

# Cuisinart®

## INSTRUCTION BOOKLET



**Espresso Maker**

**EM-100N Series**

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. In addition we ask that you exercise a degree of care when using electrical appliances and adhere to the following precautions.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING APPLIANCE AND SAVE 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, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
4. This appliance is for household use only.
5. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
6. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
7. Do not leave the appliance unattended when in use.
8. Do not touch hot surfaces. Use handles.
9. Always use the appliance on a dry, level surface.
10. To disconnect, turn all controls off, then remove plug from power outlet.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
13. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause a risk of injury to persons, fire or electrical shock.
14. Strictly follow cleaning and care instructions.

15. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.
16. Do not use outdoors.
17. Always switch the appliance off, and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
18. 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 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 Customer Service at 1-800-726-0190.
19. For any maintenance other than cleaning, call Cuisinart Customer Service at 1-800-726-0190.
20. Refer servicing to qualified personnel.
21. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
22. 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.
3. Ensure that the portafilter holder is firmly secured when using the machine.
4. Never remove the portafilter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

**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, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## NOTICE

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

## IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Open the gift box.
2. Remove the top corrugated cardboard.
3. Remove the entire unit from the box.
4. Remove the three filter baskets, scoop/tamping tool and portafilter holder from the side polyfoam.
5. Remove the frothing pitcher from the middle of the espresso maker and then remove the polyfoam from the espresso maker.

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.

---

# CONTENTS

Important Safeguards. . . . .	2
Unpacking Instructions . . . . .	3
The Quest for the Perfect Cup of Espresso. . . . .	4
Features and Benefits, Diagram. . . . .	5
Preparing Your Espresso Machine Before Use . . . . .	6
Guide to the Perfect Espresso. . . . .	7
Guide to Milk Texturing . . . . .	8
Using the Hot Water Function . . . . .	9
Cleaning and Maintenance . . . . .	9
Recipes . . . . .	10
Warranty. . . . .	19

## THE QUEST FOR THE PERFECT CUP OF ESPRESSO

It is generally agreed that there are four basic elements critical to the perfect cup:

### Element 1: Water

When brewing espresso, make sure the water flows through the filter at the correct pace. The water flow can be adjusted by varying the pressure with which the coffee is tamped (pressed down) in the filter or by altering the grind of the coffee. If the speed of the water flow is too slow, the coffee will be over-extracted and will be very dark and bitter, with a spotted and uneven crema (froth) on the top. If the speed of the water flow is too fast, the coffee will be under-extracted and the supreme flavor will not develop. The coffee will be diluted and there will be an inadequate amount of crema on the top.

### Element 2: Coffee

While the bulk of the liquid is water, all of the flavor should be from the coffee. To achieve the same great quality of coffee you receive at a café, you need to use the same quality beans. If you choose to grind your own beans, buy the beans fresh and whole, only about a two-week supply at a time for maximum freshness. Once the coffee bean is broken, its flavor degrades very quickly. If it is not practical to buy smaller supplies, we recommend you separate larger

amounts of beans and store them in airtight containers in a cool, dry area. They should not be kept for longer than 1 month as flavor will diminish. Do not refrigerate or freeze coffee beans.

### Element 3: Grind

The grind of the coffee is critical for proper flavor extraction. If using a pre-ground coffee, be sure to purchase an espresso grind that is specifically for espresso/cappuccino machines. If the grind is too fine, over-extraction and bitterness will occur with a spotted and uneven crema on the top. If the grind is too coarse, the water will pass through too rapidly and there will be an inadequate amount of crema on the top of the espresso.

### Element 4: Tamping the Coffee Grounds

If you choose to use ground espresso instead of pods, tamping the coffee is a very important part of the coffee making process. Use the scoop supplied to fill the filter basket, then using the tamping tool (flat end of the measuring scoop), tamp (press down) down on the grounds with moderate pressure. Add more coffee and tamp again if necessary to bring coffee to level. Do not overfill the filter basket. The ground coffee should be tamped with moderate pressure. If the coffee is not tamped securely, there is a chance that the water will flow through the coffee too rapidly and the coffee will be under-extracted. **Note: If the coffee is tamped too firmly, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over-extracted.**

# FEATURES AND BENEFITS

1. **Water Reservoir Lid**
2. **Removable 53-ounce Water Reservoir**
3. **Large Cup-Warming Plate**
4. **15 Bar Pump (not shown)**
5. **Red Heating Light**  
Will illuminate indicating that espresso machine is heating up to the appropriate temperature of the heating system.

6. **Steam/Hot Water Knob**  
To use the hot water function, the Steam/Hot Water Knob must be turned to the  setting. To use the steam function, the steam/hot water knob must be turned to the  setting

7. **Power Button**  
Used to turn the espresso maker on or off.

8. **Large Function Knob**  
3 different settings: espresso , off (O), and steam/hot water 

9. **Portafilter Holder**  
Can be used with ground or pod espresso. Has two positions, lock and unlock, for ease of cleaning.

10. **Brew Head**  
For easy fit of the portafilter holder.

11. **Commercial Steam Wand**  
Used to steam milk for cappuccinos and lattes.

12. **Removable Drip Tray**  
Removable drip tray with grate.

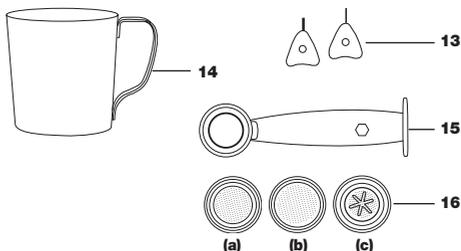
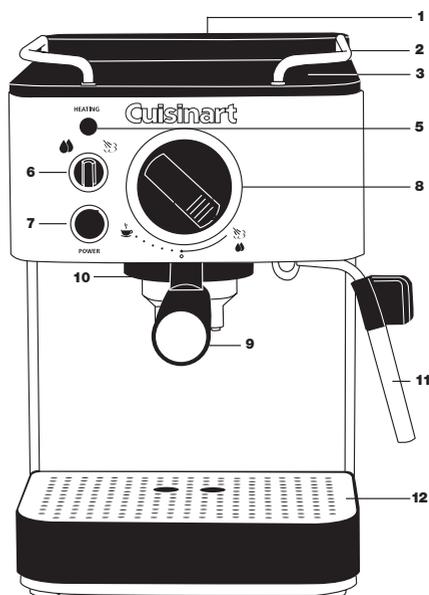
13. **Cleaning Pins**  
Used to clean any excess milk that gets stuck inside the steam wand or any coffee particles that get stuck inside the filter basket.

14. **Stainless Frothing Pitcher**  
Used for steaming milk for cappuccinos and lattes.

15. **Measuring Scoop/Tamping Tool**  
Use one side as a coffee scoop and the other to compact the coffee grounds in the filter basket prior to brewing.

16. **Filter Baskets (see below)**  
Use the (a) one-cup filter basket for a single espresso, the (b) two-cup filter basket for a double espresso or (c) the pod filter basket for espresso pods.

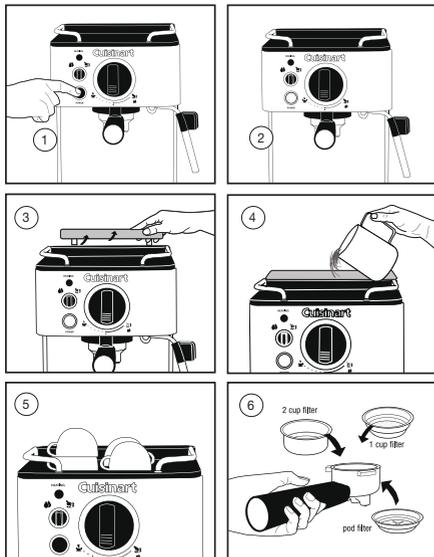
17. **BPA Free (not shown)**  
All materials that come in contact with coffee or liquid are BPA free.



# PREPARING YOUR ESPRESSO MACHINE

1. Place the espresso machine on a dry, stable countertop or other surface where you will be using the machine.

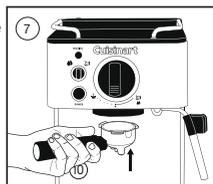
**Important: For first time use or if the machine has not been used for some time, it is important that the machine is rinsed as follows:**



2. Insert the plug into a power outlet. Press the power button to turn the espresso machine on (1). The light located on the power button will illuminate red and the heating light will also illuminate red; this indicates that your espresso machine is on and is heating up. When the heating light switches off, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use (2).

- 3. Make sure that the drip tray and grate are in place.
- 4. To fill the espresso machine with water. Simply lift the lid of the water reservoir at the top of the espresso machine (3) and fill with fresh cold water or filtered water (4).
- 5. Place cups on the warming plate (5).

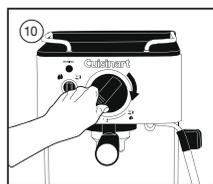
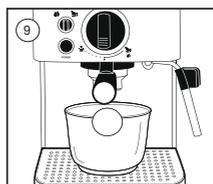
6. Fit the portafilter handle with either the one or two cup or pod filter basket (6). Secure the portafilter handle to the brew head (7-8).



