

# Cuisinart®

LIVRET DE DIRECTIVES



**Cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind and Brew<sup>MC</sup>**

**Série DGB-900BCC**

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures :

- 1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
- 2. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ni la base de l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou près des enfants ou des personnes avec certaines incapacités.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart<sup>MC</sup> le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
7. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par Cuisinart<sup>MC</sup> peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Toujours commencer par remplir le réservoir d'eau, puis brancher la fiche dans une prise murale. Pour débrancher, appuyer sur le bouton d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
13. Bien fixer le couvercle en place sur la carafe avant de servir des breuvages.
14. Le fait de retirer le couvercle pendant le cycle d'infusion peut entraîner des brûlures graves.
15. La carafe thermique est conçue afin d'être utilisée avec cet appareil seulement. On ne doit jamais la placer sur une cuisinière.

16. Ne pas placer la carafe chaude sur une surface mouillée ou froide.
  17. Ne pas utiliser une carafe fendillée ou dont la poignée est lâche.
  18. Ne pas nettoyer la carafe ni la plaque pour la carafe avec un détergent, de la laine d'acier ou une autre substance abrasive.
- 19. AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE PANNEAU DE LA BASE. AUCUNE PIÈCE UTILISABLE NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.**
20. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
  21. Vérifier la présence d'objets étrangers dans le panier avant d'utiliser l'appareil.
  22. Utiliser le moulin afin de moulinier des grains de café rôtis seulement. Le fait de moulinier d'autres substances, telles que noix, épices ou grains de café non rôtis peut émauser la lame, détériorer la mouture ou entraîner des blessures.
  23. Ne pas placer un linge ni restreindre d'aucune autre façon le débit d'air sous la cafetière.
  24. Utiliser seulement un filtre commercial de ton or de Cuisinart<sup>MC</sup> ou un filtre en papier standard n° 4 avec cet appareil. D'AUTRES FILTRES PERMANENTS DE TON OR PEUVENT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT DE LA CAFETIÈRE.
  25. **ATTENTION :** N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

**CONSERVER CES  
DIRECTIVES**

**POUR USAGE  
DOMESTIQUE SEULEMENT**

## AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE



Le symbole montrant un éclair avec pointe de flèche dans un triangle équilatéral a pour but d'alerter l'utilisateur au sujet de la présence de « tension dangereuse » non isolée à l'intérieur du boîtier de l'appareil dont la magnitude est suffisante pour présenter un risque d'incendie ou de choc électrique.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral a pour but d'alerter l'utilisateur au sujet de la présence de directives importantes de fonctionnement et d'entretien dans le livret qui accompagne l'appareil

## DIRECTIVES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long. Des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence. Si on utilise un cordon d'alimentation long, le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

## AVIS

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

## AVIS DE FONCTIONNEMENT

Un engorgement ou un refoulement de l'eau et/ou du café dans le panier-filtre peut survenir dans les conditions ou une combinaison des conditions suivantes : usage de café moulu trop finement, usage de deux filtres en papier ou plus, usage du filtre de ton or conjointement avec un filtre en papier, nettoyage non approprié de la mouture du café dans le filtre de ton or, ou mouture de café qui déborde du filtre

**Attention :** Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle d'infusion, même si de l'eau ne s'écoule pas du panier-filtre, étant donné que de l'eau ou du café extrêmement chaud peut déborder du panier-filtre et causer des blessures. Si l'eau ou le café ne s'écoule pas du panier-filtre durant le cycle d'infusion, débrancher l'unité et attendre 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle du dessus et de vérifier le panier-filtre.

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<b>RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE NE PAS OUVRIR</b>		
<b>AVERTISSEMENT : AFIN DE DIMINUER LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER L'ENDOS DE L'APPAREIL. AUCUNE PIÈCE UTILISABLE NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.</b>		

---

## INTRODUCTION

Le moulin aplatisseur de grains de votre nouvelle cafetière entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> est responsable de la saveur supérieure du café que vous allez bientôt déguster! De plus, vous pouvez sélectionner l'intensité de saveur que vous désirez, grâce à des commandes faciles à utiliser, et la carafe thermique garde le café chaud et frais pendant des heures. Vous comprendrez pourquoi cette cafetière Cuisinart<sup>MC</sup> est supérieure!

## TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes . . . . .	2
Introduction . . . . .	4
Directives de déballage . . . . .	4
À la recherche de la tasse de café parfaite . . .	5
Caractéristiques et avantages . . . . .	6
Panneau de commande . . . . .	8
Programmation de la cafetière . . . . .	8
Comment insérer le filtre à café . . . . .	9
Comment infuser du café à partir de grains entiers . . . . .	9
Comment infuser du café à partir de grains pré-moulus . . . . .	11
Nettoyage et entretien . . . . .	13
Guide de dépannage . . . . .	12
Garantie . . . . .	14

## DIRECTIVES IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

1. Placer la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Retirer le livret de directives et tout autre document.
3. Tourner la boîte de sorte que l'arrière de la cafetière soit couché et glisser la cafetière hors de la boîte.
4. Une fois la cafetière retirée de la boîte, mettre la boîte de côté et retirer les deux pièces d'insertion en mousse polyuréthane.
5. Saisir la carafe par la poignée, la retirer de la plaque-réchaud et retirer le sac en polyéthylène.
6. Retirer le sac en polyéthylène qui recouvre la cafetière.

Nous suggérons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire d'expédier l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique éloignés des enfants.

