

Sunbeam^{MD}



MODÈLE **BVSBECM160**

Notice d'emploi avec recettes

**Machine à espresso et à
cappuccino Sunbeam^{MD}**

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

www.sunbeam.ca

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout électroménager exige certaines précautions fondamentales pour réduire les risques d'incendies, de chocs électriques et de blessures, y compris les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation domestique.
3. NE touchez PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
4. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, quel qu'il soit.
5. L'emploi de cet appareil par des enfants est fortement déconseillé.
6. Réglez le bouton de commande à l'ARRÊT (OFF) et débranchez l'appareil à la prise de courant quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour monter ou démonter toute pièce et pour le nettoyer.
7. N'utilisez PAS un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le uniquement au centre de service agréé Sunbeam le plus proche, pour le faire examiner, réparer ou ajuster au besoin.
8. L'emploi d'accessoires n'étant pas expressément conseillés pour les produits SUNBEAM^{MD} peut se révéler dangereux ou entraîner des blessures.
9. NE vous servez PAS de cet appareil à l'air libre.
10. Veillez à ce que le cordon ne pende PAS et ne touche PAS de surface chaude.
11. NE placez PAS cet appareil sur ou à proximité de foyers de cuisson à gaz ou électriques chauds ; ne le mettez jamais dans un four chaud.
12. Réglez la commande à l'ARRÊT (OFF) et sortez la fiche de la prise pour le débrancher.
13. Utilisez UNIQUEMENT cet appareil aux fins auxquelles il est destiné.
14. Posez toujours la cafetière sur une surface dure, plane et d'aplomb afin de ne pas entraver la circulation de l'air sous l'appareil.
15. Serrez le bouchon du réservoir à fond avant de mettre la cafetière en marche.
16. N'ôtez le bouchon du réservoir ou le porte-filtre QU'APRÈS l'évacuation de la pression.

17. UTILISATION ET ENTRETIEN DE LA VERSEUSE

Spécialement conçue pour la cafetière à expresso et cappuccino Sunbeam^{MD}, cette verseuse en verre ne doit jamais être utilisée sur les foyers de cuisson des cuisinières ou dans les fours, Y COMPRIS LES FOURS À MICRO-ONDES.

Observez les instructions suivantes pour ne pas risquer de briser la verseuse :

1. Ne posez pas une verseuse chaude sur une surface mouillée ou froide.
2. Ne vous servez pas d'une verseuse en verre fêlée ou bien dotée d'une poignée qui est desserrée ou branlante.
3. N'employez pas de produits récurants, de tampons métalliques à récurer ou de produits abrasifs de ce genre pour nettoyer la verseuse en verre.
4. Évitez de cogner ou de rayer la verseuse et de la manipuler brusquement.

18. AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, n'enlevez pas les couvercles d'entretien. L'appareil ne contient pas de pièces que vous puissiez réparer. Confiez toujours les réparations au personnel autorisé. Ouvrir le couvercle du fond annule la garantie.

CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À L'UTILISATION DOMESTIQUE

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON

1. Cet appareil comprend un cordon court afin de ne pas risquer de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long.
2. Un cordon prolongateur peut être utilisé à condition d'observer les précautions d'usage.
3. Si un cordon prolongateur est employé, ses caractéristiques électriques doivent être d'au moins 10 ampères et 120 volts. Disposez-le de telle façon qu'il ne pende pas, que les enfants ne risquent pas le tirer et qu'il ne puisse pas faire accidentellement trébucher.

Cet appareil comprend une fiche polarisée (*une lame est plus large que l'autre*). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfonce dans les prises de courant que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas bien, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

ATTENTION: PRESSION

Afin d'éviter tout risque de brûlures ou d'autres blessures corporelles que peuvent provoquer la vapeur et l'eau chaudes, n'enlevez JAMAIS le bouchon du réservoir ou le porte-filtre tandis que la machine à pression à expresso et cappuccino Sunbeam^{MD} fonctionne ou bien tant qu'il reste de la pression dans le réservoir. Voyez les renseignements importants qui sont donnés en page 6 à ce sujet.

INTRODUCTION

Félicitations! Vous avez judicieusement choisi une machine à expresso et cappuccino Sunbeam^{MD} de haute qualité, un appareil unique, conçu pour vous aider à préparer de sublimes cafés expressos et cappuccinos, ceci, rapidement et en toute simplicité.