7. Place a sufficiently large container under both pouring spouts (9).



8. Turn the large function knob to the espresso setting (10) and turn the steam/hot water knob to the position. Allow the water to run through until the water reservoir is empty.

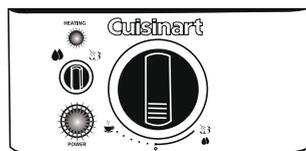


## USING THE CONTROL PANEL

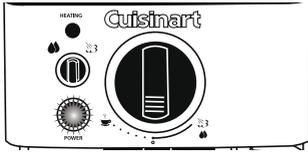
### Power

**NOTE:** Before turning on the espresso machine, make sure that the large function knob is in the off position.

Press the power button to turn the espresso machine on. The light located on the power switch will illuminate red and the heating light will illuminate red; this is to indicate that your espresso machine is on and is heating up.



The espresso machine will automatically adjust the temperature of the heating system to the espresso temperature. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.



**NOTE:** To turn the espresso machine off, simply press the power button.

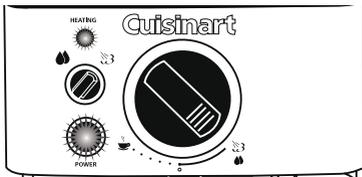
### Espresso

When the machine's heating system has reached the correct temperature so that the red heating light is off, you can use the espresso machine. Simply turn the large function knob clockwise to the espresso setting ☕ to start the pour and turn it back to the off position to stop.

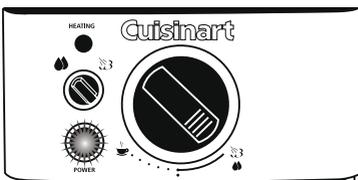
### Steam/Hot Water ☕ ☕

When the espresso machine is switched on, use the steam/hot water knob to select either the steam ☕ or hot water ☕ function.

A. If you want to froth milk for cappuccinos and lattes, you must turn the steam/hot water knob to the steam ☕ setting and turn the function knob to the steam/hot water setting. The red heating light will illuminate, indicating that the espresso machine is adjusting the temperature of the heating system.



B. If you want to use the hot water function, must turn the steam/hot water knob to the hot water ☕ setting and turn the function knob to the steam/hot water setting ☕ ☕. The red heating light will illuminate indicating that the espresso machine is adjusting the temperature of the heating system.



When you are finished with the steam/hot water function, turn the large function knob clockwise back to the center position and you are ready to make espresso.

## GUIDE TO THE PERFECT ESPRESSO

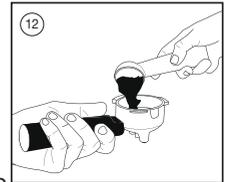
1. You may want to preheat the cups by filling them with hot water; this will help preserve the crema of the espresso. Set the cups aside.



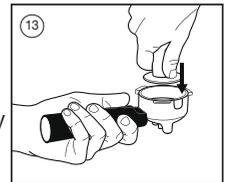
2. Select the appropriate filter basket and insert it into portafilter handle (11).

**TIP:** Use the one-cup filter basket for a single espresso and the two-cup filter basket for a double espresso and pod filter for an espresso pod.

3. Using the measuring scoop, spoon finely ground coffee in the filter basket (12). Use one scoop for one cup or two scoops for two cups, or place espresso pod into filter basket.



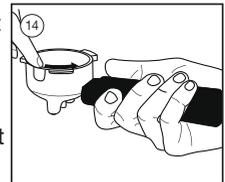
4. Using the tamping tool, apply moderate packing pressure (13). Add more coffee and tamp again if necessary to bring coffee to level.



5. Brush any excess coffee grounds from around the edge of the filter basket (14).

**IMPORTANT:** Be sure not to overfill the filter basket with coffee.

**TIP:** Make sure the tamping tool is dry so that wet coffee grinds do not stick to it.

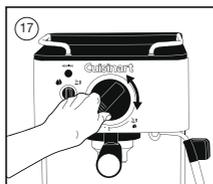


- Secure the portafilter holder onto the brew head (15-16).



**NOTE:** Check to see that the espresso machine is ready for use. Remember that if the heating light is on, the espresso machine is still adjusting the temperature of the heating system.

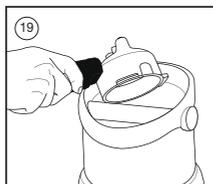
- Turn the large function knob clockwise to the espresso setting to start the pour and turn it back to the off position to stop (17).



- Check the espresso pour. The ideal pour is dark and caramel with reddish reflections.
- Serve espresso immediately.

### Caring for your Espresso Machine

- Remove the portafilter handle from the brew head (18).
- Discard the used coffee grinds or pod/pods from the filter basket (19). Place the portafilter holder into the slide lock position when discarding grinds so basket stays in place.



## GUIDE TO MILK TEXTURING

Milk texturing is the steaming of milk. The steam does two things; it heats the milk and mixes air with the milk to form a creamy texture. As with learning to make an espresso, perfecting the art of milk texturing takes time and practice.

Before starting to prepare for milk texturing, make sure that the steam/hot water knob is in the steam setting.

- Determine how much milk is needed based on the number of cups being made.

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

- Pour cold refrigerated milk into the stainless frothing pitcher, approximately  $\frac{1}{2}$  full.

- Purge the steam wand of any water. With the steam wand positioned over the drip tray, activate the steam function by turning the large function knob to the steam setting (20). Once any water has been purged, stop the steam by turning the large function knob to the off position (21).



- Swing the steam wand to the side of the espresso machine (22).



- Place the steam wand into the milk so that the nozzle is about a half-inch below the surface and activate the steam function by turning the function knob to the steam setting (23).

- Angle the pitcher so that the steam wand is resting on the spout of the pitcher and lower the pitcher until the tip of the steam nozzle is just below the surface of the milk. This will start to create a whirlpool action in the milk (24).



**NOTE:** Do not allow the steam to spurt unevenly or it will create aerated froth/large bubbles. If this is happening, raise the pitcher so that the steam nozzle is lowered farther into the milk.

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



8. Once the foam is created, raise the pitcher until the steam nozzle is in the center of the milk (25).



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

9. Stop the steam immediately when the milk is heated by turning the large function knob to the off position (26).



**IMPORTANT:** Do not boil the milk.

10. Remove the pitcher, immediately wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth (27) and purge a small amount of steam.

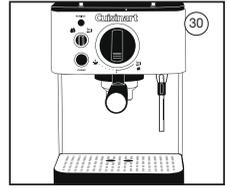
## USING THE HOT WATER FUNCTION

When using the hot water function make sure that the steam/hot water knob is in the  hot water setting.

1. Place the cup or container under the steam/hot water nozzle and turn the function knob to the  setting (28).



2. Once you have dispensed the required amount of hot water into the cup or container, stop the hot water by turning the large function knob to the off position (29).



3. Remove the cup or container and swing the steam/hot water wand over the drip tray to catch any drips of water (30).

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always turn the Espresso Maker off and remove the plug from the electrical outlet before cleaning.

Never immerse unit in water or other liquid. To clean, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

### CLEANING THE FILTERS, PORTAFILTER HOLDER AND BREW HEAD

- The stainless steel filters and portafilter holder should be rinsed under water immediately after use to remove all coffee particles. You may also use a cleaning pin to clean the opening.
- Periodically run water through the machine with the portafilter holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any lingering coffee particles. The inside of the brew head should be wiped with a damp cloth to remove any coffee particles.

### CLEANING THE OUTER HOUSING/CUP WARMING PLATE

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Do not use any scouring agents or harsh cleaners.

### CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray can be removed after the grate is removed and then cleaned with a soft, damp cloth. Do not use any scouring agents or harsh cleaners.
- The drip tray can be washed in warm soapy water and rinsed thoroughly. Use a non-abrasive washing liquid. Do not use any scouring agents or harsh cleaners.

---

**NOTE:** Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

### CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after steaming milk.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, then with the steam wand directed back into the drip tray, momentarily set the function knob to the hot water setting. This will release any remaining milk from inside the steam wand.
- Ensure the large function knob is in the off position. Press the power button off, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use a cleaning pin to clear the opening.

### MAINTENANCE:

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

### DECALCIFICATION

Decalcification refers to the removal of calcium deposits that form over time on the metal parts of the coffeemaker.

For best performance from your espresso maker, decalcify the unit from time to time. The frequency depends on the hardness of your tap water and how often you use the coffeemaker. To clean, fill the water reservoir to capacity with a mixture of  $\frac{1}{3}$  white vinegar and  $\frac{2}{3}$  water. Be sure the power button is in the off position, and the unit is unplugged. Remove the portafilter holder. Pour the decalcifying agent into the water reservoir, plug the machine back in, and power the unit back on. Set the power button to on and the large function knob to the off position. Place a large container under the brew head and steam wand. When brewing temperature is reached, the heating light will switch off. Set the large function knob to the espresso position  and let half of the solution run through the brew head. Set the large function knob to steam position and allow the remaining solution to run through the steam wand. When the solution stops running, set the large function knob back to the off position. After decalcifying, let one cycle of fresh cold water through the unit before using the unit again to brew coffee.

