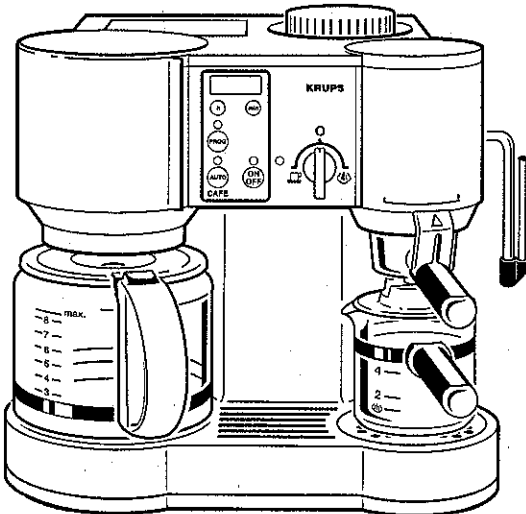


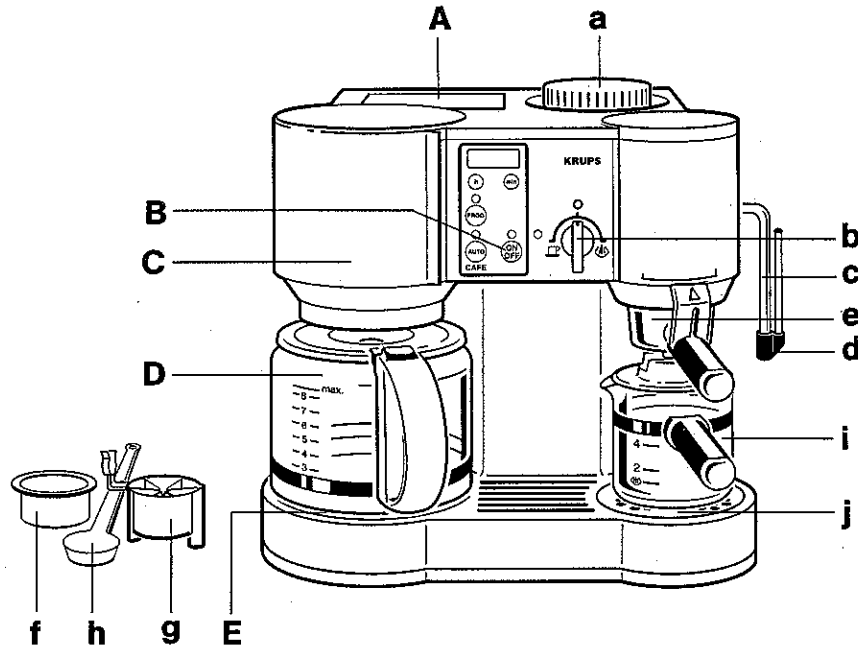
KRUPS

CaféPresso 10 Time

Art. 867



- (D) Gebrauchsanleitung
- (GB) Instructions for use
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (I) Istruzioni per l'uso
- (E) Instrucciones para uso
- (P) Instruções de uso
- (DK) Brugsanvisning
- (S) Bruksanvisning
- (N) Bruksanvisning
- (FIN) Käyttöohje
- (GR) Οδηγίες χρήσης
- (TR) Kullanış şekli
- (SA) دليل الإستعمال
- (IL) :הנחיות שימוש



GR

Περιγραφή του μηχανικού συστήματος

Εσπρέσο/Καπουτσίνο

a- Καπάκι του δοχείου βρασμάτος
b- Διακόπτης επιλογής για εσπρέσο και σιμό

c- Μπεκ ατμού
d- Εξάρτημα συγκράτησης φίλτρου με εξάρτημα συγκράτησης τρυπητού
e- Τρυπητό φιλτραρίσματος
g- Εξάρτημα τροφοδότησης φλυτζανιών
h- Δοσομετρικό κουτάλι
i- Γυάλινο δοχείο
j- Πλέγμα στραγγισμάτος

Καφές

A- Καπάκι
B- Διακόπτης ανοίγματος/κλεισίματος
C- Περιστροφικό φίλτρο
D- Γυάλινο δοχείο
E- Τήρηση θερμοκρασίας

SA

وصف الجهاز
الاسبريسو والكاپوتشينو

a- السخان بالغطاء
b- مفتاح اختيار للاسبريسو والبخار
c- منشف البخار

d- حامل الفلتر وحامل المصفاة
e- مصفاة الفلتر
f- أداة تثبيت الفناجين
g- ملعقة القياس
h- الأبريق الزجاجي
i- شبكة التفتيز

القهوة
A- الغطاء
B- زر الفتح والنقل
C- الفلتر المتحرك
D- الأبريق الزجاجي
E- قاعدة حفظ السخونة