La méthode à pression représente une façon sans pareille de préparer le café. De l'eau chaude est forcée à travers une mouture de café fine. Un café expresso est souvent décrit comme étant suave et très foncé. Populaire en Europe, ce genre de café se révèle beaucoup plus concentré et riche que les cafés américains ordinaires et c'est parce qu'il est si corsé que l'expresso se sert en petites quantités – 1,5 à 2 oz (42 à 55 mL) – dans des demi-tasses.

Le café expresso est à la base de plusieurs boissons aussi riches que délicieuses: les cappuccinos et lattes, par exemple. Un **cappuccino** se compose d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait. Quant à lui, le **latte** est un mélange de café expresso et de lait chaud, recouvert d'une mince couche de mousse de lait.

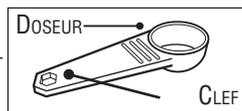
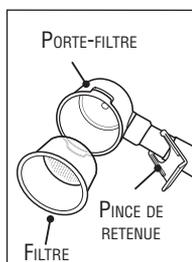
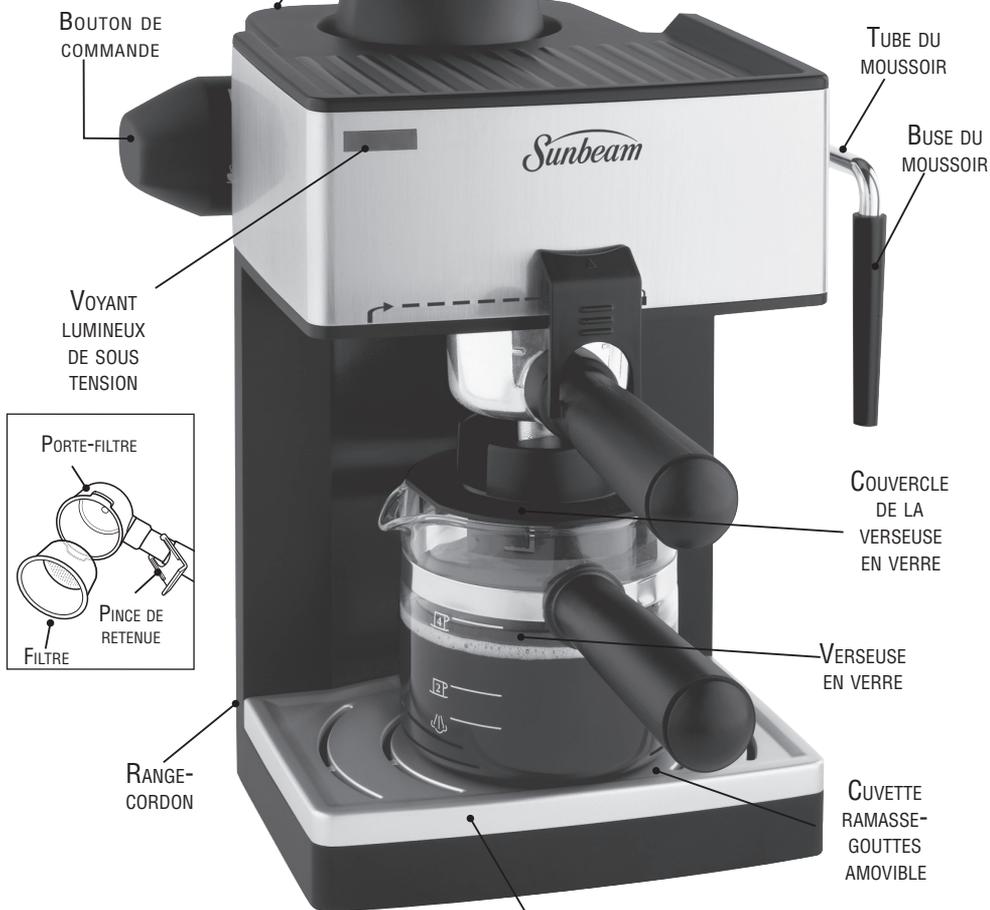
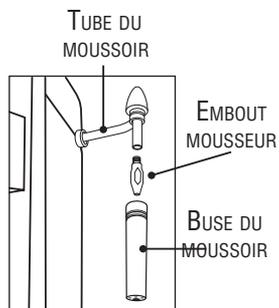
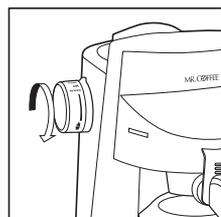
La préparation d'un expresso ou d'une boisson à base d'expresso se distingue de la préparation du café ordinaire. La mouture de café diffère, de même que l'appareil. La machine Sunbeam^{MD} pour expressos et cappuccinos requiert des soins particuliers. Lisez attentivement les instructions avant de mettre l'appareil en service et gardez cette notice d'emploi pour la consulter au besoin.