## RECIPES

### Classic Espresso

Makes 1 serving (1½ ounces)

#### 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod

Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out. Secure the portafilter holder in place.

Place a demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the espresso setting. 

Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

### Doppio

Makes 1 serving (3 ounces)\*

#### 2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods

Place the two-cup filter basket in the filter holder. Spoon the espresso grounds into the basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out. Secure the portafilter holder in place.

Place one mug or glass underneath the brew head and turn the knob to the espresso  function. Espresso will begin to brew and when 3 ounces have been brewed (after about 25 seconds), turn the large function knob to the off position.

---

\*This could also be used to make two single espressos. Follow the same instructions for the Doppio, but place two demitasse cups under the brew head instead of one.

## Americano

Makes 1 serving (6-8 ounces)

**1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

**6-7 ounces hot water**

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the filter holder in place.

Turn the steam/hot water knob to the  hot water setting. Place a 6 to 8 ounce glass or mug on the drip tray underneath the steam wand. Turn the function knob to the  steam/hot water setting and allow water to flow into the cup/mug until it is about  $\frac{2}{3}$  full. Turn the large function knob to the off position

Place the cup/mug with the hot water already in it underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso function. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

## Espresso con Panna

Makes 1 serving (1½ ounces)

**1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

**¼ cup heavy cream, whipped to a medium-soft peak, kept in refrigerator**

Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso

grounds into the filter basket. Using the tamping tool, lightly press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso function. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Take whipped cream out of refrigerator and spoon about 1 tablespoon on top of espresso.

## Espresso Macchiato

Makes 1 serving (1½ ounces)

**2 ounces skim milk**

**1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

Pre-chill the frothing pitcher. Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the  steam settings. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam.

---

When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go out, if necessary.

Secure the portafilter holder in place. Place a demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Using a large spoon, spoon one tablespoon of the frothed milk on top of the espresso.

## Espresso Breve

Makes 1 serving (3½ ounces)

**¼ cup half & half**

**1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place one demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew and when 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Pour the half & half into a microwave-safe glass or mug. Place in microwave on high for 1 minute. Pour the espresso into the same mug.

## Cappuccino

Makes 1 serving (3½ ounces)

**2 ounces skim milk**

**1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the provided tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the  steam setting. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go out, if necessary.

Place one cappuccino cup or glass underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Using a large spoon, spoon 2 to 3 tablespoons of frothed milk on top of the espresso.

---

## Café Latte

Makes 1 serving (5½ ounces)

- 4 ounces skim milk**
- 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the  steam setting. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk. Wait for the red heating light to go out, if necessary.

Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed, (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Slowly pour the steamed milk into the glass to ½ inch below the top.

## Mochaccino

Makes 1 serving (5½ ounces)

- 4 ounces skim milk**
- 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**
- 2 tablespoons chocolate syrup**
- 1 tsp shaved bittersweet chocolate, or unsweetened cocoa powder for garnish (optional)**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the  steam settings. Pour the milk in the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go out, if necessary.

Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Add the chocolate syrup and about 4 ounces of the steamed milk; stir. Spoon 1 to 2 tablespoons of the frothed milk on top. If desired, top with shaved chocolate or cocoa powder.

---

## Café Mocha

Makes 1 serving (6 ounces)

- 4 ounces skim milk**
- 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**
- 1 tablespoon chocolate syrup**
- ¼ cup heavy cream, whipped to a medium-soft peak**
- 1 tsp shaved bittersweet chocolate, or unsweetened cocoa powder for garnish (optional)**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds in the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the ☺ steam settings. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go off again, if necessary.

Place a demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the ☹ espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position

Fill a tall glass with the steamed milk, leaving about 2 inches at the top. Add the espresso and chocolate syrup. Top the drink off with

about 2 tablespoons of the whipped cream.

If desired, top with shaved chocolate or cocoa powder.

## Espresso Lachino

Makes 1 serving (3 ounces)

- 2 ounces skim milk**
- 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the filter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam and function knobs to the ☺ steam setting. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go off again, if necessary.

Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☹ espresso setting. Espresso will begin to brew and when 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

Slowly pour 1½ ounces of the steamed milk down the side of the glass. Top with 2 tablespoons of the frothed milk.

---

## Iced Cappuccino

Makes 1 serving (4½ ounces)

- 2 ounces skim milk**
- 1 measured scoop finely ground espresso or 1 espresso pod**
- 3-4 ice cubes**
- 3 ounces cold whole milk**

Pre-chill the frothing pitcher. Place the one-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim. Secure the portafilter holder in place.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Turn both the steam/hot water and function knobs to the  steam setting. Pour the milk into the pre-chilled frothing pitcher. Hold the pitcher in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk. While holding the pitcher at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the pitcher higher so the steam wand is immersed farther into the milk. Move the pitcher up and down a couple of times to achieve a nice foam. When the foam has almost reached the top of the pitcher, turn the large function knob to the off position. Reserve steamed/frothed milk.

Wait for the red heating light to go off again, if necessary.

Place a demitasse cup underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew and when 1½ ounces have been brewed (after about 15 seconds), turn the large function knob to the off position.

In a tall glass, place 3 to 4 ice cubes. Pour the espresso over the ice; add the whole milk. Spoon 2 tablespoons of the frothed milk on top.

## Frozen Espresso

Makes 1 serving (8 ounces)

- 2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 2 ice cubes**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the  espresso setting. Espresso will begin to brew and when 3 ounces have been brewed (after about 25 seconds), turn the large function knob to the off position.

Stir the sugar into the hot espresso and stir to dissolve. Pour the espresso/sugar mixture into the jar of a Cuisinart® Blender. Place the lid on and process on high. While the motor is running, drop the ice cubes in and continue to process until the mixture is homogenous, about 20 seconds.

Pour into a glass.

---

## Frozen Mocha

Makes 1 serving (8 ounces)

- 2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 2 tablespoons whole milk**
- 3 ice cubes**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew and after 3 ounces have been brewed (after about 25 seconds), turn the large function knob to the off position.

Add the sugar to the hot espresso and stir to dissolve. Pour the espresso mixture and the milk into the jar of a Cuisinart® Blender. Place the lid on and process on high. While the motor is running, drop the ice cubes in and continue to process until the mixture is homogenous, about 30 seconds.

Pour into a glass.

## Espresso Martini

Makes 4 servings

- 2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods**
- ¾ cup vodka**
- ¼ cup coffee liqueur**
- 6-8 ice cubes**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew. After ½ cup has been brewed (after about 30 seconds), turn the large function knob to the off position. Cover and refrigerate the brewed espresso.

When espresso has fully chilled, pour it into a cocktail shaker filled with ice and add the liquors. Shake and strain into individual espresso glasses.

## Granita

Makes 4 servings

- 4 measured scoops finely ground espresso or 4 espresso pods**
- 2 teaspoons granulated sugar**
- 2 cups heavy cream, whipped to a stiff peak**
- 1 tsp shaved bittersweet or semisweet chocolate (optional)**

Place the two-cup filter holder in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew. After 1 cup has been brewed (after about 40 seconds), turn the large function knob to the off position. Repeat to have 2 cups in total. Stir sugar into

---

combined espresso to dissolve.

Pour the espresso mixture in a bowl. Cool to room temperature. Cover with plastic wrap and place in freezer. At every hour, for about 5 hours in total, scrape the mixture with a fork to allow crystals to form.

To serve, layer equal amounts of granita and whipped cream in a parfait glass. Garnish with shaved chocolate, if desired.

## Affogato

Makes 2 servings

**2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods**

**2 scoops vanilla ice cream**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place two demitasse cups underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew. When 3 ounces have been brewed (after about 25 seconds), turn the large function knob to the off position.

Place one scoop of ice cream in each of two individual dishes. Pour one espresso over each scoop of ice cream.

## Espresso Gelato

Makes 4½ cups

**2 measured scoops finely ground espresso or 2 espresso pods**

**3 cups whole milk**

**2 cups espresso beans**

**1 cup brewed espresso**

**10 large egg yolks**

**1 cup granulated sugar**

**¼ tsp of salt**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1 cup has been brewed (after about 40 seconds), turn the large function knob to the off position. Reserve.

Pour milk into a medium sized, heavy-bottomed saucepan. Over medium-low heat, gradually bring the milk to a boil. Turn the burner off and stir in the espresso beans. Let steep for 15 to 20 minutes. Strain; discard beans.

Add the espresso to the steeped milk. Over medium-low heat, gradually bring to a boil.

While the milk/espresso mixture is heating, slowly whisk the sugar and salt into the egg yolks. Beat together until the mixture is light and thickened.

