

Cuisinart®

ESPRESSO DEFINED™

INSTRUCTION/RECIPE
BOOKLET



Espresso/Cappuccino/Latte Machine

EM-25

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Cuisinart are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING APPLIANCE, AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquids.
4. This appliance is for household use only.
5. Do not operate the unit with the brewing head open. Scalding may occur if the brewing head is opened during brewing cycle.
6. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
7. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
8. Do not leave the appliance unattended when in use.
9. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
10. Always use the appliance on a dry, level surface.
11. To disconnect, turn all controls off, then remove plug from power outlet.
12. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
13. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces or become knotted.
14. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
15. Strictly follow cleaning and care instructions.
16. Do not use outdoors.
17. Do not use in moving vehicles or boats.
18. Always switch the appliance off, and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
19. An extension cord is not recommended. However, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same as or higher wattage than the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Cuisinart Consumer Service at 1-800-726-0190.
20. For any maintenance other than cleaning, call Cuisinart Consumer Service at 1-800-726-0190.
21. Refer servicing to qualified personnel.
22. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged or dropped into water. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
23. 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.

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 uninsulated, dangerous 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 SAFETY INSTRUCTIONS

1. Use only cold water in the water reservoir.
Do not use any other liquid.

2. Never use the machine without water in it.

NOTE: For safety reasons, it is recommended you plug your Cuisinart appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

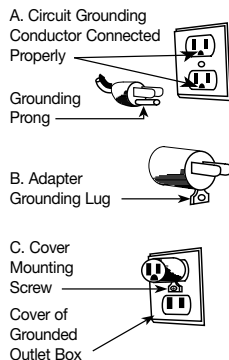
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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. The extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord, 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

If you have a die-cast metal unit, for your protection it is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong, grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure A.



If a grounding-type outlet is not available, an adapter, as shown in Figure B, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

NOTE: Do not remove the grounding prong.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada.

CONTENTS

Important Safeguards2

Unpacking Instructions4

Features and Benefits5

Preparing Your Espresso Machine6

Using Your Espresso Machine6

Programming.7

Steam/Frothing Milk8

Cleaning and Maintenance8

Troubleshooting.10

Recipes12

Warranty18

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove the instruction book and any other literature.
3. Remove side inserts from the box and take the espresso maker out directly from the top.
4. After the espresso maker has been removed, place the box and the side pulp-molded inserts out of the way.
5. Remove all packing materials, tape, etc.

We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.

FEATURES AND BENEFITS

1. **Water Reservoir Lid**
2. **Removable 24-ounce Water Reservoir**
3. **Power Switch**
4. **19-Bar Pump (not shown)**
5. **Brew Head Lever**
Use the die-cast metal lever to open and close the brew head.
6. **Brew Head**
Holds capsules.
NOTE: Nespresso® OriginalLine compatible system
7. **Brew Spout**
Strategically positioned for optimal results.
8. **Used-Capsule Container**
Holds approximately 12 capsules.
Also contains some residual liquid left after brewing.
9. **Espresso Cup/Drip Tray**
Can be removed when taller mugs need to be used.
10. **Latte and Cappuccino Cup Tray (Removable)**

11. **Milk Frothing Pin**
12. **Milk Tank Cover, Lid and Tube**
13. **Milk Tank Connector with Removable Parts, i.e., Steam/Frothing Wand and Sleeve**
14. **Removable 24-ounce Milk Tank**
Can be stored in refrigerator.
15. **Menu Button**
To navigate MENU options, brew temp, brew volume, milk volume, standby time.
16. **Single/Double Espresso Button** 
17. **Cappuccino/Latte Button** 
18. **Auto-Off Mode (not shown)**
Shuts off after 30 minutes of nonuse.
19. **Detachable Power Cord (not shown)**
20. **BPA Free (not shown)**
All materials that come in contact with liquid are BPA free.



PREPARING YOUR ESPRESSO MACHINE

1. Place the espresso machine on a dry, stable countertop or other flat, sturdy surface where you will be using the machine.
2. **IMPORTANT:** For first-time use or if the machine has not been used for some time, it is important that it is rinsed as follows:

Remove the lid of the water reservoir. Lift the water reservoir off the base and fill with bottled or filtered water. Replace the water reservoir on the base, and cover with the lid. Using the tracks as a guide, making sure top is "latched" to unit, slide the water reservoir back into position and push down firmly to engage.



Once preheat is complete, the LCD will say READY, PLEASE SELECT, indicating the unit is ready to use (after approximately 2.5 minutes).

NOTE: The unit will not function unless the water reservoir is properly in place.

3. Make sure the plug is inserted into the unit, then insert the plug into a power outlet. Flip the power switch to the ON "I" position. The LCD will say CUISINART PRE-HEATING. Once preheat is complete, the LCD will say READY, PLEASE SELECT, indicating the unit is ready to use (after approximately 2.5 minutes).
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place a mug on the drip tray.
6. Without inserting a capsule, press  once, and hot water will release into mug. The LCD will say BEVERAGE READY, ENJOY. The rinse cycle is now complete.
7. If you desire, navigate through the MENU and set your brew options. See programming instructions and default settings on page 7.
8. The machine is now ready to use.



USING YOUR ESPRESSO MACHINE

Always make sure you have water in the reservoir, a capsule in the brew head, and that the appropriate cup tray is being used.

NOTE: This machine is compatible with Nespresso® OriginalLine style capsules.

Preprogrammed Single or Double Espresso

1. Using the lever, open the brew head, insert an espresso capsule, and close the brew head.



2. With an espresso cup on the cup tray, push  once for a single espresso (1.4 ounces) or push  twice for a double espresso (3.2 ounces). The LCD will say ESPRESSO BREWING or DOUBLE ESPRESSO BREWING, respectively.



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.

CAUTION: Scalding may occur if the brewing head is opened during brewing cycle.

3. Once brewing is complete, the LCD will say BEVERAGE READY, ENJOY.

PREPROGRAMMED CAPPUCCINO OR LATTE

1. Using the lever, open the brew head, insert an espresso capsule and close the brew head.
2. With a cappuccino or latte mug on the cup tray, push  once for cappuccino or push  twice for latte. The LCD will say CAPPUCCINO BREWING or LATTE BREWING, respectively.

NOTE: If you adjust your espresso to a higher volume for your cappuccino or latte, we recommend using a lungo or more bold espresso capsule. Adjusting your espresso to a higher volume while using a lighter or less bold capsule will alter the taste.

CAUTION: Scalding may occur if the brewing head is opened during brewing cycle.

3. Once brewing is complete, the LCD will say BEVERAGE READY, ENJOY.

PROGRAMMING YOUR ESPRESSO DEFINED™ ESPRESSO/CAPPUCCINO/ LATTE MACHINE

1. Select MENU button to program your preferred settings:

- A. **STEAM MILK:** Select to manually steam milk.

NOTE: Max time to steam is 45 seconds.

- B. **ESPRESSO VOLUME:** Select to adjust your espresso volume from 18–45ml.
Default: 40ml

NOTE: Larger coffee volume may alter your espresso's taste. We recommend using a bolder capsule to compensate for the additional water.

- C. **DOUBLE ESPRESSO VOLUME:** Select to adjust your espresso volume from 70–100ml. *Default: 90ml*

NOTE: Larger coffee volume may alter your espresso's taste. We recommend using a lungo or bolder capsule to compensate for the additional water.

- D. **CAPPUCCINO COFFEE VOLUME:** Select to adjust your cappuccino volume from 18–45ml. *Default: 40ml*

- E. **CAPPUCCINO MILK VOLUME:** Select to adjust your cappuccino milk volume from 16–25 seconds. *Default brew time: 22 seconds*

NOTE: Milk volume is determined in seconds. Less seconds = less milk. More seconds = more milk.

