

Cuisinart®

INSTRUCTION/RECIPE
BOOKLET

ESPRESSO DEFINED™



Espresso Machine

EM-15

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 as 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.



WARNING
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN

**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

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

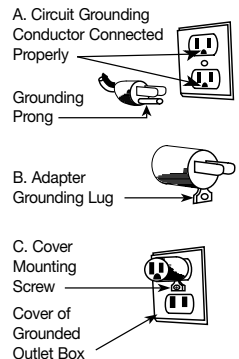
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

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 Safeguards	2
Unpacking Instructions	4
Features and Benefits	5
Preparing Your Espresso Machine	6
Using Your Espresso Machine	6
Programming	7
Cleaning and Maintenance	7
Troubleshooting	8
Recipes	10
Warranty	16

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove the instruction book and any other literature.
3. Remove the 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. Brew Head Lever**
Use the die-cast metal lever to open and close the brew head.
- 4. Brew Head**
Holds capsules. **NOTE:** Nespresso® OriginalLine compatible system
- 5. Brew Spout**
Strategically positioned for optimal results.
- 6. Used-Capsule Container**
Holds approximately 12 capsules.
Also contains some residual liquid left after brewing.
- 7. Power Switch**
- 8. Espresso Cup/Drip Tray**
Can be removed when taller mugs need to be used.
- 9. Large Cup Tray**
- 10. Single Espresso Button** ☕
- 11. Double Espresso Button** ☕
- 12. Menu Button**
To navigate MENU options, brew temp, brew volume, standby time.
- 13. Energy Save Mode (not shown)**
Becomes idle after 30 minutes of nonuse.
- 14. Detachable Power Cord (not shown)**
- 15. 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.



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 70 seconds).
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place a mug on the drip tray.
6. Without inserting a capsule, press ; the LCD will say ESPRESSO BREWING. Once complete, 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.

Pre-Programmed 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  for a single espresso (1.4 ounces) or push  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.

PROGRAMMING YOUR ESPRESSO DEFINED™ ESPRESSO MACHINE

1. Select MENU button to program your preferred settings:
 - A. **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.
 - B. **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.
 - C. **BREW TEMPERATURE:** Raise or lower the brew temperature from 195°F – 205°F in 1-degree increments. *Default: 200°F*
 - D. **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.*
 - E. **FACTORY SETTINGS:** Select OK to restore unit to default settings.
Default Settings:
 - Espresso:** 40ml
 - Double Espresso:** 90ml
 - Brew Temperature:** 200°F
 - Standby Time:** 30 minutes
 - F. **SERIAL NUMBER:** Displays serial number of your machine.

STANDBY/ENERGY-SAVING MODE

Following the set Standby/Energy-Saving Mode time, 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. 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.

Descale

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. Descaling 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 descale

- 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. of vinegar.
NOTE: You can also use a commercial descaling solution.
3. Press double espresso 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 8).

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/coffee 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" your unit.

Problem: Espresso/coffee is too hot, or not hot enough.

Solution:

- See page 7 for setting your brew temperature.

Problem: Coffee 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 brew spout 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.

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:

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

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

Solution:

- The espresso machine takes approximately 70 seconds to heat up.

RECIPES

Steaming/Frothing Instructions	10
Espresso Macchiato	10
Espresso Breve	10
Soy Latte	11
Flavored Latte	11
Mochaccino	11
Caffè Mocha	11
Iced Cappuccino.....	12
Frozen Latte	12
Espresso Shake	12
Espresso Martini	12
Caffè Coretto.....	13
Granita.....	13
Affogato.....	13
Espresso Gelato.....	13
Tiramisù.....	14
Ham Steak with Red-Eye Gravy.....	15
Espresso-Marinated Flank Steak	15

Steaming/Frothing Instructions

When steaming milk at home for delicious coffee-based drinks, always start with fresh, cold milk and steam only what you are going to use right away. For best results, we prefer using non-fat or skim milk, which produces light, voluminous foam, but feel free to experiment. Keep in mind that the consistency of the foam will vary depending on what type of milk is used. It is always best to froth your milk right before serving.