Once the milk/espresso mixture has reached a boil, slowly whisk ⅔ of it into the yolk mixture. Return the combined mixture to the remaining milk/espresso in the saucepan. Over medium-low heat, stirring constantly in a figure-eight rotation with a wooden spoon, heat the mixture until it coats the back of a spoon, about 4 minutes. This mixture must NOT boil or the eggs will overcook.

Strain into a container and cool to room temperature. Cover; refrigerate for 2 to 3 hours, or overnight.

Once properly chilled, process in a Cuisinart® Ice Cream Maker according to the unit's instructions.

---

# Tiramisù

Makes 4½ cups

- 4 measured scoops finely ground espresso or 4 espresso pods**
- 3 large eggs**
- ¾ cup granulated sugar, separated**
- 1 (8-ounce) container mascarpone cheese**
- ½ cup chilled heavy cream**
- 1 tablespoon water**
- ¼ tsp of salt**
- 2 cups brewed espresso, cooled**
- 2 tablespoons dark rum (optional)**
- 24 Savoiardi (crisp Italian ladyfingers)**
- ¼ tsp shaved bittersweet chocolate or unsweetened cocoa powder (for garnish)**

Place the two-cup filter basket in the portafilter holder. Spoon the espresso grounds into the filter basket. Using the tamping tool, press down the grounds with moderate pressure and clean any excess from the rim.

Turn the Cuisinart® Espresso Maker on. When the machine is heated and ready to use, the red heating light will go out.

Secure the portafilter holder in place. Place a glass underneath the brew head and turn the function knob to the ☕ espresso setting. Espresso will begin to brew. When 1 cup has been brewed (after about 40 seconds), turn the large function knob to the off position. Repeat to brew a total of 2 cups. Reserve.

Whisk together yolks and ½ cup sugar in a large bowl over a simmering pot of water. Whisk in rum. Continue whisking until the mixture is thick and pale and warm to the touch.

Using a Cuisinart® hand mixer with the beaters attached, beat in the mascarpone cheese, on the lowest level, until just combined. Reserve.

With the whisk attachment of the Hand Mixer, beat the cream to soft peaks. Gently fold in the whipped cream to the mascarpone mixture until just combined, but still streaky.

In another bowl, with a cleaned whisk attachment on the hand mixer, beat the egg whites, salt, and water, to soft peaks. While still beating, gradually add the remaining sugar and beat to medium-stiff peaks. Gently fold the meringue into the mascarpone/cream mixture.

In a shallow bowl, mix the espresso and rum. Dip 1 ladyfinger in, soaking each side for a few seconds, and transfer to an 8-inch (2-quart) glass baking dish. Repeat with 11 more and arrange in the bottom of the dish, trimming if necessary to cover the entire surface. It should be a tight fit. Reserve.

Spread half of the mascarpone/meringue mixture over the soaked ladyfingers. Make another layer of ladyfingers and spread an even layer of the remaining mascarpone mixture on top. Cover with plastic wrap and chill for at least 6 hours.

Before serving, sprinkle with the shaved chocolate or the cocoa powder.

---

## WARRANTY

### Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Espresso Maker 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 Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://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 non conforming 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 Maker 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/customercare/product-return>.

Or call our toll-free customer service department at 1-800-726- 0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Espresso Maker 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.





## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, si su producto Cuisinart® Cafetera expreso, 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](http://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. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes dañados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Esta garantía satisfase las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y partes de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, partes o reparaciones no autorizadas por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberán llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 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](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

## 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, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato 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.

hasta que la mezcla esté espesa, pálida y

Batir el queso Mascarpone con una batidora de mano Cuisinart®, usando la velocidad más

lenta. Reservar.

Batir la crema hasta que se formen picos

suaves. Incorporar delicadamente al

Mascarpone.

Colocar las claras, la sal y el agua en otro

tazón y batir (con batidores limpios) hasta que

se formen picos suaves. Agregar el azúcar

remamente poco a poco, sin dejar de batir, y

seguir batiendo hasta que se formen picos

medio-firmes. Incorporar el merengue

delicadamente a la mezcla de Mascarpone/

crema.

Combinar el espresso y el ron en un plato poco

profundo. Remojar un bizcocho durante unos

segundos, y colocarlo en el fondo de una

fuelle de cristal de 8 x 8 pulgadas (20 x 20

cm). Repetir con 11 bizcochos más y

disponerlos en el fondo de la fuente, cortando

algunos si es necesario. No debería quedar

espacio entre los bizcochos. Reservar.

Esparcir la mezcla de Mascarpone/merengue

encima de los bizcochos. Agregar una capa

de bizcochos remojados en espresso/ron, y

luego otra capa de Mascarpone/merengue.

Cubrir con una película de plástico y refrigerar

durante 6 horas.

Antes de servir, esparcir copos de chocolate

o cacao en polvo encima.

## Gelato de café expreso

Cantidad: aproximadamente 4½ tazas (1 L)

2 cucharadas de café finamente molido

o 2 cápsulas monodosis

3 tazas (710 ml) de leche entera

2 tazas de granos de café expreso

1 taza (235 ml) de café expreso

10 yemas de huevo grande

1 taza (200 g) de azúcar granulado

¼ cucharadita de sal

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar un

vaso debajo del cabezal y poner el selector de

función sobre ☂. La preparación empezará.

Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de

aproximadamente 40 segundos), poner el

selector de función sobre la posición de

apagado. Reservar.

Echar la leche en una cacerola mediana de

fondo pesado. Calentar a fuego medio-lento

hasta que la leche hierva. Apagar el fuego y

añadir el café en granos. Dejar reposar

durante 15–20 minutos. Colar y tirar los

granos de café.

Agregar el café expreso. Calentar a fuego

medio-lento hasta que hierva.

Durante este tiempo, combinar el azúcar, la

sal y las yemas. Batir hasta obtener una

mezcla ligera.

Una vez caliente, añadir ½ de la mezcla de

leche/expreso a la mezcla de yemas. Colocar

la mezcla en la cacerola. Calentar a fuego

medio-lento, revolviendo constantemente con

movimientos en figura de ocho, durante

aproximadamente 4 minutos, hasta conseguir

una mezcla espesa. NO permitir que la mezcla

hierva, o los huevos se cocerían demasiado.

## Tiramisu

Cantidad: aproximadamente 4½ tazas (1 L)

4 cucharadas de café finamente molido

o 4 cápsulas monodosis

3 huevos grandes

¾ taza (150 g) de azúcar granulado

8 onzas (225 g) de queso Mascarpone

¾ taza (120 ml) de crema líquida para

batir ("heavy cream") refrigerada

1 cucharada de agua

¼ cucharadita de sal

2 tazas (475 ml) de café expreso frío

2 cucharadas de ron oscuro (opcional)

24 galletas Savoiardi (bizcochos de

soletilla italianos crujientes)

¼ cucharadita de copos de chocolate

amargo o de cacao en polvo (para

decorar)

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar un

vaso debajo del cabezal y poner el selector de

función sobre ☂. La preparación empezará.

Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de

aproximadamente 40 segundos), poner el

selector de función sobre la posición de

apagado. Repetir con la segunda taza.

Reservar.

Combinar, batiendo, las yemas y ½ taza (100

g) del azúcar, encima de una cacerola de

agua hervida. Agregar el ron. Seguir batiendo

## Martini de café expreso

Cantidad: 4 porciones

**2** cucharadas de café finamente molido  
**0 2 cápsulas monodosis**

**¾** taza (175 ml) de vodka

**¼** taza (60 ml) licor de café

**6-8** cubitos de hielo

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros.

Llenar el filtro con café. Apisonar el café con

el apisonador, usando presión moderada, y

limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar un

vaso debajo del cabezal y poner el selector de

función sobre ☂. La preparación empezará.

Cuando la taza/el vaso esté medio lleno

(después de aproximadamente 30 segundos),

poner el selector de función sobre la posición

de apagado. Cubrir y refrigerar.

Una vez frío, verter el expreso en una

coctelera llena de hielo y añadir el licor. Agitar

y servir en vasos altos.

## Granita

Cantidad: 4 porciones

**4** cucharadas de café finamente molido  
**0 4 cápsulas monodosis**

**2** cucharaditas de azúcar granulado

**2** tazas (475 ml) de crema líquida para

**batir ("heavy cream"), batida hasta**

**que se formen picos firmes**

**1** cucharadita de copos de chocolate  
**semi-amargo o semi-dulce (opcional)**

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros.

Llenar el filtro con café. Apisonar el café con

de apagado.

Preparar dos copas de helado. Colocar una

cucharada de helado en cada copa. Agregar

un expreso en cada copa.

Cantidad: 2 porciones

**2** cucharadas de café finamente molido  
**0 2 cápsulas monodosis**

**2** bolas de helado de vainilla

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros.

Llenar el filtro con café. Apisonar el café con

el apisonador, usando presión moderada, y

limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar dos

tacitas debajo del cabezal y poner el selector

de función sobre ☂. La preparación

empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno

(después de aproximadamente 25 segundos),

## Atfogato

con copos de chocolate si desea.