- F. **LATTE COFFEE VOLUME:** Select to adjust your latte volume from 18–45ml.
Default: 40ml

- G. **LATTE MILK VOLUME:** Select to adjust your cappuccino milk volume from 28–40 seconds. *Default brew time: 32 seconds*

NOTE: Milk volume is determined in seconds. Less seconds = less milk. More seconds = more milk.

- H. **BREW TEMPERATURE:** Raise or lower the brew temperature from 195°F – 205°F in 1-degree increments. *Default: 200°F*

- I. **STANDBY TIME:** Select the amount of time your unit will remain on before going into standby mode, from 15 minutes to 4 hours. Standby options: 15 min., 30 min., 1 hr., 1.5 hr., 2 hr., 2.5 hr., 3 hr., 4 hr., 5 hr., *Default: 30 min.*

- J. **EMPTY BIN ALERT:** Choose ON to be alerted by a beep when the capsule bin is full. Choose OFF to turn this beep off.
Default: ON

NOTE: Screen will continue to alert you when the bin is full, whether the alert tone is ON or OFF.

- K. **FACTORY SETTINGS:** Select OK to restore unit to default settings.

Default Settings:

Espresso: 40ml

Double Espresso: 90ml

Cappuccino: 40ml espresso,
22 seconds milk

Latte: 40ml espresso,
32 seconds milk

Brew Temperature: 200°F

Standby Time: 30 minutes

Empty Bin Alert: ON

- L. **SERIAL NUMBER:** Displays serial number of your machine.

STEAM/FROTHING MILK

1. Remove the milk tank by holding the milk tank and cover, and pulling away from the machine.
2. Remove cover. Pour milk into the tank.
3. Replace the cover, align the milk tank to the connector on the side of the machine, and push in to install.
4. Press MENU and select STEAM MILK, then EDIT.
5. Select START and your steamed milk will start to dispense. Select STOP when your preferred amount of milk is achieved.



NOTE: If STOP is not selected, the unit will dispense steamed milk for 45 seconds.

NOTES:

- To remove the milk tank, pull straight out. To replace, push into connection on unit.
- It is not recommended to leave milk unrefrigerated for longer than 1 hour. Be sure to clean the milk frother part every time after use and clean the milk tank regularly. See Cleaning the Milk Tank on the next page.

LITTLE OR NO FROTH?

If you experience little to no froth on your cappuccino or latte, simply remove milk pin from frothing mechanism, rinse or wipe clean, and replace. Ensure milk pin is properly in place by aligning the arrow on the milk pin with the arrow on the unit. Resume use. If problem remains, follow full cleaning instructions for cleaning the milk tank on page 9.

Tips for creating a perfect froth:

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! Use cold, refrigerated milk in the milk tank. Any type of milk may be used, but for best results, whole milk is recommended. Keep in

mind that the milk volume will increase during frothing, so use a large enough cup.

STANDBY/ENERGY- SAVING MODE

Following the preset Standby/Energy Saving Mode time (30 min.), if there is an additional 30 minutes of nonuse, the espresso machine will turn off. Open and close the brew head, or switch unit off and on again to start preheat mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning Used-Capsule Container

Container holds approximately 12 capsules and some residual liquid after brewing. After 12 brew cycles, your unit will alert you to EMPTY BIN. Dispose of used capsules, replace bin and continue to use as desired. Be sure to empty the container of any used capsules when prompted. Wash the container with warm, soapy water.

Cleaning External Parts

We recommend regular cleaning of the espresso maker's external components.

Cleaning the Housing

Never immerse the machine in water or other liquids. The housing may be cleaned with a soapy, damp, nonabrasive cloth.

Cleaning the Drip Tray

To remove the drip tray, simply lift it up off the unit, keeping it level at all times in order to prevent spills. Clean the drip tray with a soapy, damp, nonabrasive cloth. Do not clean drip tray with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.



Cleaning the Water Reservoir

Wash water reservoir with warm, soapy water. It is normal over time for discoloration, spotting or staining to appear in the water reservoir. This will vary depending on the mineral content of the bottled or filtered water used, but will not affect the operation of the machine. However, be sure to clean the water reservoir regularly to minimize buildup.

Cleaning the Milk Tank/Frother

Remove the milk tank by holding the tank and cover and pulling them away from the machine. Remove the cover and any excess milk, rinse out tank, then pour water into the tank. Replace the cover, align the milk tank to the connector on the side of the machine, and push to install. Place a cup on the drip tray. Press MENU and select the STEAM option. Select GO, then START to initiate steaming. Press the STOP option if your cup becomes full.

NOTE: If you are storing the milk container in the refrigerator, you may clean the frothing mechanism by ensuring there is no capsule in the brew head, placing a cup on the drip tray, and pressing  once. The steam produced during the brew cycle will clean the frothing mechanism.

To remove the steam/frothing wand

Remove silver pin on the top by pulling upward. Then, locate the ridges on either side of the mechanism, gently squeeze, and pull toward you. Once removed, run hot water through the internal channels, or the tubing can be removed and soaked in warm, soapy water. Replace tubing and gently push frothing mechanism into the housing. Gently squeeze either side of mechanism to ensure it is engaged into the unit. Replace silver pin by aligning the arrow on the pin with the arrow on the unit housing.

NOTE: For optimal cleaning, we recommend that you periodically disassemble all removable parts, place them in warm, soapy water and soak for at least 15 minutes. Rinse well, dry and assemble the parts as per above instructions.



Descal

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 machine. Though scale is nontoxic, it can hinder performance. Using descaling and decalcifying at the same time will help maintain the heating element and other parts that come into contact with water. For optimal performance,

descale your machine once a month. It is possible with heavy use and/or hard water for calcium to build up faster, making it necessary to descale more often.

Indications that it is time to decalcify:

- Longer brewing times
- Excessive steaming
- Lower coffee temperature
- Brews less than a full cup

Descaling Your Machine

The LCD will read DESCALE when it is time for you to clean.

1. Place a 20 oz. cup or container on the cup tray.
2. Fill the water tank with 8 oz. of water and 8 oz. vinegar.

NOTE: You can also use a commercial descaling solution.

3. Press  twice to run solution through unit. Continue to initiate brew cycle until the water reservoir is empty.
4. Fill the water tank with **bottled or filtered water** (no vinegar) and repeat through step 3 twice to clean the unit.

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

TROUBLESHOOTING

Problem: Machine does not have power.

Solution:

- Make sure the cord is securely plugged into the unit and outlet.
- Reset your home's circuit breaker.
- Confirm the power has been turned on and the controls and LCD are illuminated.

Problem: Machine will not brew.

Solution:

- Turn off and unplug the machine for 30 seconds or more. When you plug the machine back in, be sure to turn the power back on.
- Make sure there is water in the reservoir.
- Make sure the reservoir is properly installed.
- Make sure brew head is completely closed.

Problem: Chlorine or mineral taste in coffee.

Solution:

- Consider using bottled or filtered water.

Problem: Doesn't brew a full cup.

Solution:

- Turn off and unplug the machine for 30 seconds or more. When you plug the machine back in, be sure to turn the power back on.
- Decalcify the machine (refer to page 9).

Problem: The used capsule will not fall into the capsule container.

Solution:

- Check to see if the capsule container is full. Empty the capsule container and then try again. (You may need to manually remove the used capsule from the brew head.)

Problem: I want to reset the Espresso/Cappuccino/Latte programming.

Solution:

- See page 7 for instructions.

Problem: Machine turned off.

Solution:

- The machine's energy-save mode puts unit to sleep after 30 minutes of nonuse. Simply lift the brew head lever up to "wake up" the unit, or switch unit off and on again.

Problem: Espresso is too hot or not hot enough.

Solution:

- See page 7 for setting your brew temperature.

Problem: Milk does not froth.

- First, try removing silver pin from top of frothing mechanism. Wipe or rinse pin and replace in unit.
- If problem still persists, clean the steam/frothing wand. See page 9 for instructions.

