

# Cuisinart®



**Coffee On Demand™**

**DCC-2000C 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 followed 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. **Always unplug from outlet when not in use and before cleaning.** Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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 Centre for examination, repair, or 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 surface.

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 controls to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not clean drip tray with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
14. **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.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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

---

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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

## NOTICE

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

Do not modify the plug in any way.

## 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 or not properly cleaning coffee grounds from the gold tone filter, or allowing coffee grounds to spill over the filter.

**Caution:** Never open the top cover 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 the top cover and checking the filter basket.

## IMPORTANT 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 take the side polyfoam inserts away.
5. Remove the polybag covering the coffeemaker.

We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.



---

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Unpacking Instructions .....	2
Introduction .....	3
The Quest for the Perfect Cup of Coffee .....	3
Features and Benefits .....	4-5
Control Panel .....	6
Programming Your Coffeemaker .....	7
Setting the Time .....	7
Programming the Auto On .....	7
Programming the Variable Auto Off .....	7
Making Coffee .....	7
Inserting the Water Filter .....	8
Cleaning and Maintenance .....	9
Warranty .....	9

## INTRODUCTION

Cuisinart keeps making life easier! Your Coffee on Demand™ Coffeemaker eliminates the carafe, so all you or your guests have to do for a cup of fresh, hot, flavourful coffee is press a lever. A double-wall reservoir keeps up to 12 cups (1.8 L) of coffee hot, and Cuisinart's easy-to-read Coffee Gauge™ lets you know how many cups are left. Get ready to enjoy pure coffee flavour, cup after cup, with Cuisinart.

## THE QUEST FOR THE PERFECT CUP OF COFFEE

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

### Element 1: Water

Coffee is 98% water. Often overlooked, the quality of the water is as important as the quality of the coffee. A good rule of thumb is that if your water doesn't taste good from the tap, it won't taste any better in your coffee. That's why Cuisinart has added a water filter to the Coffee On Demand™ Coffeemaker. The charcoal water filter removes chlorine, bad tastes and odours, for the purest cup of coffee every time.

### Element 2: Coffee

While the bulk of the liquid is water, all of the flavour should be from the coffee. To achieve the same great quality cup of coffee you receive at a coffee bar, you need to use the same quality beans. If you choose to grind your own beans, buy the beans fresh and whole, only about a two-week supply at a time for maximum freshness. Once the coffee bean is broken, its flavour degrades very quickly. If it is not practical to buy small supplies, we recommend you separate larger amounts of beans into one- or two-week portions immediately after purchasing, and freeze them in airtight containers. The best way to maximize freshness is to minimize exposure to air, light and moisture. So, once removed from the freezer, beans should be maintained in a sealed container at room temperature, since damaging condensation occurs every time the beans are removed from the freezer or refrigerator. Note that some coffee experts advise against freezing dark-roast beans because this can cause the oils to coagulate, while other experts disagree. We suggest you experiment and decide for yourself.

### Element 3: Grind

The grind is critical for proper flavour extraction. If the grind is too fine, overextraction and bitterness will result. Too fine a grind may also clog your filter. If grind is too coarse, the water will pass through too quickly and the desired flavours will not be extracted. We recommend a medium-fine grind.

### Element 4: Proportion

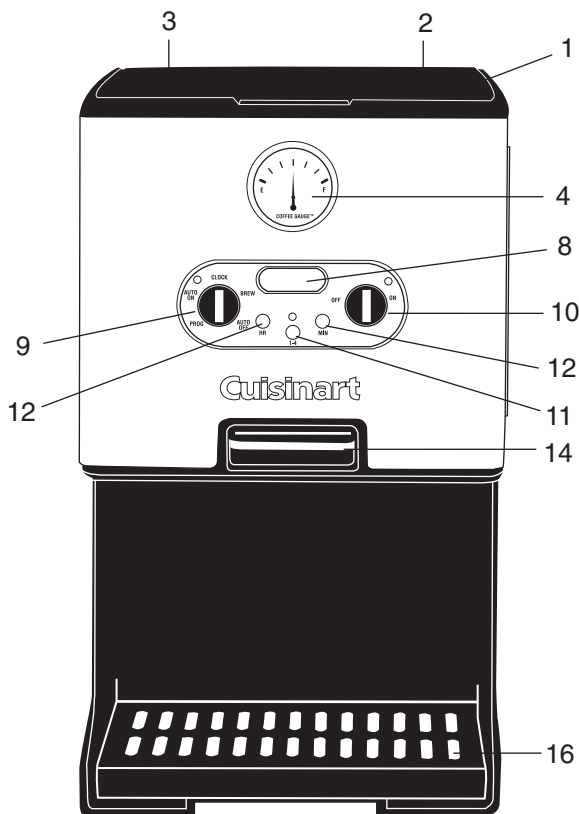
The cups on the Cuisinart® coffeemaker are 5 ounces (145 g). Add the amount of ground coffee that corresponds to the number of cups being brewed. Many coffee bars and the Specialty Coffee Association of America recommend adding 2 rounded tablespoons (30 ml) of coffee per 6 ounces (170 g) of water. Some coffee manufacturers recommend using one tablespoon (15 ml) per cup. We recommend using 1 tablespoon (15 ml) of ground coffee per cup, but use more or less to suit your taste.

