

Cuisinart^{MD}

Cafetière une tasse à la fois *avec moulin intégré Grind & Brew*
SÉRIE DGB-30C



Livret
d'instructions
et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

Précautions importantes

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de toujours prendre des mesures de sécurité pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, et en particulier les mesures suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou qu'il s'en trouve à proximité.
6. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour le faire examiner, puis réparer et régler au besoin.
8. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer des blessures ou de provoquer des incendies ou des chocs électriques.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
12. Commencez toujours par remplir le réservoir d'eau, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Avant de débrancher l'appareil, mettez l'interrupteur à arrêt, puis retirez le cordon de la prise de courant.
13. N'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion au risque de vous brûler.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Ne mettez pas trop d'eau dans le réservoir. Utilisez seulement de l'eau dans le réservoir! Ne mettez aucun autre liquide que de l'eau dans le réservoir, sauf pour l'entretien et le nettoyage, tel qu'il est recommandé dans les instructions de nettoyage dans le présent livret.
16. Ne nettoyez pas la cuvette d'égouttage avec un détergent, de la laine d'acier ou un autre matériau abrasif.
17. **MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LA PLAQUE SITUÉE À LA BASE DE L'APPAREIL. IL NE SE TROUVE AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ.**
18. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
19. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le récipient à grains avant d'utiliser le moulin.
20. Utilisez le moulin à café uniquement pour moudre des grains de café torréfiés. La mouture d'autres substances, telles que des noix, des épices ou des grains de café non torréfiés, peut émousser la lame, ce qui pourrait donner des résultats de mauvaise qualité ou même occasionner des blessures.
21. Ne placez pas la cafetière sur un linge ou une autre surface qui risquerait d'entraver la circulation d'air de quelque façon que ce soit.
22. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
23. **Attention :** Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.

Conservez les présentes instructions Pour usage domestique seulement

Danger : risque d'incendie ou de choc électrique.



L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

À propos du cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures qui peuvent présenter les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, qu'elle soit trifilaire et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

Note sur la fiche

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

	AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR	
MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ SEULEMENT.		

Table des matières

Précautions importantes	2-3
Instructions de déballage	4
En quête du café parfait	4
Caractéristiques et avantages.	5
Tableau de commande	6
Pose du filtre à eau	7
Mise en service	7
Infusion	8-9
à partir de grains entiers	8
avec du café pré-moulu	8
Trucs et conseils	9
Infusion sur glace	9
Nettoyage et entretien	10-11
Dépannage	12-13
Garantie	14

Instructions de déballage

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Couchez la boîte sur le dos et glissez la cafetière hors de la boîte.
4. Mettez la boîte de côté et rangez-y le matériel d'emballage.
5. Sortez la cafetière du sac en polyéthylène. Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre appareil à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

En quête du café parfait

1^{er} élément : l'eau

Le café est fait d'eau à 98 %. C'est donc dire que la qualité de l'eau est toute aussi importante que celle du café. Règle générale, si l'eau du robinet n'a pas bon goût, elle ne sera pas meilleure dans votre café. C'est pourquoi Cuisinart incorpore dans sa cafetière, un filtre au charbon qui élimine le chlore, les goûts désagréables et les mauvaises odeurs afin de vous procurer la saveur la plus pure qui soit, à chaque tasse.

2^e élément : le café

Bien que le café soit fait d'eau à 98 %, toute la saveur vient des grains de café. Pour obtenir la qualité digne d'un café-bar, il faut acheter des grains entiers et frais, en une quantité suffisante pour deux semaines seulement. Une fois que les grains ont été cassés, ils perdent rapidement leur saveur. C'est pourquoi notre cafetière moule les grains de café juste avant l'infusion.

3^e élément : la mouture

Le moulin à meules permet d'obtenir la saveur maximale des grains de café. Les meules pulvérisent les grains de manière à libérer le maximum des huiles et des arômes qui donnent tout le goût au café. La finesse de la mouture est un élément crucial. Une mouture trop fine causera un risque de colmatage du filtre, tandis qu'une mouture grossière donnera un café faible, car l'eau percolera au travers trop rapidement. Le moulin est réglé pour une mouture moyenne, la mouture optimale pour ce type de processus d'infusion.