To Steam and Froth Milk at Home:

Fill a small to medium saucepan, no more than halfway, with cold milk and place over medium heat. Heat the milk until steam begins rising off the surface, but no bubbles have formed. Remove the pan from the heat and using a frother or immersion blender on low speed, process milk until the desired amount of froth is produced. If you do not own a frother or an immersion blender, you can whip the milk by hand with a wire whisk, but be ready to put some effort into it! Pour

the milk into your espresso or coffee, using a spoon to hold back the foam. Scoop foam on top and serve.

Alternately, if using a microwave, pour milk into microwave-safe mug or container and heat until steam begins to rise off the milk's surface (be careful milk does not boil over). Carefully remove from microwave and froth milk as previously described.

Espresso Macchiato

A simple spot of foam makes this drink a classic.

Makes 1 serving

1 espresso capsule

1 tablespoon frothed milk

1. Place an espresso cup on the espresso cup tray. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press ☒ to brew a single espresso.
2. Using a spoon, place one tablespoon of the frothed milk on top of the espresso.
3. Serve immediately.

Espresso Breve

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

Makes 1 serving

¾ cup steamed half & half

1 espresso capsule

1. Place a mug on the cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press ☒ button once to brew a single espresso.
3. Pour the half & half into the espresso and serve immediately.

Soy Latte

This nondairy beverage provides a delicious drink.

Makes 1 serving

- 1 cup steamed soy milk**
- 1 espresso capsule**

1. Put mug on cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the ☒ button for single espresso.
3. When brewing is complete, slowly pour the steamed soy milk into the espresso and top with a bit of foam.
4. Serve immediately.

Flavored Latte

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

Makes 1 serving

- 1 cup steamed and frothed skim milk**
- 1 tablespoon flavored syrup**
- 1 espresso capsule**

1. Put the syrup into a mug and place on the cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the ☒ button twice for a double espresso.
3. When brewing is complete, slowly pour steamed milk into espresso.
4. Stir lightly, top with foam, and serve immediately.

Mochaccino

Chocolate cappuccino – what could be better?!

Makes 1 serving

- ½ cup steamed and frothed skim milk**
- 2 tablespoons chocolate syrup**
- 1 espresso capsule**
- 1 teaspoon shaved bittersweet chocolate or unsweetened cocoa powder (for garnish)**

1. Swirl half of the chocolate syrup around the inside of a mug and place on the cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the ☒ button for single espresso.
3. When brewing process is complete, stir in remaining chocolate syrup and a small amount of the steamed milk. Top with a large dollop of foam 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

- 1 cup steamed and frothed 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. Place a mug on the cup tray.
2. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press the ☒ button for a single espresso.

3. When brewing process is complete, stir in the chocolate syrup and some of the steamed milk, then top with a small amount of foam and then with the whipped cream and chocolate or cocoa before serving.
4. 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 cup tray.
3. Using the lever, open the brew head, insert the capsule and close the brew head. Press ☒ for a single espresso.
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 3 cups

- 1 cup steamed skim milk**
- 2 espresso capsules**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 6 heavy cream ice cubes***
- 6 ice cubes**

1. Place a mug on the cup tray.

2. Using the lever, open the brew head, insert one capsule and close the brew head. Press the ☒ button for double espresso.
3. When the brewing process is complete, place a new capsule in the brew head and press the ☒ button again for a double espresso. Stir in milk and sugar 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 an 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 a 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 cup tray. Using the lever, open the brew head, insert one capsule and close the brew head. Press the ☐ button for a double espresso to fill the cup (about ½ cup). Repeat 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 a 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 the 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.

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY (U.S. and Canada only)

This warranty is available for U.S. customers only. You are a consumer if you own a Cuisinart Espresso Defined™ – Espresso 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 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 either of the above two options does not result 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 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 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. 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.

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

19CE059191

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

IB-14897-ESP

Cuisinart®

INSTRUCCIONES/LIBRO
DE RECETAS

ESPRESSO DEFINED™



Cafetera expreso

EM-15

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 EXTENSIONES

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).