TABLE DES MATIÈRES

PAGE

Consignes importantes	1
Instructions spéciales relatives au cordon	2
Introduction	3
Schéma des pièces	4
Attention: À proscrire!	5
Essentiels de l'expresso et du cappuccino	6
Avant de filtrer le tout premier pot	6
Filtrage de l'expresso	6-7
Préparation du cappuccino	7-8
Nettoyage de la machine à expresso et à cappuccino	9-10
Détartrage	9-10
Problèmes et causes	11
Recettes	12
En cas de panne	13
Renseignements de garantie	14

SCHÉMA DES PIÈCES



CONSEIL



FILTRAGE



VAPEUR



VERROUILLAGE



NETTOYAGE

ATTENTION: À PROSCRIRE!

(Observez ces instructions de près pour faire les expressos optimaux)

1. N'ESSAYEZ PAS de dévisser le bouchon du réservoir OU de retirer le porte-filtre sans préalablement libérer la pression. Pour évacuer la pression, immergez la buse du mousoir dans un pot à mousser contenant un petit volume d'eau. TOURNEZ LENTEMENT LE BOUTON DE COMMANDE À LA POSITION  ET LAISSEZ ÉVACUER LA VAPEUR. Quand le dégagement de vapeur cesse, réglez le bouton de commande à l'ARRÊT (OFF) et enlevez progressivement le bouchon du réservoir. En agissant ainsi, vous libérez non seulement la pression mais nettoyez aussi la buse du mousoir.
2. Ne retenez PAS et n'appuyez PAS sur la pince de retenue du filtre quand vous mettez le filtre en position de verrouillage, elle risquerait de se briser.
3. N'ESSAYEZ PAS de pousser le porte-filtre au-delà de la position de blocage.
4. N'ESSAYEZ PAS de retirer le porte-filtre durant le procédé du filtrage ou avant l'évacuation de la pression.
5. N'ESSAYEZ PAS de remplir le filtre de mouture de café de façon excessive, le porte-filtre ne se bloquerait pas convenablement, ce qui pourrait causer une fuite et l'endommagement du joint.

6. NE laissez PAS trop de mouture de café sur le bord du porte-filtre. Cette mouture empêcherait le blocage impeccable, ce qui pourrait provoquer une fuite et l'endommagement du joint.
7. N'utilisez NI  NI  quand il n'y a pas d'eau dans le réservoir.
8. N'immergez PAS l'appareil dans l'eau.
9. NE touchez PAS aux pièces en métal du porte-filtre avant que l'appareil ait refroidi. Ces pièces sont encore chaudes aussitôt après le filtrage.
10. NE laissez PAS d'eau dans le réservoir entre utilisations.
11. NE rangez PAS le porte-filtre dans le bloc d'infusion sous peine d'affecter le blocage et de provoquer une fuite et l'endommagement du joint.
12. NE remplissez PAS complètement le réservoir d'eau.

Balayage de l'excédent de mouture

COMMENÇONS PAR LES CHOSES ESSENTIELLES !

ESSENTIELS DE L'EXPRESSO ET DU CAPPUCCINO

L'**expresso** est un café riche et concentré, servi par tasses d'au plus 2 oz ou 55 mL. Un expresso digne de ce nom marie un goût de café très prononcé et un arôme divin.

Le cappuccino est un expresso coiffé de mousse de lait. Tous les deux sont à leur meilleur lorsque préparés à partir de grains de café très torréfiés et frais moulus, tels les mélanges français et italien.