**NOTE: The maximum capacity for ground coffee is 15 tablespoons (450 ml) for this 12-cup (1.8 L) coffeemaker. Exceeding these amounts may cause overflow if the coffee is too finely ground.**

# FEATURES AND BENEFITS

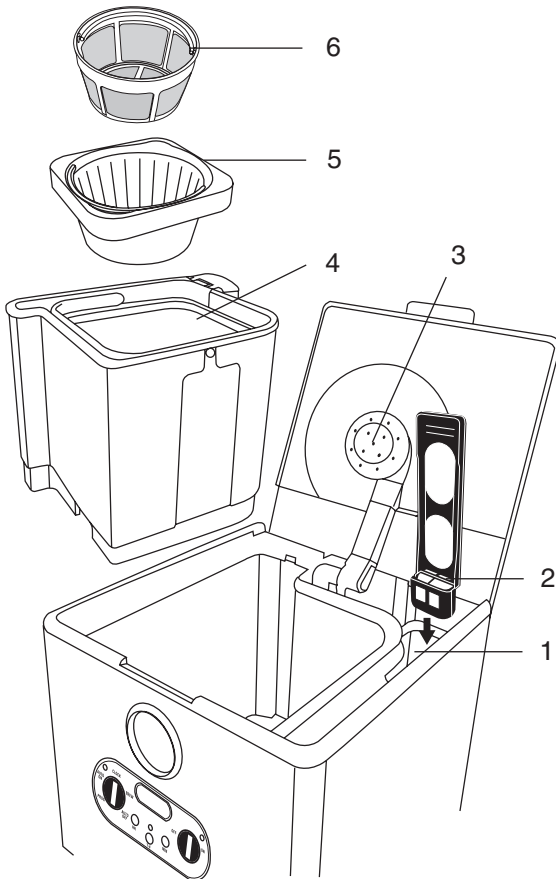
- 1. Reservoir Cover**  
Flips back for easy filling.
- 2. Water Reservoir**  
(see detailed drawing)
- 3. Coffee Reservoir**  
(see detailed drawing)
- 4. Coffee Gauge™**  
For determining amount of brewed coffee remaining in unit.
- 5. Showerhead (see detailed drawing)**  
Distributes water evenly over coffee, reducing temperature loss as water passes through grounds.
- 6. Charcoal Water Filter (see detailed drawing)**  
Charcoal water filter eliminates chlorine, bad tastes and odours from tap water.
- 7. Filter Basket (see detailed drawing)**  
Holds a #4 paper filter or a permanent filter.
- 8. LCD Digital Clock**  
Displays time of day and set time for automatic functions.
- 9. Function Knob**  
Used to initiate programming of automatic functions – Auto On, Auto Off, Program, Clock, and Brew.
- 10. ON/OFF Knob**  
Used to turn your coffeemaker on and off and programming your delayed brew.
- 11. 1-4 Cup Setting**  
For brewing smaller pots of coffee. It provides 'double' heating of the water, so it is piping hot.

- 12. Hour and Minute Buttons**  
Used to set time of day and set time for automatic functions.
- 13. Power Loss Back-up System (not shown)**  
One-minute protection in case power fails, breaker trips or unit is unplugged.
- 14. Dispensing Lever**  
For dispensing coffee into mug.
- 15. Ready Tone (not shown)**  
Signals the end of the brew cycle with five beeps.
- 16. Drip Tray**  
Removable tray with grate to remove any excess coffee that does not dispense into mug.



---

## FEATURES AND BENEFITS



### 1. Water Reservoir

### 2. Charcoal Water Filter

Charcoal water filter eliminates chlorine, bad tastes and odours from tap water.

### 3. Showerhead

### 4. Coffee Reservoir

Removable double-wall reservoir keeps up to 12 cups (1.8 L) of coffee hot for hours

### 5. Filter Basket

Holds our commercial style permanent filter or paper filter.

**NOTE: FILTER BASKET HOLDER MUST BE IN PLACE FOR UNIT TO OPERATE CORRECTLY.**

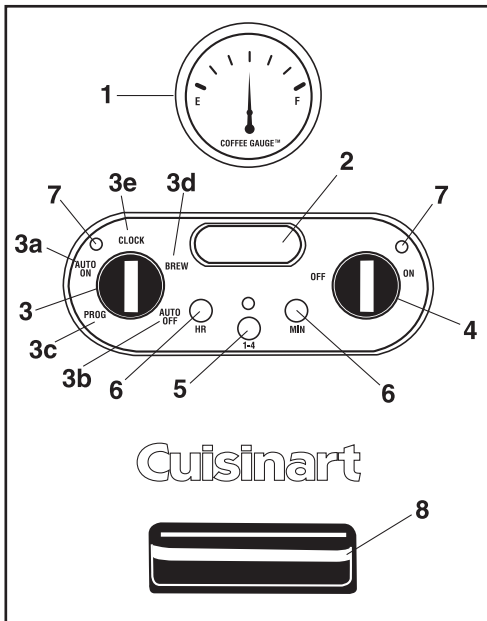
Removable for easy cleaning.

### 6. Gold Tone Cuisinart Commercial Style Filter

**A note about filters:** When using our permanent filter, be sure that the handle is positioned toward the front of the unit. If you do not, the handle may interfere with the flow of coffee into the filter basket.

**Also note, using our permanent gold-tone filter will allow some fine coffee grounds to fall into the coffee carafe. This will appear as sediment in the carafe.**

# CONTROL PANEL



## 1. Coffee Gauge™

For determining amount of brewed coffee remaining in unit.

## 2. Clock Display

Displays time of day and auto on and off times.

## 3. Function Knob

For setting time of day, and auto on and auto off times.

### a. Auto On

The Auto On feature is used to program the start time of the brew cycle. The auto on time can be set for any time, day or night. The “PM” indicator is displayed on the LCD for nighttime program times.

### b. Auto Off

The Auto Off feature is used to shut off the coffeemaker at a preset time, anywhere from 0 to 4 hours.

## c. Program Set

The Program Set function is used to set the time for the Auto On function.

## d. Brew

The Brew function is used to start the brew cycle directly.

## e. Clock Set

Used to program the time of day.

## f. Audible Tone (not shown)

The Coffee on Demand™ Coffeemaker is equipped with an audible tone which will sound 5 times when the coffee has completed brewing.

## 4. On/Off Knob

Used to turn your coffeemaker on and off and for programming your delayed brew.