Para servir, echar capas uniformes de granita

y de crema batida en copas altas. Decorar

formen cristales.

raspar la mezcla con un tenedor para que se

congelador. Cada hora durante 5 horas,

con una película de plástico y meter al

temperatura ambiente. Tras enfriarse, cubrir

Echar la mezcla en un tazón. Dejar enfriar a

Disolver el azúcar en el expreso, revolviendo.

apagado. Repetir con la segunda taza.

selector de función sobre la posición de

aproximadamente 40 segundos), poner el

Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de

función sobre ☂. La preparación empezará.

vaso debajo del cabezal y poner el selector de

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar un

Cuando la máquina esté lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de

limpiar la orilla del portafiltros.

el apisonador, usando presión moderada, y

Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Poner la perilla de vapor/agua caliente y el selector de función sobre ☁. Echar la leche y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal

manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche.

Inclinarse y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empieza a subir, alzar la jarra para que el tubo de vapor esté sumergido en la leche. Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la leche espumada.

Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague si es necesario.

Colocar una tónica debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☁. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de

aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Colocar 3-4 cubitos de hielo en un vaso alto. Verter el espresso encima del hielo y agregar la leche entera. Colocar 2 cucharadas de espuma de leche encima.

## Espresso helado

Cantidad: 1 porción (8 onzas/235 ml)

- 2 **cucharadas de café finamente molido**
- 0 2 **cápsulas monodosis**
- 1 **cucharadita de azúcar granulada**
- 2 **cubitos de hielo**

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina. Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

## Moca helado

Cantidad: 1 porción (8 onzas/235 ml)

- 2 **cucharadas de café finamente molido**
- 0 2 **cápsulas monodosis**
- 1 **cucharadita de azúcar granulada**
- 2 **cucharadas de leche entera**
- 3 **cubitos de hielo**

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina. Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar un vaso debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☁. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 25 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Disolver el azúcar en el espresso, revolviendo. Echar el espresso en la jarra de una licuadora. Cerrar y licuar a velocidad alta. Sin Cuisinart®. Agregar los cubitos de hielo y seguir procesando durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la mezcla en un vaso.

Verter la mezcla en un vaso.

Disolver el azúcar en el espresso, revolviendo. Echar el espresso en la jarra de una licuadora. Cerrar y licuar a velocidad alta. Sin Cuisinart®. Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la leche espumada.

Colocar una tónica debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☁. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 25 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Disolver el azúcar en el espresso, revolviendo. Echar el espresso en la jarra de una licuadora. Cerrar y licuar a velocidad alta. Sin Cuisinart®. Agregar los cubitos de hielo y seguir procesando durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la mezcla en un vaso.

Quando la máquina está lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Poner la perilla de vapor/agua caliente sobre ☹️. Echar la leche en la jarra fría. Sostener la jarra con una mano y colocarla debajo del

tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche. Inclinar la jarra y dejar

que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, alzar la jarra para que el tubo de vapor esté sumergido en la leche.

Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la

leche espumada.

Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague si es necesario.

Colocar una tacita debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☹️. La

preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Llenar un vaso alto con leche caliente hasta aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de la

orilla. Agregar el expreso y el jarabe de chocolate. Colocar 2 cucharadas de crema batida encima.

Si desea, esparcir copos de chocolate o cacao en polvo encima.

## Expreso Lachino

Cantidad: 1 porción (3 onzas/90 ml)

- 2 onzas (60 ml) de leche descremada  
1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal.

Encender la máquina.

Quando la máquina está lista, la luz de

calentamiento se apagará.

Poner la perilla de vapor/agua caliente y el selector de función sobre ☹️. Echar la leche en la jarra fría. Sostener la jarra con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal

manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche. Inclinar la jarra y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, alzar

la jarra para que el tubo de vapor esté sumergido en la leche. Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner

el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la leche espumada. Esperar hasta que la luz de calentamiento se

apague si es necesario.

Colocar un vaso debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☹️. Cuando la taza/

el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Verter lentamente 1½ onza (45 ml) de leche caliente por el lado del vaso. Agregar 2

cucharadas de espuma de leche.

## Capuchino helado

Cantidad: 1 porción (4½ onzas/105 ml)

- 2 onzas (60 ml) de leche descremada  
1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis  
3-4 cubitos de hielo  
3 onzas (90 ml) de leche entera

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal. Encender la máquina.

que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, alzar la jarra para que el tubo de vapor esté sumergido en la leche. Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la leche espumada. Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague si es necesario.

Colocar un vaso debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☕. La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Agregar el jarabe de chocolate y aproximadamente 4 onzas (120 ml) de leche caliente. Revolver. Agregar 1–2 cucharadas de espuma de leche. Si desea, esparcir copos de chocolate o cacao en polvo encima.

## Café moca

Cantidad: 1 porción (6 onzas/175 ml)

4	onzas (120 ml) de leche descremada
1	cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis
1	cucharada de jarabe de chocolate
¼	taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream"), batida hasta que se formen picos medio-suaves y refrigerada
1	cucharadita de copos de chocolate amargo o de cacao en polvo (para decorar)

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal. Encender la máquina.

## Mocachino

Cantidad: 1 porción (5½ onzas/160 ml)

4	onzas (120 ml) de leche descremada
1	cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis
2	cucharadas de jarabe de chocolate
1	cucharadita de copos de chocolate amargo o de cacao en polvo (para decorar)

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal. Encender la máquina. Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Poner la perilla de vapor/agua caliente sobre ☕. Echar la leche en la jarra fría. Sostener la jarra con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche. Inclinar la jarra y dejar

Inclinar la jarra y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, alzar la jarra para que el tubo de vapor esté sumergido en la leche. Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par de veces para crear una linda espuma. Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el borde de la jarra, poner el selector de función sobre la posición de apagado. Reservar la leche espumada. Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague si es necesario.

Colocar un vaso debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☕. La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.

Agregar lentamente la leche caliente, hasta ½ pulgada (1.5 cm) del borde del vaso.

## Expreso breve

Cantidad: 1 porción (3½ onzas/105 ml)

- ¼ **taza (60 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad crema/mitad leche)**  
**1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis**

Limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.  
 Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.  
 Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina.  
 Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.  
 Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar una tacita debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☀️. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado.  
 Echar la crema líquida en una taza o un vaso apto para microondas. Calentar en el microondas durante 1 minuto. Añadir el expreso.

## Capuchino

Cantidad: 1 porción (3½ onzas/105 ml)

- 2 **onzas (60 ml) de leche descremada**  
**1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis**

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal.

Encender la máquina.  
 Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.  
 Poner la perilla de vapor/agua caliente y el selector de función sobre ☀️. Echar la leche en la jarra fría. Sostener la jarra con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche.

## Café con leche

Cantidad: 1 porción (5½ onzas/160 ml)

- 4 **onzas (120 ml) de leche descremada**  
**1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosis**

Refrigerar la jarra para espumar la leche. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal.

Encender la máquina.  
 Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.  
 Poner la perilla de vapor/agua caliente y el selector de función sobre ☀️. Echar la leche en la jarra fría. Sostener la jarra con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche.

Colocar 2-3 cucharadas de la espuma de leche en la taza, encima del café.  
 Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague si es necesario.  
 Colocar una tacita debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☀️. La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), ponga el selector de función sobre la posición de apagado.

Esperar hasta que la luz de calentamiento se apague. Reservar la leche espumada.  
 Encender la máquina.  
 Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará.  
 Colocar una tacita debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☀️. La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), ponga el selector de función sobre la posición de apagado.  
 Colocar 2-3 cucharadas de la espuma de leche en la taza, encima del café.

## Americano

Cantidad: 1 porción (6–8 onzas/175–235 ml)

### 1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosís

### 6–7 onzas (175–205 ml) de agua caliente

Encender la máquina.

Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará. Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Sujetar el portafiltros al cabezal.

☛ . Colocar una taza grande o un vaso de cristal de 6–8 onzas (175–235 ml) debajo del tubo de vapor. Poner el selector de función sobre ☛ y llenar la taza hasta los  $\frac{3}{4}$  con agua caliente. Poner el selector de función

sobre la posición de apagado.

Colocar la taza/el vaso debajo del cabezal y

poner el selector de función sobre ☛ . La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso

esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), ponga el selector de función sobre

la posición de apagado.

## Café vienes

Cantidad: 1 porción (1½ onza/45 ml)

### 1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosís

### ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream", batida hasta que se formen picos medio-firmes y refrigerada

Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con

limpiar la orilla del portafiltros.

Encender la máquina. Cuando la máquina

esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar una

tacita debajo del cabezal y poner el selector

de función sobre ☛ . La preparación

## Expreso Machiato

Cantidad: 1 porción (1½ onza/45 ml)

### 2 onzas (60 ml) de leche descremada molido o 1 cápsula monodosís

Refrigerar la jarra para espumar la leche.

