

# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar**

**SS-4N1 Series**

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD  
USE ONLY**

## WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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

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

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

Longer extension cords may be used if care is exercised.

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

## NOTICE

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

## OPERATING NOTICE

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

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

# CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Unpacking Instructions . . . . .	4
The Quest for the Perfect Cup of Coffee . . . . .	4
Features and Benefits . . . . .	5–6
Control Panel . . . . .	7–8
Charcoal Water Filter . . . . .	9
<b>12-Cup Coffeemaker Instructions</b>	
Setting Up Your 12-Cup Coffeemaker . . . . .	9
Programming Your 12-Cup Coffeemaker . . . . .	9
Brewing Coffee . . . . .	10
Brew Pause™ Feature . . . . .	10
12-Cup Coffeemaker Cleaning and Maintenance . . . . .	11
<b>Single-Serve Coffeemaker Instructions</b>	
Setting Up Your Single-Serve Coffeemaker . . . . .	12
Using the Single-Serve Coffeemaker . . . . .	13
Brewing with a Reusable Filter Cup . . . . .	14
Making Espresso . . . . .	14
Using Steam Wand for Frothing Milk . . . . .	16
Using Steam Wand for Hot Water . . . . .	17
Single-Serve Cleaning and Maintenance . . . . .	18
Cleaning the Steam Wand . . . . .	19
Troubleshooting . . . . .	20
Warranty . . . . .	21
Recipes . . . . .	22

# UNPACKING INSTRUCTIONS

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

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

KEEP ALL PLASTIC BAGS AWAY FROM CHILDREN.

# THE QUEST FOR THE PERFECT CUP OF COFFEE

## ELEMENT 1: WATER

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

## ELEMENT 2: COFFEE

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

## ELEMENT 3: GRIND

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

## ELEMENT 4: PROPORTION

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

---

## 12-CUP COFFEEMAKER FEATURES AND BENEFITS

- 1. Coffeemaker Reservoir Cover**  
Flips back for easy filling.
- 2. Coffeemaker Water Reservoir (not shown)**  
With water level indicator window.
- 3. Showerhead (not shown)**  
Distributes water evenly over coffee, reducing temperature loss as water passes through grounds.
- 4. Coffeemaker Control Panel**  
See detailed illustration, page 7.
- 5. Brew Pause™**  
Stops flow of coffee from basket when carafe is removed from the heater plate, so a cup can be poured mid-brew.
- 6. Carafe**  
The easy-pour, no-drip, 12-cup carafe has an ergonomic handle and brewed coffee markings.
- 7. Charcoal Water Filter Holder**  
Holds filter firmly in place.
- 8. Charcoal Water Filter**  
Eliminates chlorine, bad tastes and odors from tap water.
- 9. Heater Plate**  
Keeps brewed coffee at perfect temperature in Keep Warm mode. Scratch resistant with nonstick coating.
- 10. Filter Basket (not shown)**  
Holds a #4 paper filter or a permanent filter.
- 11. Filter Basket Holder (not shown)**
- 12. Ready Tone (not shown)**  
Signals the end of the brew cycle with five beeps.
- 13. Power Loss Back-Up System (not shown)**  
One-minute protection if a breaker trips, unit is unplugged, or power fails. Holds all programmed information, including time of day, Auto On time and Auto Off time.



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

# SINGLE-SERVE COFFEEMAKER FEATURES AND BENEFITS

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



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

---

# GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

## 12-CUP COFFEEMAKER CONTROLS

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



- 1. Clock Display**  
Displays time of day, Auto On, and Auto Off times.
- 2. Hour and Minute Buttons**  
Use to set hours and minutes for time of day, Auto On, and Auto Off times.
- 3. ON/OFF Button**  
Turns Coffeemaker on and off. Activates and Deactivates AUTO ON feature.
- 4. BOLD Strength Setting with Indicator**  
Lets you choose bold or regular coffee strength; indicator appears in Clock Display when bold is selected.
- 5. Clean Button**  
Indicator appears in Clock Display when it is time to decalcify your coffeemaker.
- 6. WARM Indicator**  
WARM appears in Clock Display when brew cycle is complete. When in Keep Warm mode, single-serve functions can be used.
- 7. Function Knob**
  - a. AUTO ON with Indicator**  
Select to automatically start brewing coffee at the time you've programmed. Further details for setting up AUTO ON on page 10.
  - b. AUTO OFF with Indicator**  
Select to program your Coffeemaker to automatically shut off Keep Warm mode up to 4 hours after brewing.
  - c. BREW with Indicator**  
Select BREW when you are ready to begin brew cycle. BREW indicator will appear. Press ON/OFF button to begin or stop the brew cycle.

---

# GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL (CONTINUED)

## SINGLE-SERVE COFFEEMAKER CONTROLS

Detailed use instructions are on pages 12–17.



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



## CHARCOAL WATER FILTER

### INSERTING THE WATER FILTER

1. Remove the filter from the polybag and soak, fully immersed, in cold tap water for 15 minutes.
2. Lift the water filter holder out of the water reservoir on the 12-Cup Coffeemaker side.
3. Press down on the filter compartment and pull toward you to open.
4. Place filter into the holder and snap closed. Be careful – improper placement can tear the filter skin.



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



**NOTE:** Repeat steps 1-7 above on the Single-Serve side.

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

Replacement filters can be purchased in stores, by calling Cuisinart Consumer Service, or at [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)

## SETTING UP YOUR 12-CUP COFFEEMAKER

### INITIAL CLEANING

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

1. Insert charcoal water filter as shown on left (if you haven't already).
2. Fill water reservoir.



3. Make sure carafe is in place.
4. If you haven't already, plug the power cord into an independent outlet.
5. Turn Function knob to BREW.
6. Press the ON/OFF button and allow brew cycle to run.
7. The one-time cleaning process is complete. Discard hot water. Your Coffeemaker is ready to use.

## PROGRAMMING YOUR 12-CUP COFFEEMAKER

### SETTING THE CLOCK

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

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

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

---

## SETTING THE AUTO-ON TIME

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

1. **Turn the Function knob to AUTO ON.**  
AUTO ON indicator will flash to begin programming. Use the Hour and Minute buttons as above to program your start-brew time.
2. **Press the ON/OFF button to activate the program.**  
When you press ON/OFF, the AUTO ON indicator will illuminate, indicating the AUTO ON function has been activated. Clock Display will show the current time.

3. **AUTO ON brew cycle begins.**  
The BREW indicator will flash slowly when the brew cycle begins at the time you have selected. When the brew cycle ends, WARM will illuminate indicating Keep Warm cycle. Lights will turn off when the Keep Warm cycle ends and BREW will come back on indicating the coffeemaker is ready for the next brew.

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

## SETTING THE AUTO-OFF TIME

### Turn the Function knob to AUTO OFF

Use the Hour and Minute buttons as above to program your Coffeemaker to shut off from 0 to 4 hours after brew cycle is finished.

## BREWING COFFEE

### Follow instructions in Setting Up Your 12-Cup Coffeemaker on page 9.

1. **Insert charcoal water filter**  
Follow directions for the preparation and insertion of the filter on page 9.
2. **Fill the water reservoir**  
Open the Coffeemaker reservoir cover by lifting it up. Pour in the desired amount of water, using the water level indicator located at the side of the Coffeemaker.
3. **Before brewing**  
Make sure the glass carafe is in position on the heater plate and the top cover is closed. Plug the cord into an electrical outlet.