Le café moulu conserve sa fraîcheur pendant une semaine s'il est rangé dans un contenant hermétique, dans un lieu frais et obscur. Les grains de café conservent leur fraîcheur jusqu'à 4 semaines. (Rappelez-vous qu'un café congelé ou réfrigéré risque d'absorber des odeurs.)

LA MOUTURE

Le café doit être moulu fin et avoir la consistance de grains de sel. Servez-vous d'un moulin à café à meules ou de qualité.



Si la mouture de café est trop fine, l'eau ne traversera pas convenablement le filtre et le café sera amer. Si la mouture est trop grosse, l'eau traversera trop vite et le café sera léger et insipide.

AVANT DE FILTRER LE TOUT PREMIER POT

1. Lavez la verseuse en verre et son couvercle ainsi que le filtre et le porte-filtre à l'eau savonneuse (employez un détergent pour vaisselle doux), puis rincez-les à fond.

2. Pour nettoyer l'intérieur de la machine, agissez tel que décrit sous « Filtrage de l'expresso » ci-après, en utilisant uniquement de l'eau (pas de mouture). N'immergez pas l'appareil dans l'eau et n'essayez pas d'accéder aux pièces intérieures qu'il renferme.

FILTRAGE DE L'EXPRESSO

Avant de commencer :

! Ne versez pas d'eau dans le réservoir pendant que la machine fonctionne.

! Assurez-vous que le bouton de commande soit à la position ARRÊT (OFF) avant le filtrage.

Guide des ingrédients et des mesures

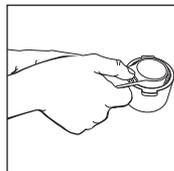
Quantité préparée	Mouture fine pour expresso	Eau (froide)
2 tasses	repère 2 tasses sur le filtre	repère 2 tasses sur la verseuse
4 tasses	repère 4 tasses sur le filtre	repère 4 tasses sur la verseuse

REMARQUE: 1 tasse d'expresso filtré = 2 oz = 55 mL

FILTRAGE DE L'ESPRESSO

1. Remplissez la verseuse d'eau froide du robinet jusqu'au niveau désiré; videz-la dans le réservoir.
2. Vissez fermement le bouchon du réservoir. Branchez la machine.
3. Placez le filtre dans le porte-filtre et mettez-y la quantité de mouture requise, selon le guide sous *Filtrage de l'espresso*. À l'aide du doseur, comprimez **délicatement** la mouture; essuyez le rebord du porte-filtre.

! *Ne remplissez PAS le filtre à l'excès, ceci causerait obstruction ou débordement.*



Comprimez délicatement la mouture

4. Insérez le porte-filtre dans la machine en tenant la poignée à l'extrême gauche puis en le levant pour l'adapter dans la rainure qui lui est destinée. Tournez alors la poignée à droite jusqu'à la position de verrouillage .
5. Posez ensuite la verseuse en verre munie de son couvercle sous le porte-filtre.
6. Tournez le bouton de commande pour le mettre à la position . Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que la machine est en fonction.
7. En fin de filtrage (3 à 5 minutes), mettez le bouton de commande à l'ARRÊT (OFF) et débranchez le cordon. **REMARQUE:** *Le dégagement de vapeur et le bruit font partie du procédé de filtrage.*
8. Versez le café dans des petites tasses et savourez votre espresso!

N'enlevez SURTOUT PAS le bouchon du réservoir ou le porte-filtre alors que l'appareil est sous pression ou avant que l'appareil ait refroidi.

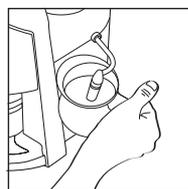
C Pour nettoyer la buse du mousoir et évacuer la pression, tenez un pichet contenant un peu d'eau sous la buse, tournez lentement le bouton de commande à la position  et évacuez la vapeur. Quand le dégagement de vapeur cesse, réglez le bouton de commande à la position ARRÊT (OFF) puis débranchez le cordon d'alimentation.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Guide des ingrédients et des mesures

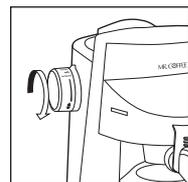
Quantité préparée	Mouture fine pour espresso	Eau (froide)	Lait (l'écraimé ou à 2 % M.G. mousse mieux)
1 tasse	repère 2 tasses sur filtre	85 mL / 3 oz	115 mL / 4 oz
2 tasses	repère 4 tasses sur filtre	Remplir jusqu'au haut de la bande en métal de la verseuse	230 mL / 8 oz