Problem: Espresso is not hot enough.

Solution:

- Heat your cup prior to use by filling with hot tap water. Let it rest for 10 seconds and then empty prior to making coffee.

Problem: The indicator light will illuminate, but espresso does not flow.

Solution:

- The espresso dispensing nozzle is clogged. The loaded espresso capsule can be damaged. Wait for a short period of time before opening the lever and then try with a new capsule. Make sure, that the lever is closed.

Problem: Produced little or no crema.

Solution:

- Coffee has natural-occurring oils which may clog the espresso nozzle. To clean, regularly run a brew cycle with water only.

Problem: The water does not flow through the espresso dispensing nozzle.

Solution:

- Coffee has natural-occurring oils which may clog the espresso nozzle. To clean, regularly run a brew cycle with water only.

Problem: The brew button flashes for a long time. When is the espresso machine ready for use?

Solution:

- The espresso machine takes approximately 2.5 minutes to heat up.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

RECIPES

Espresso Macchiato	12
Espresso Breve	12
Soy Latte	12
Flavored Latte	13
Mochaccino	13
Caffè Mocha	13
Hot Chocolate	13
Iced Cappuccino	14
Frozen Latte	14
Espresso Shake	14
Espresso Martini	14
Caffè Coretto	15
Granita	15
Affogato	15
Espresso Gelato	15
Tiramisù	16
Ham Steak with Red-Eye Gravy	16
Espresso-Marinated Flank Steak	17

Espresso Macchiato

A simple spot of foam makes this drink a classic.

Makes 1 serving

½ cup skim milk

1 espresso capsule

1. Pour the milk into the milk tank. Put an espresso cup on the cup tray.
2. Use the STEAM MILK function and fill your cup with about 1–2 inches of foam. Remove cup from tray.
3. Place a second cup on the espresso cup tray. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press  once to brew a single espresso.
4. Using a large spoon, place one tablespoon of the frothed milk on top of the espresso.
5. Serve immediately.

Espresso Breve

American version of a latte – substituting half & half for milk.

Makes 1 serving

½ cup half & half

1 espresso capsule

1. Pour the half & half into the milk tank. Place a mug on the cup tray.
3. Using the STEAM MILK function in the menu, press START. Once half of the half & half has been extracted from the milk tank, hit STOP to halt the process.
4. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press  button once to brew a single espresso.
5. Pour the half & half into the espresso and serve immediately.

Soy Latte

This nondairy beverage provides a delicious drink.

Makes 1 serving

½ cup soy milk

1 espresso capsule

1. Pour the soy milk into the milk tank. Put mug on the latte/cappuccino tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the  button twice for latte.
3. Serve immediately.

Flavored Latte

Any type of flavored syrup can be used in this recipe.

Makes 1 serving

½ cup skim milk

1 tablespoon flavored syrup

1 espresso capsule

1. Pour the milk into the milk tank. Put the syrup into a mug and place on the cappuccino/latte tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the  button twice for latte.
3. Stir lightly and serve immediately.

Mochaccino

Chocolate cappuccino – what could be better?!

Makes 1 serving

½ cup skim milk

2 tablespoons chocolate syrup

1 espresso capsule

1 teaspoon shaved bittersweet chocolate or unsweetened cocoa powder (for garnish)

1. Pour the milk into the milk tank. Swirl half of the chocolate syrup around the inside of a mug and place on the cappuccino/latte tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the  button once for cappuccino.
3. When brewing process is complete, stir in remaining chocolate syrup and sprinkle the chocolate or cocoa on top before serving.

Caffè Mocha

This ultra-rich drink makes a perfect ending to any special meal.

Makes 1 serving

½ cup skim milk

1 espresso capsule

1 tablespoon chocolate syrup

2 tablespoons whipped cream

1 teaspoon shaved bittersweet chocolate or unsweetened cocoa powder (for garnish)

1. Pour the milk into the milk tank. Place a mug on the cappuccino/latte tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the  button once for cappuccino.
3. When brewing process is complete, stir in the chocolate syrup and then top with the whipped cream and chocolate or cocoa before serving.

Hot Chocolate

Why wait for the snow? Hot chocolate in an instant is perfect any time.

Makes 1 serving

½ cup whole milk

1½ tablespoons chocolate syrup

1. Pour the milk into the milk tank. Put the syrup into a mug and place on the cappuccino/latte tray.
2. Select STEAM MILK option from menu. Press GO, then START to begin steaming milk.
3. Press STOP once mug has filled with milk. Stir well and serve immediately.

Iced Cappuccino

*Brew your iced cappuccino to go
all in one cup.*

Makes 1 serving

½ cup skim milk

4 ice cubes

⅓ cup whole milk*

1 espresso capsule

1. Pour the skim milk into the milk tank.
2. Put the ice cubes and whole milk into a glass and place on the travel mug tray.
3. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press  once for cappuccino.
4. When brewing process is complete, stir and serve immediately.

*Skim milk can be used; however, we like the extra richness the whole milk provides for this icy treat.

Frozen Latte

*You will never need to go out for coffee
when you can make these delectable treats
at home.*

Makes 2½ cups

½ cup skim milk

2 espresso capsules

2 tablespoons granulated sugar

6 heavy cream ice cubes*

6 ice cubes

1. Pour the skim milk into the milk tank. Place a mug on the cappuccino/latte tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert one capsule and close the brew head. Press the  button twice for double espresso.
3. When the brewing process is complete, place a new capsule in the brew head and press the  button twice for Latte. Stir sugar in to dissolve and cool to at least room temperature.

4. Put beverage, heavy cream and regular ice cubes into a Cuisinart® blender jar. Cover and blend on highest speed until smooth, about 1 minute.
5. Serve immediately.

NOTE: For an iced mocha, add 2 tablespoons of chocolate syrup while blending.

* For heavy cream ice cubes, pour heavy cream into ice cube trays and freeze overnight.

Espresso Shake

Thick and delicious!

Makes about 3 cups

1 cup brewed espresso, chilled

2 cups coffee ice cream

1. Put espresso and ice cream into a Cuisinart® blender jar.
2. Cover and blend on lowest speed until smooth, about 1 minute.

Espresso Martini

A delicious cocktail that packs a punch.

Makes 1½ cups, about three ½-cup servings

10 ice cubes

½ cup vodka

½ cup brewed espresso, chilled

**4 tablespoons rum-and-coffee liqueur
espresso beans for garnish**

1. Put the ice cubes, vodka, espresso and rum-and-coffee liqueur into a cocktail shaker. Shake really well until fully mixed and chilled.
2. Pour equally into 3 martini glasses.
3. Add an espresso bean or two to each glass for garnish and serve immediately.

NOTE: For a sweeter martini, add a swirl of chocolate syrup to each glass.

Caffè Coretto

The perfect closer.

Makes 1 serving

1 espresso capsule

1 ounce sambuca

1. Put a small espresso cup on the espresso cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule, close the brew head and press the ☞ button twice for double espresso.
3. Serve both espresso and sambuca together. Pour espresso into sambuca before drinking.

Granita

A light and simple dessert.

Makes 4 servings

4 Espresso capsules

2 tablespoons granulated sugar

1 cup whipped cream

1 teaspoon shaved bittersweet or semisweet chocolate for garnish

1. Place a tall, 16-ounce glass on the cappuccino/latte or travel cup tray. Using the lever, open the brew head, insert one capsule and close the brew head. Press the ☞ button twice for double espresso to fill the glass (about ½ cup). Continue with remaining capsules.
2. Stir sugar into the hot espresso to dissolve and pour mixture into a freezer-safe container. Leave to cool to room temperature.
3. Once cool, cover with plastic wrap and place in the freezer. Every hour, for about 5 hours total, stir the mixture with a fork to allow crystals to form.
4. To serve, layer equal amounts of granita and whipped cream in a parfait glass. Garnish with shaved chocolate.