---

## À LA RECHERCHE DE LA TASSE DE CAFÉ PARFAITE

Il est généralement reconnu qu'une tasse de café parfaite dépend des quatre éléments de base suivants :

### Élément 1 : l'eau

Le café est composé à 98% d'eau. Souvent mise de côté, la qualité de l'eau est aussi importante que la qualité du café. Voici une règle bien simple : si l'eau n'a pas bon goût à partir du robinet, elle n'aura pas meilleur goût dans le café. C'est pourquoi Cuisinart a incorporé un filtre à eau à la cafetière automatique thermique Burr Grind & Brew®. Ce filtre à charbon élimine le chlore, ainsi que les mauvais goûts et odeurs, afin d'obtenir une tasse de café la plus pure, à chaque fois.

### Élément 2 : le café

Quoique la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Afin d'obtenir une tasse de café de la même qualité que celle servie à un café-bar, vous devez utiliser des grains de café de la même qualité. Si vous optez de moulin vos propres grains de café, achetez des grains frais et entiers, à raison d'une quantité suffisante seulement pour deux semaines, pour un maximum de frais. Une fois les grains de café rompus, leur saveur se dégrade très rapidement. C'est pourquoi la cafetière entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> moulin les grains de café juste avant l'infusion. S'il n'est pas pratique d'acheter de petites quantités, nous vous recommandons de répartir une plus grande quantité de grains de café en portions d'une à deux semaines, tout de suite après l'achat, et de les congeler dans des contenants hermétiques. La meilleure façon de maximiser la fraîcheur est de minimiser l'exposition à l'air, à la lumière et à l'humidité. Donc, une fois retirées du congélateur, les graines de café doivent être conservés dans un contenant scellé, à la température de la pièce, étant donné que de la condensation dommageable survient chaque fois que les grains de café sont retirés du congélateur ou du réfrigérateur. Certains experts du café déconseillent de congeler des graines de café à torréfaction foncée car cela peut entraîner la coagulation des huiles, mais d'autres experts ne sont pas d'accord sur ce point. Nous vous

suggérons d'en faire l'expérience vous-même

### Élément 3 : la mouture

La mouture est un élément essentiel pour une extraction appropriée de la saveur. Si la mouture est trop fine, il en résultera une surextraction et un goût amer. Cela peut également bloquer le filtre. Si la mouture est trop grossière, l'eau filtrera trop rapidement et les saveurs désirées ne seront pas extraites. La cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> est pré-réglée pour une mouture moyenne, la mouture optimale pour ce type de cafetière

### Élément 4 : la proportion

La cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> permet d'infuser jusqu'à douze (12) tasses de 5 onces (148 ml) chacune.

### Usage de grains de café entiers

Nous recommandons de remplir la trémie après l'infusion de deux pots de café pleins. Assurez-vous d'avoir une quantité suffisante de grains de café dans la trémie pour la quantité de café que vous désirez infuser.

**REMARQUE :** La capacité maximum pour des grains de café entiers est de ½ livre (250g) , une quantité suffisante pour plus de 2 pots (1,8 L) de café de 12 tasses chacun.

### Usage de café prémoulu

Quoiqu'il soit préférable d'utiliser des grains de café frais et entiers, vous pouvez infuser du café dans votre cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> avec des grains prémoulus. Pour ce faire, éteindre le moulin en appuyant sur le bouton « Grind off » avant d'actionner l'appareil.

### Notre recette

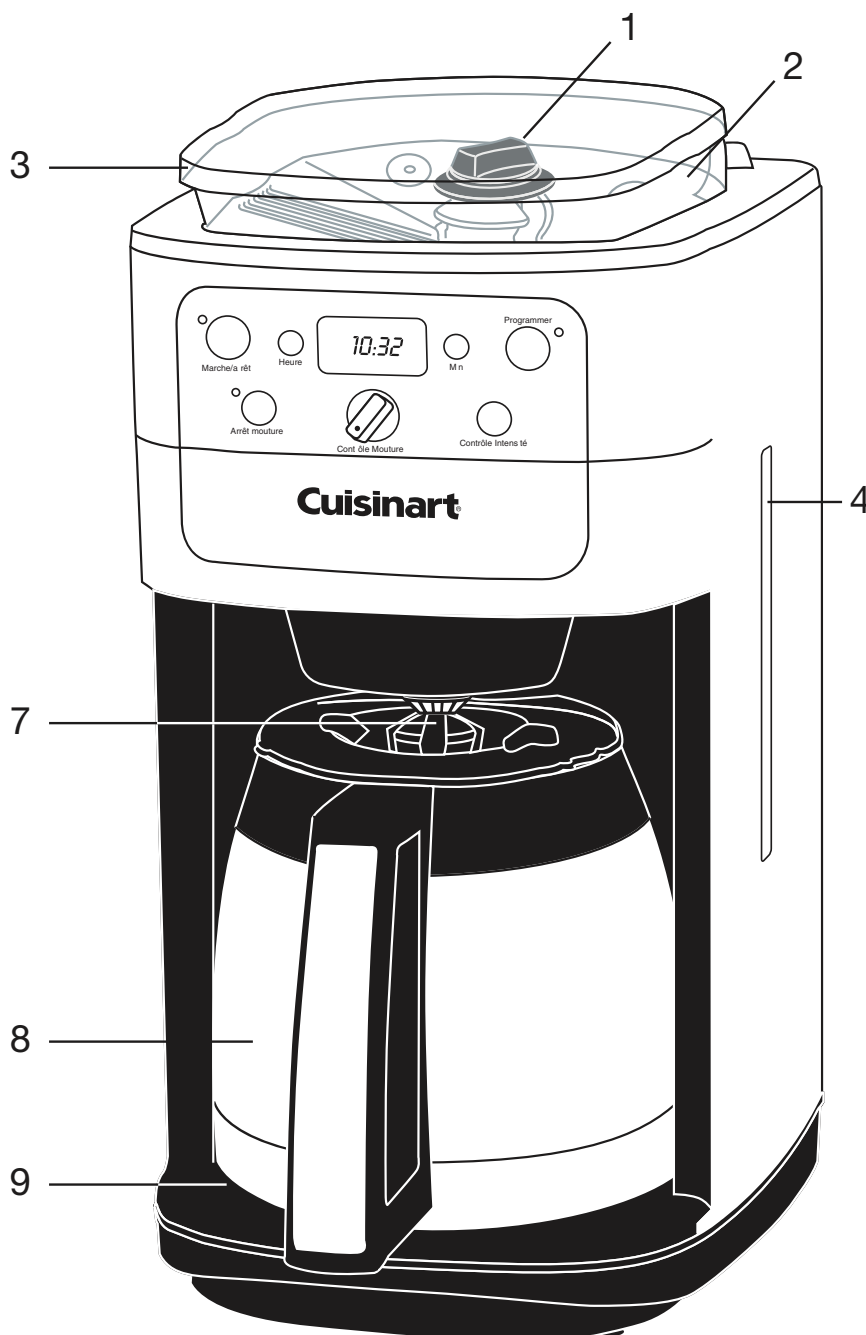
Nous suggérons d'utiliser 1 mesure à café rase de café moulu par tasse. Ajustez la quantité selon votre goût.