Encender la máquina. Cuando la máquina

esté lista, la luz de calentamiento se apagará.

Colocar el filtro de una taza en el portafiltros.

Llenar el filtro con café. Apisonar el café con

limpiar la orilla del portafiltros.

☛ . Echar la leche en la jarra fría. Sostener la

jarra con una mano y colocarla debajo del

tubo de vapor, de tal manera que la boquilla

del tubo de vapor se encuentre justo bajo la

superficie de la leche. Inclinar la jarra y dejar

que el vapor espume la leche. Cuando la

leche empiece a subir, alzar la jarra para que

el tubo de vapor esté sumergido en la leche.

Mover la jarra desde arriba hacia abajo un par

de veces para crear una linda espuma.

Cuando la espuma esté a punto de alcanzar el

borde de la jarra, poner el selector de función

sobre la posición de apagado. Reservar la

leche espumada.

Esperar hasta que la luz de calentamiento se

apague si es necesario.

Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar una

tacita debajo del cabezal y poner el selector

de función sobre ☛ . La preparación

empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno

(después de aproximadamente 15 segundos),

ponga el selector de función sobre la posición

de apagado.

Colocar la espuma de leche en la taza,

encima del café, con una cucharita.

# RECETAS

## Expreso clásico

Cantidad: 1 porción (1½ onza/45 ml)

### 1 cucharada de café expreso finamente molido o 1 cápsula monodosís

Colocar el filtro de una taza en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Encender la máquina. Cuando la máquina caliente se apagará. Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar una tacita debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☕. La preparación empezará. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 15 segundos), ponga el selector de función sobre la posición de apagado.

## Doppio (expreso doble)

Cantidad: 1 porción (3 onzas/90 ml)\*

### 2 cucharadas de café finamente molido o 2 cápsulas monodosís

Colocar el filtro de dos tazas en el portafiltros. Llenar el filtro con café. Apisonar el café con el apisonador, usando presión moderada, y limpiar la orilla del portafiltros. Encender la máquina. Cuando la máquina esté lista, la luz de calentamiento se apagará. Sujetar el portafiltros al cabezal. Colocar una taza grande o un vaso debajo del cabezal y poner el selector de función sobre ☕. Cuando la taza/el vaso esté lleno (después de aproximadamente 25 segundos), poner el selector de función sobre la posición de apagado. \*Este método también puede usarse para preparar dos expresos simples. Siga las instrucciones, pero coloque dos tacitas debajo del cabezal.

agua jabonosa tibia. Enjuáguela bien.

Solamente utilice detergente no abrasivo. No utilice productos o materiales abrasivos.

**NOTA:** No meta ninguna de las piezas de la máquina ni los accesorios al lavavajillas.

### LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

- Siempre limpie el tubo de vapor después de espumar leche.
- Primero, limpie el tubo de vapor con un paño húmedo. Después, oriente el tubo hacia la cubeta de goteo y ponga el selector de función sobre la posición "vapor" durante unos segundos. Esto eliminará los residuos de leche que se encuentran adentro del tubo.

- Asegúrese de que el selector de función esté en la posición de apagado. Apague el aparato, oprimiendo el botón POWER, desconecte el cable y permita que la máquina se enfríe.
- Si el tubo de vapor está tapado, desobstruya la abertura con un alfiler de limpieza.

### MANTENIMIENTO:

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

### ELIMINACIÓN DEL SARRO

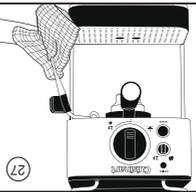
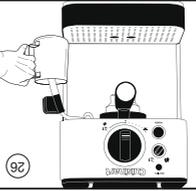
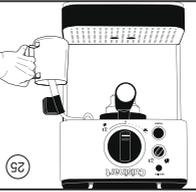
Con el tiempo, depósitos de calcio (sarro) se acumulan en las partes metálicas de la cafetera. Para lograr un desempeño óptimo, debería limpiar el sarro regularmente. La frecuencia de limpiar la cafetera depende de la dureza del agua y de la frecuencia de uso de la cafetera. Para limpiar la cafetera, llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con ¾ de agua y ¼ de vinagre. Retire el portafiltros. Eche la mezcla de agua con vinagre en el depósito de agua, y vuelva a enchufar y encender el aparato. Oprima el botón POWER y ponga el selector de función sobre la posición de apagado. Coloque un recipiente grande debajo del cabezal de preparación y otro debajo del tubo de vapor. Cuando la unidad alcance la temperatura efectiva, la luz de calentamiento se apagará. Ponga el selector de función sobre ☕ y permita que la mitad de la solución baje por el cabezal. Una vez vacío el depósito de agua, ponga el selector de función sobre la posición de "vapor" y permita que el resto de la solución baje por el cabezal. Una vez vacío el depósito de agua, ponga el selector de función sobre la posición de

apagado. Repita estos pasos con un depósito de agua fresca para eliminar el olor a vinagre.

**NOTA:** No permita que el vapor produzca demasiada espuma o burbujas grandes. Esto produce una espuma demasiada ligera. Si esto ocurriera, aice un poco la jarra para sumergir un poco más la boquilla del tubo de vapor.

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

8. Una vez que la leche está espumada, aice la jarra hasta que el tubo de vapor quede en el medio de la leche (25).



**CONSEJO:** La cantidad de espuma depende del tipo de breaje que desea preparar. Por ejemplo, un capuchino requiere mas espuma que un café con leche.

9. Una vez caliente, apague el vapor, poniendo el selector de función sobre la posición de apagado (26).

**IMPORTANTE:** No permita que la leche hierva.

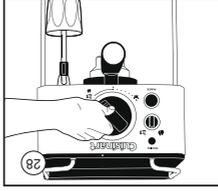
10. Retire la jarra, limpie inmediatamente el tubo con un paño húmedo (27) y haga salir una pequeña cantidad de vapor del tubo.

## "AGUA CALIENTE" FUNCIÓN

Primero, asegúrese de que la perilla de vapor/ posición de agua caliente esté en la posición .

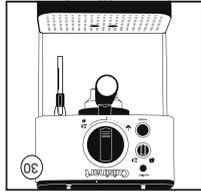
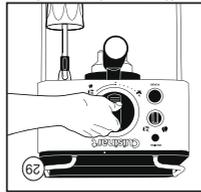
1. Coloque una taza debajo del tubo de vapor y active la función "agua caliente", poniendo el selector de función sobre  (28).

2. Después de servir la cantidad de agua



3. Retire la taza y oriente el tubo de vapor hacia la cubeta de goteo para recoger el agua que puede salir bajando del mismo (30).

caliente deseada, ponga la perilla de control del vapor en la posición de apagado (29).



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.

Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y séquelo antes de guardar el aparato.

### LIMPIEZA DE LOS FILTROS, DEL PORTAFILTROS Y DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN

• Enjuague los filtros de acero inoxidable y el portafiltros inmediatamente después del uso. Utilice los afilletes de limpieza para limpiar los orificios.

• De vez en cuando, haga funcionar la máquina solamente con agua (sin ningún tipo de café molido), con el portafiltros en su lugar, para eliminar los residuos de café que pueden estar atrapados en el sistema. Limpie el interior del cabezal de preparación con un paño humedecido para eliminar los residuos.

### LIMPIEZA DEL CUERPO Y DE LA PLACA CALENTADORA

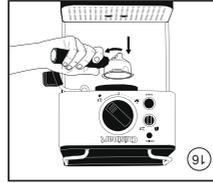
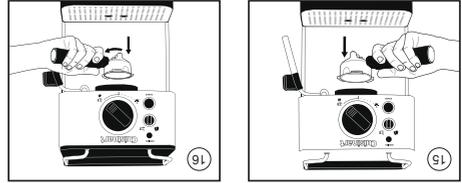
• Limpie el cuerpo del aparato y la placa calentadora con un paño humedecido suave. No utilice productos o materiales abrasivos.

### LIMPIEZA DE LA CUBETA DE GOTEO

• Retire la rejilla y la cubeta, y límpielas con un paño humedecido suave. No utilice productos o materiales abrasivos.

• También puede lavar la cubeta de goteo en

6. Sujete el portafiltros al cabezal (15-16).



**NOTA:** Averigüe que la cafetera está lista. Si la luz de calentamiento está encendida, esto indica que la máquina aún está ajustando la temperatura del agua.

7. Ponga el selector de

función sobre ☂ para

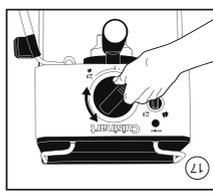
empezar la

preparación y sobre la

posición de apagado

para apagar (17).

8. Averigüe el color del



café. La extracción ideal produce un brebaje oscuro, de color caramelo con reflejos rojizos.

9. Sirva el expreso inmediatamente.

**Limpieza después del**

**uso**

10. Retire el portafiltros del

cabezal (18).