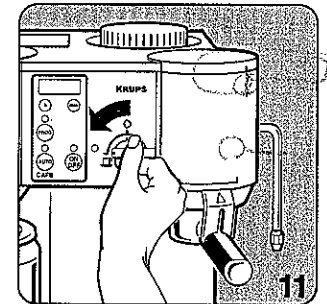
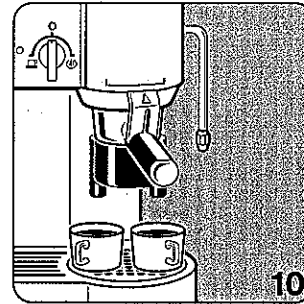
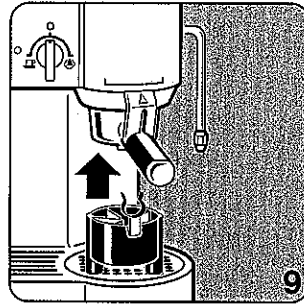
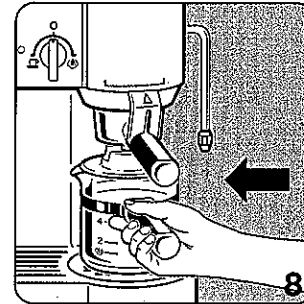
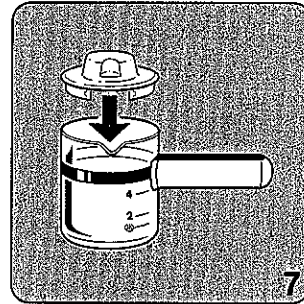
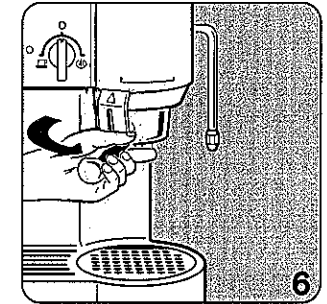
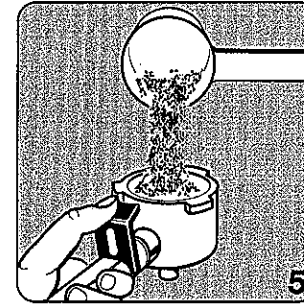
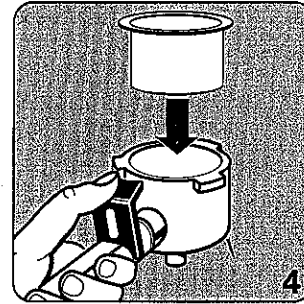
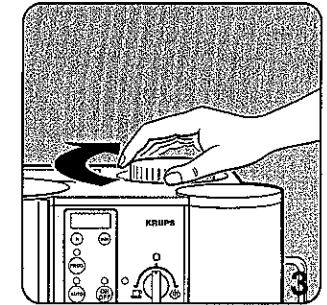
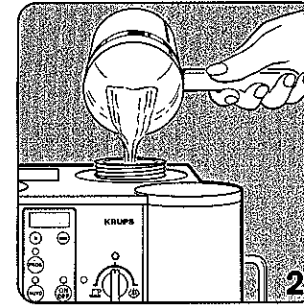
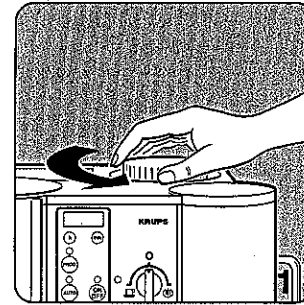
IL