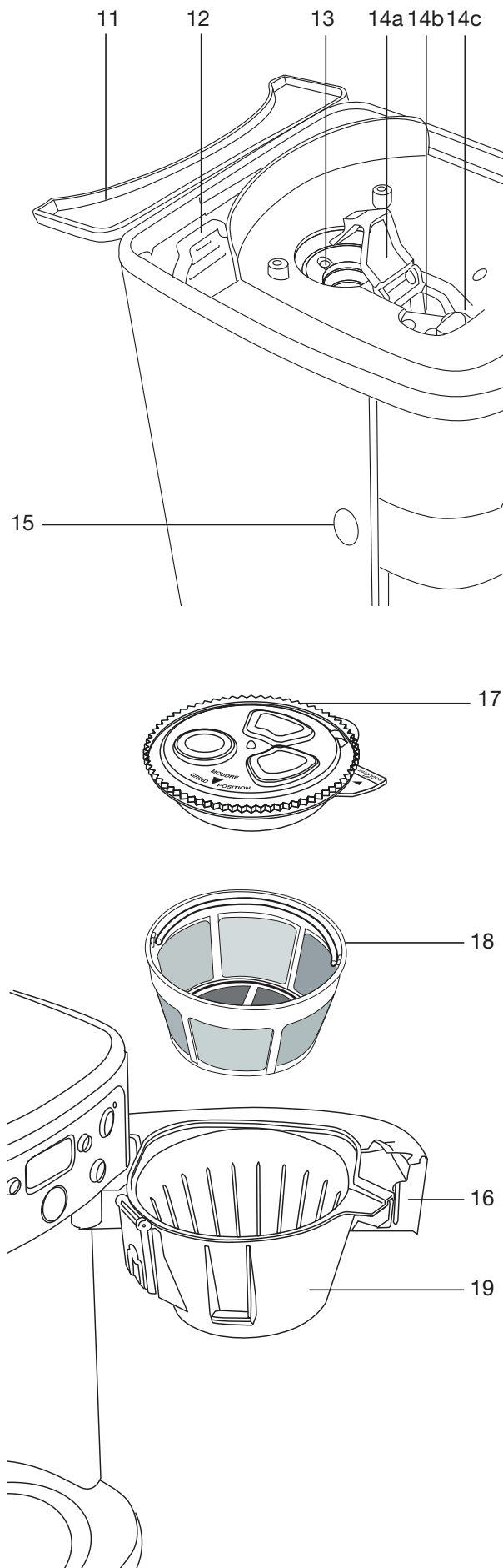
**REMARQUE :** La capacité maximum de café moulu est de 16 mesures à café rases, à l'aide d'un filtre en papier ou d'un filtre permanent. Le fait de dépasser cette quantité peut entraîner un débordement.

# CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Bouton de dégagement de la trémie.**  
Permet de fixer la trémie dans l'appareil.
- 2. Trémie**  
Peut être retirée de l'appareil afin de faciliter le remplissage et/ou le nettoyage.  
Un système de blocage sécuritaire empêche le fonctionnement de l'appareil si la trémie n'est pas en place.
- 3. Couvercle de la trémie.**  
Préserve la fraîcheur des grains de café en empêchant la lumière, l'humidité et l'air d'entrer
- 4. Réservoir d'eau (non montré) avec fenêtre de niveau d'eau**
- 5. Pomme de douche (non montrée).**  
Distribue l'eau de façon égale sur le café.
- 6. Panneau de commande** (voir dessin détaillé à la page 8). Interrupteur. Marche/arrêt / réglage de l'heure et des minutes / horloge / réglage de programmation / dispositif de désactivation du moulin / cadran de réglage du moulin / réglage de l'intensité du café.
- 7. Brew Pause<sup>MC</sup>**  
Stoppe le débit du café provenant du panier lorsque la carafe est retirée de la plaque, de sorte que l'on puisse verser une tasse de café durant le processus d'infusion.
- 8. Carafe thermique avec couvercle « mains libres »**  
Le café est versé par un couvercle unique qui empêche l'air de pénétrer et qui préserve la saveur. Pas besoin de tourner ni d'ajuster le couvercle.  
Carafe thermique de 12 tasses (1,8 L) en acier inoxydable à double paroi, avec bec verseur antigouttes et poignée ergonomique.

