fijar los minutos. Mantenga presionado los botones para desplazarse por las horas o los minutos más rápidamente, o presiónelos repetidamente para avanzar en incrementos de una hora o un minuto a la vez. Nota: Al mantener el botón presionado, los números avanzarán muy rápidamente. Cuando llegue cerca del número deseado, suelte el botón y avance un número a la vez.
NOTA: Compruebe que el indicador “PM” esté en la pantalla cuando fije una hora de tarde/noche.

Para confirmar la hora, ponga el selector de función en otra posición, o simplemente espere hasta que la hora deje de parpadear.

CÓMO PROGRAMAR LA HORA DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Cuando ponga el selector de función en "PROG", la hora de encendido automático por defecto ("12:00") o la hora de encendido automático previamente fijada aparecerán en la pantalla, parpadeando.

1. **Ponga el selector de función en "AUTO ON";**
   el indicador "AUTO ON" empezará a parpadear. Fije la hora de encendido automático deseada, usando los botones HR y MIN.
2. **Presione el botón ON/OFF para activar el programa;**
   el indicador "AUTO ON" se encenderá, lo que indica que el encendido automático ha sido activado. Nota: El reloj mostrará la hora actual.
3. **A la hora programada:**
   El indicador "BREW" parpadeará lentamente y el ciclo de preparación empezará. Finalizado el ciclo de preparación, los indicadores luminosos se apagarán, y luego el indicador "BREW" volverá a encenderse para indicar que la cafetera está lista para el ciclo de preparación siguiente.

   NOTA: Si desea que la preparación empiece automáticamente a la misma hora el día siguiente, deje el selector de función en "AUTO ON" y presione el botón ON/OFF; el indicador "AUTO ON" se encenderá.

CÓMO ACTIVAR/DESACTIVAR LA SEÑAL DE LISTO/FIN DE CICLO

Ponga el selector de función en "TONE".
Para desactivar la señal de listo/fin de ciclo, presione el botón ON/OFF; un indicador aparecerá en el panel de control. Para volver a activar la señal de listo/fin de ciclo, presione el botón ON/OFF otra vez.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Siga las instrucciones de puesta en servicio en la página anterior.

1. **Instale el filtro de agua de carbón**
   Siga las instrucciones de preparación e instalación en la sección "Filtro de agua de carbón".
2. **Llene el depósito de agua**
   Abra la tapa del depósito de agua. Agregue agua hasta el nivel deseado, fijándose en las marcas en el costado del aparato.
3. **Antes de preparar café**
   Coloque la jarra en la placa y compruebe que la tapa esté cerrada. Enchufe el cable en una toma de corriente.
4. **Fije sus preferencias**
   Si desea preparar café más fuerte/intenso, presione el botón BOLD; el indicador "BOLD" se encenderá.
5. **Agregue café molido**
   Agarre el portafiltros por el asa y levántelo para retirarlo. Instale un filtro de papel n.° 4 o un filtro permanente. Compruebe que el filtro esté completamente abierto y correctamente instalado. Puede resultar útil doblar y aplanar las costuras del filtro de papel de antemano. Agregue 1 cucharada llena de café molido por taza (5 oz/145 ml) de café, ajustando la cantidad al gusto.

   NOTA: La capacidad máxima es de 15 cucharadas de café molido. Exceder esta cantidad puede causar un derrame, especialmente si el café es molido muy fino.

   Vuelva a colocar el portafiltros en su lugar y presione firmemente la tapa para cerrarla.
6. **Empiece la preparación**
   Ponga el selector de función en "BREW" y presione el botón ON/OFF; el indicador "BREW" parpadeará lentamente. O: Programe la hora de encendido automático, como se indicó anteriormente; el indicador "AUTO ON" se encenderá.
7. **Después del ciclo de preparación**
   El café seguirá saliendo del pico por varios segundos. Cuando el flujo se detenga, el aparato emitirá 5 pitidos. ¡El café está listo!

   NOTA: Puede que la tapa del depósito de agua esté caliente durante e inmediatamente después del ciclo de preparación; deje que se enfríe por un mínimo de 10 minutos antes de abrir el depósito de agua.

FUNCIÓN DE PAUSA AL SERVIR BREW PAUSE™

La función Brew Pause™ (pausa al servir) permite retirar la jarra de la placa para servir una taza de café antes del final del ciclo de preparación. Nota: Tenga presente que hacer esto cambiará el sabor y la intensidad final del café, ya que el sabor y la intensidad cambian durante el ciclo de preparación.

NOTA: La función Brew Pause™ detiene el flujo por solo 20 segundos; no deje la jarra fuera de la placa por más tiempo, o esto puede causar un derrame.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Abra el depósito de agua de la cafetera. Retire y tire el filtro de papel. El portafiltros puede lavarse a mano, con detergente y agua tibia, o en la bandeja superior del lavavajillas. Deje que todas las piezas se sequen.

No vierta agua en el depósito de agua después de haber quitado el portafiltros. Limpie el área bajo el portafiltros con un paño húmedo.

Retire la jarra de la placa. Tire el café restante. Lave la jarra y su tapa a mano, con agua tibia y detergente, o en la bandeja superior del lavavajillas.

No use productos o materiales abrasivos para limpiar el aparato.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela antes de guardar el aparato. Las huellas dactilares y otras manchas pueden quitarse con agua y detergente, o con una solución limpiadora no abrasiva. Limpie la placa con un paño húmedo. Nunca use materiales ásperos o limpiadores abrasivos para limpiar la placa. No seque el interior del depósito de agua con un paño ya que esto puede dejar pelusas en él.

DESCALCIFICACIÓN

Con el tiempo, depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en las piezas metálicas de la cafetera.

Cómo descalcificar la cafetera
Si el agua es dura, depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en las partes internas de la cafetera. El calcio/sarro no es tóxico, pero puede afectar el rendimiento del aparato. Descalcificar el aparato cuando el indicador de limpieza lo indique protegerá la resistencia y otros elementos en contacto con el agua.