A. Toma de corriente puesta a tierra

Pata de tierra

B. Lengüeta de puesta a tierra

C. Tornillo de metal

Caja eléctrica puesta a tierra

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
Limpieza y mantenimiento	7
Resolución de problemas	8
Recetas	10
Garantía.	16

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. **Palanca de apertura de la cámara de preparación**
Palanca de metal fundido.
4. **Cámara de preparación**
Para las cápsulas Cuisinart Espresso Bar™.
NOTA: sistema compatible con las cápsulas Nespresso® OriginalLine.
5. **Pico**
Estratégicamente posicionado para lograr resultados óptimos.
6. **Recipiente para cápsulas usadas**
Capacidad de aprox. 12 cápsulas.
NOTA: también contiene algo de líquido residual de la preparación.

7. **Botón de encendido/apagado**
8. **Repisa para café expresso/Bandeja de goteo**
Puede quitarse para colocar tazas más grandes.
9. **Repisa para tazas grandes**
10. **Botón “expreso simple”** ☞
11. **Botón “expreso doble”** ☞
12. **Botón MENU**
Permite navegar por las opciones del menú: temperatura de preparación, volumen de preparación, tiempo hasta el modo de ahorro de energía.
13. **Modo de ahorro de energía (no ilustrado)**
Corta la energía después de 30 minutos de inactividad.
14. **Cable removible (no ilustrado)**
15. **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. 70 segundos), 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 instalar cápsula, oprima el botón ; la pantalla LCD mostrará “ESPRESSO BREWING”. 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 de que está usando la bandeja/repisa correcta.

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

OPCIONES PREPROGRAMADAS PARA PREPARAR EXPRESO SIMPLE/DOBLE

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



2. Coloque una taza para café expreso en la repisa. Oprima el botón  para preparar expreso simple (1.4 onzas/35 ml) o el botón  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”.

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN

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

A. **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.

B. **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.

C. **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)*

D. **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*

E. **FACTORY SETTINGS (restaurar la 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

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

Tiempo hasta el modo de ahorro de energía: 30 minutos

F. **SERIAL NUMBER (número de serie):**

Elija esta opción para ver el número de serie de la máquina.

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. Tire las cápsulas usadas, vuelva a colocar el recipiente en su sitio y continúe. Cerciérese de vaciar el recipiente para cápsulas usadas cuando se le indique. Lave el recipiente 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 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, 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, cerciérese de limpiar regularmente el depósito de agua para evitar la acumulación de depósitos.

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. Descalcificar el aparato 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 “expreso doble” 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:

- Cerciérese 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 cerciérese 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.
- Cerciérese 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 8).

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 reiniciar la programación?

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.

Problema: Espresso is too hot or not hot enough.

Solución:

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

Problema: El café 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.

Problema: 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 la boquilla. 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. 70 minutos en calentarse.

Problema: La cápsula usada no cae automáticamente en el recipiente para cápsulas usadas al abrir la cámara de preparación.

Solución:

- Puede que el recipiente para cápsulas usadas esté lleno. Vacíe el recipiente y cerciórese de alzar completamente la palanca.

RECETAS

Cómo evaporar/espumar leche.....	10
Expreso Macchiato	10
Expreso Breve	10
Expreso con leche de soya.....	11
Expreso con leche (“latte”) saborizado.....	11
Mocachino.....	11
Café Moca.....	11
Capuchino helado	12
Expreso con leche (“latte”) helado.....	12
Batido de café expreso.....	12
Martini de café expreso	12
Café Coretto.....	13
Granita.....	13
Affogato.....	13
Gelato de café expreso.....	13
Tiramisú.....	14
Bistec de jamón en salsa de café expreso.....	14
Falda de res en adobo de café expreso.....	15

Instrucciones para espumar la leche

Si desea espumar leche para preparar deliciosas bebidas a base de café, siempre empiece con leche fresca y fría, y espume solamente la cantidad de leche que va a usar inmediatamente. Para obtener mejores resultados, utilice leche sin grasa/descremada, la cual produce una espuma ligera y voluminosa. Puede experimentar con otros tipos de leche, pero tenga presente que la consistencia de la espuma depende del tipo de leche usada. Es preferible espumar la leche justo antes de servir.