## 5. 1-4 Cup Setting Amounts

For brewing smaller pots of coffee – it provides ‘double’ heating of the water, so coffee is piping hot.

## 6. Hour and Minute Buttons

For use in setting hour and minute for time of day, auto on time, and auto off time.

## 7. On and Auto On Indicator Lights

## 8. Dispensing Lever

For dispensing coffee into mug.

---

# PROGRAMMING YOUR COFFEEMAKER

## TO BREW COFFEE

1. Turn the function knob to “Brew.”
2. Turn the On/Off knob to “On” and release. The red “On” indicator light will illuminate and brew cycle will begin.

## TO TURN THE COFFEEMAKER OFF

Simply turn the On/Off function knob to “Off” and release.

**NOTE:** To program the coffeemaker to shut off automatically, see **To program the Variable Auto Off** instructions below.

## PROGRAMMING YOUR COFFEEMAKER FOR DELAYED BREW TIME

### To set the time:

1. Turn the function knob to “Clock”.
  - a. **Set Hour:** Press and hold the “Hour” button to scroll through numbers quickly. When number displayed approaches the desired setting, press and release (pulse) the button to advance one digit at a time. After setting the correct hour, the default will be the last time set unless power is shut off.

**NOTE:** When the number count passes 12, the PM light will be displayed on the LCD.

- b. **Set Minutes:** Press and hold the “Minute” button to scroll through numbers quickly. When number displayed approaches the desired setting, press and release (pulse) the button to advance one digit at a time. After setting the correct minute, the default will be the last time set unless power is shut off. To finish setting time, turn the FUNCTION KNOB to any other setting or simply wait until the numerals stop blinking.

### To program the Auto On (brew start time)

1. Turn the function knob to “Prog.”
2. Set the time you want coffee to begin brewing by using the minute and hour push-buttons. Follow the same instructions you used to set the time of day, in the **To set the time** section above.

3. Turn the function knob to “Auto On.” LCD will display the current time.
4. Turn the On/Off knob to “On” and release. The green indicator light will come on to remind you that the programming function is in use. At the programmed time, the red indicator will come on as well, indicating that the brew cycle is starting. Both lights will go off when keep warm cycle ends.

**NOTE:** To reactivate the auto-on feature to start brew cycle at the same time another day, simply turn the On/Off function knob to “On” and release. The green “auto-on” light will illuminate.

### To program the Variable Auto Off:

1. Turn the function knob to “Auto Off.” Press and hold the “Hour” button for 2 seconds. The clock display will start blinking.
2. Program the coffeemaker to shut off from zero to four hours after brew cycle is finished by using the “Hour” and “Minute” buttons (see “To set the time”).

### 1 - 4 Cup Setting:

The 1- 4 cup setting button is used when you make small amounts of coffee. The 1-4 setting basically ‘double heats’ the water, making your smaller amount piping hot.

**To use:** When making a smaller amount, press the 1-4 button on the control panel after turning on the unit.

### Power Loss Back-up

One-minute protection in case a breaker trips, the unit is unplugged, or the power fails. It holds all programmed information, including time of day, auto on time and auto off time.

## MAKING COFFEE

Before you make the first batch of coffee in your new Cuisinart® Coffee On Demand™ Coffeemaker, we recommend operating the coffeemaker once using only water and a paper filter. This will remove any dust or residues that remain in the system from the manufacturing process.

### 1. Insert the Water Filter:

- a. Remove the filter from the polybag and soak in cold tap water for 15 minutes.
- b. Remove the water filter holder from



---

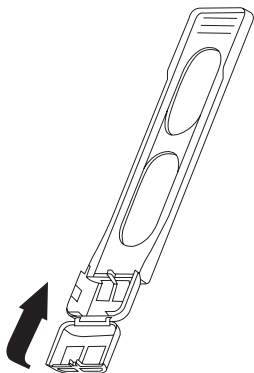
the coffeemaker by lifting it out of the reservoir area with your thumb and forefinger.

- c. Grasp stem in one hand. Using thumb of other hand, gently press down and pull toward you. Compartment will flip open.
- d. Place the filter in the holder and close the water filter holder; you will hear a snap indicating it is in place.

**NOTE:** Caution must be used when inserting the charcoal filter. Improper placement in the holder can cause tearing of the filter skin.

- e. Hold the filter under cold running tap water for 10 seconds to flush. You should place the hole openings in the side of the unit directly under the water stream.
- f. Allow the filter to drain completely.
- g. Replace the water filter holder in the reservoir area of the coffeemaker, pushing it all the way down to the base of the unit, along the reservoir wall.

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



Replacement water filters can be purchased in stores or by calling customer service or through the Cuisinart web site.

## 2. Fill the water reservoir:

When filling the coffeemaker with water, refer to the water window on the side of the unit and fill to the desired number of cups. Be sure to add a small amount of extra

water to account for the amount of water lost in wetting the grounds and lost as steam during the brewing process.

## 3. Add the ground coffee:

Remove the filter basket by grasping the handle and lifting straight up, and then place it on the countertop. Insert a #4 paper filter or permanent filter. Be sure that the 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 the desired amount of ground coffee, corresponding to the number of cups being brewed. Many coffee bars and the Specialty Coffee Association of America recommend adding 2 rounded tablespoons (30 ml) of coffee per 6 ounces (170 g) of water. Some coffee manufacturers recommend using 1 tablespoon (15 ml) per cup. We recommend using 1 tablespoon (15 ml) of ground coffee per cup, but use more or less to suit your taste.

**NOTE:** The maximum capacity for ground coffee is 15 tablespoons (450 ml) for this 12-cup (1.8 L) coffeemaker. Exceeding this amount may cause overflow if the coffee is too finely ground.

Replace the filter basket in the filter basket holder, making sure the coffee reservoir is in place. Flip the lid closed, and press firmly to be sure that it closes securely.