Para un rendimiento óptimo, se recomienda descalcificar el aparato cada 3-6 meses, Si el indicador “CLEAN” se enciende antes de este plazo, descalcifique el aparato lo más pronto posible.

Para descalcificar:

1. Retire el filtro de agua de carbón del depósito de agua. Llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con ⅓ de vinagre blanco y ⅔ de agua.
2. Mantenga presionado el botón CLEAN hasta que el indicador “CLEAN” empiece a parpadear. El ciclo de descalcificación empezará.
3. Finalizado el ciclo, el aparato emitirá 5 pitidos y se apagará.
4. Si el indicador “CLEAN” sigue encendido, haga un segundo ciclo de descalcificación, usando una nueva solución de agua con vinagre.

NOTA: Por lo general, un ciclo es suficiente.

5. Cuando el indicador “CLEAN” se apague, repita estos pasos con un depósito de agua fresca para eliminar el olor a vinagre.
6. Vuelva a instalar el filtro de agua de carbón. ¡La cafetera está lista para su uso!

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CAFETERA DE CÁPSULAS

PUESTA EN SERVICIO

LIMPIEZA INICIAL PARA USO CON CÁPSULAS DE CAFÉ

Limpie el sistema interno antes del primer uso, como se indica a continuación. Nota: No use cápsula durante la limpieza inicial.

1. Si aún no lo ha hecho, instale el filtro de agua de carbón (véase las instrucciones en la página 39).
2. Retire el depósito de agua del aparato.



3. Llene el depósito de agua con agua y vuelva a colocarlo en su sitio.
4. Si aún no lo ha hecho, enchufe el cable en una toma de corriente; el aparato se encenderá.
5. Abra y cierre la tapa de la cámara de preparación. No coloque ninguna cápsula en la cámara.



6. Coloque una taza en la bandeja de goteo
7. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción “10oz”, y luego presione la perilla para confirma su selección; el indicador “POD” parpadeará lentamente y el agua caliente empezará a bajar.
8. Finalizado el ciclo, el aparato emitirá un pitido. Tire el agua caliente. La cafetera está lista para su uso.

LIMPIEZA INICIAL PARA USO CON CÁPSULAS DE EXPRESO

1. Siga los pasos 1-4 de la sección “Limpieza inicial para uso con cápsulas de café”.
2. Abra y cierre la tapa de la cámara de preparación. No coloque ninguna cápsula de expreso en la cámara.
3. Coloque la bandeja de goteo en la posición alta para y coloque una taza de expreso en ella.
4. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción “expreso simple” (taza pequeña), y luego presione la perilla para confirmar su selección; el indicador ON se encenderá, la opción elegida parpadeará lentamente y el agua empezará a bajar.



5. Finalizado el ciclo, el aparato emitirá un pitido. Tire el agua caliente. La cafetera está lista para su uso.



PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN CÁPSULAS

CÓMO PREPARAR CAFÉ

IMPORTANTE: Siga las instrucciones de puesta en servicio en la página anterior.

1. Retire el depósito de agua de la cafetera de cápsulas.
2. Llene el depósito hasta el nivel deseado y vuelva a colocarlo en su sitio.
3. Coloque una taza en la bandeja de goteo.



Nota: Puede retirar la bandeja de goteo para colocar una taza grande.

4. Elija una cápsula.

   NOTA: No abra la cápsula, ni perfore su tapa de aluminio.

5. Gire la perilla START/STOP para ingresar al modo “POD” (cafetera de cápsulas); el indicador “POD” se encenderá.



6. Abra la tapa de la cámara de preparación; el indicador “POD” se apagará.

   Coloque una cápsula en el portacápsulas y cierre la tapa de la cámara de preparación; el indicador “POD” volverá a encenderse.

   Precaución: Hay dos agujas en el portacápsulas (una arriba y una en el fondo), cuyo papel es perforar las cápsulas. Para evitar las lesiones, no introduzca los dedos en el portacápsulas.

7.

8. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción deseada, “6oz” (175 ml), “8oz” (235 ml) o “10oz” (295 ml), y luego presione



la perilla para confirmar su selección; el indicador “ON” se encenderá y el indicador de la opción elegida parpadeará lentamente durante la preparación.

NOTA: Para cancelar la preparación, simplemente presione el botón START/STOP.



Precaución: El agua que circula dentro de la cámara de preparación durante el ciclo de preparación está muy caliente. Para evitar las quemaduras, nunca abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.

9. Finalizado el ciclo de preparación, el aparato emitirá un pitido breve. El indicador “POD” y el indicador de la opción elegida se encenderán otra vez. El indicador “ON” se apagará para indicar que el ciclo de preparación está completo.
10. Abra la tapa de la cámara de preparación, retire la cápsula usada y tírela. Cierre la cámara de preparación.

    Precaución: La cápsula estará muy caliente.



11. ¡Disfrute de su taza de café! La cafetera está lista para volverse a usar si necesita.

    NOTA: El ciclo de preparación no empezará si el indicador “ADD WATER” (nivel de agua bajo) está encendido. Deberá llenar el depósito de agua para que el ciclo empiece.

INDICADOR “ADD WATER” (NIVEL DE AGUA BAJO)

El indicador “ADD WATER” se encenderá si el nivel de agua está debajo de 10.5 oz (310 ml). En caso de que esto suceda durante la preparación, simplemente llene el depósito de agua y continúe.

CÓMO PREPARAR CAFÉ CON LA CÁPSULA REUTILIZABLE HOMEBARISTA®

La cafetera de cápsulas también le deja preparar café con una cápsula reutilizable, un método que le permite usar su propio café molido.

La cápsula reutilizable HomeBarista® (no incluida) está disponible en la mayoría de las tiendas que venden productos Cuisinart®.