1. Agissez tel qu'indiqué pour filtrer un espresso MAIS en utilisant les ingrédients et quantités donnés au tableau pour le cappuccino.
2. Durant le filtrage de l'expresso, versez le volume requis de lait froid dans un pot à mousser en acier inoxydable ou en faïence. Quand le niveau du café expresso atteint le repère 2 tasses ou 4 tasses sur la verseuse en verre, réglez le bouton de commande à l'ARRÊT (OFF).
3. Levez le pot à mousser pour immerger la buse du mousoir dans le lait; gardez de préférence le bout de la buse près du fond du pot, mais sans qu'il touche le fond du pot. (Voyez l'illustration 1)



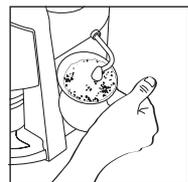
ill. 1 : Plongez la buse dans le lait dans le lait

4. Tournez lentement le bouton de commande à la position . (Voyez l'illustration 2)



ill. 2: Tournez le bouton de commande à 

5. Déplacez le pot avec un mouvement circulaire en gardant la buse du mousoir près du fond du pot. Le lait sera ainsi à la pression. Commencez alors à abaisser le pot de façon à ce que la buse se trouve juste au-dessous de la surface du lait. C'est ainsi que vous créez la mousse. Déplacez le pot avec un mouvement circulaire jusqu'à ce que vous ayez la quantité de mousse désirée. (Voyez l'illustration 3)



ill. 3: Baissez le pot pour faire mousser le lait

6. Réglez le bouton de commande à la position d'arrêt (Off).

7. Versez un volume identique de café expresso et de lait. Empêchez la mousse de lait de couler – retenez-la avec une cuiller tandis que vous versez le lait; à la cuiller, déposez alors la mousse de lait dans la tasse. Délectez-vous avec votre cappuccino! (Voyez l'illustration 4)

C Pour nettoyer la buse du mousoir et évacuer la pression résiduelle, tenez un pot contenant un peu d'eau sous la buse, tournez lentement le bouton de commande à la position  puis évacuez la pression. Quand toute la pression est libérée, tournez le bouton de commande à la position ARRÊT (OFF) et débranchez le cordon d'alimentation.



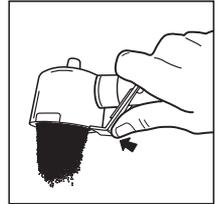
ill. 4: Versez et servez

NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO ET À CAPPUCCINO

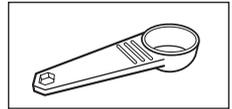
APRÈS LE FILTRAGE VIENT LE NETTOYAGE

! Utilisez toujours la pince de retenue du filtre pour jeter le marc. Les pièces en métal du porte-filtre risquent d'être très chaudes. Refroidissez-les sous l'eau du robinet. (Voyez l'illustration 1)

1. Quand la machine a refroidi et que la pression a été évacuée, sortez le porte-filtre: glissez sa poignée à gauche pour l'éloigner de la position . Immobilisez le filtre avec sa pince pour jeter le marc.
2. Démontez la buse du mousoir et passez un linge humide sur le tube pour le nettoyer. Servez-vous de la clef incorporée dans le doseur pour dévisser l'embout mousseur et nettoyez la valve avec une aiguille ou un cure-dents. (Voyez l'illustration 2)
3. La verseuse en verre et son couvercle, le filtre et le porte-filtre ainsi que la cuvette ramasse-gouttes sont lavables à l'eau savonneuse.
4. Passez un linge doux humidifié sur la carrosserie – n'employez jamais de produits abrasifs qui rayeraient la surface.



ill. 1 : Utilisez toujours la pince pour vider le marc



ill. 2 : Dévissez l'embout mousseur avec la clef incorporée dans le doseur

DÉTARTRAGE

L'entartrage peut affecter le fonctionnement à la longue. Votre machine à expresso doit être détartrée lorsque vous constatez que le filtrage d'un expresso prend plus de temps qu'à l'ordinaire ou qu'il se dégage beaucoup plus de vapeur. Vous observerez peut-être aussi la formation d'une pellicule blanche sur le bloc d'infusion. La fréquence des détartrages dépend de la qualité de l'eau utilisée. Le tableau suivant suggère des intervalles entre détartrages, mais uniquement à titre indicatif.