4^e élément : le dosage

Un café trop fort ou trop faible est toujours décevant. Votre cafetière moule automatiquement la bonne quantité de grains de café en fonction du réglage d'intensité et du nombre de tasses de café désiré. Si vous utilisez du café pré-moulu, essayez d'abord avec une mesure à café rase (1 c. à soupe [15 ml]). Vous pourrez modifier la quantité lors d'infusions subséquentes jusqu'à ce que vous obteniez le parfait dosage.

Caractéristiques et avantages

1. Couvercle de trémie

Préserve la fraîcheur des grains en empêchant l'infiltration d'air et d'humidité.

2. Trémie à grains

Voir l'illustration détaillée à la page suivante.

3. Tableau de commande

See detailed image on page 6.

4. Filtre à eau au charbon et porte-filtre

5. Porte du panier-filtre

S'ouvre pour donner accès au panier-filtre et au filtre.

6. Tête d'infusion

7. Position réglable de la cuvette d'égouttage

Permet d'adapter la position de la cuvette aux tasses plus petites.

8. Grille d'égouttage amovible

S'enlève pour faciliter le nettoyage.

9. Cuvette d'égouttage amovible

Peut être mise à une position adaptée aux petites tasses et retirée pour faciliter le nettoyage.

10. Réservoir d'eau de 58 oz (1,7 L) amovible

11. Mesure à café avec brosse de nettoyage

À rangement intégré.

12. Bouton de déverrouillage de la porte du panier-filtre

13. Couvercle du panier-filtre

S'ouvre par le haut pour donner accès au filtre.

14. Filtre doré réutilisable Cuisinart^{MD}

Filtre de style commercial qui remplace avantageusement les filtres en papier.

15. Panier-filtre

Peut recevoir un filtre en papier ou un filtre doré Cuisinart^{MD}.

16. Moulin à meules coniques en acier inoxydable (non montré)

17. Range-cordon (non montré)

18. Dispositif de sécurité (non montré)

Empêche l'appareil de fonctionner lorsque le panier-filtre, son couvercle ou sa porte est mal placé.



Tableau de commande

1. Bouton Marche/Infusion

Sert à mettre la cafetière en marche et à l'éteindre et à lancer l'infusion.

2. Voyant Détartrage

S'allume quand l'appareil a besoin d'être détartré.

3. Bouton Intensité

Sert à sélectionner différentes options, comme suit.

3a. Intensité du café : doux, moyen, corsé

Sélectionner l'intensité désirée pour l'infusion à partir de grains entiers.

3b. Glacé

Sert à adapter le processus de manière à maximiser les arômes pour le café glacé. Il est impossible de régler l'intensité du café avec l'option Glacé.

- Le volume de café infusé est approximativement la moitié de celui du café chaud.

3c. Moulu

Sert à activer l'option Café pré-moulu.

4. Bouton Format

Sert à sélectionner le format de café souhaité : 8, 10, 12, 16, 20 et 24 oz.

5. Voyant Ajouter eau

S'allume blanc quand le niveau d'eau est bas ou que le réservoir n'est pas en place. S'éteint quand le réservoir est rempli au-delà du niveau de remplissage minimal ou qu'il est reposé.

6. Voyant Ajouter grains

S'allume blanc quand il manque de grains dans la trémie.

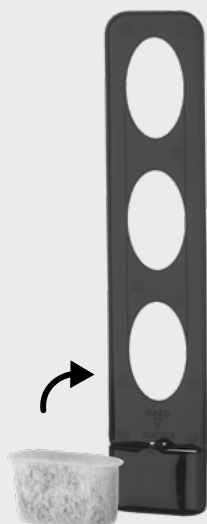


Pose du filtre à eau

La cafetière est livrée avec un filtre à eau au charbon qui élimine le chlore, les goûts désagréables et les mauvaises odeurs de l'eau du robinet.