1. Llene la cápsula reutilizable con café molido, sin pasar la línea “MAX”. Use más o menos café, al gusto. No apisone el café. Compruebe que la orilla del portacápsulas esté limpia. Cierre la tapa.

   NOTA: La capacidad máxima es de 2½ cucharadas (15 g) de café molido.

2. Retire el portacápsulas de la cámara de preparación, jalando hacia el frente.

   2a. Coloque la cápsula reutilizable en la cámara de preparación, sin presionar.

   2b. Siga las instrucciones de preparación del café en la página anterior.

   NOTA: Para cancelar la preparación, simplemente presione el botón START/STOP.

   Precaución: Hay dos agujas en el portacápsulas (una arriba y una en el fondo). Para evitar las lesiones, no introduzca los dedos en el portacápsulas.

3. Después del ciclo de preparación, abra la cámara de preparación y saque la cápsula reutilizable. **Advertencia: La cápsula reutilizable estará caliente.**

4. Vuelva a instalar el portacápsulas, alineando la flecha en su orilla con la flecha en la cámara de preparación. Empuje suavemente el portacápsulas hasta que encaje.

   NOTA: Esta cafetera es compatible con la mayoría de las cápsulas reutilizables.

CÓMO PREPARAR EXPRESO

IMPORTANTE: Siga las instrucciones de puesta en servicio de la cafetera de cápsulas en la página 42.

Esta máquina es compatible con las cápsulas Nespresso® OriginalLine.

1. Si el indicador “ADD WATER” está encendido, retire el depósito de agua y llénelo.

2. Coloque la bandeja de goteo en la posición alta para evitar las salpicaduras.



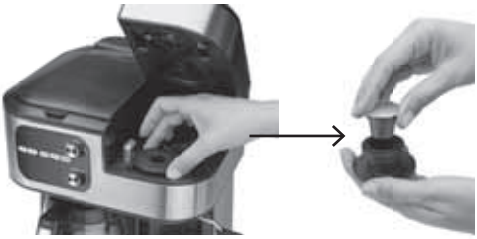
3. Coloque una taza de expreso en la bandeja de goteo y elija la cápsula de expreso deseada.

4. Gire la perilla START/STOP para ingresar al modo “ESPRESSO” (cafetera expreso de cápsulas); el indicador “ESPRESSO” se encenderá.



5. Abra la tapa de la cámara de preparación; el indicador “ESPRESSO” se apagará. Retire el portacápsulas para cápsulas de expreso de la cámara de preparación y coloque una cápsula de expreso en él.

   Precaución: Hay dos agujas afiladas en la cámara de preparación, cuyo papel es perforar las cápsulas. Para evitar las lesiones, no toque la parte superior de la cámara de preparación.



6. Vuelva a insertar el portacápsulas en la cámara de preparación y cierre la tapa. el indicador “ESPRESSO” volverá a encenderse.



7. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción deseada, expreso simple (taza pequeña de 1.4 oz/40 ml) o expreso doble (taza grande de 3.2 oz/95 ml), y luego presione la perilla para confirmar su selección; el indicador “ON” se encenderá y opción elegida parpadeará lentamente. El expreso empezará a salir del pico.



   NOTA: Para cancelar la preparación, simplemente presione el botón START/STOP.

   Precaución: El agua que circula dentro de la cámara de preparación durante el ciclo de preparación está muy caliente. Para evitar las quemaduras, nunca abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.

8. Finalizado el ciclo de preparación, el aparato emitirá un pitido breve, el indicador “ESPRESSO” se encenderá y el indicador “ON” se apagará.

9. Abra la cámara de preparación y retire el portacápsulas para cápsulas de expreso. Empuje la cápsula de expreso fuera del portacápsulas y vuelva a colocar este en la cámara de preparación. Cierre la cámara de preparación.



   Precaución: La cápsula de expreso estará muy caliente. De lo posible, espere unos minutos antes de retirarla.

10. ¡Disfrute de su expreso! La cafetera otra vez está lista para su uso.

NOTA: Para conseguir resultados óptimos se recomienda usar la opción “expreso doble” con las cápsulas “lungo” (expreso largo) o más fuerte. Nota: Usar esta opción con variedades menos fuertes cambiará el sabor del café.

CÓMO USAR EL TUBO DE VAPOR PARA ESPUMAR LECHE

Espumar la leche consiste en calentarla con vapor hasta crear espuma en la superficie. El vapor hace dos cosas: calienta la leche e incorpora aire en la misma para espumarla. Al igual que todas las cosas, perfeccionar el arte de espumar la leche requiere tiempo y práctica, pero vale la pena. Para conseguir resultados óptimos, use leche fría.

LECHE	NIVEL DE ESPUMA
Leche entera	
Leche baja en grasa/ semidescremada	
Leche sin grasa/ descremada	
Leche vegetal	

NOTA: El nivel de espuma depende de la cantidad de leche usada.

1. Ponga la perilla START/STOP en “STEAM” (espumar leche); el indicador “STEAM” se encenderá.



2. Llene una taza grande o una jarra espumadora con la leche de su elección. Para conseguir mejores resultados, use entre 4 y 8 oz (120-235 ml) de leche para evitar que la espuma se derrame.

   CONSEJO: Tenga presente que el volumen de la leche aumentará a medida que la espuma.

3. Purgue el agua del tubo de vapor: Oriente el tubo de vapor hacia la bandeja de goteo y presione la perilla START/STOP para activar el vapor; el indicador “ON” se encenderá. Después de purgar el agua, apague el vapor, presionando la perilla START/STOP; el indicador “ON” se apagará.



4. Vuelva a colocar el tubo de vapor en su puesto. Coloque una taza grande o una jarra espumadora debajo del tubo de vapor. Introduzca el tubo en la leche, sumergiendo ligeramente la boquilla.

   NOTA: Jarra no incluida.



5. Presione la perilla START/STOP; el indicador “STEAM” empezará a parpadear lentamente y el indicador “ON” se encenderá para indicar que el proceso de espumado ha empezado.