- 9. Plaque-réchaud**  
Résiste aux égratignures grâce à un enduit antiadhésif.
- 10. Espace de rangement du cordon d'alimentation** (non montré).
- 11. Water Reservoir Cover**  
Couvercle du réservoir d'eau Se soulève pour faciliter le nettoyage
- 12. Filtre à eau à charbon (non montré) et porte-filtre**  
(voir une illustration du filtre à la page 9). Le filtre à eau à charbon élimine le chlore, les mauvais goûts et odeurs de l'eau du robinet.





### 13. « Moulin aplatisseur de grains »

### 14. Dispositif de canal à café.

#### a. Couvercle du canal.

Se relève afin de nettoyer la glissière à café.

**REMARQUE :** le couvercle doit être en position levée de la glissière à café

#### b. Glissière à café

#### c. Levier de la glissière à café

Pour faciliter le nettoyage

### 15. Bouton de dégagement de la porte du panier-filtre.

### 16. Porte du panier-filtre.

Un système de blocage sécuritaire empêche le fonctionnement de l'appareil si la porte du panier-filtre n'est pas fermée avant l'infusion. (Un clic se fait entendre lorsque la porte est fermée de façon appropriée.)

### 17. Couvercle du panier-filtre

Avant de moulin les grains de café, les flèches GRIND doivent être alignées.

Afin de retirer le couvercle, soulever à l'endroit indiqué par la flèche LIFT.

**REMARQUE :** Après l'infusion du café, on doit faire attention car le couvercle est chaud.

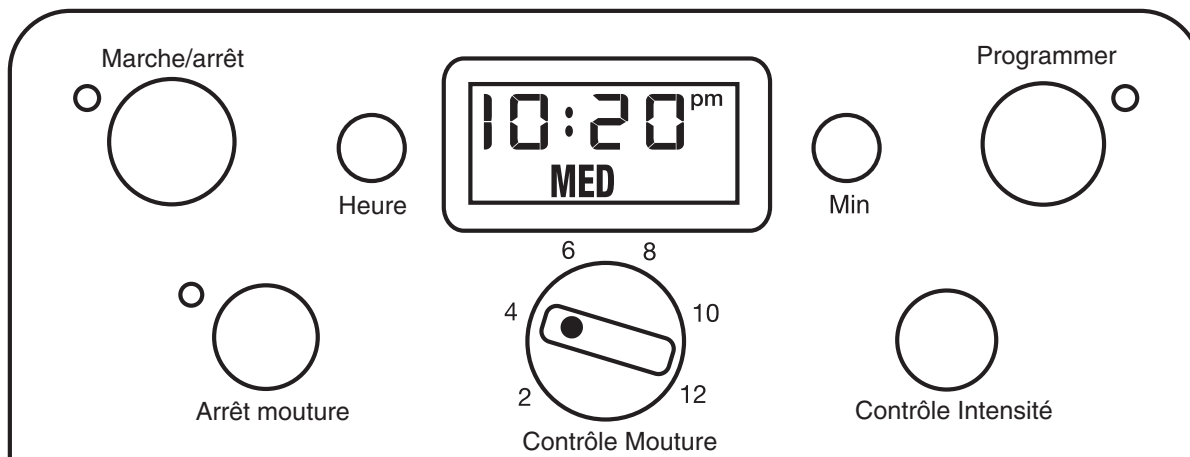
Un système de blocage sécuritaire empêche le fonctionnement de l'appareil si le couvercle du panier-filtre n'est pas en place.

### 18. Filtre commercial Cuisinart de ton or

Une remarque au sujet des filtres : lors de l'usage d'un filtre permanent, on doit assurer que la poignée est placée sur le devant de l'unité. Sinon, la poignée peut nuire au débit du café dans le panier-filtre. L'usage du filtre permanent de ton or permet à une certaine quantité de mouture de café de tomber dans la carafe.

### 19. Panier-filtre.

Contient notre filtre permanent commercial, ou un filtre en papier n° 4. Amovible pour faciliter le nettoyage. Un système de blocage sécuritaire empêche le fonctionnement de l'appareil si la porte du panier-filtre n'est pas fermée avant l'infusion.