- Retirez le filtre du sac en polyéthylène et immergez-le dans l'eau froide du robinet pendant 15 minutes.
- Retirez le porte-filtre du réservoir.
- Appuyez sur le porte-filtre et tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
- Placez le filtre dans le porte-filtre et fermez-le. Faites attention en plaçant le filtre, car s'il est mal placé, il risque de se déchirer.
- Rincez le filtre et le porte-filtre en le tenant, ouverture sur le fond, directement sous l'eau froide du robinet pendant dix secondes.
- Laissez le filtre s'égoutter complètement.
- Reposez le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, en le poussant jusqu'au fond.

REMARQUE : Nous recommandons de remplacer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 remplissages du réservoir, ou plus souvent là où l'eau est dure. Vous pouvez vous procurer des filtres de rechange dans les magasins, en appelant le Service après-vente de Cuisinart ou en visitant le site www.cuisinart.ca



**Porte-filtre et filtre à eau
au charbon**

Mise en service

Infusion de rinçage

Avant d'infuser votre premier café, vous devez rincer la tuyauterie de la cafetière – sans café –, comme suit :

1. Retirez le réservoir de la cafetière.
2. Remplissez-le d'eau et reposez-le.



3. Branchez la cafetière dans une prise de courant indépendante. Allumez-la en appuyant sur le bouton Marche.
4. Ouvrez et fermez la porte du porte-filtre. N'ajoutez pas de grains de café.
5. Placez une tasse sur la grille d'égouttage.
6. Appuyez sur le bouton Intensité jusqu'à ce que le voyant Moulu s'allume, puis appuyez sur le bouton 10 oz.



7. Appuyez sur le bouton Marche/Infusion pour lancer le cycle de rinçage : le voyant se mettra à clignoter et l'eau chaude se mettra à couler après quelques secondes.
8. Une fois le rinçage initial terminé, jetez l'eau chaude dans l'évier. Votre cafetière est maintenant prête à l'emploi.

Infusion à partir de grains entiers

Avant d'infuser du café avec l'appareil la première fois, il faut d'abord faire une infusion de rinçage tel qu'il est indiqué à la page précédente.

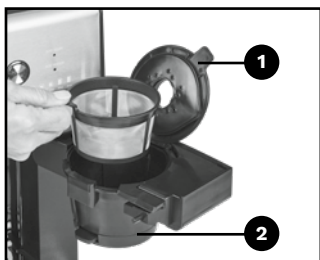
Du moulin à l'infusion

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal. Reposez-le dans l'appareil. Lorsque le niveau d'eau dans le réservoir est en dessous de la ligne de remplissage minimal, le voyant Ajouter eau s'allume.
2. Retirez le couvercle de la trémie à grains. Ajoutez la quantité de grains désirée. Nous recommandons de garder la trémie pleine pour faire en sorte de toujours avoir la quantité requise pour le nombre de tasses de café à infuser.

Remarque : La trémie a une capacité de ½ lb (250 g). Le couvercle hermétique préserve la fraîcheur des grains.



3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la porte du panier-filtre. Ouvrez le couvercle (marqué 1 dans l'image ci-dessous).



4. Mettez un filtre doré réutilisable dans le porte-filtre (marqué 2 dans l'image ci-dessus). Fermez le couvercle et la porte du panier-filtre (vous entendrez un déclic).

Remarque : Si vous utilisez un filtre en papier, prenez soin de l'ouvrir parfaitement de façon qu'il épouse les parois du panier.

Remarque : L'appareil est muni d'un dispositif de sûreté qui l'empêche de fonctionner lorsqu'il n'y a pas de filtre dans le panier-filtre ou que le couvercle ou la porte du panier-filtre est mal fermé.

5. Appuyez sur le bouton Intensité pour sélectionner l'intensité d'infusion souhaitée : le voyant s'allumera.

a. Pour un café glacé, appuyez sur le bouton Intensité jusqu'à ce que le voyant Glacé s'allume.

Remarque : Il est impossible de sélectionner une intensité en particulier avec l'option Café glacé.