   NOTA: Para detener el proceso de espumado, simplemente presione la perilla START/STOP.

6. Incline la jarra de tal manera que el tubo de vapor descanse en la boca de la jarra y baje la jarra a medida que suba la leche, manteniendo la boquilla del tubo justo bajo la superficie de la leche; esto creará un movimiento de vórtice en la leche.



NOTA: No deje que el vapor produzca burbujas grandes; esto produce una espuma demasiado ligera. En caso de que esto suceda, levante un poco la jarra para sumergir un poco más la boquilla del tubo de vapor.

7. El nivel de la leche subirá a medida que el vapor la caliente y la espume. Baje la jarra a medida que suba la leche, manteniendo la boquilla del tubo de vapor justo bajo la superficie de la leche.



8. Una vez espumada la leche, levante la taza o la jarra hasta que el tubo de vapor quede en el centro de la leche para seguir calentando la leche sin espumarla.

   CONSEJO: La cantidad de espuma de leche depende del tipo de brebaje que desea preparar. Por ejemplo, un capuchino requiere más espuma de leche que un expreso con leche.

9. Una vez caliente la leche, apague el vapor, presionando la perilla START/STOP; el indicador “STEAM” se encenderá y el indicador “ON” se apagará.

   IMPORTANTE: No deje que la leche hierva. La temperatura ideal de la leche para que se espume es entre 140 °F (60 °C) y 150 ° F (65 °C).

10. Retire la jarra, limpie el tubo con un paño húmedo y haga salir una pequeña cantidad de vapor del tubo por encima de la bandeja de goteo. Limpie el tubo de vapor después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche. Véase la sección “Limpieza del tubo de vapor”.

CÓMO USAR EL TUBO DE VAPOR PARA SERVIR AGUA CALIENTE

1. Si el indicador “ADD WATER” está encendido, retire el depósito de agua y llénelo.
2. Coloque una taza grande o un recipiente debajo del tubo de vapor.
3. Ponga perilla START/STOP en “HOT WATER”; el indicador “HOT WATER” se encenderá.



4. Presione la perilla START/STOP; el indicador “HOT WATER” parpadeará lentamente, y luego agua caliente empezará a salir del tubo (el indicador “ON” estará encendido).



5. Después de servir la cantidad deseada de agua, presione la perilla START/STOP para detener el flujo de agua caliente; el indicador “HOT WATER” permanecerá encendido y el indicador “ON” se apagará.

6. Retire la taza y oriente el tubo de vapor hacia la bandeja de goteo para recoger el agua que pueda seguir bajando de este.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LAS PARTES EXTERNAS

Se recomienda limpiar los componentes externos del aparato regularmente.

1. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Limpie la carcasa y otros componentes externos con un paño no abrasivo humedecido con agua jabonosa.
2. Levante con cuidado la bandeja de goteo, agarrándola por las muescas en los costados y manteniéndola recta para evitar los derrames. La bandeja de goteo y su rejilla son aptas para lavavajillas. No limpie la bandeja de goteo con limpiadores abrasivos, lana de acero u otros materiales abrasivos.

LIMPIEZA DE LOS PORTACÁSULAS

Precaución: Hay dos agujas en los portacápsulas (una arriba y una en el fondo), cuyo papel es perforar las cápsulas. Para evitar las lesiones, no introduzca los dedos en el portacápsulas.

1. **Limpieza de los portacápsulas**
   Los portacápsulas son aptos para lavavajillas (bandeja superior y baja temperatura solamente). Remoción: Abra la cámara de preparación. Agarre el portacápsulas por la cumbre y jálelo hacia arriba.
2. **Limpieza del embudo del portacápsulas**
   Para retirar el embudo del portacápsulas para cápsulas de café, sostenga el embudo con una mano mientras gira ligeramente la parte inferior, y jale el portacápsulas con la otra mano. El embudo es apto para lavavajillas (bandeja superior solamente).

   NOTA: Puede que el embudo sea muy apretado y difícil de quitar las primeras veces que lo saque; esto es normal. Se aflojará con el tiempo.



3. **Limpieza del pico del portacápsulas**
   El pico del portacápsulas debe limpiarse en caso de atascamiento, usando la punta de un sujetapapeles u otro objeto similar. Retire el portacápsulas de la cámara de preparación, y luego retire el embudo del portacápsulas. Introduzca la punta del sujetapapeles en el pico del portacápsulas para desatascarlo.



   Para volver a instalar el embudo sobre el portacápsulas, haga coincidir las patas del embudo con las muescas en el portacápsulas y gire hacia su cuerpo hasta que encaje y se bloquee. Después de lavarlo, vuelva a instalar el portacápsulas, alineando la flecha en su orilla con la flecha en la cámara de preparación.
4. **Limpieza de la aguja perforadora**
   La aguja perforadora, situada en la cámara de preparación, debe limpiarse en caso de atascamiento, usando la punta de un sujetapapeles u otro objeto similar. Introduzca la punta del sujetapapeles en el pico para desatascarlo.



LIMPIEZA DE LA CÁPSULA REUTILIZABLE HOMEBARISTA®

Simplemente tire los posos de café y lave la cápsula y el portacápsulas a mano (o en la bandeja superior del lavavajillas).

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Con el tiempo, es normal que manchas aparezcan en el depósito de agua. Estas manchas son el resultado del alto contenido en minerales del agua y no afectarán el buen funcionamiento de la cafetera. Sin embargo, cerciórese de limpiar regularmente el depósito de agua para minimizar la acumulación de depósitos.

Limpie el interior del depósito con un paño libre de pelusa húmedo.

DESCALCIFICACIÓN DE LA CAFETERA DE CÁPSULAS Y DEL TUBO DE VAPOR

Según el lugar donde vive, el agua puede ser más o menos dura, es decir contener una concentración de minerales más o menos alta. Si el agua es dura, depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en las partes internas de la cafetera. El calcio/sarro no es tóxico, pero puede afectar el rendimiento del aparato. Eliminarlo mantendrá la resistencia y otras piezas en contacto con el agua en condición óptima.