Affogato

Dessert for two. Scoop your ice cream in advance and save it in the freezer until ready to serve.

Makes 2 servings

2 scoops vanilla ice cream

2 espresso capsules

1. Scoop ice cream into two individual bowls. Place an espresso cup on the espresso cup tray. Have an additional espresso cup ready.
2. Using the lever, open the brew head, insert one capsule, close the brew head and press the ☞ button once for single espresso.
3. Once brewing process is complete, repeat and pour each espresso over the ice cream and serve immediately.

Espresso Gelato

For an extra jolt, add some dark chocolate-covered espresso beans toward the end of freezing.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

1 cup heavy cream

2 cups whole milk, divided

1 cup brewed espresso

1 cup granulated sugar

2 tablespoons cornstarch

pinch sea or kosher salt

1 tablespoon liquid pectin

1. In a medium saucepan, combine cream and 1½ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, espresso, sugar, cornstarch and salt into a small/medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once milk/cream mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, stir

- continuously until mixture boils and thickens so that it can coat the back of a spoon (this will take about 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate overnight.
 5. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker. Pour the mixture into the mixing bowl of a Cuisinart® Ice Cream Maker. Mix until thickened, about 30 minutes. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Tiramisù

A simple variation of the Italian classic.

Makes 9 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, cooled**
 - 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 of 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 tiramisù.

Ham Steak with Red-Eye Gravy

*A twist on the Southern breakfast staple.
Serve alongside biscuits and grits.*

Makes 2 servings

- 1 teaspoon oil**
 - 1 7-ounce smoked ham steak, ¼ inch thick**
 - ½ cup brewed espresso**
 - 1 teaspoon granulated sugar**
 - 1 tablespoon unsalted butter, chilled**
1. Put the oil into a 10-inch skillet over medium-high heat. Once the oil is hot and shimmers, add the ham steak. Cook until browned, about 5 to 6 minutes per side. Remove ham to a plate and set aside.
 2. Add the espresso to the skillet and stir with a wooden spoon, scraping up any bits on the bottom of the pan. Stir in the sugar to dissolve. Simmer the espresso until it has reduced by about one-third to one-half. Right before taking the pan

off the heat, swirl in the butter until incorporated. Remove the pan from the heat.

3. Slice the steak in half and spoon gravy over the top or serve on the side.

Espresso-Marinated Flank Steak

Espresso becomes the star in this easy-to-prepare marinade.

Makes 4 servings

- 1 cup brewed espresso, cooled**
 - 2 tablespoons molasses**
 - 2 tablespoons lemon juice**
 - 1 tablespoon apple cider vinegar**
 - ¼ teaspoon ground black pepper**
 - ¼ teaspoon crushed red pepper**
 - 1 pound flank steak**
 - 1 teaspoon kosher salt**
1. Whisk together the espresso, molasses, lemon juice, apple cider vinegar and both peppers in a bowl. Add the flank steak and make sure it is submerged in the marinade. Cover with plastic wrap and refrigerate overnight.
 2. Preheat a Cuisinart® Griddler fitted with grill plates in the open position to Sear. When grill is ready, remove as much excess marinade as possible from the meat and season with the salt. Grill about 5 to 6 minutes per side for medium rare.
 3. Let steak rest for 5 minutes before slicing and serving.

WARRANTY

Limited Two-Year Warranty (U.S. and Canada only)

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart Espresso Defined™ Espresso/Cappuccino/Latte Machine that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart Espresso Defined™ Espresso/Cappuccino/Latte Machine will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 2 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** 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 warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to 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, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart Espresso Defined™ Espresso/Cappuccino/Latte Machine should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>**. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart Espresso Defined™ Espresso/Cappuccino/Latte Machine has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

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 to ensure that the product is still under warranty.

NOTES

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

19CE059192

Trademarks or service marks referred to herein are the trademarks
or service marks of their respective owners.

IB-14898-ESP

Cuisinart®

ESPRESSO DEFINED™

INSTRUCCIONES/LIBRO
DE RECETAS



Máquina de expreso, capuchino y expreso con leche ("latte")

EM-25

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

En Cuisinart, estamos muy conscientes de la seguridad. Diseñamos y fabricamos productos de consumo que ponen la seguridad de nuestros valiosos consumidores en primer plano. Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
5. No haga funcionar el aparato con la tapa abierta. Para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.
6. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
7. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
8. No descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
9. No toque las superficies calientes; utilice los mangos/asas/asa y los botones o perillas.
10. Ponga el aparato sobre una superficie llana, seca y segura.
11. Siempre apague el aparato, poniendo todos los controles en "OFF", antes de desenchufarlo.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, un hornillo eléctrico caliente o un horno caliente.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes. No permita que se enrede.
14. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.

15. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento al pie de la letra.
16. No lo utilice en exteriores.
17. No lo utilice en vehículos/barcos en movimiento.
18. Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no lo está usando y antes de limpiarlo.
19. No se aconseja usar un cable alargador/de extensión. Sin embargo, si usa un cable alargador/de extensión, debe tener enchufe de tierra y su clasificación nominal debe ser por lo menos igual a la del aparato. Revise el cable, el enchufe y el aparato con frecuencia para asegurarse de que no están dañados. Si nota algún daño, interrumpa inmediatamente el uso y llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
20. Para cualquier operación de mantenimiento, excepto la limpieza, llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
21. Toda reparación debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado
22. No utilice este aparato si está dañado, si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento o después de que se haya caído, incluso en el agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
23. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo 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 cierra.

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 operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

**ADVERTENCIA**
RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA; NO LO ABRA

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO.

ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/ CAMBIADA POR EL USUARIO.

LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECIALES

1. Use solamente agua fría en el depósito; no use ningún otro líquido.
2. Nunca haga funcionar el aparato con el depósito de agua vacío.

NOTA: por razones de seguridad, se recomienda conectar este aparato directamente a una toma de corriente. No se aconseja usar un cable alargador/ de extensión o un enchufe múltiple.

USO DE EXTENSIONS

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 podrá usar un cable alargador/ de extensión, pero con cuidado.

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

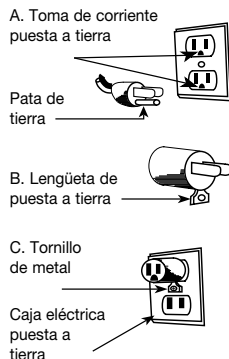
Modelos con base de fundición: para su protección, este aparato cuenta con un cable de puesta a tierra con enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A).

Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. C).

NOTA: no quite la pata de tierra.

PRECAUCIÓN: antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá.



ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	4
Piezas y características.	5
Preparación de su cafetera expreso.	6
Modo de empleo de su cafetera expreso.	6
Programación	7
Cómo evaporar/espumar leche.	8
Limpieza y mantenimiento	8
Resolución de problemas	10
Recetas	12
Garantía.	17

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Retire los insertos laterales de la caja y levante la cafetera, agarrándola por la parte superior.
4. Después de retirar la cafetera de la caja, aleje la caja y los insertos de cartón.
5. Retire todo el material de embalaje, las cintas, etiquetas, etc.

Le sugerimos que conserve 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.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Tapa del depósito de agua**
2. **Depósito de agua removible de 24 onzas (710 ml)**
3. **Botón de encendido/apagado**
4. **Bomba de 19 bares (no ilustrada)**
5. **Palanca de abertura de la cámara de preparación**
Palanca de metal fundido para abrir/cerrar la cámara de preparación.
6. **Cámara de preparación**
Para las cápsulas.
NOTA: sistema compatible con las cápsulas Nespresso® OriginalLine.
7. **Pico**
Estratégicamente posicionado para lograr resultados óptimos.
8. **Recipiente para cápsulas usadas**
Capacidad de aprox. 12 cápsulas.
Nota: también contiene algo de líquido residual de la preparación.
9. **Repisa para café expreso/Bandeja de goteo**
Puede quitarse para colocar tazas más grandes.