6. Une fois l'intensité réglée, sélectionnez le volume de café désiré en appuyant sur le bouton Format, jusqu'à ce que le voyant correspondant au format désiré s'allume.
7. Placez une tasse sur la cuvette d'égouttage. Pour une infusion directement dans une tasse de voyage, retirez la cuvette d'égouttage.



Remarque : La hauteur libre sous la tête d'infusion convient à des tasses de voyage mesurant jusqu'à 7 pouces (18 cm).

8. Appuyez sur le bouton Marche/Infusion pour lancer l'infusion : le voyant se mettra à clignoter lentement et le café commence à couler après quelques secondes.

Remarque : Il est possible d'interrompre l'infusion en tout temps; il suffit d'appuyer sur le bouton Marche/Infusion.

9. Une fois l'infusion terminée, l'appareil émet un signal sonore de cinq bips et les voyants Intensité, Format choisi et Marche/Infusion restent allumés.

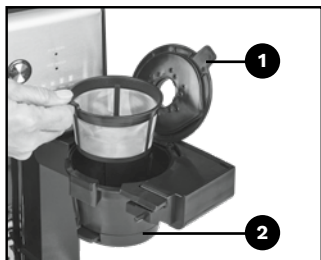
Remarque : À l'infusion suivante, le bouton Marche/Infusion clignotera pour signaler le besoin de vider le marc de café. Toute infusion sera impossible tant que cela n'aura pas été fait.

Infusion avec du café pré-moulu

Avant d'infuser du café avec l'appareil la première fois, il faut d'abord faire une infusion de rinçage tel qu'il est indiqué à la page précédente.



1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal. Reposez-le dans l'appareil. Lorsque le niveau d'eau dans le réservoir est en-dessous de la ligne de remplissage minimal, le voyant Ajouter eau s'allume.
2. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour allumer l'appareil : les voyants Marche, Intensité et Format s'allument.
3. Placez une tasse sur la cuvette d'égouttage.



Remarque : Réglez la position de la cuvette d'égouttage en fonction de la taille de la tasse. Pour une tasse de voyage, il est possible de retirer complètement la cuvette.

4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la porte du panier-filtre. Ouvrez le couvercle (marqué 1 dans l'image ci-dessous).
5. Mettez un filtre doré réutilisable dans le porte-filtre (marqué 2 dans l'image ci-dessous).

Remarque: Si vous utilisez un filtre en papier, prenez soin de l'ouvrir parfaitement de façon qu'il épouse les parois du panier.

6. Utilisez une mesure rase de café moulu pour chaque tasse; plus ou moins selon vos goûts. Fermez le couvercle et la porte du panier-filtre (vous entendrez un déclic).

Remarque : L'appareil est muni d'un dispositif de sûreté qui l'empêche de fonctionner lorsqu'il n'y a pas de filtre dans le panier-filtre ou que le couvercle ou la porte du panier-filtre est mal fermé.

Remarque : La cafetière a une capacité maximale de cinq mesures de café moulu. Si vous dépassez cette quantité et que la mouture est trop fine, le panier-filtre risque de déborder.

7. Appuyez sur le bouton Intensité pour activer l'option Café pré-moulu : le voyant s'allumera.
 - a. Pour un café glacé, appuyez sur le bouton Intensité jusqu'à ce que les deux voyants Glacé et Moulu s'allument.

Remarque : Il est impossible de sélectionner une intensité en particulier avec l'option Café glacé ou pour l'infusion avec du café pré-moulu.



8. Une fois l'option Café pré-moulu activée, sélectionnez le volume de café désiré en appuyant sur le bouton Format jusqu'à ce que le voyant correspondant au format désiré s'allume.
9. Placez une tasse sur la cuvette d'égouttage. Pour une infusion directement dans une tasse de voyage, retirez la cuvette d'égouttage.
- Remarque :** La hauteur libre sous la tête d'infusion convient à des tasses de voyage mesurant jusqu'à 7 pouces (18 cm).
10. Appuyez sur le bouton Marche/Infusion pour lancer l'infusion : le voyant se mettra à clignoter lentement et le café commencera à couler après quelques secondes.