### 4. **Set preferences**

Push the BOLD button if you would like a stronger brew. BOLD indicator will illuminate.

### 5. **Add the ground coffee**

Remove the filter basket by grasping the handle and lifting straight up. Insert a #4 paper filter or permanent filter. Be sure that a paper filter is completely open and fully inserted in the basket. It may help to fold and flatten the seams of a paper filter beforehand. Add 1 level scoop of ground coffee per cup. Adjust the amount according to taste.

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

Replace the filter basket in the filter basket holder and press firmly on cover to be sure it closes securely.

### 6. **Brewing coffee**

Turn the Function knob to BREW, press the ON/OFF button, and the BREW indicator light will flash slowly. Or, set the AUTO ON function (this page) and the AUTO ON indicator will be illuminated.

### 7. **After brewing**

When the brewing cycle has been completed, coffee will continue to stream from the filter for several seconds. When streaming completely stops, five beeps will sound and you can now enjoy your coffee.

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

## BREW PAUSE™ FEATURE

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

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

---

# 12-CUP COFFEEMAKER CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

## DESCALING

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

### To Descale Your Coffeemaker

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

For optimal performance, descale Coffeemaker every 3 to 6 months. If calcium deposits build up faster, the CLEAN light will illuminate, indicating 12-cup Coffeemaker should be descaled.

To clean:

1. Fill the water reservoir to capacity with a mixture of  $\frac{1}{3}$  white vinegar and  $\frac{2}{3}$  water.
  2. Press and hold the CLEAN button. When the CLEAN LED indicator flashes, the coffeemaker is in Clean mode. Release the button.
  3. When the cycle is completed, 5 beeps will sound and the coffeemaker will shut off.
  4. If the CLEAN indicator illuminates once more, repeat the cleaning procedure with a fresh solution of vinegar and water.
- NOTE:** One cleaning cycle is usually sufficient.
5. While the CLEAN indicator remains off, run one cycle with a full reservoir of fresh, cold water to rinse the unit.
  6. Return the charcoal water filter to the holder inside the water reservoir and your coffeemaker is ready to brew!

## MAINTENANCE

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

---

# SETTING UP YOUR SINGLE-SERVE COFFEEMAKER

## INITIAL CLEANING FOR USE WITH PODS

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

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



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



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

## INITIAL CLEANING FOR ESPRESSO CAPSULES

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



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



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

# USING THE SINGLE-SERVE COFFEEMAKER

## MAKING COFFEE WITH PODS

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

## BREWING

1. Remove single-serve water reservoir.



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

**NOTE:** Do not remove the foil lid or puncture the capsule.

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



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



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

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



**NOTE:** To cancel brewing, simply press the START/STOP knob once again and the brewing process will be stopped.

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

8. Once fully dispensed, one short beep will sound. The POD indicator and the brew size chosen will illuminate again. The ON indicator will turn off signifying the brew is complete.
9. Lift the handle, then remove and dispose of the used pod. Close the brew head.

**Caution:** Pod will be hot.



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

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

## ADD WATER

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

## BREWING WITH THE HOMEBARISTA™ REUSABLE FILTER CUP

The Single-Serve Coffeemaker can be used with a reusable coffee pod, which allows you to use your own ground coffee.

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

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

**NOTE: Max fill: 2.5 scoops or 15 grams.**

2. Remove the pod capsule holder from the brewing chamber by pulling toward you.
  - 2a. Drop the reusable coffee pod into the brewing chamber. There is no need to snap it into place.
  - 2b. Follow brewing instructions on page 13.

**NOTE:** To cancel brewing, simply press the START/STOP knob once again and the brewing process will be stopped.

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

3. After brewing, raise the handle and remove the reusable coffee pod. **Use caution as the reusable coffee pod will be hot.**
4. Replace the pod capsule holder, ensuring that the arrow on pod capsule rim aligns with the arrow on the brewing chamber. Gently push the pod capsule holder to snap into place.

**NOTE:** This Coffeemaker is compatible with most reusable coffee pods.

## MAKING ESPRESSO

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

This machine is compatible with Nespresso® OriginalLine style capsules.

1. If ADD WATER indicator is on, remove reservoir and fill.
2. Move drip tray to adjustable tray position to avoid any splashing and more accurate dispensing of espresso.

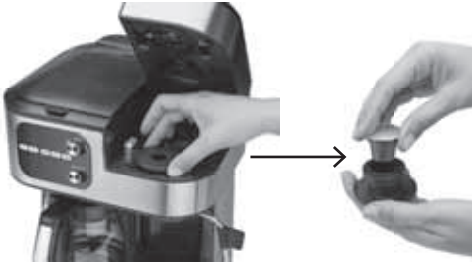


3. Place an espresso cup on the drip tray and select your desired espresso capsule.
4. Turn the START/STOP knob clockwise to enter ESPRESSO setting mode. The ESPRESSO indicator will illuminate.



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

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



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



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



**NOTE:** To cancel brewing, simply press the START/STOP knob once again and the brewing process will be stopped.

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

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

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







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

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

# USING STEAM WAND FOR FROTHING MILK

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

MILK	FROTHING LEVELS
Whole Milk	
Low-Fat Milk	
Fat-Free Milk	
Non-Dairy Milk	

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

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



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

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

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

purged, stop the steam by pressing the START/STOP knob. The ON indicator will turn off.



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



**NOTE:** Pitcher not included.

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

**NOTE:** To cancel steaming, simply press the START/STOP knob once again and the steaming process will be stopped.



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



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



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

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



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

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

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

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

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

## USING THE STEAM WAND FOR HOT WATER

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



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



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



---

# SINGLE-SERVE COFFEEMAKER CLEANING AND MAINTENANCE

## CLEANING EXTERNAL PARTS

We recommend regular cleaning of the Coffeemaker's external components.

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

## CLEANING THE CAPSULE HOLDERS

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

1. The capsule holders are top-shelf dishwasher safe (use low temperature cycle). To remove, lift the handle to open the brewing chamber. Grasp the top of the capsule holder and pull up.
2. **Cleaning the Funnel**

To remove funnel from pod capsule holder, hold funnel in left hand, twist bottom away from you slightly and pull away from pod capsule holder to remove. The funnel is top-rack dishwasher safe.

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



### 3. **Cleaning the Exit Needle**

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



Replace funnel in pod capsule holder by lining up tabs in funnel with notches on pod capsule holder, and twist toward you until it locks into place. After cleaning, replace pod capsule holder, being sure to align the arrow on the pod capsule holder rim with arrow on the brewing chamber.

### 4. **Cleaning the Piercing Needle**

The piercing needle is located on the inside of the brewing chamber. Should a clog occur because of coffee grounds, it can be cleaned using a paper clip or similar tool. Insert paper clip to loosen the clog and push it out.



### 5. **Espresso Capsule Holder**

The capsule holder is top-shelf dishwasher safe (use low temperature cycle).

## CLEANING THE HOMEBARISTA™ REUSABLE FILTER CUP

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

---

## CLEANING THE WATER RESERVOIR

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

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

### Descaling Your Single-Serve Brewer and Steam Wand

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

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

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

To begin, you will need the following:

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

### Step 1: First Vinegar Rinse

1. Fill the single-serve water reservoir with 13 oz. of white vinegar and 26 oz. of water.
2. Place the ceramic mug or container on the drip tray and under the Steam **and** Hot Water Wand.
3. Rotate START/STOP knob to CLEAN and press the START/STOP knob to begin descale. The CLEAN indicator will flash.
4. When the single serve descale is complete, the STEAM and HOT WATER indicators will go on. Press START/STOP knob again, the STEAM and HOT WATER wand descale cycle will begin.