INTERVALLES SUGGÉRÉS ENTRE DÉTARTRAGES	
Genre d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce (<i>eau filtrée</i>)	Tous les 80 cycles de filtrage
Eau dure/calcaire (<i>eau du robinet</i>)	Tous les 40 cycles de filtrage

DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Assurez-vous que le bouton de commande soit à la position d'ARRÊT (OFF) et que le cordon d'alimentation soit débranché au niveau de la prise de courant.
2. Si l'appareil a refroidi et si toute la pression a été évacuée, enlevez le bouchon du réservoir et remplissez le réservoir de vinaigre de table blanc, non dilué.
3. Laissez le vinaigre dans le réservoir jusqu'au lendemain.
4. Videz le vinaigre par l'orifice du haut de la machine à expresso, en mettant la machine sens dessus dessous au-dessus de l'évier.

5. Rincez le réservoir à fond à l'eau du robinet : remplissez-le à moitié d'eau puis videz l'eau dans l'évier. Agissez ainsi au moins deux fois de suite.

DÉTARTRAGE DES PIÈCES INTERNES

1. Détartrez toujours le réservoir en premier, tel que décrit plus haut.
2. Remplissez la verseuse en verre de vinaigre de table blanc, non dilué, jusqu'au repère 4 tasses, puis videz le vinaigre dans le réservoir.
3. Vissez le bouchon du réservoir en le serrant hermétiquement.
4. Placez le porte-filtre (avec le filtre) dans sa rainure et tournez la poignée à droite pour le mettre à la position . Posez la verseuse en verre munie de son couvercle sur le plateau perforé.
5. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant.
6. Réglez le bouton de commande à la position .
7. Lorsque le vinaigre atteint le repère 2 tasses sur la verseuse en verre, placez une tasse contenant de l'eau froide sous la buse du mousoir. Plongez la buse dans l'eau puis tournez lentement le bouton de commande à la position .
8. Laissez évacuer toute la vapeur.
9. Réglez le bouton de commande à la position ARRÊT (OFF).

Répétez les instructions des paragraphes de 1 à 7 au besoin, en utilisant uniquement de l'eau claire du robinet, pour éliminer absolument toutes traces de vinaigre. Laissez refroidir l'appareil 30 minutes entre les cycles de rinçage.

C DÉTARTRAGE DE LA VERSEUSE

L'eau calcaire peut laisser un dépôt blanchâtre à l'intérieur de la verseuse en verre. Le café décolore alors l'incrustation calcaire, laissant des taches dans la verseuse en verre. Pour éliminer ces taches, suivez les simples instructions qui suivent :

1. Remplissez la verseuse d'une solution moitié vinaigre blanc et moitié eau chaude.
2. Laissez reposer la solution dans la verseuse pendant 20 minutes puis videz-la.
3. Lavez soigneusement la verseuse avec un linge doux puis rincez-la à fond. Ne vous servez en aucun cas de produits abrasifs ou récurants qui risquent de rayer irrémédiablement la verseuse et de la rendre susceptible au bris.

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Il ne coule pas de café	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide • La mouture est trop fine • Il y a trop de mouture de café dans le filtre • La machine n'a pas été mise en marche ou branchée • La mouture de café a été trop tassée ou comprimée 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez de l'eau dans le réservoir • Ne moulez pas le café aussi fin • Remplissez le filtre en observant les instructions du guide • Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant • Remplacez-la par de la mouture à expresso MOINS comprimée
Le café coule tout autour du bord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas positionné au verrouillage • Il y a de la mouture sur le bord du filtre • Il y a trop de mouture de café dans le filtre 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le porte-filtre pour le mettre en position de verrouillage • Essuyez le rebord du filtre pour enlever la mouture • Observez les conseils du guide des ingrédients et des mesures
Il n'y a pas production de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide • La machine n'a pas été mise en marche • La buse du mousoir est bouchée 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez de l'eau dans le réservoir • Ne remplissez pas le réservoir au-delà du repère 4 tasses • Remplissez le réservoir en observant les instructions du guide • Branchez le cordon ; tournez lentement le bouton de commande à  • Nettoyez la buse du mousoir selon les instructions fournies
Le lait n'est pas mousseux après le moussage	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour produire la vapeur requise • Le lait n'est pas assez froid • Vous utilisez du lait entier 	<ul style="list-style-type: none"> • Observez les instructions du guide des ingrédients et mesures pour cappuccino, respectez le volume d'eau • Servez-vous de lait très froid • Utilisez du lait à 1 % M.G. pour obtenir les résultats les plus satisfaisants
Le café coule trop vite	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture de café n'est pas assez fine • Il n'y a pas suffisamment de mouture dans le filtre 	<ul style="list-style-type: none"> • Employez une mouture plus fine, destinée au café expresso • Observez les conseils du guide des ingrédients et des mesures