Para un rendimiento óptimo, se recomienda descalcificar el aparato cada 3-6 meses, o más a menudo si es necesario. NOTA: Si el indicador “CLEAN” se enciende, esto significa que es necesario descalcificar la cafetera.

NOTA: Siempre retire el filtro de agua de carbón del soporte antes de descalificar el aparato.

Prepare lo siguiente:

- 13 oz (385 ml) de vinagre blanco destilado
- 26 oz (770 ml) de agua
- Una taza de cerámica o un recipiente de 16 oz (475 ml) (no use vaso de papel)
- Acceso al fregadero

Paso 1: Primer enjuague con vinagre

1. Llene el depósito de agua de la cafetera de cápsulas con 13 oz (385 ml) de vinagre blanco y 26 oz (770 ml) de agua.
2. Coloque la taza de cerámica o el recipiente en la bandeja de goteo y debajo del tubo de vapor.
3. Ponga la perilla START/STOP en “CLEAN”, y luego presione la perilla para empezar el proceso de descalcificación; el indicador “CLEAN” parpadeará.
4. Al final del ciclo, los indicadores “STEAM” y “HOT WATER” se encenderán. Presione la perilla START/STOP; el ciclo de descalcificación del tubo de vapor empezará.
5. Finalizado el ciclo, tire el contenido de la taza.
6. Repita estos pasos hasta que el indicador “ADD WATER” se encienda.
7. Finalizado el proceso de descalcificación, el indicador “CLEAN” se apagará y el aparato emitirá 5 pitidos.
8. Tire la mezcla de vinagre/agua restante.

Paso 2: Enjuague con agua fresca

1. Repita el paso 1 tres veces, usando agua fresca en vez de vinagre;
2. esto enjuagará el sistema interno y eliminará el sabor a vinagre.

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

- Siempre limpie el tubo de vapor después de espumar leche. Limpie el exterior del tubo de vapor con un paño húmedo después de cada uso.
- Llene una taza grande con agua y use la función “STEAM” de la misma manera que lo hiciera para espumar leche; esto eliminará los residuos de leche dentro del tubo.
- El tubo de vapor de acero inoxidable puede quitarse, girándolo, para una limpieza más profunda. El pequeño tubo de vapor debajo del tubo más grande puede limpiarse con un paño húmedo.
- Si el pequeño tubo de vapor está atascado, use la punta de un sujetapapeles o una herramienta similar para despejar la abertura. Oriente el tubo de vapor hacia la bandeja de goteo y active la función “STEAM” para purgar el tubo.

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El ciclo de preparación no se inicia.	Apague y desenchufe el aparato por 1 minuto o más.
	Compruebe que haya agua en el depósito.
	Compruebe que el depósito removible esté correctamente instalado.
	Compruebe que la cámara de preparación esté bien cerrada.
El aparato se apaga solo.	El modo de ahorro de energía del aparato se activa automáticamente después de 30 minutos de inactividad. Para “despertar” el aparato, simplemente gire la perilla START/STOP o el selector de función, o presione cualquier botón.
El código “E0” parpadea en la pantalla y el aparato no se enciende.	Desenchufe, y luego vuelva a enchufar el aparato. Lleve a cabo un ciclo de limpieza inicial para ambos sistemas, la cafetera expreso y la cafetera de cápsulas, como se indica en la página 42. Nota: No use cápsula durante la limpieza inicial.
El portafiltros está a rebosar.	Puede que se haya usado demasiado café, o café molido demasiado fino. Véase la sección “Sugerencias para la preparación de un buen café” para obtener consejos sobre cómo elegir el grado de molienda y la porción adecuados.
	Cerciórese de no usar un filtro de papel al mismo tiempo que un filtro dorado. Se debe uno o el otro, no ambos.
La cafetera de cápsulas no funciona cuando la cafetera regular está en uso.	Las funciones “POD” (cafetera de cápsulas), “ESPRESSO” (cafetera expreso de cápsulas), “STEAM” (espumar leche) y “HOT WATER” (agua caliente) no pueden usarse mientras la cafetera de 10 tazas está en uso. Deberá esperar el final del ciclo de preparación para poder usar la cafetera de cápsulas.
La cafetera de cápsulas produce un chorro lento, prepara una taza corta o chisporrotea.	Puede que el pico del portacápsulas esté atascado. De ser así, retírelo y gire la parte inferior para separarla de la parte superior. Luego, introduzca la punta de un sujetapapeles en el pico para desatascarlo. Siga los pasos 1-4 en la página 48.
La leche no se espuma.	Gire el tubo de vapor de acero inoxidable para quitarlo. Enjuague el tubo, séquelo y vuelva a instalarlo.
	Si aún no espuma la leche, limpie el tubo como se describe en la página 50.
El indicador “CLEAN” sigue encendido después de la descalcificación.	Cerciórese de llevar a cabo el proceso de descalcificación como se describe en las secciones “Limpieza y mantenimiento” para cada cafetera. Siga llevando a cabo ciclos de limpieza hasta que el indicador se apague.

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza cafetera 4 en 1 Coffee Center® BaristaBar de Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/** o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al**1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES. LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTENGA EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR para ti. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:
Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

Recetas

Clásicos

Café moca 54
Latte (expreso con leche). 54
Capuchino. 55
Cortado. 55
Macchiato 56
Americano 56

Novedades

“Flat White” 57
Chocolate caliente 57
Latte de té Chai 58
Gaseosa de expreso 58
Café con leche 59
Latte de té matcha. 59
Latte de hibisco 60
Jarabe de hibisco. 60
Latte con leche de cereales con sabor a fruta 60
Leche de cereales con sabor a fruta. . . . 61
Latte con leche con sabor a tostada de canela 61
Leche con sabor a tostada de canela . . . 61
Latte de flores de guisantes de mariposa 62

Postres/Batidos

Affogato 62
Smoothie de expreso-cacao 63
Tiramisú simple 63

Café moca

Es difícil resistirse a una bebida de café con chocolate, y más aún si está cubierta con crema batida y chocolate rallado. Sirva esta bebida en un vaso alto para una presentación súper especial.