5. Discard contents of mug into the sink.
6. Repeat until ADD WATER indicator comes on.
7. When descaling is complete, the CLEAN indicator will turn off and 5 beeps will sound.
8. Discard any remaining diluted vinegar into sink.

### Step 2: Fresh Water Rinse

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

## CLEANING THE STEAM WAND

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

## MAINTENANCE

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

# TROUBLESHOOTING

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

---

# WARRANTY

## Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only who purchase products directly from Cuisinart® or an authorized Cuisinart® reseller only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar 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 or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar 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, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

## CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar 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, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return/product-assistance/product-inquiry>. Or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Coffee Center® BaristaBar 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 the product is still under warranty.

---

# RECIPES

## STANDARDS

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

## NEW HITS

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

## DESSERTS/SHAKE

Affogato . . . . .	30
Espresso-Cocoa Smoothie . . . . .	30
Simple Tiramisu . . . . .	31

---

## Café Mocha

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

Makes 1 serving

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

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

## Café Latte

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

Makes 1 serving

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

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

---

## Cappuccino

*Traditionally, a cappuccino is made by layering equal parts espresso, steamed milk, and foam. We recommend using a lungo capsule when preparing this drink, but if a stronger drink is desired, 2 single espresso capsules can be used.*

Makes 1 serving

**1           lungo espresso capsule  
(or 2 standard espresso capsules)**

**⅓           cup milk (dairy or nondairy)**

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

## Cortado

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

Makes 1 serving

**1           espresso capsule**

**¼           cup milk (dairy or nondairy)**

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

## Macchiato

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

Makes 1 serving

**1           espresso capsule**

**¼           cup milk (dairy or nondairy)**

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the



---

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

3. Place one demitasse/espresso cup underneath the brew head and select Single Espresso. Once the espresso has finished brewing, spoon one tablespoon of the frothed milk on top.
4. Serve immediately.

## Americano

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

Makes 1 serving

- 1           lungo espresso capsule or 2 standard espresso capsules, depending on strength preference**  
 **$\frac{2}{3}$  to  $\frac{3}{4}$  cup hot water**

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

## Flat White

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

Makes 1 serving

- 1           lungo espresso capsule (or 2 standard espresso capsules)**  
 **$\frac{1}{4}$  cup milk (dairy or nondairy)**

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

---

## Hot Chocolate

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

Makes 1 serving

- 1 ounce bittersweet chocolate, finely chopped**
- 1 tablespoon cocoa powder**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- Tiny pinch of kosher salt (optional)**
- 3 tablespoons hot water**
- 1/8 teaspoon pure vanilla extract**
- 3/4 cup whole milk**
- 1/4 cup heavy cream, whipped to a medium-soft peak and lightly sweetened to taste**

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

### Hot Chocolate Toddy:

Add 2 tablespoons bourbon or dark rum to the chocolate mixture.

### Espresso Hot Chocolate:

Brew 1 espresso capsule into the chocolate mixture.

## Chai Latte

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

Makes 1 serving

- 1/2 cup sweetened or unsweetened chai concentrate**
- 1/2 cup milk (dairy or nondairy)**

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

### Dirty Chai:

Brew 1 espresso capsule into the mug with the chai concentrate.

---

## Espresso Tonic

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

Makes 1 serving

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

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

## Café con Leche

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

Makes 1 serving

- 2 espresso capsules**
- 1/3 cup whole milk**
- 1 teaspoon granulated sugar (optional or to taste)**

1. Put 1 espresso capsule into the unit. Place a small mug underneath the brew head. Reserve.
2. Put the milk into a separate heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming.

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

3. Select Single Espresso and allow it to brew into the small mug. When brewing process is complete, discard used capsule and place a new capsule into the unit. Reselect Single Espresso and brew.
4. Slowly pour the steamed milk, holding back the foam, into the mug with the espresso. Sweeten to taste.
5. Serve immediately.

## Matcha Latte

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

Makes 1 serving

- 1/2 teaspoons matcha powder, sifted**
- 1 tablespoon water**
- 1 teaspoon honey, optional or to taste**
- 1 cup milk (dairy or nondairy)**

1. Put the matcha in a glass that's at least 12 ounces in capacity with the tablespoon of water. Whisk or stir well with a fork or small whisk until smooth (if using honey, stir into the matcha mixture at this time). Reserve.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand

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

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

## Hibiscus Latte

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

Makes 1 serving

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

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

## Hibiscus Syrup

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

Makes about 2 cups

- 2 cups water**
- ½ cup granulated sugar**
- 8 hibiscus tea bags**

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

## Fruity Cereal Milk Latte

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

Makes 1 serving

- 1 espresso capsule**
- ½ cup Fruity Cereal Milk, recipe follows**

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume, lift the mug up higher so the steam wand immerses deeper into the milk (this will prevent large bubbles from forming and will make a nice fine milk foam). When the foam has almost reached the top of the mug and you can feel that the milk in the mug is quite hot, press the START/STOP

---

knob to stop steaming. Tap the mug a few times to remove any larger bubbles.

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

## Fruity Cereal Milk

Makes about 1½ cups

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

1. Put all of the ingredients into a large liquid measuring cup or a small bowl. Steep 45 minutes. Strain through fine mesh strainer, pressing the soft cereal through the mesh with the back of a spoon or ladle as much as possible.
2. Reserve in the refrigerator, up to 3 days, until ready to use.

## Cinnamon Toast Latte

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

Makes 1 serving

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

1. Put the espresso capsule into the unit.
2. Put the milk into a heatproof mug. Hold the mug in one hand and place under the steam wand so the bottom of the wand is just below the surface of the milk at an angle. Select the Steam function and press the START/STOP knob to start steaming. While holding the mug at an angle, allow the steam to move the milk around. Once the milk begins to increase in volume,

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

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

## Cinnamon Toast Milk

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

Makes about 1½ cups

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

1. Put all of the ingredients into a large liquid measuring cup or a small bowl. Steep 45 minutes. Strain through fine mesh strainer, pressing the soft cereal through the mesh with the back of a spoon or ladle as much as possible.
2. Reserve in the refrigerator, up to 3 days, until ready to use.

---

## Butterfly Pea Powder Latte

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

Makes 1 serving

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

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

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

## DESSERTS/SHAKE

### Affogato

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

Makes 1 serving

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

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

### Espresso-Cocoa Smoothie

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

Makes 1 serving

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

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

---

# Simple Tiramisu

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

Makes 20 servings

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

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

---

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307

Printed in China  
22CE080218

**F IB-17408-ESP**



# Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



**Cafetera 3 en 1 Coffee Center® BaristaBar**

**Serie SS-4N1**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

### ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



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



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



### ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA – NO LO ABRA



**ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.**

## USO DE ALARGADORES

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

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

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

## AVISO:

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

## IMPORTANTE

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

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

# ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Instrucciones de desembalaje . . . . .	4
Sugerencias para la preparación de un buen café . . . . .	4
Piezas y características . . . . .	5–6
Panel de control . . . . .	7–8
Filtro de agua de carbón . . . . .	9

## Instrucciones de uso de la cafetera de 12 tazas

Preparación de la cafetera de 12 tazas . . . . .	9
Programación de la cafetera de 12 tazas . . . . .	9
Cómo preparar café . . . . .	10
Función de pausa al servir Brew Pause™ . . . . .	11
Limpieza y mantenimiento de la cafetera de 12 tazas . . . . .	11

## Instrucciones de uso de la cafetera monodosis

Preparación de la cafetera monodosis . . . . .	12
Instrucciones de uso de la cafetera monodosis . . . . .	13
Cómo preparar café usando una cápsula reutilizable . . . . .	14
Cómo preparar expreso . . . . .	14
Cómo usar el tubo de vapor para espumar leche . . . . .	16
Cómo usar el tubo de vapor para servir agua caliente . . . . .	17
Limpieza y mantenimiento de la cafetera monodosis . . . . .	18
Limpieza del tubo de vapor . . . . .	20
Resolución de problemas . . . . .	21
Garantía . . . . .	22
Recetas . . . . .	23

# INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

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

Se recomienda conservar el material de embalaje para su uso futuro.