10. **Repisa removible para expreso con leche ("latte") y capuchino**
11. **Espumador de leche**
12. **Tapa del depósito de leche, tapa y tubo**
13. **Conector del depósito de leche con piezas removibles (tubo de vapor con cubierta)**
14. **Depósito de leche removible de 24 onzas (710 ml)**
Puede guardarse en el refrigerador.
15. **Botón MENU**
Permite navegar por las opciones del menú: temperatura de preparación, volumen de preparación, volumen de leche, tiempo hasta el modo de ahorro de energía.
16. **Botón "expreso simple"/"expreso doble"** 
17. **Botón "capuchino"/"expreso con leche"** 
18. **Apagado automático (no ilustrado)**
Apaga la cafetera después de 30 minutos de inactividad.
19. **Cable removible (no ilustrado)**
20. **Sin BPA (no ilustrado)**
Ninguna de las piezas en contacto con el líquido contiene bisfenol A (BPA).



PREPARACIÓN DE SU CAFETERA EXPRESO

1. Coloque la cafetera sobre una superficie seca, llana y segura, como una encimera.
2. **IMPORTANTE:** antes del primer uso o si no se ha usado el aparato durante algún tiempo, limpie el sistema interno, según se describe a continuación:

Retire la tapa del depósito de agua. Saque el depósito de agua de la base y llénelo con agua mineral o agua filtrada. Vuelva a colocar el depósito de agua en la base y cierre la tapa. Introduzca el depósito entre los rieles, presionando firmemente hasta que “encaje”.



NOTA: el aparato no funcionará a menos que el depósito de agua esté debidamente puesto.

3. Cerciórese de que el cable está conectado a la unidad, y luego enchúfelo en la toma de corriente. Encienda el aparato, poniendo el botón de encendido/apagado en “I”. El mensaje “CUISINART PRE-HEATING” aparecerá en la pantalla LCD, lo que indica que la unidad se está calentando. Después del precalentamiento (aprox. 2.5 minutos), la pantalla LCD mostrará “READY, PLEASE SELECT”, lo que indica que la unidad está lista para su uso.

4. Asegúrese de que la bandeja de goteo está en su sitio.

5. Coloque una taza grande en la bandeja de goteo.

6. Sin colocar cápsula, oprima el botón  una vez; el agua bajará en la taza. Al final del ciclo, la pantalla LCD mostrará “BEVERAGE READY, ENJOY”. El ciclo de enjuague está completo.



7. Si desea, navegue por el menú (oprimiendo el botón MENU) para elegir las opciones de preparación. Véase las instrucciones de programación y las opciones por defecto en la página 7.
8. El aparato está listo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE SU CAFETERA EXPRESO

Siempre cerciórese de que hay agua en el depósito de agua y una cápsula en la cámara de preparación, y que está usando la bandeja/repisa correcta.

NOTA: esta máquina es compatible con las cápsulas Nespresso® OriginalLine.

Cómo preparar expreso simple o doble

1. Abra la cámara de preparación, alzando la palanca de abertura, instale una cápsula de expreso y cierre la cámara de preparación.



2. Coloque una taza para café expreso en la repisa. Oprima el botón  una vez para preparar expreso simple (1.4 onzas/35 ml) o dos veces para preparar expreso doble (3.2 onzas/90 ml). La pantalla mostrará “ESPRESSO BREWING” si ha elegido expreso simple o “DOUBLE ESPRESSO BREWING” si ha elegido expreso doble.



NOTA: para conseguir resultados óptimos le aconsejamos que use la opción “expreso doble” con una cápsula “lungo” (expreso largo) o más fuerte. Usar este modo con variedades menos fuertes alterará el sabor del café.

PRECAUCIÓN: para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.

3. Al final del ciclo de preparación, la pantalla LCD mostrará “BEVERAGE READY, ENJOY”.

CÓMO PREPARAR CAPUCHINO O EXPRESO CON LECHE (“LATTE”)

1. Abra la cámara de preparación, alzando la palanca, instale una cápsula de expreso y cierre la cámara de preparación.
2. Coloque una taza grande en la bandeja. Oprima el botón  una vez para preparar capuchino o dos veces para preparar expreso con leche (“latte”). La pantalla mostrará “CAPPUCCINO BREWING” si ha elegido capuchino, o “LATTE BREWING” si ha elegido expreso con leche.

NOTA: si elige una opción de volumen alto para preparar capuchino o expreso con leche, recomendamos usar una cápsula “lungo” (expreso largo) o más fuerte. Usar una opción de volumen alta con variedades menos fuertes alterará el sabor del café.

PRECAUCIÓN: para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el ciclo de preparación.

3. Al final del ciclo de preparación, la pantalla LCD mostrará “BEVERAGE READY, ENJOY”.

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN

1. Oprima el botón MENU para elegir opciones de preparación personalizadas.

- A. **STEAM MILK (evaporar la leche):** Elija esta opción para evaporar manualmente la leche.

NOTA: el tiempo máximo para evaporar la leche es de 45 segundos.

- B. **ESPRESSO VOLUME (volumen de expreso simple):** Elija esta opción para fijar el volumen de expreso simple, desde 18 ml hasta 45 ml. *Opción por defecto: 40 ml*

NOTA: usar volúmenes más altos puede alterar el sabor del expreso. Recomendamos usar una cápsula más fuerte para compensar el agua adicional.

- C. **DOUBLE ESPRESSO VOLUME (volumen de expreso doble):** Elija esta opción para fijar el volumen de expreso doble, desde 70 ml hasta 100 ml. *Opción por defecto: 90 ml*

NOTA: usar volúmenes más altos puede alterar el sabor del expreso. Recomendamos usar una cápsula “Lungo” (expreso largo) o más fuerte para compensar el agua adicional.

- D. **CAPPUCCINO COFFEE VOLUME (volumen de capuchino):** Elija esta opción para fijar el volumen de capuchino, desde 18 ml hasta 45 ml. *Opción por defecto: 40 ml*

- E. **CAPPUCCINO MILK VOLUME (volumen de leche para el capuchino):** Elija esta opción para fijar el volumen de leche para el capuchino, desde 16 hasta 25 segundos. *Tiempo de preparación por defecto: 22 segundos*

NOTA: el volumen de leche se calcula en segundos. Menos segundos = menos leche. Más segundos = más leche.

- F. **LATTE COFFEE VOLUME (volumen de expreso con leche):** Elija esta opción para fijar el volumen de expreso con leche (“latte”), desde 18 ml hasta 45 ml. *Opción por defecto: 40 ml*

- G. **LATTE MILK VOLUME (volumen de leche para el expreso con leche):** Elija esta opción para fijar el volumen de leche para el expreso con leche (“latte”), desde 28 hasta 25 segundos. *Tiempo de preparación por defecto: 32 segundos*

NOTA: el volumen de leche se calcula en segundos. Menos segundos = menos leche. Más segundos = más leche.

- H. **BREW TEMPERATURE (temperatura de preparación):** Elija la temperatura de preparación deseada, desde 195 °F (90 °C) hasta 205 °F (96 °F), en incrementos de 1 grado Fahrenheit. *Opción por defecto: 200 °F (100 °C)*

- I. **STANDBY TIME (tiempo hasta el modo de ahorro de energía):** Esta opción permite fijar el tiempo durante el cual unidad permanece encendida hasta ingresar al modo de ahorro de energía, desde 15 minutos hasta 4 horas. Opciones: 15 minutos, 30 minutos, 1 hora, 1.5 hora, 2 horas, 2.5 horas, 3 horas, 4 horas, 5 horas. *Opción por defecto: 30 minutos*

- J. **EMPTY BIN ALERT (alerta para vaciar el recipiente para cápsulas usadas):** Elija la opción “ON” para que la unidad emita un pitido cuando el recipiente para cápsulas usadas esté lleno. Elija la opción “OFF” para que la unidad no emita pitido. *Opción por defecto: ON (encendido)*

NOTA: independientemente de la opción elegida, la pantalla indicará “EMPTY BIN” (vaciar el recipiente) cuando el recipiente esté lleno.