Rinde 1 porción

- **1 cápsula de expreso**
- **1 cucharada de jarabe de chocolate**
- **½ taza (120 ml) de leche o leche vegetal**
- **¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), batida hasta que se formen picos medio-suaves**
- **1 cucharadita de virutas de chocolate semiamargo o de cacao en polvo sin azúcar (opcional)**

1. Colocar la cápsula de expreso en la cámara de preparación. Verter el jarabe en una taza grande y colocar la taza en la bandeja de goteo. Reservar.
2. Colocar la leche en otra taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche. Cuando siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Elegir la función “expreso simple” y preparar el expreso en la taza que contiene el jarabe de chocolate.
4. Verter lentamente la leche espumada en la taza de expreso con chocolate. Agregar 2 cucharadas de crema batida. Si desea, esparcir virutas de chocolate o cacao en polvo encima para decorar.
5. Servir inmediatamente.

Latte (expreso con leche)

Un clásico de cafetería hecho fácilmente casa. Simplemente espume la leche, viértala en el expreso recién hecho, y añada una fina capa de espuma.

Rinde 1 porción

- **1 cápsula de expreso**
- **½ taza (120 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar la cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza grande debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente la leche espumada en la taza de expreso.
4. Servir inmediatamente.

Capuchino

Tradicionalmente, el cappuccino se elabora con capas iguales de expreso, leche espumada y espuma de leche. Recomendamos usar una cápsula “lungo” para preparar esta bebida, pero si desea una bebida más fuerte, puede usar 2 cápsulas de expreso.

Rinde 1 porción

1 cápsula de expreso “lungo” (o 2 cápsulas de expreso)

⅓ taza (80 ml) de leche o leche vegetal

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza grande debajo del cabezal y elegir la función “expreso doble” (si usa una cápsula “lungo”) o la función “expreso simple” (si usa dos cápsulas de expreso). Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente aprox. 3 oz (90 ml) de la leche espumada en la taza de expreso y agregar 3-4 cucharadas de espuma de leche.
4. Servir inmediatamente.

Cortado

Un cortado es muy parecido a un latte, pero en lugar de llevar mucha leche, lleva partes iguales de expreso y leche, y no lleva espuma de leche.

Rinde 1 porción

1 cápsula de expreso

¼ taza (60 ml) de leche o leche vegetal

1. Colocar la cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza grande debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente 1½-2 oz (40-60 ml) de la leche espumada en la taza de expreso.
4. Servir inmediatamente.

Macchiato

Un macchiato es un expreso pequeño al que se le añade un poco de leche espumada. Hay muchas variaciones en el mundo, pero aquí en Cuisinart nos gusta lo tradicional, empezando con un expreso perfecto.

Rinde 1 porción

1 **cápsula de expreso**

¼ **taza (60 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar la cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza pequeña debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”. Finalizado el ciclo de preparación, agregar una cucharada de espuma de leche.
4. Servir inmediatamente.

Americano

En pocas palabras, un Americano es un expreso con agua extra caliente. El sabor está a medio camino entre el sabor asertivo de un expreso y el de una taza de café regular.

Rinde 1 porción

1 **cápsula de expreso “lungo” o 2 cápsulas de expreso, al gusto**

⅔-¾ **tazas (160-175 ml) de agua caliente**

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar una taza de 6-8 oz (175-235 ml) debajo del tubo de vapor. Elegir la función “HOT WATER” y llenar la taza hasta aprox. dos tercios de su capacidad. Cuando el agua llegue al nivel deseado, presionar la perilla START/STOP.
3. Colocar la taza debajo del cabezal y elegir la función “expreso doble” (si usa una cápsula “lungo”) o la función “expreso simple” (si usa dos cápsulas de expreso simple).
4. Servir inmediatamente.

“Flat White”

Una forma simple de describir esta bebida cada vez más popular es “un pequeño latte fuerte”. Suele tener una mayor proporción de expreso respecto a la leche, y un poco menos de espuma de leche que un latte.

Rinde 1 porción

- 1 cápsula de expreso “lungo” (o 2 cápsulas de expreso)
- ¼ taza (60 ml) de leche o leche vegetal

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza grande debajo del cabezal y elegir la función “expreso doble” (si usa una cápsula “lungo”) o la función “expreso simple” (si usa 2 cápsulas de expreso), dependiendo de su preferencia. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente una pequeña cantidad (aprox. la mitad de la cantidad de expreso) de la leche caliente en la taza de expreso, reteniendo la espuma de leche con una cuchara. Cubrir con una capa fina de espuma de leche.
4. Servir inmediatamente.

Chocolate caliente

La taza perfecta de delicia que seguramente les encantará a todos. ¡Pruebe una de nuestras versiones para adultos!

Rinde 1 porción

- 1 onza (30 g) de chocolate semiamargo, finamente picado
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- 1 pizca diminuta sal kosher (opcional)
- 3 cucharadas (45 ml) de agua caliente
- ⅛ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¾ taza (175 ml) de leche entera
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), batida hasta que se formen picos medio-suaves, al gusto

1. Colocar el chocolate picado, el cacao en polvo, el azúcar y la sal (opcional) en una taza grande. Agregar el agua caliente y batir hasta que el chocolate esté derretido y que la mezcla esté suave. Agregar la vainilla; batir para combinar.
2. Colocar la leche en otra taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche. Cuando siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Verter lentamente la leche espumada en la taza de chocolate. batir para combinar. Agregar 2 cucharadas de crema batida.