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

## SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DE UN BUEN CAFÉ

### ELEMENTO 1: EL AGUA

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

### ELEMENTO 2: EL CAFÉ

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

### ELEMENTO 3: EL GRADO DE LA MOLIENDA

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

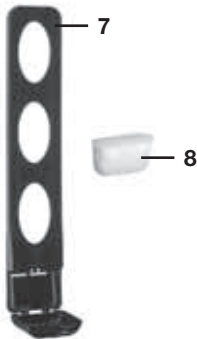
### ELEMENTO 4: LAS PROPORCIONES

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

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## CAFETERA DE 12 TAZAS (1.75 L)

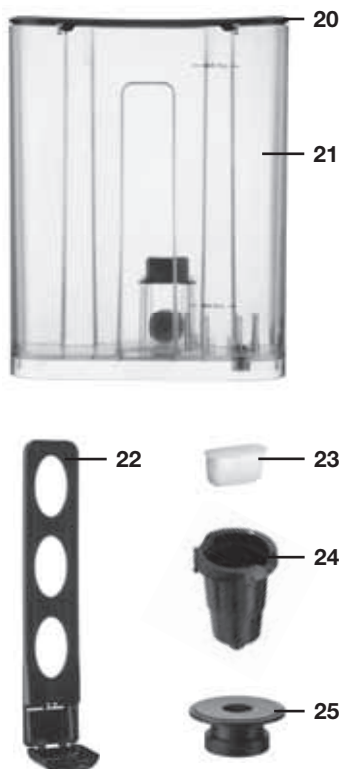
- 1. Tapa del depósito de agua de la cafetera**  
Articulada para un fácil llenado.
- 2. Depósito de agua de la cafetera (no ilustrado)**  
Con indicador de nivel de agua.
- 3. Rociador de agua (no ilustrado)**  
Distribuye el agua uniformemente por encima del café, reduciendo la pérdida de temperatura durante la infusión.
- 4. Panel de control de la cafetera**  
Véase los detalles en la página 7.
- 5. Función de pausa al servir Brew Pause™**  
Detiene el flujo de café al retirar la jarra de la placa, lo que permite servir una taza de café antes del final de la preparación.
- 6. Jarra**  
Jarra de 12 tazas (1.75 L), con cómoda asa ergonómica, boca antigoteo y marcas de medición.
- 7. Soporte del filtro de agua de carbón**  
Sujeta firmemente el filtro.
- 8. Filtro de agua de carbón**  
Elimina el cloro, el mal olor y sabor del agua corriente.
- 9. Placa calentadora**  
Mantiene el café a la temperatura cuando la cafetera está en el modo “mantener caliente”. Revestimiento antiadherente y a prueba de rayas.
- 10. Portafiltros (no ilustrado)**  
Para filtro de papel n.º 4 o filtro permanente.
- 11. Compartimento del portafiltros (no ilustrado)**
- 12. Señal de listo (no ilustrada)**  
Cinco pitidos indican el final de la preparación.
- 13. Sistema de protección contra falla eléctrica (no ilustrado)**  
Provee una protección de un minuto en caso de interrupción del suministro eléctrico, guardando la información programada, incluyendo la hora, la hora de encendido automático y el tiempo de apagado automático, en la memoria de la cafetera.



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

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS CAFETERA MONODOSIS

14. Asa
15. Tapa de la cámara de preparación
16. Cámara de preparación  
Para cápsulas monodosis desechables de café de expreso
17. Panel de control  
Véase los detalles en la página 8.
18. Tubo de vapor y agua caliente  
Espuma la leche o sirve agua caliente.
19. Bandeja de goteo/Estante  
La bandeja de goteo puede servir de estante para colocar tazas más pequeñas.
  - a. Rejilla removible
  - b. Bandeja de goteo removible
20. Tapa del depósito de agua
21. Depósito de agua caliente removible de 72 oz (2 L)
22. Soporte del filtro de agua de carbón
23. Filtro de agua de carbón
24. Portacápsula para cápsulas de café removible
25. Portacápsula para cápsulas de expreso removible
26. Cable (no ilustrado)
27. Modo de ahorro de energía (no ilustrado)  
La intensidad de las luces bajará después de 30 minutos de inactividad. Gire el selector de función o presione cualquier botón para volver a activar el aparato. Para apagar completamente, desenchufe el aparato.



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

# FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

## CONTROLES DE LA CAFETERA DE 12 TAZAS (1.75 L)

Véase las instrucciones detalladas de programación y uso en las páginas 9 a 11.



### 1. Pantalla digital

Indica la hora del día, la hora de encendido automático y el tiempo de apagado automático.

### 2. Botones HR (horas) y MIN (minutos)

Permiten fijar la hora, la hora de encendido automático y el tiempo de apagado automático.

### 3. Botón ON/OFF (encendido/apagado)

Permite encender/apagar de la cafetera. También activa/desactiva el encendido automático.

### 4. Botón BOLD (café fuerte) con indicador

Permite aumentar la intensidad del café. El indicador "BOLD" aparece en la pantalla cuando esta opción ha sido seleccionada.

### 5. Botón CLEAN (descalcificar) con indicador

El indicador "CLEAN" aparece en la pantalla cuando sea necesario descalcificar el aparato.

### 6. Indicador "WARM" (mantener caliente)

Aparece en la pantalla al final del ciclo de preparación. Nota: Se puede usar la cafetera monodosis cuando la cafetera regular esté en el modo "mantener caliente".

### 7. Selector de función

#### a. Modo "AUTO ON" (encendido automático) con indicador

Selecciónelo para programar y activar el encendido automático. Véase los detalles de programación del encendido automático en la página 10.

#### b. Modo "AUTO OFF" (apagado automático) con indicador

Selecciónelo para programar el apagado automático (desactivando el modo "mantener caliente") hasta 4 horas después de la preparación.

#### c. Modo "BREW" (preparación) con indicador

Selecciónelo cuando esté listo/a para empezar el ciclo de preparación; el indicador "BREW" aparecerá en la pantalla. Presione el botón ON/OFF para iniciar o detener el ciclo de preparación.

# FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL (CONTINUACIÓN)

## CONTROLES DE LA CAFETERA MONODOSIS

Véase las instrucciones detalladas de uso en las páginas 12 a 15.



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



# FILTRO DE AGUA DE CARBÓN

## INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

1. Retire el filtro de la bolsa de plástico y remójelo en agua fría por 15 minutos.
2. Retire el soporte del filtro ubicado en el depósito de agua de la cafetera de 12 tazas (1.75 L).
3. Abra el soporte, jalando la base.
4. Instale el filtro en el soporte y ciérrelo. Importante: Haga esto con mucho cuidado; si no instala el filtro de manera correcta, la membrana del filtro puede romperse.