## 4. Power unit:

Plug the cord into an electrical outlet. Turn the function knob to brew, turn the On/Off knob to "On" and release. The red indicator light will turn on. Or, set the Auto On function and the green indicator will light.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always turn coffeemaker OFF and remove the plug from the electrical outlet before cleaning.

Lift up the reservoir cover. Remove and discard the filter and ground coffee.

### WARNING

**Caution: The reservoir contains hot coffee. Allow to cool before lifting.**

Remove the brew basket and coffee reservoir. These 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 and coffee reservoir have been removed. Wipe the area under the reservoir with a damp cloth.**

Remove drip tray and wash with warm soapy water and rinse thoroughly, or place in a dishwasher.

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

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

## DECALCIFICATION

Decalcification refers to removing the calcium deposits which over time on the metal parts of the coffeemaker.

For best performance from your coffeemaker, decalcify the base unit from time to time. The frequency depends upon the hardness of your tap water and how often you use the coffeemaker.

To clean, fill the water reservoir to capacity with a mixture of  $\frac{1}{2}$  white vinegar and  $\frac{2}{3}$  water. Turn the coffeemaker on by turning the ON/OFF knob. One cycle should be sufficient to adequately clean the coffeemaker. When

the cycle is completed and the five beeps sound, turn coffeemaker off. Repeat operation, this time using fresh cold water.

## WARRANTY LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on the Cuisinart® Coffee on Demand™ Coffeemaker

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Coffee on Demand™ Coffeemaker that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Coffee on Demand™ Coffeemaker will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. 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.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: DCC-2000C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number sometimes followed by a letter. Example, 40630K would designate year, month & day (2004, June 30th).

If your coffeemaker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

---

**Cuisinart Canada  
156 Parkshore Drive  
Brampton, Ont. L6T 5M1**

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® coffeemaker has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with the Cuisinart® coffeemaker authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

**BEFORE RETURNING YOUR CUISINART  
PRODUCT**

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

---

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers



Food  
Processors



Electric Skillet



Blenders



Cookware



Ice Cream  
Makers

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®.

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

©2005 Cuisinart

Cuisinart is a registered trademark of Cuisinart

156 Parkshore Drive, Brampton, ON L6T 5M1

Printed in China

05CC25063

©2005 Cuisinart®  
est une marque de commerce déposée de Cuisinart  
156 chemin Parkshore, Brampton, ON L6T 5M1  
Imprimé en Chine  
05CC25063

**www.cuisinart.ca**

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité pour vous faciliter la tâche dans la cuisine et pour vous aider à...savourez la bonne vie®.

Cafetières



Robots  
de cuisine



Poêle électrique



Mélangeurs



Batterie  
de cuisine®



Sorbetières



**Cuisinart®**  
SAVOR THE GOOD LIFE®

phoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

**Cuisinart Canada**

**156, chemin Parkshore**

**Brampton, Ont. L6T 5M1**

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi.

**REMARQUE :** Pour plus de protection et

assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus, égarés ou endommagés.

Voire Cafetière Cuisinart® a été fabriquée selon des normes strictes de qualité et a été conçue pour n'être utilisée qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

## **AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®**

**Important :** Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

devoirait suffire pour détarrer la cafetière. Quand vous entendez les cinq bips de fin de cycle, éteignez la cafetière et répétez l'opération, cette fois, avec de l'eau fraîche et froide.

## GARANTIE

### GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

## GARANTIE

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur la Cafetière isolante Coffee On Demand<sup>MC</sup> de Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'une Cafetière isolante Coffee On Demand<sup>MC</sup> de Cuisinart® achetée aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces. Nous garantissons la Cafetière isolante Coffee On Demand<sup>MC</sup> de Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale. Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi :

Modèle : DCC-2000C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres qui sont parfois suivis d'une lettre. Par exemple : 40630K, désigne l'année, le mois et le jour (2004, juin, 30).

Advenant que la Cafetière isolante Coffee On Demand<sup>MC</sup> de Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous la réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, la remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez télépho-

Éteignez toujours la cafetière et débranchez-la de la prise de courant avant de la nettoyer. Soulevez le couvercle du réservoir puis retirez et jetez le papier-filtre et le café.

## AVERTISSEMENT

**Mise en garde : Le réservoir contient du café chaud. Laissez-le refroidir avant de soulever le réservoir.**

Retirez la panier-filtre et le réservoir à café. Lavez-les dans une eau chaude savonneuse puis rincez-les bien, ou placez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez toutes les pièces après l'utilisation.

**Ne mettez pas d'eau dans la cafetière quand le panier-filtre et le réservoir à café sont enliés. Essayez l'intérieur avec un lingé humide.**

Enlevez le ramasse-gouttes et lavez-le dans une eau chaude savonneuse et rincez-le bien, ou mettez-le dans le lave-vaisselle.

N'utilisez pas de tampons à récurer ni de nettoyeurs puissants pour nettoyer les pièces de la cafetière.

Ne plongez pas la base dans l'eau ou un liquide. Pour la nettoyer, essuyez-la simplement avec un lingé humide et séchez-la avant de la ranger. Les traces de doigts et autres sur le boîtier en acier inoxydable peuvent se laver avec une eau savonneuse ou une solution nettoyante non abrasive. N'utilisez jamais une matière ou un nettoyeur abrasif pour nettoyer la plaque chauffante. N'asséchez pas l'intérieur du réservoir d'eau avec un lingé car la peluche pourrait y rester.

## DÉTARTRAGE

Par détarrage s'entend l'élimination des dépôts de calcium qui se forment avec le temps sur les pièces métalliques de la

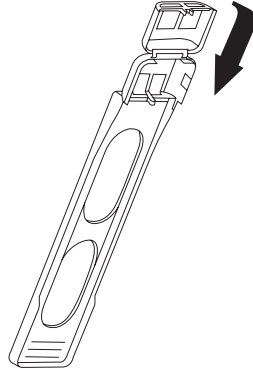
cafetière. Pour assurer le bon rendement de la cafetière, démarrez-en la base de temps à autre. La fréquence dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation que vous faites de la cafetière.