4. Servir inmediatamente.

“Toddy” de chocolate caliente:
Agregar 2 cucharadas de Bourbon o ron oscuro a la mezcla de chocolate.

Chocolate caliente con expreso:
Preparar una cápsula de expreso y agregarlo a la mezcla de chocolate.

Latte de té Chai

Con tantos concentrados artesanales de té Chai entre los que elegir hoy en día, puede preparar su propia taza digna de un barista en casa.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de concentrado de té Chai con o sin azúcar, al gusto
½ taza (120 ml) de leche o leche vegetal

1. Colocar el concentrado de té Chai en una taza grande.
2. Colocar la leche en otra taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche.
   Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Verter lentamente la leche caliente en la taza de concentrado de té Chai, reteniendo la espuma.
4. Servir inmediatamente.

Chai con expreso:
Preparar una cápsula de expreso y agregar este a la mezcla de concentrado de té Chai.

Gaseosa de expreso

Sustituya el gin por expreso, para conseguir una bebida gaseosa a la vez refrescante y estimulante. ¡Puede experimentar con jarabes aromatizados y guarniciones para variar!

Rinde 1 porción

2 cápsulas de expreso (preferiblemente de tueste ligero a mediano)
1 cucharadita de jarabe simple (opcional)
1-2 chorros de amargos aromáticos (tal como el amargo de Angostura)
5 onzas (145 ml) de gaseosa
Rizo de cáscara de naranja o limón para decorar

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la cámara de preparación. Colocar una taza debajo del cabezal. Elegir función “expreso simple” y preparar el expreso en la taza. Finalizado el ciclo de preparación, tirar la cápsula usada e instalar otra cápsula. Elegir “expreso simple” otra vez y preparar el segundo expreso, en la misma taza. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Llenar un vaso alto con hielo. Agregar el jarabe simple (opcional), los amargos y la gaseosa; revolver. Agregar lentamente el expreso enfriado. Colocar un rizo de cáscara de naranja o de limón en el vaso para decorar.
3. Servir inmediatamente.

Café con leche

Empiece bien la mañana con esta tradicional bebida de expreso al estilo español.

Rinde 1 porción

- 2 cápsulas de expreso
- ⅓ taza (80 ml) de leche entera
- 1 cucharadita de azúcar granulada (opcional)

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la cámara de preparación. Colocar una taza debajo del cabezal. Reservar.
2. Colocar la leche en otra taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Elegir función “expreso simple” y preparar el expreso en la taza. Finalizado el ciclo de preparación, tirar la cápsula usada e instalar otra cápsula. Elegir “expreso simple” otra vez y preparar el segundo expreso, en la misma taza.
4. Verter lentamente la leche caliente en la taza de expreso, reteniendo la espuma. Agregar azúcar al gusto.
5. Servir inmediatamente.

Latte de té matcha

El polvo de té Matcha está disponible con o sin azúcar. Consulte la lista de ingredientes para cerciorarse del tipo que está comprando. Si contiene azúcar, omita la miel si así lo desea.

Rinde 1 porción

- 1½ cucharaditas de polvo de té matcha, tamizado
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharadita de miel, al gusto (opcional)
- 1 taza (235 ml) de leche o leche vegetal

1. Colocar el polvo de té matcha en un vaso de al menos 12 oz (355 ml). Batir con un pequeño batidor (o revolver bien con un tenedor) hasta conseguir una mezcla suave. Si usa miel, agregarla a la mezcla. Reservar.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche.

   Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Agregar la leche espumada a la mezcla de té matcha. Servir inmediatamente.

Latte de hibisco

Bebida sin cafeína ligeramente ácida, deliciosa tanto caliente como helada.

Rinde 1 porción

¼ **taza (60 ml) de jarabe de hibisco (receta a continuación) helado**

½ **taza (120 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar el jarabe de hibisco en un vaso de al menos 12 oz (355 ml). Reservar.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Agregar la leche espumada al jarabe de hibisco. Servir inmediatamente.

Jarabe de hibisco

Aunque nos encanta en el latte de hibisco, el jarabe de hibisco también puede añadirse a la limonada fresca, mezclarse en cócteles (con o sin alcohol), o añadirse a una copa de champán para un brindis festivo. Puede conservarse en el refrigerador hasta 3 semanas.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

2 **tazas (475 ml) de agua**

½ **taza (100 g) de azúcar granulada**

8 **bolsitas de té de hibisco**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola de fondo grueso y poner a calentar a fuego medio. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto. retirar del fuego y agregar las bolsitas de té. Dejar remojar por 30 minutos.
2. Quitar las bolsitas de té y dejar enfriar antes de usar.

Latte con leche de cereales con sabor a fruta

Este dulce y afrutado latte está inspirado por la famosa leche de cereales y el helado de leche de cereales de Christina Tosi. Añadir un expreso atenúa la dulzura, pero para los que no beben café y los niños, ¡la leche de cereales sola es una delicia!

Rinde 1 porción

1 **cápsula de expreso**

½ **taza (120 ml) de leche de cereales con sabor a fruta (receta a continuación)**

1. Colocar la cápsula de expreso en la cámara de preparación.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar otra taza debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”.
4. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente la leche caliente en la taza

de expreso y cubrir con un poco de espuma de leche. Servir inmediatamente.

Leche de cereales con sabor a fruta

Rinde aprox. 1½ tazas

- 1 taza (150 g) de cereales con sabor a fruta (hojuelas o aros)
- 2 tazas (475 ml) de leche o leche vegetal
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple, opcional
- 1 pizca de sal marina fina

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar con un colador de malla fina, presionando los cereales para extraer el líquido, pero teniendo cuidado de no dejar pasar cereales.
2. Refrigerar hasta el momento de usar, por un máximo de 3 días.

Latte con leche con sabor a tostada de canela

Si disfruta de la canela en su café, esta bebida es para usted. Un rocío de canela recién molida sobre la espuma de leche es el toque final perfecto.