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



**NOTA:** Repita los pasos 1 a 7 con el filtro de la cafetera monodosis.

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

Puede comprar filtros de repuesto en las tiendas, en [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com), o llamando a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

# PREPARACIÓN DE LA CAFETERA DE 12 TAZAS (1.75 L)

## LIMPIEZA INICIAL

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

1. Si aún no lo ha hecho, instale el filtro de agua de carbón como se indica a la izquierda.
2. Llene el depósito de agua con agua.



3. Coloque la jarra en su sitio.
4. Si aún no lo ha hecho, enchufe el cable en una toma de corriente.
5. Ponga el selector de función en "BREW".
6. Presione el botón ON/OFF para iniciar el ciclo de preparación.
7. Finalizado el ciclo, el sistema interno estará limpio. Tire el agua caliente. Su cafetera está lista para su uso.

# PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA DE 12 TAZAS (1.75 L)

## CÓMO FIJAR LA HORA

Al conectar el cable a la toma de corriente, "12:00" aparecerá en la pantalla, parpadeando.

Ponga el selector de función en "BREW". Use el botón HR para fijar la hora y el botón MIN para fijar los minutos. Mantenga presionado el botón para desplazarse por las horas o los minutos más rápidamente, o presione el botón repetidamente para avanzar en incrementos de una hora o de un minuto a la vez. Al mantener el botón presionado, los números avanzarán muy rápidamente.

Cuando llegue cerca del número deseado, suelte el botón y avance un número a la vez.  
NOTA: Cuando fije una hora de tarde/noche, compruebe que el indicador "PM" está en la pantalla.

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

## CÓMO PROGRAMAR LA HORA DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

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

- 1. Deje el selector de función en "AUTO ON"**  
El indicador "AUTO ON" estará parpadearo. Use los botones HR y MIN para programar la hora de encendido automático.
- 2. Presione el botón ON/OFF para activar la programación;** el indicador "AUTO ON" se encenderá, lo que indica que el encendido automático ha sido activado.  
Nota: El reloj mostrará la hora actual.
- 3. A la hora de encendido automático programada:** El indicador "BREW" parpadeará lentamente y el ciclo de preparación empezará. Finalizado el ciclo de preparación, el indicador "WARM" se encenderá, lo que indica que la función "mantener caliente" se ha activado. Finalizado el ciclo "mantener caliente", el indicador "WARM" se apagará y el indicador "BREW" se encenderá para indicar que la cafetera está lista para el ciclo de preparación siguiente.

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

## CÓMO PROGRAMAR EL APAGADO AUTOMÁTICO

**Ponga el selector de función en "AUTO OFF."**

Use los botones HR y MIN para programar el apagado automático deseado, desde 0 hasta 4 horas después del final del ciclo de preparación.

## CÓMO PREPARAR CAFÉ

**Siga las instrucciones de preparación de la cafetera de 12 tazas (1.75 L) en la página 9.**

- 1. Instale el filtro de agua de carbón**  
Siga las instrucciones de preparación e instalación descritas en la sección "Filtro de agua de carbón".
- 2. Llene el depósito de agua**  
Abra la tapa del depósito. Agregue agua hasta el nivel deseado, fijándose en las marcas en el costado del aparato.
- 3. Antes de preparar café**  
Compruebe que la jarra está en su puesto y que su tapa esté puesta. Enchufe el cable en una toma de corriente.
- 4. Fije sus preferencias**  
Si desea preparar café más fuerte/intenso, presione el botón BOLD; el indicador "BOLD" se encenderá.
- 5. Agregue café molido**  
Agarre el portafiltros por el asa y levántelo para retirarlo. Instale un filtro de papel n.º 4 o un filtro permanente. Compruebe que el filtro está completamente abierto y correctamente instalado. Puede resultar útil doblar y aplanar las costuras del filtro de papel de antemano. Agregue 1 cucharada llena de café molido por taza (5 oz/145 ml) de café. Ajuste la cantidad de café molido a gusto.  
**NOTA: Esta cafetera tiene una capacidad máxima de 15 cucharadas de café molido. No exceda esta cantidad; esto podría provocar un derrame, especialmente si el café está molido muy fino.**  
Vuelva a colocar el portafiltros en su sitio y presione firmemente la tapa para comprobar que está bien cerrada.
- 6. Encienda el aparato**  
Ponga el selector de función en "BREW" y presione el botón ON/OFF; el indicador "BREW" parpadeará lentamente. O: Programe la hora de encendido automático, como se indicó anteriormente; el indicador "AUTO ON" se encenderá.
- 7. Después del ciclo de preparación**  
El café seguirá saliendo del pico por varios segundos después del final del ciclo de preparación. Cuando el flujo se detenga, el aparato emitirá 5 pitidos y usted podrá disfrutar de su café.

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

## **FUNCIÓN DE PAUSA AL SERVIR BREW PAUSE™**

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

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

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAFETERA DE 12 TAZAS (1.75 L)**

**Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.**

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

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

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

No use productos o materiales abrasivos para limpiar el aparato.

No sumerja la base en agua u otros líquidos. Limpie la base con un paño húmedo y séquela antes de guardar el aparato. Las huellas dactilares y otras manchas pueden quitarse con agua y detergente, o con una solución limpiadora no abrasiva.

Limpie la placa calentadora con un paño húmedo. Nunca use materiales ásperos o limpiadores abrasivos para limpiar la placa calentadora. No seque el interior del depósito de agua con un paño ya que esto puede dejar pelusas en el mismo.

## **DESCALCIFICACIÓN**

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

### **Cómo descalcificar la cafetera**

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

Para un rendimiento óptimo, se recomienda descalcificar el aparato cada 3 a 6 meses. Si el indicador "CLEAN" se enciende antes de este tiempo, descalcifique el aparato lo más pronto posible.

Para limpiar:

Para descalcificar el aparato:

1. Llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con  $\frac{1}{3}$  de vinagre blanco y  $\frac{2}{3}$  de agua.
2. Mantenga presionado el botón CLEAN. Cuando el indicador "CLEAN" empiece a parpadear, suelte el botón.
3. Finalizado el ciclo de limpieza (indicado por 5 pitidos), la cafetera se apagará.
4. Si el indicador "CLEAN" sigue encendido, haga un segundo ciclo de descalcificación, usando una nueva solución de agua con vinagre.

**NOTA:** Por lo general, un ciclo de limpieza es suficiente para descalcificar el aparato.

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

## **MANTENIMIENTO**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

# PREPARACIÓN DE LA CAFETERA MONODOSIS

## LIMPIEZA INICIAL PARA USO CON CÁPSULAS MONODOSIS DE CAFÉ

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

1. Si aún no lo ha hecho, instale el filtro de agua de carbón (véase las instrucciones en la sección “Filtro de agua de carbón”).
2. Retire el depósito de agua del aparato.
3. Llene el depósito de agua con agua de la llave y vuelva a colocarlo en su sitio.



4. Si aún no lo ha hecho, enchufe el cable en una toma de corriente; el aparato se encenderá y estará listo para su uso.
5. Abra y cierre la tapa de la cámara de preparación. No coloque ninguna cápsula en la cámara.