DÉLICIEUSES RECETTES

CAFÉ MOCHA

une once de sirop de chocolat, une dose d'expresso et une tasse de lait mousseux

CAFÉ AMERICANO

moitié expresso et moitié eau chaude

CAFÉ MACCHIATO

un tiers d'expresso et deux tiers de lait à la pression

CAFÉ LATTE

25 % expresso et 75 % lait à la pression versés simultanément dans une grande tasse

CAFÉ AU LAIT

moitié expresso et moitié lait à la pression

CHOCOLAT CHAUD MOCHA

ajouter 2 oz (55 mL) de café expresso à une tasse de chocolat chaud

(POUR LES PERSONNES D'AU MOINS 19 ANS)

CAPPUCCINO DE SAN FRANCISCO

expresso, lait chocolaté à la pression et brandy, coiffés de crème et de cannelle

CAFÉ À L'IRLANDAISE

expresso et whisky irlandais garnis d'une bonne couche de crème fouettée

CAFÉ TUACA

expresso et liqueur Tuaca garnis de crème fouettée soyeuse

CAFÉ VIENNOIS

expresso et brandy garnis de crème fouettée onctueuse

CAFÉ TIA MARIA

expresso et liqueur Tia Maria garnis de lait mousseux

CAFÉ GRAND MARNIER

expresso et liqueur Grand Marnier couverts de crème fouettée puis garnis de zeste d'orange finement râpé

CAFÉ MEXICAIN

expresso, Kahlua et tequila recouverts d'une bonne couche de crème fouettée

CAFÉ ROMANO

expresso et brandy avec zeste de citron

IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN TO YOUR STORE

FOR SERVICE, CALL 1-800-667-8623

**TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE
THE MODEL NUMBER AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.**

PLEASE DO NOT RETURN THIS APPLIANCE TO YOUR STORE.

All repairs must be made by a Sunbeam® Authorized Sunbeam Service Center.

Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized Service Sunbeam® Center.

We welcome your questions, comments or suggestions.

**To send us email, visit our website www.sunbeam.ca.
Discover the secret to brewing the right cup of coffee. You will
also find a rich blend of gourmet recipes, entertaining tips and
the latest information on Sunbeam® products.**

www.sunbeam.ca

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, (collectivement «JCS») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an courant à compter de la date de l'achat. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'une pièce neuve ou réusinée. Si l'article n'est plus disponible, il pourra être remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue la garantie exclusive qu'offre JCS.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial, et elle n'est pas transférable. Veuillez garder votre reçu de caisse original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir le service prévu par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive de l'article, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS dénie toute responsabilité en ce qui concerne toutes autres garanties, conditions ou représentations expresse, tacites, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou pour les dommages résultant de délits, y compris de négligence, de négligence grossière ou de faute commise par JCS, ses agents ou employés; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certains États, certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province ou juridiction à l'autre.

Service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, veuillez composer le 1-800-458-8407 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Au Canada

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, veuillez composer le 1 800 667-8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, du 20 Hereford Street à Brampton, en Ontario L6Y 0M1.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT

Sunbeam^{MD}

©2012 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions.
Tous droits réservés.

Distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de
Jarden Consumer Solutions, 20 Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1

Canada 1 800 667-8623

États-Unis 1-800-458-8407

Visitez notre site au www.sunbeam.ca

vous y trouverez des idées originales pour vos réceptions
ainsi qu'une variété de recettes gastronomiques!