Pour ce faire, remplissez le réservoir à capacité avec une solution moitié vinaigre blanc, moitié eau. Mettez la cafetière en marche en tournant le bouton interrupteur. Un cycle

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1. Pose du filtre à eau :**
- Sortez le filtre du sac de plastique et laissez-le tremper dans de l'eau froide du robinet pendant 15 minutes.
  - Sortez le support du filtre à eau de la cafetière en le soulevant du réservoir avec le pouce et l'index.
  - Saisissez la tige d'une main et, avec le pouce de l'autre main, pressez et tirez vers vous pour ouvrir le logement.
- d. Placez le filtre dans le support et refermez le support. Un dé clic indiquera que le filtre est bien placé.
- REMARQUE :** Insérez le filtre à charbon avec soin. Mal le placer dans son support peut en déchirer l'enveloppe.
- Tenez le filtre sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes pour le rincer. Placez les ouvertures dans le côté, directement sous l'eau courante.
  - Laissez le filtre drainer complètement.
  - Remettez le support dans le réservoir de la cafetière, l'enfonçant complètement le long de la paroi du réservoir.

**REMARQUE :** Nous vous recommandons de changer le filtre à eau tous les 60 jours ou toutes les 60 utilisations, et plus souvent si l'eau est dure.



Vous pouvez acheter des filtres de rechange en magasin, en téléphonant au service après-vente ou en visitant le site Web de Cuisinart.

- 2. Remplissage du réservoir d'eau :**
- Quand vous remplissez la cafetière d'eau, observez le judas sur le côté de la cafetière et ajoutez la quantité d'eau pour le nombre de tasses voulu. Ajoutez un petit peu plus d'eau pour tenir compte de la perte par le mouillage de la mouture et l'évaporation pendant l'infusion.
- 3. Ajout du café moulu :**
- Sortez le filtre en le saisissant par sa poignée pour le soulever. Placez-le sur le comptoir, placez-y un papier-filtre n° 4 ou un filtre permanent. Assurez-vous que le papier-filtre est bien ouvert et enfoncé dans le panier. Plier et aplatir le joint du filtre pourra aider. Ajoutez la quantité nécessaire de café moulu, selon le nombre de tasses à infuser. Plusieurs établissements commerciaux ainsi que la Specialty Coffee Association ont America, recommandent 2 cuillers à soupe (30 ml) de café pour 6 onces (170 ml) d'eau. Certains fabricants de café recommandent une cuiller à soupe (15 ml) par tasse. Nous recommandons une cuiller à soupe (15 ml) de café par tasse – une quantité que vous pouvez ajuster à votre goût.
- REMARQUE :** La capacité maximale de café moulu est de 15 cuillers à soupe (225 ml) pour la cafetière de 12 tasses (1,8 L). Utiliser plus de café fera déborder le filtre si le café est moulu trop fin.
- Remettez le panier sur le porte-filtre, vous assurez que le réservoir à café soit en place. Refermez le couvercle et pressez-le fermement pour qu'il soit bien fermé.
- 4. Mise en marche de la cafetière :**
- Branchez le fil dans une prise de courant. Réglez le bouton de fonction en position d'infusion puis réglez le bouton interrupteur en position « On » et relâchez-le. Le témoin rouge s'allume. Encore, si vous réglez la fonction de mise en marche automatique, le témoin vert s'allumera.



## PROGRAMMATION DE LA CAFETIÈRE

### INFUSION DU CAFÉ

- Réglez le bouton de fonction sur « Brew ».
  - Réglez le bouton interrupteur sur « On » et relâchez-le. Le témoin rouge s'allume et l'infusion s'amorce.
- ARRÊT DE LA CAFETIÈRE
- Tournez simplement le bouton interrupteur sur « Off ».

**REMARQUE :** Pour programmer l'arrêt automatique, voyez **Programmation de l'arrêt automatique variable** ci-après.

### PROGRAMMATION DE LA MISE EN MARCHÉ RETARDÉE

#### Réglage de l'heure :

1. Tournez le bouton de fonction sur « Clock ».

- Heures :** Tenez la touche « Hour » enfoncée pour défilier rapidement à travers les heures. Quand le chiffre affiché approche l'heure courante, tapotez la touche pour avancer d'un chiffre à la fois. Une fois les heures réglées, l'heure automatique sera la dernière heure réglée à moins que le courant soit coupé.

**REMARQUE :** Quand le chiffre dépasse 12, le témoin PM s'allume à l'ACL.

- Minutes :** Tenez la touche « Minute »

vers les heures. Quand le chiffre affiché approche l'heure courante, tapotez la touche pour avancer d'un chiffre à la fois. Une fois les minutes réglées, l'heure automatique sera la dernière heure réglée à moins que le courant soit coupé. Pour terminer le réglage, réglez le bouton de fonction à une autre position ou attendez tout simplement que les chiffres cessent de clignoter.

### Programmation de la mise en marche automatique (heure d'infusion)

- Réglez le bouton de fonction sur « Prog ».
- Utilisez les touches d'heures et de minutes pour régler l'heure du début de l'infusion. Procédez comme pour le réglage de l'heure du jour, ci-haut.

## PRÉPARATION DU CAFÉ

**Appoint advenant une panne de courant**  
La cafetière possède une protection d'une minute advenant une panne de courant, la coupe du circuit ou le débrianchement de la cafetière. La fonction retient la programmation, y compris l'heure courante, l'heure de mise en marche automatique et l'heure d'arrêt.

**Utilisation :** Quand vous infusez une petite quantité de café, appuyez sur le bouton 1-4 sur le panneau de contrôle, après avoir mis la cafetière en marche.