- K. **FACTORY SETTINGS (configuración de fábrica):** Elija “OK” para restaurar la configuración de fábrica (es decir, las opciones por defecto).

Opciones por defecto:

Volumen de expreso simple : 40 ml

Volumen de expreso doble: 90 ml

Volumen de capuchino: 40 ml (expreso),
22 segundos (leche)

Volumen de expreso con leche (“latte”):

40 ml (expreso), 32 segundos (leche)

Temperatura de preparación: 200 °F (100 °C)

Tiempo hasta el modo de ahorro de energía:
30 minutos

Alerta para vaciar el recipiente de cápsulas usadas: ON (encendido)

- L. **SERIAL NUMBER (número de serie):** Elija esta opción para ver el número de serie de la máquina.

CÓMO EVAPORAR/ ESPUMAR LA LECHE

1. Saque el depósito de leche, sosteniéndolo firmemente, junto con su tapa, y jalándolo fuera de la unidad.
2. Saque la tapa. Verter leche en el depósito de leche.
3. Cierre la tapa y haga coincidir el depósito de leche con el conector ubicado en la parte lateral de la unidad; presione para instalar.
4. Oprima el botón MENU y elija “STEAM MILK” y luego “EDIT”.
5. Elija “START”; la leche evaporada empezará a bajar en la taza. Elija “STOP” cuando tenga la cantidad deseada de leche.



NOTA: si no elije “STOP”, la unidad servirá leche por 45 segundos.

NOTAS:

- Para sacar el depósito de leche, jálalo hacia arriba. Para volver a instalarlo, empujelo en la conexión en la unidad.
- No se aconseja dejar la leche fuera del refrigerador por más de 1 hora. Cerciórese de limpiar el espumador de leche después de cada uso y de limpiar el depósito de leche regularmente (véase las instrucciones de limpieza a continuación).

¿PROBLEMAS DE ESPUMA?

Si no hay espuma o hay poca espuma en su capuchino o expreso con leche (“latte”), simplemente saque el espumador del mecanismo de formación de espuma, enjuague o limpie y reemplace. Asegúrese de que el orificio del espumador está en su sitio, alineando la flecha en el orificio del espumador con la flecha en la unidad. Reanude el uso. Si el problema persiste, siga las instrucciones de limpieza a continuación para limpiar el depósito de leche.

Consejos para crear espuma de leche perfecta:

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 evaporar/espumar la leche requiere tiempo y práctica, pero vale la pena. Utilice leche fría (refrigerada) en el depósito de leche. Puede usar cualquier tipo de leche, pero para obtener mejores resultados, se aconseja usar leche entera. Tenga presente que el volumen de la leche aumentará a medida que la espuma; por lo tanto, utilice una taza lo suficientemente grande.

MODO DE ESPERA/ AHORRO DE ENERGÍA

Si no usa el aparato durante 60 minutos (30 minutos en modo de ahorro de energía + 30 minutos sin actividad), se apagará automáticamente. Abra y cierra la tapa de la cámara de preparación, o apague y luego vuelva a encender la unidad para empezar el ciclo de precalentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del recipiente para cápsulas usadas

El recipiente para cápsulas usadas contiene las cápsulas usadas (hasta 12) y líquido residual de la preparación. Después de 12 ciclos de limpieza, el mensaje “EMPTY BIN” (vaciar el recipiente) aparecerá en la pantalla. Tire las cápsulas usadas, vuelva a colocar el recipiente en su sitio y continúe. Cerciórese de vaciar el recipiente para cápsulas usadas cuando se le indique. El recipiente es apto para lavavajillas (bandeja superior solamente) o puede lavarse a mano en agua jabonosa tibia.

Limpieza de los componentes externos

Le recomendamos que limpie los componentes externos del aparato regularmente.

Limpieza de la carcasa

Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la carcasa del aparato con un paño

no abrasivo ligeramente humedecido en agua jabonosa.

Limpieza de la bandeja de goteo

Saque cuidadosamente la bandeja de goteo para evitar los derrames. Limpie la bandeja de goteo con un paño no abrasivo ligeramente humedecido en agua jabonosa. No limpie la bandeja de goteo con limpiadores abrasivos, lana de acero u otros materiales abrasivos.



Limpieza del depósito de agua

Lave el depósito de agua a mano, en agua jabonosa tibia. 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 evitar la acumulación de depósitos.

Limpieza del depósito/espumador de leche

Saque el depósito de leche, sosteniéndolo firmemente, junto con su tapa, y jalándolo fuera de la unidad. Saque la tapa, vacíe la leche restante, enjuague el depósito, y luego llénelo con agua. Cierre la tapa y haga coincidir el depósito de leche con el conector ubicado en la parte lateral de la unidad; presione para instalar. Coloque una taza en la bandeja de goteo. Oprima el botón MENU y elija la opción “STEAM”. Elija “GO”, y luego “START” para empezar a espumar la leche. Elija “STOP” si la taza está llena.

NOTA: si guarda el depósito de leche en el refrigerador, puede limpiar el espumador colocando una taza en la bandeja de goteo y presionando el botón ☞ una vez. El vapor producido durante el ciclo de preparación limpiará el espumador.

Para quitar el tubo de vapor

Saque la clavija plateada de la parte superior, jalando hacia arriba. Luego, localice las ranuras en cada lado del mecanismo, apriete suavemente y jale hacia usted. Una vez sacado el mecanismo espumador, haga correr agua caliente a través de los canales internos. O saque el tubo puede y remójelo en agua jabonosa tibia. Reemplace el tubo y empuje suavemente el espumador dentro de la carcasa. Apriete suavemente ambos lados del mecanismo para asegurarse de que está enganchado en la unidad. Vuelva a colocar la clavija plateada en su sitio, alineando la flecha en la clavija con la flecha en la carcasa de la unidad.

NOTA: para una limpieza óptima, le aconsejamos que desarme regularmente las piezas removibles y que las remoje en agua jabonosa tibia por 15 minutos o más. Después de remojarlas, enjuáguelas, séquelas y vuelva a instalarlas según las instrucciones anteriores.



Descalcificación

Según el lugar donde vive, el agua puede ser más o menos dura, es decir contener una concentración de minerales más o menos alta. Cuando usa agua dura, depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en las partes internas de su 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, le recomendamos que descalcifique la unidad una vez al mes, o más a menudo si tiene agua dura o usa su cafetera frecuentemente.

Signos de que es hora de descalcificar la unidad:

- El tiempo de preparación es más largo que de costumbre
- La unidad produce más vapor que de costumbre
- El café está menos caliente que de costumbre
- La máquina prepara menos café que de costumbre

Instrucciones de descalcificación

El mensaje “DESCALE” aparecerá en la pantalla cuando sea necesario descalcificar la unidad.

1. Coloque una taza de 20 onzas (580 ml) o un recipiente en la bandeja de goteo.
2. Llene el depósito de agua con 8 onzas (235 ml) de agua y 8 onzas (235 ml) de vinagre.

NOTA: también puede usar una solución descalcificadora comercial.

3. Oprima el botón ☞ dos veces para limpiar el sistema interno con la solución de agua/vinagre. Continúe la limpieza hasta que el depósito esté vacío.
4. Llene el depósito de agua con **agua mineral o agua filtrada** (no use vinagre) y repita los pasos 1 a 3 para enjuagar la unidad.

MANTENIMIENTO: cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: La cafetera no se enciende.