Remarque : Il est possible d'interrompre l'infusion en tout temps; il suffit d'appuyer sur le bouton Marche/Infusion.

11. Une fois l'infusion terminée, l'appareil émet un signal sonore de cinq bips et les voyants Moulu, Format choisi et Marche/Infusion restent allumés.

Remarque : À l'infusion suivante, le bouton Marche/Infusion clignotera pour signaler le besoin de vider le marc de café. Toute infusion sera impossible tant que cela n'aura pas été fait.

Trucs et conseils

- Si vous achetez vos grains de café en grande quantité, divisez-les en portions suffisantes pour une semaine et conservez-les dans un récipient hermétique au congélateur. Pour en préserver la fraîcheur, il est recommandé de réduire l'exposition à l'air, à la lumière et à l'humidité. Une fois que les grains ont été retirés du congélateur, conservez-les dans un récipient hermétique à la température de la pièce.
- Certains spécialistes sont d'avis que la congélation des grains torréfiés foncés fait coaguler les huiles, mais tous ne partagent pas cette opinion. À vous de voir!

Infusion sur glace

L'option Sur glace agit sur l'opération d'infusion de manière à maximiser les arômes pour le café glacé. Vous pouvez infuser le café directement sur des glaçons ou ajoutez des glaçons au café frais infusé.

En mode Sur glace, le volume de café infusé est approximativement la moitié de celui du café chaud afin de tenir compte des glaçons qui fondront.

1. Remplissez le réservoir d'eau : Retirez le réservoir et remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal. Reposez-le dans l'appareil. Lorsque le niveau d'eau dans le réservoir est en-dessous de la ligne de remplissage minimal, le voyant Ajouter eau s'allume.
2. Ajoutez les glaçons : Mettez des glaçons dans le contenant (tasse, gobelet, verre) de votre choix.

Remarque : Vous pouvez utiliser autant que glaçons que vous le désirez, mais notez qu'une trop grande quantité de glaçons pourrait diluer la saveur de café.

3. Posez un filtre. (Voir les étapes 3 et 4 de la rubrique Infusion à partir de grains entiers ou les étapes 4 à 6 de la rubrique Infusion avec du café pré-moulu.)
4. Choisissez vos préférences :
 - a. **Grains entiers :** Appuyez sur le bouton Intensité jusqu'à ce que SEULEMENT le voyant Glacé s'allume.
 - b. **Café pré-moulu :** Appuyez sur le bouton Intensité jusqu'à ce que les voyants Glacé ET Moulu s'allument.

Remarque : Les options d'intensité (doux, moyen, corsé) ne sont pas offertes pour l'infusion sur glace.

5. Infusion : Après avoir réglé vos préférences, appuyez sur le bouton Marche/Infusion pour lancer l'infusion : le voyant se mettra à clignoter.
 - a. S'il s'agit d'une infusion à partir de grains entiers, le moulin moule les grains et l'infusion débute.
 - b. S'il s'agit d'une infusion avec du café pré-moulu, le café commence à couler après quelques secondes.
6. Une fois l'infusion terminée, l'appareil émet un signal sonore de cinq bips et les voyants Moulu, Glacé, Format choisi et Marche/Infusion restent allumés.

Remarque : À l'infusion suivante, le bouton Marche/Infusion clignotera pour signaler le besoin de vider le marc de café. Toute infusion sera impossible tant que cela n'aura pas été fait.

déversements. La grille et la cuvette d'égouttage sont lavables au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergents puissants, de tampons en laine d'acier ni d'autres matières abrasives sur la cuvette d'égouttage.

