

## 20 CARTE DE GARANTIE

Pour faire une demande de garantie, veuillez envoyer un courriel électronique à support2@curtiscs.com ou appeler le 1-800-968-9853.

## 1 ans de garantie

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter du l'achat au consommateur. Pendant cette période, votre seurcours est la réparation ou le remplacement, à votre choix, du produit ou d'un composant si notre choix. Cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés au retour du produit. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit de valeur égale ou supérieure.

Avant l'envoi d'un produit de remplacement, le produit doit être rendu utilisable ou nous être renvoyé.

Cette garantie ne couvre pas les filtres, l'usure normale, les dommages utilisés résultant d'accidents, d'une altération, d'un usage abusif ou abusif, d'un acte de force majeure, ou d'un accident.

Cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés au retour du produit. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas pour une réclamation de garantie.

Cette garantie ne couvre pas si le produit est utilisé pour un usage autre que domestique ou si est amélioré ou transformé d'une autre manière.

Cette garantie ne couvre pas les dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par une violation de la garantie explicite ou implicite.

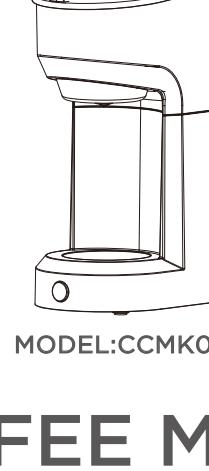
Toute responsabilité estimée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est limitée dans la mesure où la loi l'interdit, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques qui peuvent varier d'état en état ou province en province dans votre lieue résidence. Certains états ou provinces n'autorisant pas les limitations de garanties implicites ou de dommages spéciaux, accessoires ou indirects, les limitations ci-dessus peuvent ne pas vous concerner.

Pour un service plus rapide, trouvez le modèle, le type et les numéros de série sur votre appareil.

**CURTIS**

CURTIS INTERNATIONAL LTD  
7045 BECKETT DRIVE, UNIT 10  
MISSISSAUGA, ONTARIO L5S 2A3

**Culinary Chef™**



## COFFEE MAKER

Important Safeguards.....	1-2
Parts & Features.....	3
Setting Up Your Coffee Maker.....	4
Get Brewing.....	4-5
Tips & Tricks.....	5
Maintenance.....	6
Recipes.....	7-9
Limited Warranty.....	10

Culinary Chef™ is a pending or registered trademark of Curtis International Ltd

## RETRO SINGLE CUP COFFEE MAKER



120V 60Hz 700W

## RECETTES 19

## LATTE D'ÉPICES DE CITROUVE

## Ingrédients Instructions

- 3 oz de café infusé
- 1 tasse de lait 2%
- 1 cuillère à soupe de poudre de citrouille
- 1/4tsp d'extrait de vanille
- 1/4 cuillère à café de citrouille assaisonnement d'épices
- pincée de cannelle (optionnel)
- crème fouettée bio (optionnel)
- sauce au caramel (facultatif)

Préparez 3 à 4 oz de café moulu fort dans votre cafetière à unetasse.

À feu moyen, porter le lait à ébullition et ajouter la poudre de citrouille. Ajouter l'extrait de vanille et l'assaisonnement d'épices de citrouille. Remuez jusqu'à ce que vous atteignez le mélange bouillonné.

Prenez la tasse à café avec votre café déjà préparé et versez-y le lait chaude/ou à la citrouille. Vous pouvez ajouter un peu de lait en plus.

Complétez le tout avec une fine couche de sauce à la crème fouettée et caramel. Décorez d'une pincée de cannelle.

17

## RECETTES

Idees délicieuses et satisfaisantes pour un café de tous les jours

## 18 RECETTES

## CAFÉ GLACÉ À LA VANILLE SANS PRODUIT LAITIER

## Ingrédients Instructions

- 1 tasse (8 oz) brassée à la vanille
- Préparez votre café avec 1 tasse d'eau et 2 cuillères à soupe de café vanillemoulu.

Amande, noix de coco ou cacao

Une fois l'infusion terminée, plongez une cuillère de café dans le réfrigérateur et laissez-la refroidir pendant une demi-heure.

1 tasse de glace

Prenez un verre et remplissez-le d'eau de glace. Une fois le café refroidi, sortez-le du réfrigérateur et versez-le dans le verre avec les glaçons. Ajoutez-y le lait de préférence et mélangez.

## POT MASON CAPPUCCINO

## Ingrédients Instructions

- 6 oz de café infusé
- Préparez 1 tasse de café en utilisant 2 cuillères à soupe de café moulu (environ 2 oz).
- 1/2 tasse de lait entier
- 1/2 tasse d'eau chaude

Prénez un pot mason et remplissez-le à moitié avec du lait. Mettez un couvercle puis secouez le tout pendant une minute. Une fois secoué, retirez le couvercle et placez-le à l'intérieur avec du lait au micro-ondes pendant 30 secondes.