Solución:

- Cerciórese de que el cable está conectado al aparato y a la toma de corriente.
- Revise los disyuntores/interruptores del tablero eléctrico.
- Oprima el botón de encendido/apagado y cerciórese de que los botones y la pantalla LCD están iluminados.

Problema: La cafetera no inicia el ciclo de preparación.

Solución:

- Desenchufe el aparato por un mínimo de 30 segundos. Vuelva a enchufar el aparato, y luego enciéndalo.
- Cerciórese de que hay agua en el depósito.
- Asegúrese de que el depósito está debidamente instalado.
- Asegúrese de que la cámara de preparación está debidamente cerrada.

Problema: El café tiene sabor a cloro o sabor mineral.

Solución:

- Utilice agua mineral (agua en botella) o agua filtrada para preparar café.

Problema: El ciclo de preparación se detiene antes de que la taza esté llena.

Solución:

- Desenchufe el aparato por un mínimo de 30 segundos. Vuelva a enchufar el aparato, y luego enciéndalo.
- Descalcifique la unidad (véase la página 9).

Problema: La cápsula usada no cae en el recipiente para cápsulas usadas.

Solución:

- El recipiente para cápsulas usadas está lleno. Vacíe el recipiente para cápsulas usadas (puede que necesite retirar manualmente la cápsula usada de la cámara de preparación).

Problema: ¿Cómo restaurar la configuración de fábrica?

Solución:

- Véase las instrucciones en la página 7.

Problema: La máquina se apagada sola.

Solución:

- El modo de ahorro de energía de la máquina pone la unidad en espera después de 30 minutos de inactividad. Simplemente abra la cámara de

preparación para “despertar” la unidad, o apague, y luego vuelva a encenderla.

Problema: El expreso está demasiado caliente, o no está suficientemente caliente.

Solución:

- Véase las instrucciones en la página 7 para elegir la temperatura de preparación.

Problema: La leche no se espuma.

- Primero, trate de quitar la clavija plateada de la parte superior del mecanismo espumador. Limpie o enjuague la clavija y vuelva a instalarla en la unidad.
- Si el problema persiste, limpie el tubo de vapor/espuma. (véase las instrucciones en la página 9).

Problema: El expreso no está suficientemente caliente.

Solución:

- Antes de la preparación, llene la taza con agua caliente para calentarla. Deje reposar por 10 segundos y luego vacíe antes de preparar el café.

Problema: El indicador luminoso se enciende, pero no sale café del pico.

Solución:

- El pico está obstruido. La cápsula en la cámara está dañada. Espere por unos minutos, y luego abra la cámara de preparación y coloque otra cápsula en la cámara. Cerciórese de que la palanca para abrir/cerrar la cámara de preparación está bien cerrada.

Problema: La unidad produce poca o no “crema” (espuma).

Solución:

- El café contiene aceites naturales que pueden obstruir el pico. Para limpiarlo, ejecute regularmente un ciclo de preparación con solo agua.

Problema: El agua no fluye a través de la boquilla dosificadora de expreso.

Solución:

- El café contiene aceites naturales que pueden obstruir el pico. Para limpiarlo, ejecute regularmente un ciclo de preparación con solo agua.

Problema: El botón de preparación parpadea durante un largo tiempo. ¿Cómo saber cuándo la cafetera está lista?

Solución:

- La cafetera demora aprox. 2.5 minutos en calentarse.

NOTAS:

RECETAS

Expreso Macchiato	12
Expreso Breve	12
Expreso con leche de soya.....	12
Expreso con leche (“latte”) saborizado.....	12
Mocachino.....	13
Café Moca.....	13
Chocolate caliente.....	13
Capuchino helado	13
Expreso con leche (“latte”) helado.....	14
Batido de café expreso.....	14
Martini de café expreso	14
Café Coretto.....	14
Granita.....	14
Affogato.....	15
Gelato de café expreso.....	15
Tiramisú.....	15
Bistec de jamón en salsa de café expreso.....	16
Falda de res en adobo de café expreso.....	16

Expreso Macchiato

Un poco de espuma de leche transforma esta bebida en un clásico.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche sin grasa/ descremada

1 cápsula de expreso

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar una taza para café expreso en la bandeja.
2. Usar la función “STEAM MILK” para llenar la taza con 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de espuma. Sacar la taza de la bandeja.
3. Colocar una segunda taza sobre la repisa para café expreso. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  una vez para preparar expreso simple.
4. Colocar la espuma de leche en la taza, encima del café, con una cuchara.
5. Servir inmediatamente.

Expreso breve

Versión americana del “latte” (expreso con leche) – sustituyendo la leche con crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema).

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad crema/mitad leche)

1 cápsula de expreso

1. Colocar la crema líquida en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja de goteo.
3. Elegir la función “STEAM MILK” y oprimir “START”. Una vez que la crema líquida ha sido extraída del depósito de leche, oprimir “STOP” para detener el proceso.
4. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  una vez para preparar expreso simple.
5. Añadir la crema líquida al café y servir inmediatamente.

Expreso con leche de soya

Deliciosa alternativa sin leche.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche de soya

1 cápsula de expreso

1. Colocar la leche de soya en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para expreso con leche/capuchino.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  dos veces para preparar expreso con leche (“latte”).
3. Servir inmediatamente.

Expreso con leche (“latte”) saborizado

Para esta receta, puede usar cualquier tipo de jarabe con sabor.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche sin grasa/ descremada

1 cucharada de jarabe saborizante

1 cápsula de expreso

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Verter el jarabe en una taza grande y colocar la taza en la bandeja para capuchino/expreso con leche.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ☞ dos veces para preparar expreso con leche ("latte").
3. Revolver ligeramente y servir inmediatamente.

Mocachino

¿Habría algo mejor que un capuchino con chocolate?

Rinde 1 porción

- ½ **taza (120 ml) de leche sin grasa/ descremada**
 - 2 cucharadas de jarabe de chocolate**
 - 1 cápsula de expreso**
 - 1 cucharadita de virutas de chocolate amargo o de cacao en polvo (para decorar)**
1. Colocar la leche en el depósito de leche. Verter la mitad del jarabe de chocolate en una taza grande y colocar la taza en la bandeja para capuchino/expreso con leche.
 2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ☞ una vez para preparar expreso simple.
 3. Al final del ciclo, agregar el resto del jarabe de chocolate y esparcir las virutas de chocolate o el chocolate en polvo encima.

Café Moca

Esta rica bebida es perfecta al final de una comida especial.

Rinde 1 porción

- ½ **taza (120 ml) de leche sin grasa/ descremada**
 - 1 cápsula de expreso**
 - 1 cucharada de jarabe de chocolate**
 - 2 cucharadas de crema batida**
 - 1 cucharadita de virutas de chocolate amargo o de cacao en polvo (para decorar)**
1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para capuchino/expreso con leche.

2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ☞ una vez para preparar capuchino.
3. Al final del ciclo, agregar el jarabe de chocolate y la crema batida, y esparcir las virutas de chocolate o el chocolate en polvo encima.

Chocolate caliente

¿Por qué esperar que el clima esté frío para disfrutar de esta sabrosa bebida? El chocolate caliente es perfecto en cualquier momento.

Rinde 1 porción

- ½ **taza (120 ml) de leche entera**
- 1½ **cucharadas de jarabe de chocolate**

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Verter el jarabe en una taza grande y colocar la taza en la bandeja para capuchino/expreso con leche.
2. Elegir la opción "STEAM MILK". Elegir "GO", y luego "START" para empezar a espumar la leche.
3. Oprimir "STOP" cuando la taza se haya llenado de leche. Revolver y servir inmediatamente.

Capuchino helado

Capuchino helado en tan solo segundos.