## PANNEAU DE COMMANDE

1. **Bouton marche/arrêt avec voyant DEL** et son audible (non montré) : La cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> est munie d'un son audible qui se fait entendre 5 fois lorsque le cycle d'infusion du café est terminé (le café peut continuer à couler du filtre pendant plusieurs secondes). L'appareil s'arrête automatiquement.
2. **Boutons pour l'heure et les minutes.** Appuyer et retenir le bouton de l'heure ou des minutes pendant environ 2 secondes afin de régler l'heure.
3. **Horloge.** Affiche l'heure et la programmation réglée lorsqu'on appuie sur le bouton de programmation. Affiche le choix de l'intensité du café (DOUX, MOYEN OU FORT).
4. **Bouton de programmation avec voyant DEL.** Appuyer pour afficher ou régler la fonction AUTO ON.
5. **Bouton de désactivation du moulin à grains de café avec voyant DEL.** Sert à éteindre la fonction du moulin à grains de café lorsqu'on utilise du café prémoulu.
6. **Cadran de réglage du moulin à grains de café.** Tourner ce cadran afin de choisir la quantité désirée de grains de café à moudre.
7. **Bouton de réglage de l'intensité du café.** Appuyer afin de sélectionner l'intensité du café : doux, moyen ou fort. L'intensité choisie s'affichera sur l'écran de l'horloge.

## PROGRAMMATION DE LA CAFETIÈRE

### Réglage de l'horloge

Lorsque la cafetière est branchée, l'horloge affichera 12h00 jusqu'à ce que l'horloge soit réglée.

### Mode de réglage de l'heure

Afin de régler l'heure, appuyer sur le bouton de l'heure ou des minutes jusqu'à ce que l'horloge se mette à clignoter (environ 2 secondes). Ceci permet d'accéder au mode de réglage de l'heure et d'utiliser un bouton ou l'autre afin de sélectionner l'heure désirée. On peut appuyer sur les boutons afin de parcourir les chiffres, ou appuyer et relâcher les boutons afin d'afficher un chiffre à la fois. Lors du parcours des chiffres, les chiffres défilent lentement au début, pour ensuite défiler plus rapidement à raison d'environ trois chiffres par seconde. Lorsque le chiffre affiché se rapproche de l'heure désirée, relâcher le bouton et appuyer de façon répétée sur le bouton afin d'avancer un chiffre à la fois. On doit s'assurer que l'écran indique PM si on désire régler une heure PM.

### Sortie du mode de réglage de l'heure

On peut sortir du mode de réglage de l'heure de deux façons :

1. Appuyer sur n'importe quel bouton à part du bouton de l'heure ou des minutes. Ceci permet de sortir du mode de réglage de l'heure et active la fonction sélectionnée.
2. Ne rien faire. Si on n'appuie ni sur le bouton de l'heure, ni sur le bouton des minutes, pendant cinq secondes, cela permet de sortir du mode de réglage de l'heure.

### Réglage de l'heure programmée

Lorsqu'on appuie sur le bouton de programmation (Program Set), cela affiche l'heure d'activation automatique (AUTO ON) (l'heure par défaut est 12h00).



### Mode de réglage de l'heure programmée

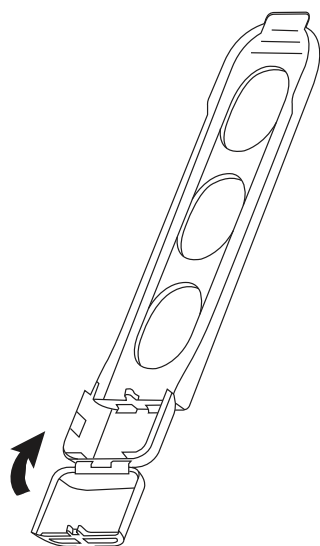
Appuyer sur le bouton de programmation (Program Set) pendant environ 2 secondes, jusqu'à ce que le voyant vert et l'écran DEL se mettent à clignoter. L'heure désirée peut être réglée en appuyant sur le bouton de l'heure et le bouton des minutes afin de parcourir les chiffres. En appuyant sur un des boutons, cela permet de parcourir les chiffres de façon continue, tout d'abord lentement, puis en accélérant au rythme d'environ trois chiffres par seconde. Lorsque le chiffre affiché se rapproche de l'heure désirée, relâcher le bouton et appuyer de façon répétée sur le bouton afin d'avancer un chiffre à la fois. La cafetière commencera à infuser à l'heure programmée. Le mode de programmation ne peut pas être activé pendant que la cafetière est dans le cycle d'infusion.

### Sortie du mode de réglage de l'heure programmée

On peut sortir du mode de réglage de l'heure programmée de trois façons :

1. Appuyer à nouveau sur le bouton de programmation. Ceci ramène la cafetière à l'étape précédente.
2. Appuyer sur n'importe quel autre bouton (à part du bouton de l'heure et du bouton des minutes). Cela permet de sortir du mode de réglage de l'heure programmée et de régler la fonction du bouton appuyé.
3. Ne rien faire. Si on n'appuie ni sur le bouton de l'heure, ni sur le bouton des minutes, pendant cinq secondes, cela permet de sortir du mode de réglage de l'heure programmée.

## COMMENT INSÉRER LE



## FILTRE À EAU

- a. Retirer le filtre du sac de polyéthylène et le faire tremper dans de l'eau froide du robinet pendant 15 minutes.
- b. Retirer le porte-filtre de la cafetière en le soulevant hors du réservoir avec le pouce et l'index.
- c. Saisir la tige d'une main. À l'aide du pouce de l'autre main, appuyer doucement vers le bas et tirer vers soi. Le compartiment s'ouvrira.
- d. Placer le filtre dans le porte-filtre et fermer le porte-filtre; un clic se fera entendre indiquant que le filtre est en place
- e. Tenir le filtre sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes pour le rincer. Placer les ouvertures latérales directement sous le jet d'eau.
- f. Laisser le filtre s'égoutter complètement.
- g. Replacer le porte-filtre dans la section du réservoir, en le poussant jusqu'au fond de l'unité, le long de la paroi du réservoir.