תאור המוצר
אספרסו / קפוצ'ינו

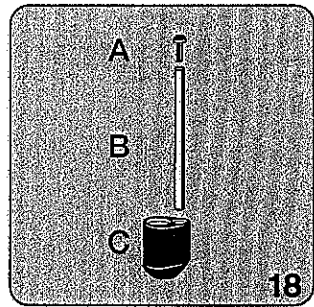
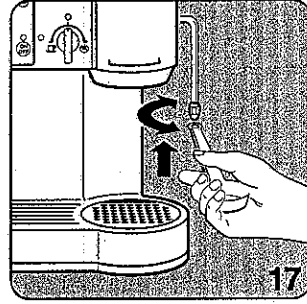
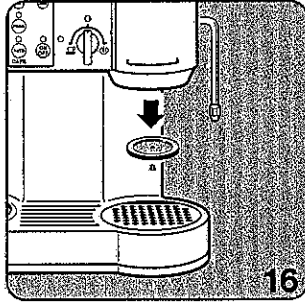
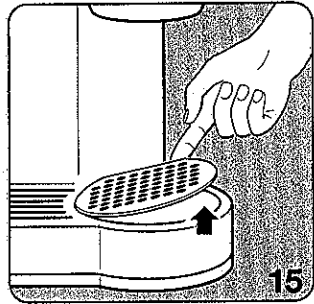
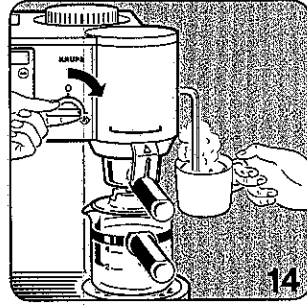
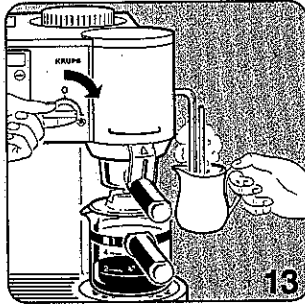
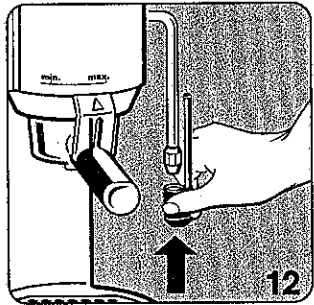
a - מכסה כלי החימום
ב - כפתור בורר לאספרסו ולקייטח
ג - נחיר האדים
ד - עור לחיפוף

ה - נושא הפולטר עם מאחזות המסנן
ו - מסנן פולטר
ז - מתאים ספלים ואפרטור לספלים
ח - כף מדידה
ט - כד זכוכית
י - סריג טפטוף

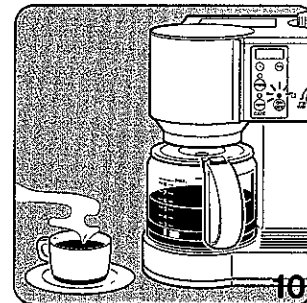
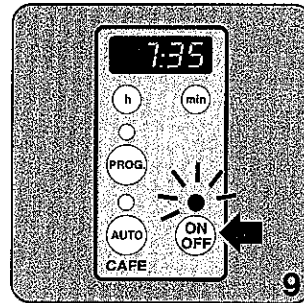
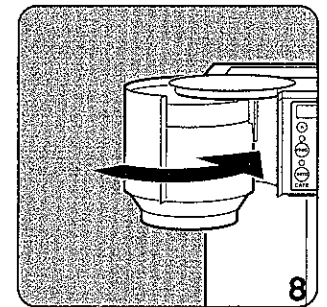
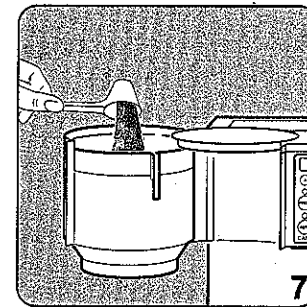
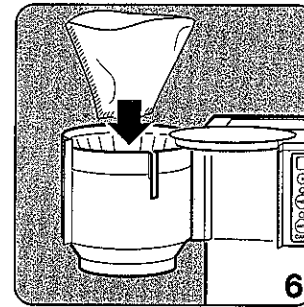
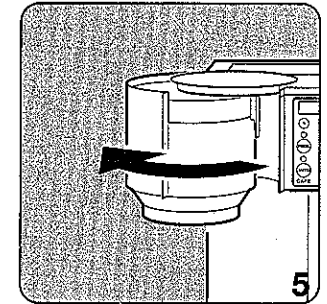
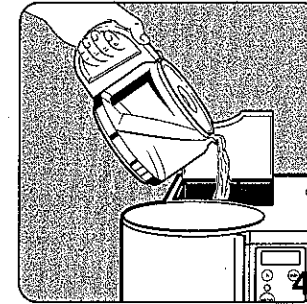
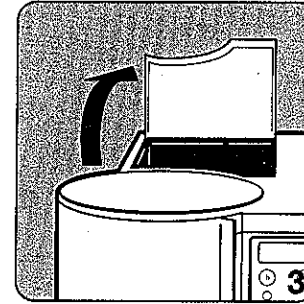
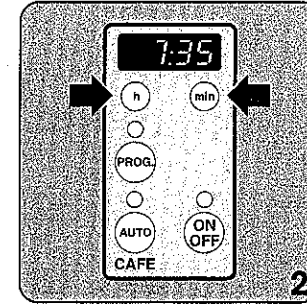
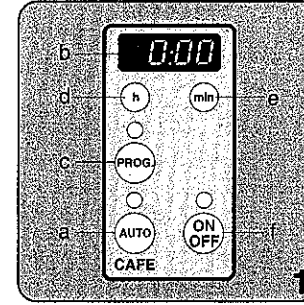
קפה
A - מכסה
B - מתג הפעלה
C - פולטר
D - קנקי זכוכית
E - משמר חם



Espresso/Cappuccino



Café



F FRANÇAIS

CaféPresso

Appareil compact à plusieurs fonctions, permettant de préparer simultanément le café et l'Expresso et/ou le Cappuccino.