Rinde 1 porción

- ½ **taza (120 ml) de leche sin grasa/ descremada**
 - 4 cubitos de hielo**
 - ⅓ **taza (80 ml) de leche entera***
 - 1 cápsula de expreso**
1. Colocar la leche sin grasa/descremada en el depósito de leche.
 2. Colocar los cubitos de hielo y la leche entera en un vaso y colocar el vaso en la bandeja para taza de viaje.
 3. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ☞ una vez para preparar capuchino.
 4. Al final del ciclo, revolver y servir inmediatamente.

* También puede usar leche sin grasa/descremada. Sin embargo, esta sabrosa bebida helada es aún más rica con leche entera.

Expreso con leche ("latte") helado

*Nunca más necesitará comprar esta sabrosa
bebida helada.*

Rinde 2½ tazas (590 ml)

- ½ **taza (120 ml) de leche sin grasa/
descremada**
- 2 cápsulas de expreso**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 6 cubitos de crema líquida para batir ("heavy
cream") congelada***
- 6 cubitos de hielo**

1. Colocar la leche sin grasa/descremada en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para capuchino/expreso con leche.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  dos veces para preparar expreso doble.
3. Al final del ciclo, poner otra cápsula en la cámara de preparación y oprimir el botón  dos veces otra vez. Agregar el azúcar, revolver y dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Colocar el café, los cubitos de crema y los cubitos de hielo en la jarra de una licuadora Cuisinart®. Licuar a velocidad alta por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.
5. Servir inmediatamente.

NOTA: para preparar moca helado, agregar 2 cucharadas de jarabe de chocolate durante el licuado.

* Colocar la crema en bandejas de cubitos de hielo y congelar durante una noche.

Batido de café expreso

¡Espeso y delicioso!

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml)

- 1 taza (235 ml) de café expreso, helado**
 - 2 tazas (475 ml) de helado de café**
1. Colocar el expreso y el helado de café en la jarra de una licuadora Cuisinart®.
 2. Licuar a velocidad baja por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.

Martini de café expreso

Delicioso cóctel bien cargado.

Rinde 3 porciones de ½ taza (120 ml)

- 10 cubitos de hielo**
 - ½ **taza (120 ml) de vodka**
 - ½ **taza (120 ml) de café expreso, helado**
 - 4 cucharadas de licor de ron-café
granos de café expreso para aderezar**
1. Colocar los cubos de hielo, el vodka, el expreso y el licor en una coctelera. Agitar bien para mezclar y enfriar la mezcla.
 2. Verter en 3 vasos para Martini.
 3. Decorar con granos de café expreso y servir inmediatamente.

NOTA: para una versión más dulce, agregar un poco de jarabe de chocolate a cada vaso.

Café Coretto

Ideal después de la comida.

Rinde 1 porción

- 1 cápsula de expreso**
 - 1 onza (30 g) de Sambuca**
1. Colocar una taza para café expreso sobre la repisa para café expreso.
 2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  dos veces para preparar expreso doble.
 3. Servir el expreso y el Sambuca junto, agregando el expreso al Sambuca justo antes de tomarlo.

Granita

Postre simple y ligero.

Rinde 4 porciones

- 4 cápsulas de expreso**
 - 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
 - 1 taza (235 ml) de crema batida**
 - 1 cucharadita de virutas de chocolate
semiamargo o semidulce**
1. Colocar un vaso alto de 16 onzas (475 ml) o una taza de viaje en la bandeja para capuchino/expreso con leche o la bandeja para taza de viaje. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón .

dos veces para preparar expreso doble y llenar la taza (aprox. ½ taza/120 ml). Repetir con las cápsulas restantes.

2. Agregar el azúcar y revolver para disolver; verter la mezcla en un recipiente apto para congelador. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Tras enfriarse, cubrir con papel film/plástico y meter al congelador. Cada hora, durante 5 horas, raspar la mezcla con un tenedor para que se formen cristales.
4. Para servir, echar capas uniformes de granita y de crema batida en copas altas. Decorar con virutas de chocolate.

Affogato

Postre para dos. Prepare bolas de helado con anticipación y guárdelas en el congelador hasta el momento de usar.

Rinde 2 porciones

2 bolas de helado de vainilla

2 cápsulas de expreso

1. Colocar las bolas de helado en boles. Colocar una taza para café expreso sobre la repisa para café expreso. Tener lista otra taza para café expreso.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  una vez para preparar un expreso simple.
3. Al final del ciclo, repetir con la segunda cápsula. Verter cada expreso encima del helado y servir inmediatamente.

Gelato de café expreso

Para que el gelato esté aún más cargado, agregue unos granos de expreso cubiertos con chocolate al final de la congelación.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

2 tazas (475 ml) de leche entera

1 taza (235 ml) de café expreso

1 taza (200 g) de azúcar granulada

2 cucharadas de maicena

1 pizca de sal marina o kosher

1 cucharada de pectina líquida

1. Colocar la crema y 1½ tazas (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a

fuego medio/medio-lento justo hasta que empiece a hervir.

2. Colocar la leche restante, el expreso, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Revolver, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para mezclar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento por aprox. 15 minutos, hasta que la mezcla hierva y se espese.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por una noche.
5. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador. Verter la mezcla en el tazón congelador de una máquina para preparar helados Cuisinart®. Mezclar por aprox. 30 minutos, hasta que se espese. Nota: el gelato tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que el helado sea más firme, póngalo en un recipiente hermético y congélelo por aprox. 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Tiramisú

Una versión simple de este postre italiana clásico.

Rinde 9 porciones

1 paquete de 8 onzas (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 de ron oscuro

1½ tazas (355 ml) de café expreso enfriado

28 galletas Savoiardi (bizcochos de soletilla italianos crujientes)

¼ taza (30 g) de cacao amargo en polvo, 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 líquida 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 pulgadas (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 encima de 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.

Bistec de jamón en salsa de café expreso

Desayuno sureño típico, con un toque inesperado. Sírvalo con galletas saladas y gachas de maíz.

Rinde 2 porciones

- 1 cucharadita de aceite de oliva**
 - 7 onzas (200 g) de bistec de jamón ahumado**
 - ½ taza (120 ml) de café expreso**
 - 1 cucharadita (5 g) de azúcar granulada**
 - 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, refrigerada**
1. Poner el aceite a calentar a fuego medio-alto, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar el bistec de jamón. Cocinar por 5 a 6 minutos por lado, hasta dorarse. Reservar.
 2. Verter el café en el sartén y revolver con un cucharón de madera para despegar los pedacitos pegados al fondo del sartén. Agregar el azúcar y disolver. Seguir cocinando hasta reducir la mezcla al tercio o a la mitad. Justo antes de retirar del fuego, agregar la mantequilla y revolver para incorporar. Retirar del fuego.
 3. Cortar el bistec a la mitad y echar la salsa encima, o servir al lado.

Falda de res en adobo de café expreso

El café expreso es la estrella de esta marinada fácil de preparar.

Rinde 4 porciones

- 1 taza (235 ml) de café expreso frío**
 - 2 cucharadas de melaza**
 - 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
 - 1 taza (235 ml) de vinagre de sidra de manzana**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - ¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo**
 - 1 libra (455 g) de bistec de falda/arrachera/entraña ("flank steak")**
 - 1 cucharadita de sal kosher**
1. Colocar el expreso, la melaza, el jugo de limón, el vinagre de sidra de manzana, la pimienta y el pimiento en un tazón; revolver. Sumergir el bistec en la mezcla. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por una noche.
 2. Instalar las placas "parrilla" sobre la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart® y precalentar en "SEAR". Justo antes de asar, retirar la carne de la marinada y sazonar con sal. Asar por 5 a 6 minutos por lado para bistec poco hecho.
 3. Dejar reposar por 5 minutos antes de rebanar y servir.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un producto Cuisinart® que fue comprado en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 2 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. 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.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituirá el producto, o reembolsará al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si su producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando **www.cuisinart.com/customer-care/product-return**. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

NOTAS:

NOTAS:

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

19CE059192

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

IB-14898-ESP