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

## LIMPIEZA INICIAL PARA USO CON CÁPSULAS MONODOSIS DE EXPRESO

1. Siga los pasos 1 a 4 de la sección “Limpieza inicial para uso con cápsulas monodosis de café regular”.
2. Abra y cierre la tapa de la cámara de preparación. No coloque ninguna cápsula de expreso en la cámara.
3. Coloque la bandeja de goteo en la posición adecuada para que sirva de estante para evitar las salpicaduras y coloque una taza de expreso en ella.



4. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción “expreso simple” (taza pequeña), y luego presione la perilla para confirmar su selección; el indicador luminoso parpadeará lentamente y el agua caliente empezará a bajar poco después.



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

# INSTRUCCIONES DE USO DE LA CAFETERA MONODOSIS

## CÓMO PREPARAR CAFÉ CON CÁPSULAS MONODOSIS

**IMPORTANTE:** Lleve a cabo un ciclo de limpieza inicial antes del primer uso. Siga las instrucciones de preparación de la cafetera monodosis en la página 12.

## CÓMO PREPARAR CAFÉ

1. Retire el depósito de agua de la cafetera monodosis.



2. Llene el depósito hasta el nivel deseado, luego vuelva a colocarlo en su sitio.
3. Coloque una taza en la bandeja de goteo. Nota: Puede retirar la bandeja de goteo para colocar una taza grande.
4. Elija una cápsula monodosis.

5. Gire la perilla START/STOP para ingresar al modo "POD" (cafetera monodosis); el indicador "POD" se encenderá.



6. Abra la tapa de la cámara de preparación; el indicador "POD" se apagará. Coloque una cápsula monodosis en el portacápsula y cierre la tapa de la cámara de preparación; el indicador "POD" volverá a encenderse.

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



7. Gire la perilla START/STOP para elegir la opción deseada de cápsula monodosis: "6oz" (175 ml), "8oz" (235 ml) o "10oz" (295 ml), luego presione la perilla para confirmar su selección; el indicador "ON" se encenderá y el indicador de la opción elegida parpadeará lentamente durante la preparación.



**NOTA:** Para cancelar la preparación, simplemente presione la perilla START/STOP otra vez.

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

8. Finalizado el ciclo de preparación, el aparato emitirá un pitido breve. El indicador "POD" y el indicador de la opción elegida se encenderán otra vez. El indicador "ON" se apagará para indicar que el ciclo de preparación está completo.

9. Levante el asa para abrir la tapa de la cámara de preparación, retire la cápsula usada y tírela. Cierre la tapa de la cámara de preparación.

**Precaución: La cápsula monodosis estará muy caliente.**



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

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

## INDICADOR “ADD WATER” (NIVEL DE AGUA BAJO)

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

## PREPARACIÓN CON LA CÁPSULA REUTILIZABLE HOMEBARISTA™

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

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

1. Llene la cápsula reutilizable con café molido, cerciorándose de que el café no pasa la línea “MAX”. Use más o menos café, al gusto. No apisona el café. Compruebe que la orilla del portacápsula está limpia. Cierre la tapa.

**NOTA: Capacidad máxima: 2½ cucharadas (15 g) de café molido.**

2. Retire el portacápsula de la cámara de preparación, jalando hacia el frente.
  - 2a. Coloque la cápsula reutilizable en la cámara de preparación, sin presionar.
  - 2b. Siga las instrucciones de preparación del café en la página 13.

**NOTA:** Para cancelar la preparación, simplemente presione la perilla START/ STOP otra vez.

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

3. Después del ciclo de preparación, levante el asa para abrir la cámara de preparación y saque la cápsula reutilizable.  
**Advertencia: La cápsula reutilizable estará caliente.**
4. Vuelva a instalar el portacápsula, alineando la flecha en la orilla del portacápsula con la flecha en la cámara de preparación. Empuje suavemente el portacápsula hasta que encaje.

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

## CÓMO PREPARAR EXPRESO

**IMPORTANTE: Lleve a cabo un ciclo de limpieza inicial antes del primer uso. Siga las instrucciones de preparación de la cafetera monodosis en la página 12.**

Esta máquina es compatible con las cápsulas Nespresso® OriginalLine.

1. Si el indicador “ADD WATER” está encendido, retire el depósito de agua y llénelo.
2. Coloque la bandeja de goteo en la posición adecuada para que sirva de estante (esto evitará las salpicaduras).

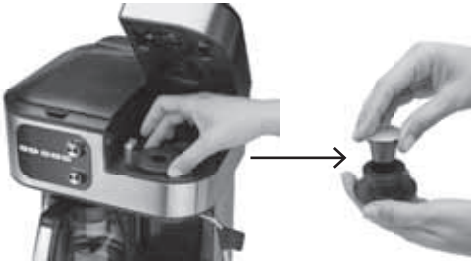


- Coloque una taza de expreso en la bandeja de goteo y elija la cápsula de expreso deseada.
- Gire la perilla START/STOP para ingresar al modo “ESPRESSO” (cafetera expreso monodosis); el indicador “ESPRESSO” se encenderá.



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

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



- Vuelva a insertar el portacápsula en la cámara de preparación y cierre la tapa; el indicador “ESPRESSO” volverá a encenderse.



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



**NOTA:** Para cancelar la preparación, simplemente presione la perilla START/STOP otra vez.

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

- Finalizado el ciclo de preparación, el aparato emitirá un pitido breve. El indicador “ESPRESSO” se encenderá y el indicador “ON” se apagará.
- Abra la cámara de preparación y retire el portacápsula para cápsulas de expreso. Empuje la cápsula de expreso fuera del portacápsula y vuelva a colocar este en la cámara de preparación. Cierre la tapa de la cámara de preparación.

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



- ¡Disfrute de su expreso! Su cafetera está lista para volverse a usar si necesita.

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

# CÓMO USAR EL TUBO DE VAPOR PARA ESPUMAR LECHE

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

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

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

1. Gire la perilla START/STOP para elegir la función “STEAM” (espumar leche); el indicador “STEAM” se encenderá.



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

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

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



4. Vuelva a colocar el tubo de vapor al costado de la cafetera. Coloque una taza grande o una jarra espumadora debajo del tubo de vapor. Coloque el tubo en la leche, sumergiendo aprox. 1/2 in (1.5 cm) de la boquilla del tubo en ella.



**NOTA:** Jarra no incluida.

5. Presione la perilla START/STOP; el indicador “STEAM” parpadeará lentamente, luego el vapor empezará a espumar la leche. El indicador “ON” se encenderá para indicar que el proceso ha empezado.

**NOTA:** Para cancelar el proceso, simplemente presione la perilla START/STOP otra vez.





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



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

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



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

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

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

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

- Retire la jarra, limpie el tubo con un paño húmedo limpio y haga salir una pequeña cantidad de vapor del tubo por encima de la bandeja de goteo. Se recomienda limpiar el tubo de vapor después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche. Véase la sección "Limpieza del tubo de vapor".

## CÓMO USAR EL TUBO DE VAPOR PARA SERVIR AGUA CALIENTE

- Si el indicador "ADD WATER" está encendido, retire el depósito de agua y llénelo.
- Coloque una taza grande o un recipiente debajo del tubo de vapor.
- Gire la perilla START/STOP en sentido horario para elegir la opción "HOT WATER"; el indicador "HOT WATER" se encenderá.