**Réglage 1-4 tasses :**  
Le bouton 1-4 tasses s'utilise quand vous voulez infuser une petite quantité de café. Le réglage « double » le chauffage de l'eau pour garder le café bien chaud.

**Réglage 1-4 tasses :**  
L'infusion (voir « Réglage de l'heure ») pour programmer l'arrêt automatique de la cafetière entre zéro et quatre heures après mettre à clignoter.

1. Réglez le bouton de fonction sur « Auto Off ». Tenez la touche des heures enfoncée pendant 2 secondes. L'heure se mettra à clignoter.

#### automatique variable :

**Programmation de l'arrêt**  
Le témoin vert s'allumera.

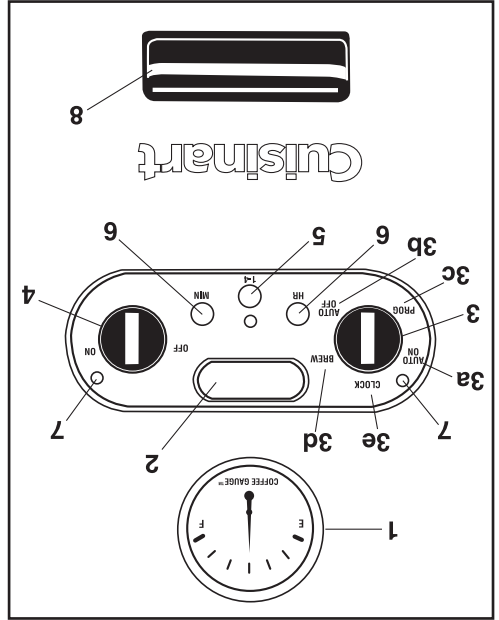
**REMARQUE :** Pour réactiver la mise en marche automatique pour infuser du café à la même heure un autre jour, réglez simplement le bouton interrupteur sur « On » et relâchez-le. Le témoin vert s'allumera.

4. Réglez le bouton interrupteur sur « On » et vous rappeler que la programmation est en circuit. À l'heure programmée, le témoin rouge s'allume aussi, indiquant le début de l'infusion. Les deux témoins s'éteignent une fois l'infusion terminée.

3. Réglez le bouton de fonction sur « Auto On ».

Avant de préparer la première tasse de café dans votre nouvelle cafetière Coffee On Command<sup>™</sup> Cuisinart®, nous vous recommandons de la faire fonctionner une fois avec seulement de l'eau et un papier-filtre. Ceci netoiera toute poussière ou résidu de fabrication.

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. Niveau Coffee Gauge<sup>MC</sup>

Indique combien de café infusé il reste dans la cafetière.

### 2. Écran de l'horloge

Donne l'heure du jour ainsi que les heures de marche et d'arrêt automatiques.

### 3. Bouton de fonction

Sert à régler l'heure du jour et les heures de marche et d'arrêt automatiques.

### a. Mise en marche automatique

Cette fonction sert à programmer l'heure du début d'infusion. La fonction se règle à toute heure du jour ou de la nuit.

L'indicateur « PM » apparaît quand l'heure est programmée entre midi et minuit.

### b. Arrêt automatique

Cette fonction sert à éteindre la cafetière à l'heure programmée; le délai peut être de 0 à 4 heures.

### c. Programmation

Cette fonction permet de régler l'heure de la mise en marche automatique.

### d. Infusion

Cette fonction permet d'amorcer l'infusion immédiatement.

### e. Réglage de l'horloge

Cette fonction programme la cafetière à l'heure courante.

### f. Tonalité sonore (non illustrée)

La cafetière Coffee On Demand<sup>MC</sup> est munie d'une tonalité sonore qui émet 5 bips quand l'infusion du café est terminée.

### 4. Bouton interrupteur

Il sert à allumer et éteindre la cafetière et à programmer l'infusion automatique.

### 5. Réglage 1-4 tasses

Pour infuser de plus petites quantités. Cette fonction chauffe l'eau deux fois plus pour garder le café bien chaud.

### 6. Touches d'heure et de minute

Ces touches servent au réglage de l'heure du jour, de l'heure de mise en marche automatique et de l'heure d'arrêt automatique.

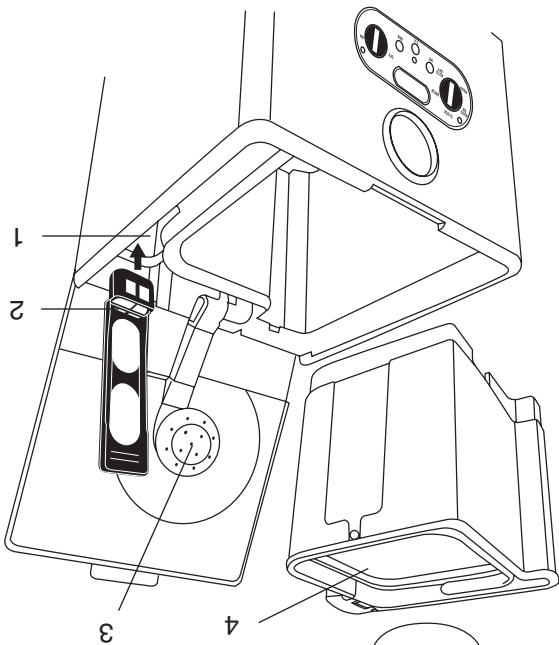
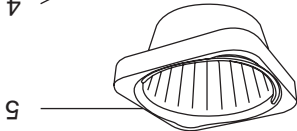
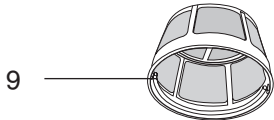
### 7. Témoins de marche et de mise en

### marche automatique

Il sert à faire couler le café dans votre tasse.

### 8. Levier de distribution

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



### 1. Réservoir d'eau

Le filtre au charbon élimine le chlore, le calcium, le mauvais goût et les mauvaises odeurs de l'eau du robinet.