**REMARQUE :** On doit faire attention lorsqu'on insère le filtre à charbon. Si le filtre est mal placé dans le porte-filtre, il peut se déchirer.

**REMARQUE :** nous recommandons de changer le filtre à eau tous les 60 jours ou 60 usages, ou plus souvent si l'eau est dure.

Les filtres de remplacement sont disponibles en magasin, en communiquant avec notre service à la clientèle ou par le biais du site Web de Cuisinart.

## COMMENT INFUSER DU CAFÉ À PARTIR DE GRAINS ENTIERS

Avant d'infuser le premier pot de café dans votre nouvelle cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> de Cuisinart, nous vous recommandons de faire fonctionner la cafetière une fois, en utilisant seulement de l'eau et un filtre en papier. Ceci permet de retirer la poussière et les résidus qui sont demeurés dans le système lors du processus de fabrication. Remarque : laissez le moulin fonctionner sans grains de café pendant ce processus.

### 1. Remplissez le réservoir d'eau

Ouvrez le couvercle du réservoir. Versez la quantité désirée d'eau dans le réservoir en vérifiant la fenêtre qui indique le niveau d'eau. Refermez le couvercle du réservoir.

---

Remarque : ne dépassez pas la ligne de 12 tasses car cela peut entraîner un débordement de la carafe.

## 2. Ajoutez les grains de café

Soulevez le couvercle de la trémie, en utilisant le renforcement de chaque côté. Remplissez la trémie de grains de café. Nous recommandons de garder la trémie au moins remplie à la moitié. Assurez-vous d'avoir une quantité suffisante de grains dans la trémie pour la quantité de café que vous désirez infuser (capacité maximum de ½ lb (250 g)). Un remplissage excessif peut entraîner un blocage du moulin.

Pour faciliter le remplissage, on peut retirer la trémie en tournant le bouton de dégagement de la trémie à la position de déblocage.

**Remarque :** Ne versez pas d'eau dans l'unité une fois que la trémie a été retirée. Si de l'eau pénètre dans le moteur du moulin, le moteur peut devenir endommagé et mal fonctionner.

Remplacez le couvercle de la trémie en place.

## 3. Verrouillage de la trémie

Si vous avez retiré la trémie de l'unité, assurez-vous que le bouton de dégagement de la trémie est placé dans la position de déblocage et remplacez la trémie dans l'unité.

Tournez le bouton dans la position de blocage.

Cet appareil est muni d'un système de blocage sécuritaire. L'appareil ne moulera pas des grains de café si la trémie n'est pas en place. Si vous tentez d'activer l'unité pour mouler des grains de café alors que la trémie n'est pas en place, l'appareil émettra un signal sonore continu jusqu'à ce que la partie manquante ait été remplacée.

Le processus d'infusion peut reprendre en appuyant sur le bouton de mise en marche. Le fait de reprendre le processus n'aura pas d'effet sur les résultats de l'infusion. Si vous avez déjà moulu des grains de café, appuyez sur le bouton de désactivation du moulin avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche.

## 4. Insertion du filtre

Ouvrez la porte du filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte du panier-filtre. Retirez le couvercle du panier-filtre et placez un filtre en papier n° 4 ou le filtre permanent commercial de Cuisinart dans le panier.

**Remarque :** Lorsque vous utilisez le filtre permanent, assurez-vous que la poignée est placée sur le devant de l'unité. Sinon, la poignée peut nuire au débit du café dans le panier-filtre.

L'usage du filtre permanent de ton or laissera passer un peu de mouture de café dans la carafe.

Lorsque vous utilisez un filtre en papier, assurez-vous que le filtre est entièrement ouvert et touche aux parois et au fond du panier.

Remplacez le couvercle sur le panier-filtre et refermez la porte du panier-filtre. (Un déclic se fera entendre, indiquant que la porte est bien fermée.)

L'appareil est muni d'un système de blocage sécuritaire qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle du panier-filtre ou le panier-filtre n'est pas en place, ou si la porte du panier-filtre n'est pas fermée. Si vous tentez d'activer l'appareil pendant que le compartiment du filtre n'est pas en place, l'appareil émettra un signal sonore jusqu'à ce que la pièce manquante soit remise en place.

## Avant d'infuser du café

Enlevez le couvercle de la carafe thermique en le tournant dans la direction de la flèche de déblocage. Préchauffez la carafe en la rinçant à l'eau chaude. CECI PERMET DE GARDER LE CAFÉ PLUS CHAUD.

Remplacez le couvercle sur la carafe. Afin de verrouiller le couvercle, tournez-le dans la direction de la flèche jusqu'à ce qu'il soit ajusté de façon hermétique sur la carafe et que la flèche soit alignée au centre du bec verseur. Ceci permet d'assurer que le couvercle est bien fermé et dans la bonne position pour infuser et verser.

Assurez-vous de replacer la carafe dans sa position sur la plaque-réchaud.

## 5. Infusion

### A. Mouture et infusion immédiates

1. Tournez le cadran de réglage du moulin à grains de café au nombre de tasses désirées. La cafetière moulera la quantité correspondante de grains de café. Lorsque vous sélectionnez de 2 à 4 tasses, l'appareil effectuera le processus de façon à extraire plus de saveur.
2. Appuyez sur le bouton de contrôle de l'intensité du café afin de sélectionner l'intensité désirée : DOUX, MOYEN ou FORT. L'intensité choisie sera affichée à l'écran.