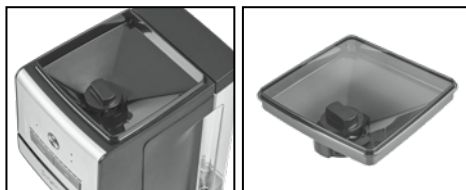
Nettoyage de la sortie de mouture

Il est possible que de la mouture adhère aux parois de la sortie de mouture. Garder la sortie propre garantit que la mouture se rend à la chambre d'infusion. Placez une tasse ou un récipient sur la cuvette d'égouttage et utilisez la brosse à l'extrémité de la mesure à café pour éliminer la mouture dans la sortie.

Nettoyage de la trémie à grains et du moulin à meules coniques

Trémie

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Videz la trémie. Pour la retirer, ôtez son couvercle et tournez le bouton à l'intérieur de la trémie à la position de déverrouillage; cela fait, vous pouvez retirer la trémie et la vider.



Moulin

1. S'il reste des grains dans le moulin, reposez la trémie et effectuez un cycle de broyage pour 16 oz à n'importe quel degré de mouture. Cela fait, vous pouvez poursuivre l'opération de nettoyage selon les instructions.
2. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
3. Retirez le couvercle de la trémie et tournez le bouton de déverrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour libérer la trémie.



Remarque : Vous remarquerez que la flèche du bouton de déverrouillage et la flèche sur la meule à l'intérieur du moulin sont alignées. Elles doivent être alignées pour que la trémie puisse être reposée.

4. Une fois la trémie enlevée, retirez le moulin en le saisissant par sa poignée en métal et en le

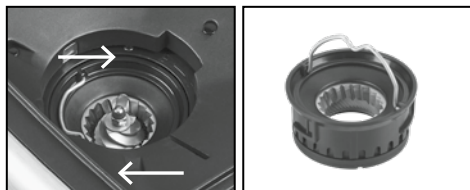
Nettoyage et entretien

Nettoyage des pièces externes

Il est recommandé de nettoyer régulièrement les pièces externes de la cafetière.

1. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Nettoyez le boîtier et les autres pièces externes à l'aide d'un chiffon doux humide et savonneux.
2. Pour retirer la cuvette d'égouttage, tirez-la vers vous en la maintenant de niveau pour éviter les

soulevant. Brossez-le avec la brosse pour enlever la mouture ou lavez-le à la main. Remettez le moulin en place en le tournant jusqu'à ce qu'il soit parfaitement inséré. Abaissez la poignée. Reposez la trémie.



Remarque : Il sera impossible de reposer la trémie si le moulin n'est pas bien placé. La brosse à l'extrémité de la mesure à café ne sert qu'à des fins de nettoyage.

2^e étape : Rinçage à l'eau

- Répétez la première étape trois fois en utilisant de l'eau fraîche au lieu du vinaigre.
- Cela rincera la tuyauterie du système d'infusion et éliminera tout goût résiduel de vinaigre.
- La cafetière est maintenant prête à être utilisée comme d'habitude.

Entretien préventif

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service après-vente autorisé.

5. Essuyez le boîtier du moulin avec un chiffon humide.

Remarque : La trémie et son couvercle de même que le moulin et son couvercle peuvent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Il faudra les essuyer parfaitement.

Détartrage

Le détartrage consiste à éliminer les dépôts calcaires qui se forment à la longue sur les pièces métalliques de la cafetière.

Lorsque le voyant Détartrage s'allume rouge sur le tableau de commande, c'est signe que la cafetière doit être détartrée. Nous recommandons d'effectuer un détartrage tous les mois, mais cela dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence à laquelle vous utilisez la cafetière.