- Presione la perilla START/STOP; el indicador "HOT WATER" parpadeará lentamente, y luego agua caliente empezará a salir del tubo. El indicador "ON" se encenderá
- Después de servir la cantidad deseada de agua, presione la perilla START/STOP para detener el flujo de agua caliente. El indicador "HOT WATER" permanecerá encendido y el indicador "ON" se apagará.



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



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAFETERA MONODOSIS

### LIMPIEZA DE LAS PARTES EXTERNAS

Se recomienda limpiar la carcasa del aparato regularmente.

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

### LIMPIEZA DE LOS PORTACÁPSULA

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

1. Los portacápsula son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente), siempre que use baja temperatura para lavarlos. Remoción: Abra la tapa de la cámara de preparación, levantando el asa. Agarre el portacápsula por la cumbre y jálelo hacia arriba.

2. **Limpieza del embudo del portacápsula** – Para retirar el embudo del portacápsula para cápsulas de café, sostenga el embudo con una mano mientras gira ligeramente la parte inferior y jala el portacápsula con la otra mano. El embudo es apto para lavavajillas (bandeja superior solamente).

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



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



Para volver a instalar el embudo sobre el portacápsula, haga coincidir las patas del embudo con las muescas en el portacápsula y gire hacia su cuerpo hasta que encaje y se bloquee. Después de lavarlo, vuelva a instalar el portacápsula, alineando la flecha con la flecha en la cámara de preparación.

#### 4. Limpieza de la aguja perforadora

La aguja perforadora, situada en la cámara de preparación, debe limpiarse en caso de atascamiento, usando la punta de un sujetapapeles u otro objeto similar. Introduzca la punta del sujetapapeles en el pico para desatascarlo.



#### 5. Portacápsula para cápsulas de expreso

El portacápsula es apto para lavavajillas (bandeja superior solamente), siempre que use baja temperatura para lavarlo.

### LIMPIEZA DE LA CÁPSULA REUTILIZABLE HOMEBARISTA™

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

### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

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

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

#### Descalcificación de la cafetera monodosis y del tubo de vapor

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

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

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

Prepare lo siguiente:

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

#### Paso 1: Primer enjuague con vinagre

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

#### Paso 2: Enjuague con agua fresca

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

---

## LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

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

## MANTENIMIENTO

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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El ciclo de preparación no se inicia.	Apague y desenchufe el aparato por 1 minuto o más.
	Compruebe que hay agua en el depósito.
	Compruebe que el depósito está correctamente instalado.
	Compruebe que la cámara de preparación está bien cerrada.
El aparato se apagada solo.	El modo de ahorro de energía del aparato se activa automáticamente después de 30 minutos de inactividad. Para “despertar” el aparato, simplemente gire la perilla START/STOP o el selector de función, o presione cualquier botón.
El código “E0” parpadea en la pantalla y el aparato no se enciende.	Desenchufe, y luego vuelva a enchufar el aparato. Lleve a cabo un ciclo de limpieza inicial para ambos sistemas, la cafetera expreso y la cafetera monodosis, como se indica en la página 12. Nota: No use cápsula durante la limpieza inicial.
El portafiltros está a rebosar.	Puede que se haya usado demasiado café, o café molido demasiado fino. Véase la sección “Sugerencias para la preparación de un buen café” para obtener consejos sobre cómo elegir el grado de molienda y la porción adecuados.
	Cerciórese de no usar un filtro de papel al mismo tiempo que un filtro dorado. Se debe usar uno o el otro, no ambos a la vez.
La cafetera monodosis no funciona mientras la cafetera regular está en uso.	Las funciones “POD” (cafetera monodosis), “ESPRESSO” (cafetera expreso monodosis), “STEAM” (espumar leche) y “HOT WATER” (agua caliente) no pueden usarse mientras está usando la cafetera de 12 tazas (1.75 L). Deberá esperar el final del ciclo de preparación, cuando la cafetera regular ingrese el modo “mantener caliente”, para poder usarlas.
La cafetera monodosis produce un chorro lento, preparar una taza corta o chisporrotea.	Puede que el pico del portacápsula esté atascado. De ser así, retírelo y gire la parte inferior para separarla de la parte superior. Luego, introduzca la punta de un sujetapapeles en el pico para desatascarlo. Siga los pasos 1 a 4 de la sección “Limpieza y mantenimiento”.
La leche no se espuma.	Gire el tubo de vapor de acero inoxidable para retirarlo. Enjuague el tubo, séquelo y vuelva a instalarlo.
	Si aún no espuma la leche, límpielo a fondo como se describe la sección “Limpieza y mantenimiento de la cafetera monodosis”.
El indicador “CLEAN” sigue encendido después de la descalcificación.	Cerciórese de llevar a cabo el proceso de descalcificación como se describe en las secciones “Limpieza y mantenimiento” para cada cafetera. Siga llevando a cabo ciclos de limpieza hasta que los indicadores desaparezcan.

---

# GARANTÍA

## Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una cafetera 3 en 1 Coffee Center® BaristaBar de Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return/product-assistance/product-inquiry>. O llame a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

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

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

---

# RECETAS

## CLÁSICOS

Café moca . . . . .	24
Latte (expreso con leche) . . . . .	24
Capuchino . . . . .	25
Cortado . . . . .	25
Macchiato . . . . .	25
Americano . . . . .	26

## NOVEDADES

“Flat White” . . . . .	26
Chocolate caliente . . . . .	27
Latte de té Chai . . . . .	27
Gaseosa de expreso . . . . .	28
Café con leche . . . . .	28
Latte de té matcha . . . . .	28
Latte de hibisco . . . . .	29
Jarabe de hibisco . . . . .	29
Latte con leche de cereales con sabor a fruta . . . . .	29
Leche de cereales con sabor a fruta . . . . .	30
Latte con leche con sabor a tostada de canela . . . . .	30
Leche con sabor a tostada de canela . . . . .	30
Latte de flores de guisantes de mariposa . . . . .	31

## POSTRES/BATIDOS

Affogato . . . . .	31
Smoothie de expreso-cacao . . . . .	31
Tiramisú simple . . . . .	32

---

## Café moca

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

Rinde 1 porción

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

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

## Latte (expreso con leche)

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

Rinde 1 porción

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

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



---

## Capuchino

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

Rinde 1 porción

**1 cápsula de espresso “lungo”  
(o 2 cápsulas de espresso simple)**

**1/3 taza (80 ml) de leche o leche vegetal**

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

## Cortado

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

Rinde 1 porción

**1 cápsula de espresso**

**1/4 taza (60 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar la cápsula de espresso en la máquina.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
3. Colocar una taza grande debajo del cabezal y elegir la función “espresso simple”. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente 1½ a 2 oz (45 a 60 ml) de la leche espumada en la taza de espresso.
4. Servir inmediatamente.

## Macchiato

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

Rinde 1 porción

**1 cápsula de espresso**

**1/4 taza (60 ml) de leche o leche vegetal**

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

## Americano

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

Rinde 1 porción

**1 cápsula de expreso “lungo” o 2 cápsulas de expreso simple, según su preferencia**

**2/3 a 3/4 tazas (160 a 175 ml) de agua caliente**

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

cápsula “lungo” o la función “expreso simple” (si usa dos cápsulas de expreso simple).

4. Servir inmediatamente.

## “Flat White”

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

Rinde 1 porción

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

**1/4 taza (60 ml) de leche o leche vegetal**

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

---

# Chocolate caliente

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

Rinde 1 porción

- 1 onza (30g) de chocolate semiamargo, finamente picado
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- 1 pizca diminuta de sal kosher (opcional)
- 3 cucharadas (45 ml) de agua caliente
- 1/8 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3/4 taza (175 ml) de leche entera
- 1/4 taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), batida hasta que se formen picos medio-suaves, al gusto

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

## “Toddy” de chocolate caliente:

Agregar 2 cucharadas de Bourbon o ron oscuro a la mezcla de chocolate.