### 3. Pomme de douche

Le réservoir amovible à double paroi peut garder 12 tasses (1,8 L) de café bien chaud pendant des heures

### 5. Panier-filtre

Accepte notre filtre permanent de style commercial ou un filtre en papier.

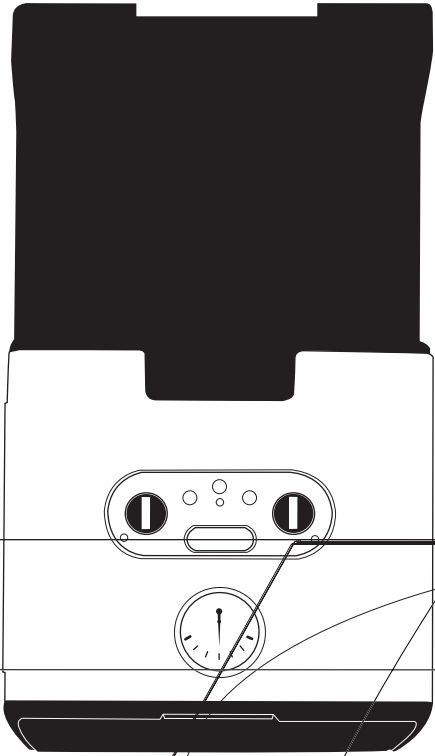
**REMARQUE : LE PANIER-FILTRE DOIT ÊTRE EN PLACE POUR QUE LA CAFETIÈRE FONCTIONNE CORRECTEMENT.**

S'enlève pour faciliter le nettoyage.

### 6. Filtre doré Cuisinat de style commercial

**Un mot sur les filtres :** Si vous utilisez notre filtre permanent, assurez-vous que sa poignée est placée vers l'avant de la cafetière. Autrement, elle pourra faire interférence à l'écoulement du café dans le panier-filtre.

**Notez aussi qu'utiliser le filtre doré permanent laissera passer la mouture fine qui prendra la forme d'un sédiment dans la tasse.**



# TABLE DES MATIÈRES

1	Consignes importantes
2	Directives de déballeage
3	Introduction
3	En quête de la tasse de
3	café parfaite
3	caractéristiques et avantages
4-5	Panneau de commande
6	Programme de la cafetière
7	Réglage de l'heure
7	Programmation de la mise en
7	marche automatique
7	Programme de l'arrêt
7	automatique variable
7	Préparation du café
7	Nettoyage et entretien
9	Garantie

1	Bien que la majorité du liquide soit de l'eau,
2	attendez pas à un café de la qualité de celui
3	que vous obtenez d'un établissement si vous
3	n'utilisez pas des graines ou des moutures de
3	la même qualité. Si vous choisissez de mouler
4-5	vous-même vos grandes de café, assurez-
6	vous qu'elles sont fraîches. Approvisionnement-
6	vous pour deux semaines environ et achetez
7	des graines entières. Une fois cassée, la
7	graine perd son arôme très vite. Aussi, le café
7	devrait être moulu juste avant de l'insérer. Si
7	acheter de petites quantités n'est pas pratique,
7	nous vous recommandons de diviser une
7	grande quantité en portions d'une ou de deux
7	semaines, immédiatement après l'achat, et
7	congelé-les dans des contenants hermé-
7	tiques. La meilleure façon d'extraire un arôme
8	maximal est de limiter l'exposition à l'air, à la
9	lumière et à l'humidité. Quand vous les sortez
9	du congélateur, gardez les graines dans un
9	contenant scellé, à température ambiante,
9	pour éviter qu'elles soient endommagées par
9	la condensation chaque fois que vous les
9	sortez du congélateur ou du réfrigérateur.
9	Notez que certains experts déconseillent con-
9	geler le café noir car ses huiles peuvent coag-
9	uler, d'autres encore ne sont pas d'accord.
9	Nous vous suggérons donc de faire vos pro-
9	pres essais et de juger vous-même.
9	<b>3<sup>e</sup> élément : la mouture</b>
9	La mouture est essentielle à l'extraction du bon
9	arôme. Une mouture trop fine donnera une
9	sur-extraction et un goût amer. Elle risque
9	aussi d'empêtrer le filtre. Une mouture trop
9	grossière laissera passer l'eau trop rapidement,
9	sans extraire l'arôme recherché. Nous recom-
9	mandons une mouture mi-fine.
9	<b>4<sup>e</sup> élément : les proportions</b>
9	Les tasses de la cafetière Cuisinart® sont de 5
9	onces (145 ml). Ajoutez la quantité de café
9	moulu voulue pour le nombre de tasses à
9	insérer. Plusieurs établissements commerciaux
9	ainsi que la Specialty Coffee Association of
9	America, recommandent 2 cuillères à soupe
9	(30 ml) de café pour 6 onces (170 ml)
9	d'eau. Certains fabricants de café recomman-
9	dent une cuillère à soupe (15 ml) par tasse.
9	Nous recommandons une cuillère à soupe (15
9	ml) de café par tasse — de quantité que vous pou-
9	vez ajuster à votre goût.
9	<b>REMARQUE : la capacité maximale de café</b>
9	<b>moulu est de 15 cuillères à soupe (225 ml)</b>
9	<b>pour la cafetière de 12 tasses (3 L). Utiliser</b>
9	<b>plus de café fera déborder le filtre si le café</b>
9	<b>est moulu trop fin.</b>

Il est généralement convenu qu'il existe quatre éléments constituant à une tasse parfaite :

**1<sup>er</sup> élément : l'eau.**

Le café se compose à 98 pour cent d'eau. Souvent ignoré, la qualité de l'eau est aussi importante que la qualité du café. Réglez généralement, si votre eau ne goûte pas bon à la sortie du robinet, elle ne goûtera pas mieux dans votre café. C'est pour cette raison que Cuisinart a ajouté un filtre à eau à sa cafetière Coffee On Demand<sup>MC</sup>. Le filtre au charbon élimine le chlore, le mauvais goût et les mauvaises odeurs, pour donner un café des plus purs à tout coup.