Para evaporar y espumar la leche:

Llene una cacerola pequeña o mediana hasta no más de la mitad con leche fría y ponga la leche a calentar a fuego medio. Caliente la leche hasta que el vapor suba a la superficie, pero sin permitir que hierva. Retire la cacerola del fuego y, usando una espumadora o una licuadora de mano a baja velocidad, bata la leche hasta obtener la cantidad deseada de espuma. Si no tiene licuadora de mano, puede batir la leche a mano con un batidor, pero le costará trabajo. Vierta la leche en su expreso/café, usando una cuchara para retener la espuma. Sirva la espuma con una cuchara.

Nota: si desea calentar la leche en el microondas, utilice una taza apta para microondas y caliente la leche hasta que el vapor empiece a subir a la superficie, pero sin permitir que la leche hierva. Con cuidado, retire la leche del microondas y espume la leche según se describió anteriormente.

Expreso Macchiato

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

Rinde 1 porción

1 cápsula de expreso

1 cucharada de espuma de leche

1. Colocar una taza para café expreso sobre la repisa para café expreso. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ∇ para preparar expreso simple.
2. Usando una cuchara, colocar la espuma de leche en la taza, encima del expreso.
3. 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

$\frac{3}{4}$ taza (175 a 235 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema).

1 cápsula de expreso

1. Colocar una taza grande en la bandeja de goteo.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón ∇ para preparar expreso simple.
3. Añadir la crema líquida al café y servir inmediatamente.


Expreso con leche de soya

Deliciosa alternativa sin leche.

Rinde 1 porción

1 taza (235 ml) de leche de soya

1 cápsula de expreso

1. Colocar una taza en la bandeja.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso simple.
3. Al final del ciclo, agregar lentamente la leche evaporada al expreso y añadir un poco de espuma de leche.
4. Servir inmediatamente.

Expreso con leche (“latte”) saborizado


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

Rinde 1 porción

1 taza (235 ml) de leche evaporada sin grasa/descremada y espumada

1 cucharada de jarabe saborizante

1 cápsula de expreso

1. Verter el jarabe en una taza grande y colocar la taza en la bandeja.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso doble.
3. Al final del ciclo, agregar lentamente la leche evaporada al expreso.
4. Revolver ligeramente, añadir espuma de leche y servir inmediatamente.

Mocachino

¿Habrá algo mejor que un capuchino con chocolate?


Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada espumada

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. Verter la mitad del jarabe de chocolate en una taza grande y colocar la taza en la bandeja.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso simple.
3. Al final del ciclo, agregar el resto del jarabe de chocolate y una pequeña cantidad de la leche evaporada. Añadir una cucharada grande de espuma de leche y esparcir las virutas de chocolate o el cacao en polvo encima.

Café Moca

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

Rinde 1 porción


1 taza (235 ml) de leche evaporada sin grasa/descremada y espumada

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 una taza grande en la bandeja de goteo.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso simple.
3. Al final del ciclo, agregar el jarabe de chocolate y un poco de leche evaporada. Luego, agregar una pequeña cantidad de espuma y esparcir las virutas de chocolate o el chocolate en polvo por encima.
4. 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. Verter la leche sin grasa/descremada en el depósito de leche.
2. Colocar los cubitos de hielo y la leche entera en un vaso grande y colocar el vaso en la bandeja.
3. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso simple.
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 3 tazas (710 ml)


**1 taza (235 ml) de leche descremada
espumada**


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 una taza grande en la bandeja de goteo.
2. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  para preparar expreso doble.

3. Al final del ciclo, poner otra cápsula en la cámara de preparación y oprimir el botón  otra vez. Agregar la leche y el azúcar 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 decorar

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. Levantar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  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) en la bandeja. Abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Oprimir el botón  (“expreso doble”) para llenar media taza. 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  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 vuelva espesa.
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**
- 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 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 regresar el producto defectuoso (A) 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. 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.

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

19CE059191

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

IB-14897-ESP