Rinde 1 porción

- 1 cápsula de expreso
- ½ taza (120 ml) de leche con sabor a tostada de canela (receta a continuación)
- Canela recién molida (para decorar)

1. Colocar la cápsula de expreso en la máquina.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar otra taza debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”.
4. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente la leche caliente en la taza de expreso y cubrir con un poco de espuma de leche. Rociar con canela recién molida y servir inmediatamente.

Leche con sabor a tostada de canela

Si hay niños en la casa, esta leche dulce es perfecta para servir con galletas recién horneadas.

Rinde aprox. 1½ tazas

- 1 taza (150 g) de cereales con sabor a canela
- 2 tazas (475 ml) de leche o leche vegetal
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple, opcional
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de sal marina fina

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar con un colador de malla fina, presionando los cereales para extraer el líquido, pero teniendo cuidado de no dejar pasar cereales.
2. Refrigerar hasta el momento de usar, por un máximo de 3 días.

Latte de flores de guisantes de mariposa

Son muchos los que promueven los beneficios (desde la mejora del estado de ánimo hasta el alivio del estrés) de las bebidas a base de flores de guisantes de mariposa, procedentes de Tailandia. Lo que sí sabemos con certeza es que su brillante tono azul, además de su delicioso sabor orgánico, le enamorarán al primer sorbo. Este vibrante té en polvo está disponible en algunas tiendas especializadas en productos gourmet y tiendas de té, y se puede conseguir fácilmente en línea.

Rinde 1 porción

1½	**cucharaditas de polvo de flores de guisantes de mariposa, tamizado**
1	**cucharada de agua**
1-2	**cucharaditas de miel, o al gusto**
2	**tazas (475 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar el polvo de flores de guisantes de mariposa y el agua en un vaso de al menos 12 oz (355 ml); revolver. Agregar la miel a la mezcla. Reservar.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Agregar la leche espumada a la mezcla de polvo de flores de guisantes de mariposa. Servir inmediatamente.

   Nota: Esta bebida también es deliciosa helada. Si piensa servirla helada, usar 1 cucharada de polvo y refrigerar bien la bebida. Servir con hielo.

Postres/Batidos

Affogato

Muchos rechazarían cualquier cosa que no fuera gelato de vainilla para usar en este postre italiano, pero hemos descubierto que hay muchos otros sabores que funcionan igual de bien. Nuestros favoritos son el chocolate, el expreso o el caramelo.

Rinde 1 porción

1	**bola/cucharada de gelato de vainilla (o de su gelato favorito)**
1	**cápsula de expreso**
	Agua

1. Colocar la gelato en una taza o un vaso. Conservar en el congelador hasta que el expreso esté listo.
2. Colocar la cápsula de expreso en la máquina.
   Colocar una pequeña taza debajo del cabezal y elegir la función “expreso simple”.
3. Finalizado el ciclo de preparación, sacar el gelato del congelador y agregarle lentamente el expreso caliente.
4. Servir inmediatamente.

Smoothie de expreso-cacao

¡Una saludable sacudida a primera hora de la mañana!

Rinde 1 porción

- ¼ taza (60 ml) de expreso helado (2 cápsulas de expreso)
- ¼ taza (60 ml) de leche o leche vegetal
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla de anacardo
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo
- 1 banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora, en el orden indicado
2. Licuar a velocidad alta por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Tiramisú simple

Hacer un tiramisú no tiene que ser complicado.
Puede tener este impresionante postre en la mesa en poco tiempo gracias a nuestros trucos.

Rinde 20 porciones

- 1 paquete de 8 oz (225 g) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- ¼ taza + 2 cucharadas (35 g) de azúcar glasé
- 2 cucharadas + 1 cucharadita (35 ml) de ron oscuro
- 1½ tazas de expreso helado (6 cápsulas de expreso o 3 cápsulas de expreso “lungo”)
- 28 galletas Savoiardi (bizcochos de soletilla italianos crujientes)
- ¼ taza (30 g) de cacao en polvo sin azúcar, para decorar

1. Colocar el queso Mascarpone en un tazón mediano y batir con una batidora de mano Cuisinart® hasta que esté ligero. Colocar la crema liquida en otro tazón y batir, agregando progresivamente el azúcar glasé, hasta obtener picos suaves. Agregar una cucharadita de ron y batir brevemente para incorporar. Incorporar suavemente la crema batida a la mezcla de queso Mascarpone, un tercio a la vez.
2. Colocar el expreso y las 2 cucharadas de ron restantes en un plato poco profundo; revolver. Bañar los bizcochos en la mezcla uno por uno, varios segundos por lado, y disponerlos en el fondo de un molde de 9 x 9 in (23 x 23 cm). Repetir con 13 bizcochos adicionales, cubriendo todo el fondo del molde. No dejar espacio entre los bizcochos.
3. Esparcir la mitad de la mezcla de queso Mascarpone uniformemente en los bizcochos, cubriendo toda la superficie. Bañar los bizcochos restantes y disponerlos encima de la mezcla. Esparcir el resto de la mezcla uniformemente encima de los bizcochos. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 6 horas.
4. Antes de servir, colocar el cacao en polvo en un pequeño colador de malla fina y esparcir encima del tiramisú.

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
Impreso en la China

23CE088252

F IB-18083-ESP-C

Version no.: SS4N1T IB-18083-ESP-C

IB Size: 148mm(W) x 210mm(H)

Die Cut: NEW

Material: 105gsm gloss art paper for whole book

Coating: gloss varnishing in cover

Colors(Cover): 4C+1C(black)

(Inside): 1C+1C(black)

Date: SEP/2/2025 Co-ordinator: Trik Wu / Annie Liu

Revise Ver: F SS4N1T IB-18083-ESP-C (1.0) Operator: liao

宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-8919 6622 Fax: 0769-8919 6271

E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

B C M Y