## Chocolate caliente con expreso:

Preparar una cápsula de expreso y agregarlo a la mezcla de chocolate.

# Latte de té Chai

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

Rinde 1 porción

- 1/2 taza (120 ml) de concentrado de té Chai con o sin azúcar, al gusto
- 1/2 taza (120 ml) de leche o leche vegetal

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

## Chai con expreso:

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

---

## Gaseosa de expreso

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

Rinde 1 porción

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

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

## Café con leche

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

Rinde 1 porción

- 2 cápsulas de expreso**
- 1/3 taza (80 ml) de leche entera**
- 1 cucharadita de azúcar granulada (opcional)**

1. Colocar 1 cápsula de expreso en la máquina. Colocar una taza debajo del cabezal. Reservar.
2. Colocar la leche en otra taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor,

de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá una hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.

3. Elegir función “expreso simple” y preparar el expreso en la taza. Finalizado el ciclo de preparación, tirar la cápsula usada e instalar otra cápsula. Volver a elegir “expreso simple” y preparar el segundo expreso, en la misma taza.
4. Verter lentamente la leche caliente en la taza de expreso, reteniendo la espuma. Agregar azúcar al gusto.
5. Servir inmediatamente.

## Latte de té matcha

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

Rinde 1 porción

- 1 1/2 cucharaditas de polvo de té matcha, tamizado**
- 1 cucharada de agua**
- 1 cucharadita de miel (opcional al gusto)**
- 1 taza (235 ml) de leche o leche vegetal**

1. Colocar el té matcha y el agua en un vaso de al menos 12 oz (355 ml). Batir con un pequeño batidor (o revolver bien con un tenedor) hasta conseguir una mezcla suave. Si usa miel, agregarla a la mezcla. Reservar.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor,

de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.

3. Agregar la leche espumada a la mezcla de té matcha. Servir inmediatamente.

## Latte de hibisco

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

Rinde 1 porción

- ¼ **taza (60 ml) de jarabe de hibisco (receta a continuación) helado**
- ½ **taza (120 ml) de leche o leche vegetal**

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

## Jarabe de hibisco

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

*Puede conservarse en el refrigerador hasta 3 semanas.*

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 2 tazas (475 ml) de agua**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 8 bolsitas de té de hibisco**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola de fondo pesado y poner a calentar a fuego medio. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, retirar del fuego y agregar las bolsitas de té. Dejar remojar por 30 minutos.
2. Quitar las bolsitas de té y dejar enfriar antes de usar.

## Latte con leche de cereales con sabor a fruta

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

Rinde 1 porción

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

1. Colocar la cápsula de expreso en la máquina.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche;

esto evitará crear burbujas grandes y producirá una hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.

3. Colocar otra taza debajo del cabezal y elegir la función "expreso simple".
4. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente la leche caliente en la taza de expreso y cubrir con un poco de espuma de leche. Servir inmediatamente.

## Leche de cereales con sabor a fruta

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

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

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar a través de un colador de malla fina, presionando el cereal blando a través de la malla con el dorso de una cuchara o de un cucharón lo más posible.
2. Refrigerar hasta el momento de usar, por un máximo de 3 días.

## Latte con leche con sabor a tostada de canela

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

Rinde 1 porción

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

1. Colocar la cápsula de expreso en la máquina.
2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función "STEAM" y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche.

Quando la leche empieza a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá una hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.

3. Colocar otra taza debajo del cabezal y elegir la función "expreso simple".
4. Finalizado el ciclo de preparación, verter lentamente la leche caliente en la taza de expreso y cubrir con un poco de espuma de leche. Rociar con canela recién molida y servir inmediatamente.

## Leche con sabor a tostada de canela

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

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

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

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar a través de un colador de malla fina, presionando el cereal blando a través de la malla con el dorso de una cuchara o de un cucharón lo más posible.

2. Refrigerar hasta el momento de usar, por un máximo de 3 días.

## Latte de flores de guisantes de mariposa

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

Rinde 1 porción

- 1½** cucharaditas de polvo de flores de guisantes de mariposa, tamizado
  - 1** cucharada de agua
  - 1 a 2** cucharaditas de miel, o al gusto
  - 2** tazas (475 ml) de leche o leche vegetal
1. Colocar el polvo de flores de guisantes de mariposa y el agua en un vaso de al menos 12 oz (355 ml); revolver. Agregar la miel a la mezcla. Reservar.
  2. Colocar la leche en una taza grande a prueba de calor. Sostener la taza con una mano y colocarla debajo del tubo de vapor, de tal manera que la boquilla del tubo de vapor se encuentre justo bajo la superficie de la leche, a un ángulo. Elegir la función “STEAM” y presionar la perilla START/STOP. Inclinar la taza y dejar que el vapor espume la leche. Cuando la leche empiece a subir, levantar la taza para que el tubo de vapor quede sumergido en la leche; esto evitará crear burbujas grandes y producirá u hermosa espuma sedosa. Cuando la espuma casi alcance la orilla de la taza y siente que la leche está caliente, presionar la perilla START/STOP para dejar de espumar la leche. Dar unos golpecitos en la taza varias veces para eliminar las burbujas grandes.
  3. Agregar la leche espumada a la mezcla de polvo de flores de guisantes de mariposa. Servir inmediatamente.

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

## POSTRES/BATIDOS

### Affogato

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

Rinde 1 porción

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

### Smoothie de expreso-cacao

*¡Una saludable sacudida a primera hora de la mañana!*

Rinde 1 porción

- ¼** taza (60 ml) de expreso helado (2 cápsulas de expreso simple)
- ¼** taza (60 ml) de leche o leche vegetal
- ¼** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1** cucharada (15 g) de la mantequilla de anacardo

- 
- 1**      **cucharada (5 g) de cacao en polvo**
  - 1**      **banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)**

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

## Tiramisú simple

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

Rinde 20 porciones

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

1. Colocar el queso Mascarpone en un tazón mediano y batir con una batidora de mano Cuisinart® hasta que esté ligero. Colocar la crema líquida en otro tazón y batir, agregando progresivamente el azúcar glasé, hasta obtener picos suaves. Agregar una cucharadita de ron y batir brevemente para incorporar. Incorporar suavemente la crema batida a la mezcla de queso Mascarpone, un tercio a la vez.
2. Colocar el expreso y las 2 cucharadas de ron restantes en un plato poco profundo; revolver. Bañar los bizcochos en la mezcla uno por uno, varios segundos por lado, y disponerlos en el fondo de un molde de 9 x 9 in (23 x 23 cm).

Repetir con 13 bizcochos adicionales, cubriendo todo el fondo del molde. No dejar espacio entre los bizcochos.

3. Esparcir la mitad de la mezcla de queso Mascarpone uniformemente encima de los bizcochos, cubriendo toda la superficie. Bañar los bizcochos restantes y disponerlos encima de la mezcla. Esparcir el resto de la mezcla uniformemente encima de los bizcochos. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 6 horas.
4. Antes de servir, colocar el cacao en polvo en un pequeño colador de malla fina y esparcir encima del tiramisú.

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

22CE080218

F IB-17408-ESP