## EN QUÊTE DE LA TASSE DE CAFÉ PARFAITE

Cuisinart ne cesse de vous rendre la vie plus facile. La cafetière Coffee On Demand<sup>MC</sup> élimine la versosée. Tout ce que vous et vos invités avez à faire pour obtenir une tasse de café frais, savoureux et bien chaud, c'est d'actionner le levier. Le réservoir à double paroi garde jusqu'à 12 tasses de café au chaud, alors que le niveau Coffee Gauge<sup>MC</sup> facile à lire, indique combien de tasses il reste. Préparez-vous donc à savourer un café des plus purs, tasse après tasse, avec Cuisinart.

déborder du filtre.  
**Mise en garde :** N'ouvrez jamais le couvercle supérieur pendant l'infusion, même si aucune eau ne dégoutte du panier-filtre. Une eau ou un café bouilliant pourrait s'échapper du panier-filtre et vous blesser. Si aucune eau ou aucun café ne s'écoule du panier-filtre pendant l'infusion, déconnectez l'appareil et attendez 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle supérieur et de vérifier le panier-filtre.

## DIRECTIVES IMPOR- TANTES DE DÉBALLAGE

1. Déposez la boîte sur une grande surface plate et stable.
  2. Sortez le livret d'instructions et les autres documents.
  3. Placez la boîte de façon à ce que la cafetière soit dos contre la surface et faites glisser la cafetière hors de la boîte.
  4. Une fois la cafetière sortie, écartez la boîte et enlevez les deux blocs de mousse du dessus.
  5. Retirez la cafetière de son sac de plastique.
- Nous vous suggérons de conserver le matériel d'emballage advenant que vous ayez à retourner la cafetière dans le futur. Gardez tous les sacs de plastique hors de la portée des enfants.

## DIRECTIVES SPÉCIALES CONCERNANT LE FIL

L'appareil est fourni avec un fil court pour réduire le risque d'accrochage ou d'entrave que pourrait présenter un fil plus long.

Vous pouvez vous procurer un fil plus long et l'utiliser, mais avec soin.  
 Si vous utilisez une rallonge, l'intensité nominale indiquée sur la rallonge doit concorder ou être supérieure à celle de l'appareil. Un fil plus long doit aussi être disposé de façon à ce qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, où un enfant pourrait le tirer ou l'accrocher.

## AVIS

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, la fiche ne convient que d'une façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne convient toujours pas, consultez un maître-électricien. Ne modifiez jamais la fiche.

## AVIS CONCERNANT L'UTILISATION

Un colmatage ou un retoulement de l'eau ou du café dans le panier-filtre peut se produire dans l'une ou plusieurs des conditions suivantes : utiliser une mouture de café trop fine, utiliser deux papiers filtres ou plus, utiliser le filtre doré avec un papier filtre, mal nettoyer le filtre doré ou laisser le café moulu

**AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE (OU LE DOS) AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR CONFIER LA RÉPARATION À UNE PERSONNE QUALIFIÉE SEULEMENT**



**AVERTISSEMENT**  
 RISQUE D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE  
 NE PAS OUVRIR



# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation d'électroménagers demande la prise de précautions de base afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure :

## 1. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Utilisez des mouffes ou des manchons.

3. Pour éviter les chocs électriques, ne placez pas le fil, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou un liquide.

4. Une surveillance étroite doit être assurée si l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

5. **Débranchez-le toujours de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.** Laissez-le refroidir avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

6. N'utilisez pas l'appareil si le fil ou la fiche est endommagée, après un mauvais fonctionnement ou si l'appareil a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil au service après-vente Cuisinat le plus près où il sera inspecté, réparé ou ajusté au point de vue électrique ou mécanique.

7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Cuisinat peut causer des blessures.

8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

9. Ne laissez pas le fil pendre le long d'une



L'éclair avec pointe de flèche dans un triangle équilatéral avise l'utilisateur de la présence, dans le boîtier du produit, d'une « tension dangereuse » non isolée suffisamment élevée pour représenter un risque d'incendie ou de choc électrique.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral avise l'utilisateur de la présence d'instructions importantes d'utilisation et d'entretien, dans la documentation qui accompagne l'appareil.

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

# CONSERVEZ CES DIRECTIVES RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

14. **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NOUVREZ PAS LE PAN-NEAU DE LA BASE. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR, À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LA RÉPARATION À UN PERSONNEL QUALIFIÉ.**

11. Remplissez toujours le réservoir d'eau en premier puis branchez le fil dans la prise de courant. Pour le déconnecter, réglez toutes les commandes en position d'arrêt puis retirez la fiche de la prise de courant.
12. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
13. Ne nettoyez pas le ramasse-gouttes avec des nettoyeurs, des tampons à récure en laine d'acier ou avec des matières abrasives.
14. **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NOUVREZ PAS LE PAN-NEAU DE LA BASE. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR, À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LA RÉPARATION À UN PERSONNEL QUALIFIÉ.**
10. Ne le placez pas sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Remplissez toujours le réservoir d'eau en premier puis branchez le fil dans la prise de courant. Pour le déconnecter, réglez toutes les commandes en position d'arrêt puis retirez la fiche de la prise de courant.
12. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
13. Ne nettoyez pas le ramasse-gouttes avec des nettoyeurs, des tampons à récure en laine d'acier ou avec des matières abrasives.

table ou d'un comptoir, ni toucher une surface très chaude.

Afin que le produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours le livret d'instructions avant de l'utiliser.

Série DCC-2000C

Coffee On Demand<sup>MC</sup>



**Cuisinart<sup>®</sup>**