11. Tire los posos o la(s)

cápsula(s) monodosis

(18). Cerciórese que el

portafiltros está en la

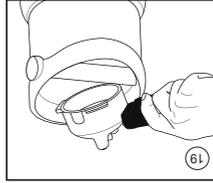
posición de bloqueo

antes de tirar los

posos, para evitar que

el filtro caiga a la

basura.



## CÓMO ESPUMAR LA LECHE

Espumar la leche consiste en calentarla con vapor hasta crear espuma a la superficie. El tubo de vapor hace dos cosas: calienta la leche e incorpora aire en la misma para espumarla. Al igual que aprender a hacer un café expreso, requiere tiempo y práctica.

1. Determine la cantidad de leche necesaria, según la cantidad de tazas de café.

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

2. Llene la jarra de acero

inoxidable hasta la

mitad con leche fra.

3. Purgue el agua del

tubo de vapor. Oriente

la cubeta de goteo y

active la función

"vapor", colocando el

selector de función

sobre ☂ (20).

Después de purgar el

agua, apague el vapor,

poniendo el selector

de función sobre la

posición de apagado

(21).

4. Regrese el tubo de

vapor al costado de la

cafetera (22).

5. Coloque el tubo de

vapor en la leche,

sumergiendo aproximadamente 1/2 pulgada

(1.5 cm) del tubo en la

leche y active la

función "vapor" ☂

☂, poniendo el

selector de función

sobre ☂ (23).

6. Incline la jarra de tal

manera que el tubo de

vapor descanse sobre

el pico y baje la jarra a

medida que sube la

leche, manteniendo la

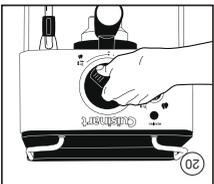
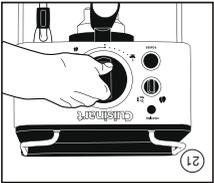
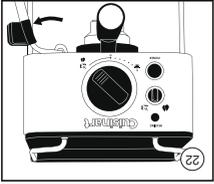
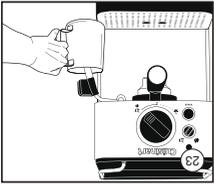
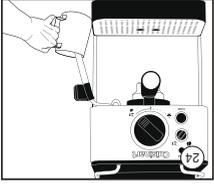
boquilla del tubo justo

bajo la superficie de la

leche. Esto creará un

movimiento de vórtice

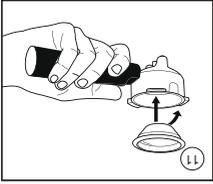
en la leche (24).



Después de terminar, regrese el selector de función al centro.

## CÓMO PREPARAR UN EXPRESO PERFECTO

1. Llene las tazas con agua caliente para precalentarlas. Esto ayudará a preservar la

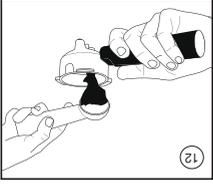


crema del expreso. Coloque las tazas sobre la bandeja calentadora.

2. Elija el filtro deseado y colóquelo en el portafiltros (11).

**CONSEJO:** Utilice el filtro de una taza para preparar expreso simple, el filtro de dos tazas para preparar expreso doble y el filtro para cápsula para usar cápsula monodosis.

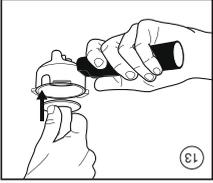
3. Llene el filtro con café finamente molido,



usando la cuchara medidora provista (12).

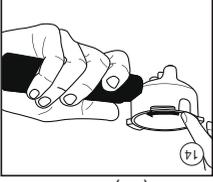
Utilice una cucharada simple, dos cucharadas para preparar expreso doble, o bien coloque una cápsula monodosis en el portafiltros.

4. Apisone el café con el apisonador, usando presión moderada (13).



Agregue más café y apisone el café otra vez si es necesario para que llegue al nivel de la orilla del filtro.

5. Limpie la orilla del portafiltros (14).



**IMPORTANTE:** Cerciórese de no sobrellenar el filtro.

**CONSEJO:** Cerciórese que el apisonador está seco antes de apisonar el

café, o el café pegaría al mismo.

**NOTA:** Para apagar la cafetera, simplemente presione el botón POWER otra vez.

### Expreso

Una vez que el agua ha alcanzado la temperatura correcta y que la luz de calentamiento se ha apagado, puede usar la cafetera. Ponga el selector de función sobre ☹️ para empezar la preparación y sobre la

posición de apagado para apagar.

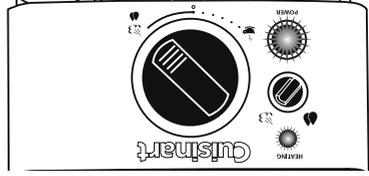
### Vapor/Agua caliente

Ponga la perilla de control del vapor/agua caliente sobre ☹️ para activar la función "vapor" o sobre ☹️ para activar la función "agua caliente".

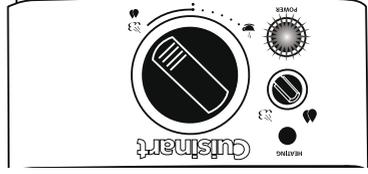
A. Si desea espumar la leche para preparar

capuchino o café con leche, ponga la perilla de control de vapor/agua caliente sobre ☹️ y ponga el selector de función sobre vapor/

agua caliente. La luz de calentamiento se encenderá, lo que indica que la máquina está ajustando la temperatura del agua.

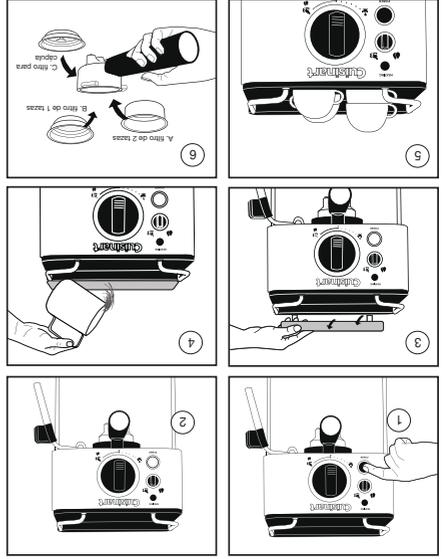


B. Si desea servir agua caliente, ponga la perilla de control del vapor/agua caliente sobre ☹️ y ponga el selector de función sobre ☹️. La luz de calentamiento se encenderá, lo que indica que la máquina está ajustando la temperatura del agua.



# PREPARACIÓN DE SU CAFETERA EXPRESO

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

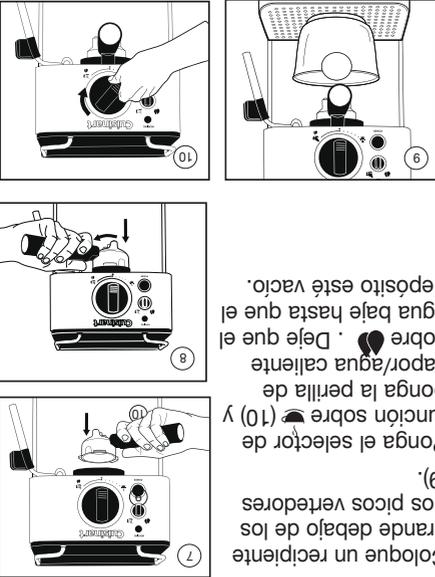


2. Enchufe el cable en una toma de corriente. Oprima el botón POWER para encender la cafetera (1). La luz de encendido y la luz de calentamiento se encenderán, lo que indica que la cafetera está calentando. Cuando la luz de calentamiento se apague, la máquina está lista (2).
3. Asegúrese de que la cubeta de goteo y la rejilla estén debidamente puestas.
4. Llene el depósito de agua. Simplemente aice con agua de la llave o agua filtrada fría (4).
5. Coloque las tazas sobre la placa calentadora (5).
6. Coloque el filtro deseado en el portafiltros (6). Sujete el portafiltros al cabezal (7-8).



- Encendido/pagado**
- NOTA:** Antes de encender la cafetera expreso, cerciórese que el selector de función está en la posición de apagado.
- Oprima el botón POWER para encender la cafetera. La luz de encendido y la luz de calentamiento se encenderán, lo que indica que la cafetera está calentando.

## PANEL DE CONTROL



7. Coloque un recipiente grande debajo de los dos picos vertedores (9).
8. Ponga el selector de función sobre (10) y ponga la perilla de vapor/agua caliente sobre . Deje que el agua baje hasta que el depósito esté vacío.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa del depósito de agua

2. Depósito de agua removible de 1,5 L

3. Placa calentadora grande para las tazas

4. Bomba de 15 bares (no ilustrada)

5. Luz de calentamiento

La luz de calentamiento se encenderá, lo que indica que la máquina está ajustando la temperatura del agua.

6. Perilla de vapor/agua caliente

Ponga la perilla sobre ☹ para activar la función "agua caliente". Ponga la perilla sobre ☺ para activar la función "vapor".

7. Botón de encendido/apagado

Sirve para encender/apagar la cafetera.