3. Appuyez sur le bouton de mise en marche. Le voyant s'allumera et le processus débutera.

### **B. Infusion programmée**

Appuyez sur le bouton de programmation. Le voyant s'allumera et l'écran affichera l'heure programmée aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton. Lorsque vous relâchez le bouton, l'écran affiche à nouveau l'heure du jour. (Afin de programmer l'heure d'infusion, consultez les directives de programmation de la cafetière, à la page 8.)

1. Tournez le cadran de réglage du moulin à grains de café au nombre de tasses désirées. La cafetière moudra la quantité correspondante de grains de café. Lorsque vous sélectionnez de 2 à 4 tasses, l'appareil effectuera le processus de façon à extraire plus de saveur.
2. Appuyez sur le bouton de contrôle de l'intensité du café afin de sélectionner l'intensité désirée : DOUX, MOYEN ou FORT. L'intensité choisie sera affichée à l'écran.
3. La cafetière commencera le processus d'infusion à l'heure programmée.

### **6. Durant et après l'infusion**

La fonction Brew Pause<sup>MC</sup> vous permet de retirer la carafe de la plaque-réchaud durant le cycle d'infusion. Le cycle d'infusion ne s'arrête pas durant cette période, seulement le débit du café provenant du panier. Ne retirez pas la carafe pour une période de plus de 20 secondes, sinon le café peut déborder du panier. Bien que cette cafetière offre cette option, nous ne recommandons pas de verser du café avant la fin du cycle d'infusion, car le café infusé au début du cycle a une saveur très différente du café infusé à la fin du cycle. Le fait de retirer une tasse au cours du cycle d'infusion a pour effet d'altérer la saveur du produit fini.

Une fois le cycle d'infusion terminé, cinq signaux sonores se feront entendre. Le café continuera alors de couler du filtre pendant quelques secondes. Après l'infusion, l'appareil s'éteint automatiquement. La carafe thermique conservera le café chaud pendant des heures.

Faites attention, car le fond de la carafe demeure chaud au toucher pendant plusieurs minutes après l'infusion.

## **COMMENT INFUSER DU CAFÉ À PARTIR DE GRAINS PRÉMOULUS**

Avant d'infuser le premier pot de café dans votre nouvelle cafetière thermique entièrement automatique Burr Grind & Brew<sup>MC</sup> de Cuisinart<sup>MC</sup>, nous vous recommandons de faire fonctionner la cafetière une fois, en utilisant seulement de l'eau et un filtre en papier. Ceci permet de retirer la poussière et les résidus qui sont demeurés dans le système lors du processus de fabrication.

### **1. Remplissez le réservoir d'eau**

Ouvrez le couvercle du réservoir. Versez la quantité désirée d'eau dans le réservoir en vérifiant la fenêtre qui indique le niveau d'eau. Refermez le couvercle du réservoir. Remarque : ne dépassez pas la ligne de 12 tasses car cela peut entraîner un débordement de la carafe.

### **2. Ajoutez le café prémoulu**

- a. Ouvrez la porte du filtre. Ajoutez le café prémoulu dans le filtre permanent ou un filtre en papier n° 4. Nous suggérons d'utiliser 1 mesure à café rase de café moulu par tasse. Ajustez la quantité selon votre goût.
- b. Remettez le panier-filtre en place. Fermez la porte du filtre.

**REMARQUE :** La capacité maximum de café prémoulu est de 16 mesures à café rases, dans un filtre permanent ou un filtre en papier. Le fait de dépasser cette quantité peut entraîner un débordement du café si les grains sont moulus trop finement.

### **3. Infusion**

#### **A. Mouture et infusion immédiates**

1. Appuyez sur le bouton de désactivation du moulin à grains de café. Lorsque cette fonction est activée, un voyant ambre s'allume.
2. Appuyez sur le bouton de mise en marche. Le voyant s'allume et le processus débute

#### **B. Infusion programmée**

Appuyez sur le bouton de programmation. Le voyant s'allumera et l'écran affichera l'heure programmée aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton. Lorsque vous relâchez le bouton, l'écran affiche à nouveau l'heure du jour. (Afin de programmer l'heure d'infusion, consultez les directives de programmation de la cafetière, à la page 8.)

---

1. Appuyez sur le bouton de désactivation du moulin à grains de café. Lorsque cette fonction est activée, un voyant ambre s'allume.

2. La cafetière commencera à infuser à l'heure programmée.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la cafetière, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.

Après chaque usage, ouvrez la porte du panier-filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte. Retirez le couvercle du panier-filtre, le panier-filtre et le filtre de ton or ou de papier. Jetez la mouture de café et le filtre de papier.

Le filtre, le panier-filtre et le couvercle du panier-filtre peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et rincés à fond, ou placés sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Assurez-vous d'ouvrir la trappe à café et de nettoyer la mouture de café accumulée. Asséchez toutes les pièces de l'appareil après chaque usage.

Retirez la carafe de la plaque-réchaud et jetez tout restant de café. La carafe et son couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et rincés à fond.

Nous suggérons de nettoyer la trémie, la glissière à café et le moulin à grains de café régulièrement.

Pour nettoyer la trémie, retirez le contenant et le couvercle de la trémie en tournant le bouton de dégagement du contenant de la trémie à la position de déblocage. Jetez tout restant de grains de café.