Instructions

1^{ère} étape : Premier rinçage au vinaigre

- Versez 13 oz (370 ml) de vinaigre blanc et 26 oz (740 ml) d'eau dans le réservoir.
- Placez une tasse sur la cuvette d'égouttage.
- Appuyez sur les boutons Intensité et Format pendant 3 secondes : le voyant Détartrage clignotera. Appuyez sur le bouton Marche/Infusion pour lancer l'opération de détartrage.
- La solution de vinaigre et d'eau s'écoulera jusqu'à ce que le voyant Ajouter eau s'allume.
- Videz la tasse dans l'évier.
- Une fois le détartrage terminé, le voyant Détartrage ne clignote plus.
- Jetez ce qui reste de vinaigre dilué dans l'évier.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Les voyants clignotent	Si les voyants Intensité et Marche/Infusion clignotent en mode mouture, c'est que le moulin est surchargé. Éteindre l'appareil (appuyer sur le bouton Marche/Infusion) et le débrancher. Retirer la trémie. Retirer le moulin et le nettoyer. Reposer le moulin, puis la trémie. Le moulin devrait fonctionner à nouveau.
	Si l'un des voyants 20 oz, 24 oz, doux ou Moulu clignote en même temps que le voyant Marche/infusion, faire examiner l'appareil au centre de réparation Cuisinart le plus proche.
	Si les voyants Glacé et Marche/Infusion clignotent simultanément, c'est que la pompe à eau est surchargée. Éteindre l'appareil (appuyer sur le bouton Marche/Infusion) et le débrancher. Vérifier et, au besoin, nettoyer l'entrée et la sortie d'eau de l'appareil. Rallumer l'appareil.
L'infusion ne se fait pas	La cafetière n'infuse pas de café pendant que le moulin moud des grains. Pour arrêter le moulin, appuyer sur le bouton Marche/Infusion. Jeter le café dans le panier et moudre des grains pour une nouvelle infusion.
	Si le voyant Ajouter eau est allumé, vérifier que le réservoir d'eau est bien rempli. S'il manque de l'eau dedans, en ajouter; s'il y a suffisamment d'eau dedans, vérifier qu'il est bien posé.
	Si la porte du panier-filtre n'est pas bien fermée ou que le panier-filtre est mal posé ou absent, le voyant Marche/Infusion clignote continuellement (signal d'erreur) jusqu'à ce que le problème soit résolu.
	Si le réglage a été fait pour une infusion de 24 oz et qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, le voyant Ajouter eau clignote pendant l'infusion. Ajouter de l'eau. Lorsque le réservoir est rempli au-delà du niveau de remplissage minimal, le voyant Ajouter eau s'éteint. Appuyer sur le bouton Marche/Infusion pour relancer l'infusion. Si rien n'est fait dans les cinq minutes après que le voyant Ajouter eau a commencé à clignoter, l'appareil annule le cycle d'infusion et passe en mode veille.
Le moulin ne fonctionne pas	Il est possible que les grains de café soient trop tassés dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal.
	La cafetière n'infuse pas de café pendant que le moulin moud des grains de café. Pour arrêter le moulin, appuyer sur le bouton Marche/Infusion.
	Il est possible que le moulin soit bloqué. Utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer la sortie de mouture et éliminer les résidus de mouture. On peut aussi retirer le moulin. À cette fin, tourner le moulin jusqu'à ce que les flèches soient alignées, tirer l'assemblage vers soi et le sortir de l'appareil. alignées pour que la trémie puisse être reposée.
	S'il manque de grains dans la trémie, le voyant Ajouter des grains s'allume. Remplir la trémie pour poursuivre l'opération.
	Si la porte du panier-filtre n'est pas bien fermée ou que le panier-filtre est mal posé ou absent, le voyant Marche/Infusion clignote continuellement (signal d'erreur) jusqu'à ce que le problème soit résolu.
	La trémie est mal posée. Vérifier que le bouton de la trémie est à la position de verrouillage.

PROBLÈME	SOLUTION
Des résidus de café s'accumulent sur le couvercle du moulin	C'est normal. Cela se produit chaque fois qu'on moule des grains. Cela n'aura aucune incidence sur la saveur du café des tasses subséquentes.
Le café n'est pas assez fort	Il est possible que la goulotte du moulin soit obstruée par des résidus de mouture au point où elle ne laisse plus passer suffisamment de café dans le panier-filtre, ce qui expliquerait le manque de saveur. S'assurer de nettoyer la goulotte en même temps que le moulin.
	Choisir un format d'infusion plus petit ou essayer le réglage Corsé pour obtenir un goût plus corsé.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

DGB-30C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

*Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine
25CC95231

IB-18956-CAN