8. Selector de función

3 funciones: expreso ☹, ☹ (apagado) ☹, y vapor/agua caliente ☺

9. Portafiltros

Para café molido o cápsulas monodosis. Cuenta con dos posiciones, bloqueado y abierto, para facilitar la limpieza.

10. Cabezal de preparación

Acomoda fácilmente el portafiltros.

11. Tubo de vapor de calidad comercial

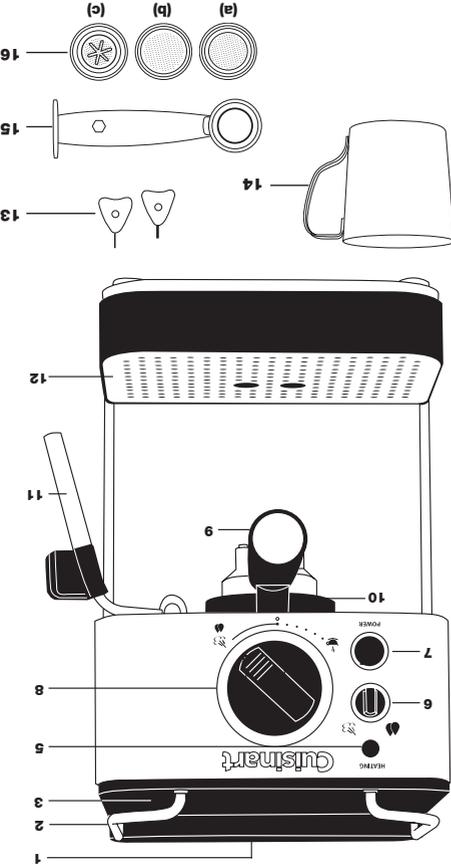
Ideal para espumar la leche, para preparar capuchino y café con leche.

12. Cubeta de goteo

Cubeta removible con rejilla.

13. Afiliere de limpieza

Permiten limpiar los residuos de leche en el tubo de vapor y eliminar los posos de café atrapados en los filtros.



14. Jarra de acero inoxidable

Utilícela para espumar la leche, para preparar capuchino y café con leche.

15. Cuchara medidora/Apisonador

Utilice un lado para medir el café y el otro para apisonar el café en el filtro.

16. Filtros

Utilice el filtro de una taza (a) para preparar expreso simple, el filtro de dos tazas (b) para preparar expreso doble o el filtro para cápsula (c) para usar cápsulas monodosis.

17. Sin BPA (no ilustrado)

Las partes en contacto con el café no contienen bisfenol A (BPA).

Medidas de seguridad importantes.....	2
Instrucciones de desempacado.....	3
Sugerencias para la preparación de un expreso perfecto.....	4
Piezas y características.....	5
Preparación de su cafetera expreso.....	6
Cómo preparar un expreso perfecto.....	7
Cómo espumar la leche.....	8
Función "agua caliente".....	9
Limpieza y mantenimiento.....	9
Recetas.....	10
Garantía.....	19

## SUGERENCIAS PARA LA PREPARACION DE UN EXPRESO PERFECTO

Cuatro elementos influyen sobre la preparación del café:

### Elemento 1: El agua

Para preparar un expreso perfecto, es importante que el agua pase por el filtro a la velocidad correcta. La velocidad del flujo de agua varía según la presión con la cual se apisona el café y el grosor de la molienda. Si el flujo de agua está demasado lento, la extracción será demasado larga y el café resultará muy fuerte y amargo, con una espuma/crema irregular. Si el flujo de agua está demasado rápido, la extracción será demasado corta y el café no tendrá buen sabor. Estará diluido, con una cantidad de espuma/crema inadecuada.

### Elemento 2: El café

Aunque la mayor parte del brebaje es agua, el sabor proviene del café. Para preparar café de calidad, deberá usar granos de café molido de buena calidad. Si usted elige moler el café, asegúrese de que los granos estén frescos. Compre granos enteros, aproximadamente dos veces por mes. Una vez que se rompen los granos, el sabor intenso y rico del café comienza a deteriorarse. Si prefiere comprar más café a la vez, divida los granos en porciones y guárdelos en envases herméticos, en un lugar seco. No conserve el café durante más de un mes, ya que el sabor disminuye con el tiempo. No refrigere o congele los granos de café.

### Elemento 3: El grado de la molienda

La molienda es primordial para preservar el sabor del café. Si usa café molido, cerciórese de usar café especialmente diseñado para las máquinas expreso/capuchino. Café molido demasado fino producirá un café amargo, con una espuma/crema irregular. Café molido demasado grueso dejará pasar el agua demasado rápidamente, lo cual producirá un café acuoso, con una cantidad de espuma/crema inadecuada.

### Elemento 4: La manera de apisonar el café

Si elige usar café expreso molido en vez de cápsulas monodosis, es muy importante que apisona el café. Después de llenar el filtro con la cuchara medidora, utilice el apisonador (la extremidad plana de la cuchara) para compactar el café en el filtro, usando presión moderada. Agregue más café y apisona el café otra vez si es necesario para que llegue al nivel de la orilla del filtro. No sobrellene el filtro. Apisona el café usando presión moderada. Si no se apisona suficientemente el café, puede resultar en un café acuoso. **Nota: Si apisona el café con mucha presión, puede resultar en un café demasado fuerte.**

## USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

## AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMPACADO

1. Abra la caja.

2. Retire el inserto de cartón que se encuentra encima del aparato.

3. Retire el aparato de la caja.

4. Retire los tres filtros, la cucharal/apisonador y el portafiltros del inserto de poliestireno lateral.

5. Saque la jarra para espumar la leche, y luego retire la cafetera de la pieza de poliestireno.

Le aconsejamos que conserve el material de embalaje. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

## ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN



El símbolo representado por un 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 electrocución.



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.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECIALES

1. Solamente use agua fría en el depósito.

No use ningún otro líquido.

2. Nunca haga funcionar el aparato con el depósito de agua vacío.

3. Cerciórese que el portafiltros esté debidamente y firmemente instalado antes de usar la máquina.

4. Nunca retire el portafiltros durante el ciclo de preparación, mientras la máquina está bajo presión.

**NOTA:** Por razones de seguridad, se recomienda conectar este aparato

directamente a una toma de corriente. No se aconseja usar una extensión eléctrica o un enchufe múltiple.

# 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. Sin embargo, le pedimos que ejerza un grado de cuidado al usar aparatos eléctricos, y que siga las precauciones siguientes.

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

## 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO Y GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

2. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/remover piezas y antes de limpiarlo.

3. Para reducir el riesgo de incendio, electrificación o herida, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua u otro líquido.

4. Para uso doméstico solamente. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

6. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.

7. No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.

8. No toque las superficies calientes. Emplee las agarraderas.

9. Ponga el aparato sobre una superficie llana, seca y segura.

10. Siempre apague el aparato antes de desconectarlo.

11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, una hornilla eléctrica caliente o un horno caliente.

12. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes. No permita que se enrede.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

- El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrificación o herida. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento al pie de la letra.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado. No lo utilice en vehículos/barcos en movimiento.
- No lo utilice en exteriores.
- Siempre apague y desconecte el aparato cuando no lo está usando y antes de limpiarlo.
- No se aconseja usar una extensión eléctrica. Sin embargo, si usa una extensión, debe estar puesta a tierra y su clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Revise el cable, la clavija y el aparato con frecuencia para asegurarse de que no estén dañados. Si nota algún daño, interrumpa inmediatamente el uso y llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Para cualquier reparación, excepto la limpieza llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Para cualquier reparación, excepto la limpieza llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Toda reparación debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.
- El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrificación o herida. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento al pie de la letra.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado. No lo utilice en vehículos/barcos en movimiento.
- No lo utilice en exteriores.
- Siempre apague y desconecte el aparato cuando no lo está usando y antes de limpiarlo.
- No se aconseja usar una extensión eléctrica. Sin embargo, si usa una extensión, debe estar puesta a tierra y su clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Revise el cable, la clavija y el aparato con frecuencia para asegurarse de que no estén dañados. Si nota algún daño, interrumpa inmediatamente el uso y llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Para cualquier reparación, excepto la limpieza llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Para cualquier reparación, excepto la limpieza llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
- Toda reparación debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

## Cafetera expreso

Serie EM-100N

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



**Cuisinart**<sup>®</sup>  
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Version no: <u>EM100 IB-7261-ESP-C</u>	
Size : 148mm(W) X 210mm(H)	
Material: <u>105gsm gloss artpaper for whole book</u>	
Coating: <u>gloss varnishing in cover</u>	
Color (Front): <u>4C+1C(black)</u>	
(Back): <u>1C+1C(black)</u>	
Date: <u>01/14/20</u>	Co-ordinator : <u>Annie Liu</u>
XieFaXing Des cription :	EM100 IB-7261-ESP-C OPERATOR:Song
XieFaXing Code : <u>E EM100 IB-7261-ESP-C</u>	