Le contenant de la trémie et son couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et rincés à fond, ou placés sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Asséchez toutes les pièces après chaque usage.

**REMARQUE :** Ne versez pas d'eau dans l'unité une fois que la trémie a été retirée. Si de l'eau pénètre dans le moteur du moulin, le moteur peut devenir endommagé et mal fonctionner.

Essuyez la section sous le contenant de la trémie avec un linge humide.

Le couvercle du canal à café peut être relevé pour faciliter le nettoyage de la glissière à café. Utilisez la brosse afin de retirer tout restant de café moulu. Brossez la mouture vers vous (lorsque vous vous tenez face à l'appareil) et tirez le levier de la glissière à café vers vous afin de faire glisser la mouture dans la glissière. Assurez-vous que le panier-filtre est en place.

**REMARQUE :** Si vous ne nettoyez pas la glissière à café de façon appropriée, cela peut entraîner une accumulation de mouture et un café au goût faible.

N'immergez jamais la base de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. Pour nettoyer la base, essuyez simplement avec un linge propre et humide, et asséchez avant de ranger. Essuyez la plaque-réchaud avec un linge propre et humide. N'utilisez jamais de matériaux ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer la plaque-réchaud. N'asséchez pas l'intérieur du réservoir d'eau avec un linge car il peut rester de la peluche.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

## DÉCALCIFICATION

La décalcification consiste à enlever les dépôts de calcium qui se forment avec le temps sur les parties métalliques de la cafetière.

Pour obtenir un meilleur rendement de votre cafetière, décalcifiez l'unité de base de temps à autre. La fréquence dépend de la dureté de votre eau du robinet et de la fréquence avec laquelle vous utilisez la cafetière.

Pour nettoyer la cafetière, remplissez le réservoir d'eau à capacité avec un mélange composé d'un tiers (1/3) de vinaigre blanc et de deux tiers (2/3) d'eau. Appuyez sur le bouton de désactivation du moulin à grains de café et allumez la cafetière en appuyant sur le bouton de mise en marche. Un cycle devrait suffire à nettoyer adéquatement la cafetière. Une fois le cycle complété, cinq signaux sonores se feront entendre et la cafetière s'éteindra. Répétez le processus, cette fois-ci avec de l'eau froide fraîche.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Signal sonore continu	La trémie n'est pas fixée en place (lors de l'infusion de grains de café entiers)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le bouton de dégagement du contenant de la trémie est placé dans la position de déblocage.</li> <li>• Placer le contenant de la trémie dans l'appareil.</li> <li>• Tourner le bouton dans la position de blocage.</li> <li>• Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt ou de programmation</li> </ul>
	La porte du filtre n'est pas fermée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que tous les éléments du compartiment du filtre sont en place.</li> <li>• Fermer la porte du filtre (un déclic se fait entendre lorsque la porte est bien fermée).</li> <li>• Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt ou de programmation.</li> </ul>
	Le panier-filtre n'est pas en place.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir la porte du filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte.</li> <li>• Accrocher le panier-filtre avec couvercle sur la porte.</li> <li>• Fermer la porte du filtre (un déclic se fait entendre lorsque la porte est bien fermée).</li> <li>• Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt ou de programmation.</li> </ul> <p>Ouvrir la porte du filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte.</p>
	Le couvercle du panier-filtre n'est pas en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir la porte du filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte.</li> <li>• Placer le couvercle sur le panier-filtre, en alignant les flèches.</li> <li>• Accrocher le panier-filtre avec couvercle sur la porte.</li> <li>• Fermer la porte du filtre (un déclic se fait entendre lorsque la porte est bien fermée).</li> <li>• Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt ou de programmation.</li> </ul>
	Le panier-filtre contient de la mouture de café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir la porte du filtre en appuyant sur le bouton de dégagement de la porte.</li> <li>• Retirer le panier-filtre avec couvercle.</li> <li>• Jeter la mouture de café.</li> <li>• Replacer le panier-filtre avec couvercle et fermer la porte.</li> <li>• Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt ou de programmation.</li> </ul>
Le café a un goût plus faible qu'à l'habitude	La glissière à café est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la trémie de l'appareil.</li> <li>• Soulever le couvercle du canal à café.</li> <li>• Nettoyer la glissière à café.</li> <li>• Replacer le couvercle du canal à café et la trémie.</li> <li>• La cafetière est de nouveau prête à infuser.</li> </ul>
	Quantité insuffisante de grains de café dans la trémie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer qu'il y a une quantité suffisante de grains de café dans la trémie pour la quantité de café désirée.</li> </ul>
	L'intensité du café sélectionnée est incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'intensité du café, affichée sur l'écran de la cafetière. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afin de modifier l'intensité du café, appuyer sur le bouton de contrôle de l'intensité.</li> </ul> </li> </ul>

---

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie. 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.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

**Numéro sans frais :** 1-800-472-7606

**Adresse :** Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle:** DGB-900BCC

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, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, 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](http://www.cuisinart.ca)**

---

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cuisinart® offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart<sup>MD</sup> offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie<sup>MD</sup>.

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

©2012 Cuisinart  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, ON L4H 0L2  
Consumer Call Centre E-mail:  
Centre d'appel des consommateurs  
Consumer\_Canada@Conair.com  
1-800-472-7606

Printed in China / Imprimé en Chine  
11CC128049

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

**U IB-7541-CAN-B**

---