Une fois le lait chaud et mousseux, combinez-le avec votre café préparé et dégustez votre cappuccino.

## 16 ENTRETIEN

Afin de garder votre cafetière en état parfait, suivez les recommandations de nettoyage après chaque utilisation:

Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil, débranchez la cafetière et laissez-la refroidir complètement.

Assurez-vous de disposer du café usagé immédiatement après chaque utilisation. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide ou une éponge.

Lavez délicatement le filtre à café et le panier à café dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement. Assurez-vous de ne pas mouiller le fond de la cafetière.

Remarque: nettoyez régulièrement le filtre à café permanent pour éviter toute accumulation de résidus.

Ne séchez PAS l'intérieur du réservoir d'eau avec une serviette en papier, car il pourra entraîner des peluches. Utilisez une éponge.

Séchez soigneusement toutes les pièces. Conservez dans un endroit frais et sec. Si votre appareil nécessite une maintenance, confiez-le à un personnel qualifié. Utilisez du bicarbonate de soude ou un détergent doux pour nettoyer les taches sur la machine.



## 14 CONFIGURER VOTRE CAFETIÈRE

Nettoyez soigneusement votre cafetière une fois par semaine pour éviter l'utilisation.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et le ranger.

**AVERTISSEMENT:** La cafetière une fois nettoyée n'est PAS lavable à la lave-vaisselle.

**AVERTISSEMENT:** Toujours éteindre la cafetière lorsqu'elle n'est pas utilisée.

\* Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches et après chaque utilisation.

\* Après chaque utilisation, rincez l'appareil automatiquement.

\* Pour les instructions de fonctionnement de la cafetière, lisez toujours la documentation fournie.

\* Une fois que vous avez suivi l'infusion de la machine, allumez-la et attendez 5 minutes.

\* Il existe un dispositif de protection contre la surchauffe qui s'active pour prolonger la durée de vie de la machine.

\* Après chaque utilisation, une fois que l'appareil a refroidi, jetez le café utilisé du filtre à café.

\* Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.

\* Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.

\* Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.

\* Nous ne recommandons pas plus de 3 cuillères à soupe de café moulu.

## OBTENIR LA BREWING

**ATTENTION:** L'appareil contient de 6 à 14 oz d'eau. Ne remplissez pas excessivement le réservoir d'eau avec de l'eau ou le filtre à café avec du café.

**AVERTISSEMENT:** laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

\* Placez la cafetière sur une surface propre et stable.

\* Faites pivoter la pomme de douche vers la gauche, retirez le filtre à café du panier à café et ajoutez la quantité souhaitée de café moulu dans le filtre à café.

## 12 GARANTIES IMPORTANTES

- Lors de la mise en rebut de la cafetière une fois, ne la jetez pas avec les ordure ménagères; déposez-le plutôt dans un centre de recyclage de déchets électroniques.
- N'utilisez pas cet appareil pour des raisons de sécurité.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne doit pas être utilisée dans une prise polarisée.
- Après chaque utilisation, rincez l'appareil automatiquement.
- Pour les instructions de fonctionnement de la cafetière, lisez toujours la documentation fournie.
- Une fois que vous avez suivi l'infusion de la machine, allumez-la et attendez 5 minutes.
- Il existe un dispositif de protection contre la surchauffe qui s'active pour prolonger la durée de vie de la machine.
- Après chaque utilisation, une fois que l'appareil a refroidi, jetez le café utilisé du filtre à café.
- Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.
- Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.
- Ne remplissez pas excessivement l'appareil avec de l'eau car cela pourrait provoquer un débordement. Le panier d'infusion peut déborder et causer des dommages.
- Nous ne recommandons pas plus de 3 cuillères à soupe de café moulu.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## MACHINE À CAFÉ À TASSE UNIQUE

**RECIPIES**

## HOMEMADE PUMPKIN SPICE LATTE

## Ingredients Directions

- 3 oz brewed coffee Brew 3-4 oz of strong ground coffee in your One-Cup Coffee Maker.
- 1 cup 2% milk Over medium heat, bring the milk to a slight boil in a saucepan. Whisk in the pumpkin puree, vanilla extract and pumpkin spice seasoning. Stir as you wait for the mixture to boil.
- 1/4 tsp vanilla extract Take the coffee mug with your already brewed coffee and pour in the warmed pumpkin spiced milk. You may have a little extra milk.
- dash of cinnamon (optional) Top it off with a thin layer of whipped cream and a caramel sauce drizzle. Garnish with a sprinkle of cinnamon.
- organic whipped cream (optional)
- caramel sauce (optional)

**RECIPE**

## RECETTES

## RECETTES