EXPRESSO/CAPPUCCINO

Conseils de sécurité à respecter.

Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.

Ne mettez pas l'appareil en marche si le bouilleur n'est pas rempli.

Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant avec terre.

N'ouvrez pas le couvercle du bouilleur d'eau ni le porte-filtre rempli de café moulu lors de l'écoulement de l'eau ou pendant que l'appareil est sous pression (vérifier en ouvrant le bouton vapeur).

Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil (porte-filtre, buse vapeur). Tenez le cordon secteur éloigné de ces parties chaudes.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Ne le plongez jamais dans l'eau.

Respectez les instructions de démarrage.

Le café expresso

L'Expresso est un café puissant et riche en arôme. On le boit de préférence dans de petites tasses (tasses à expresso). Pour le réaliser, on fait passer de l'eau chaude sous pression à travers la mouture.

Un signe distinctif de l'expresso est son goût caractéristique.

La condition première pour avoir un bon Expresso est d'utiliser un véritable café expresso bien torréfié, dont les grains sont moulus de façon adéquate.

Si vous n'achetez pas du café moulu, vous pouvez mouler les grains avec un broyeur (KRUPS Coffina, par exemple) réglé de façon à obtenir une mouture fine.

Avant l'utilisation

Avant la première utilisation, rincez bien toutes les parties amovibles à l'eau chaude. Faites fonctionner l'appareil d'abord sans mouture, simplement à l'eau, comme si vous prépariez un Expresso, afin de baigner parfaitement toutes les parties avant mise en service.

Réalisation d'un Expresso

Dévissez le couvercle du bouilleur d'eau ①.

Versez la quantité d'eau désirée ②. La verseuse en verre est graduée pour 2 ou 4 tasses.

2 tasses d'eau:
2 tasses d'Expresso.

3 tasses d'eau:
2 tasses d'Expresso plus la vapeur pour faire mousser le lait du Cappuccino.

4 tasses d'eau:
4 tasses d'Expresso.

5-5½ tasses d'eau:
4 tasses d'Expresso plus la vapeur pour faire mousser le lait du Cappuccino.

Ne mettez que la quantité d'eau désirée, car l'appareil évacue toujours toute l'eau hors du système. Ne mettez pas plus de 0,4 litre (= contenu de la verseuse pleine).

Revissez le couvercle bien à fond ③.

Enlevez le porte-filtre (¼ de tour à gauche), et mettez en place le filtre à mouture ④. Il porte des graduations pour 2 et 4 tasses. Remplissez-le de café moulu avec la cuillère doseuse, puis nettoyez le bord du porte-filtre en enlevant les restes de mouture s'y trouvant ⑤. **Ne tassez pas le café, et ne dépassez pas le repère 4 tasses.**

Remettez le filtre dans le porte-filtre et insérez-le tout de telle sorte que le repère sur le porte-filtre vienne sur le bord du boîtier juste sous le bouton espresso. Puis poussez le porte-filtre vers le haut et tournez-le fermement vers la droite, de la limite gauche à la limite droite figurant dans la zone de marquage ⑥ sans dépasser celle-ci.

Placez le couvercle sur la verseuse, l'encoche du couvercle face au bec verseur ⑦.

Mettez la verseuse en place sous le porte-filtre, et assurez-vous que la sortie du porte-filtre soit en regard de l'ouverture du couvercle ⑧.

Si vous voulez faire votre Expresso directement dans des tasses, vous devez emboîter sur le porte-filtre l'adaptateur pour 2 tasses ⑨.

Placez les tasses sous les orifices de sortie de l'adaptateur ⑩. En ce cas, ne mettez pas plus de 2 tasses d'eau dans le réservoir.

Mettez l'appareil en marche en plaçant le sélecteur sur position **☐**; le témoin lumineux s'éclaire ⑪.

Au bout d'environ 2 minutes, l'eau bout et passe sous pression à travers la mouture dans la verseuse ou dans les tasses.

Attendez que le café soit passé et éteignez l'appareil en mettant le sélecteur en position «0»; le témoin s'éteint.

Quand le café est passé, le système de filtre reste sous pression; avant d'enlever le porte-filtre, il est recommandé de le laisser l'appareil éteint au moins deux minutes.

Bien maintenir le porte-mouture quand vous videz le porte-filtre.

Après avoir fait un expresso, détendez le boiler avant de dévisser le couvercle, en plaçant le sélecteur en position «vapeur» **☑**.

Préparation du Cappuccino ⑫ ⑬

En plus de l'Expresso, vous pouvez avec cet appareil faire mousser à la perfection le lait pour le Cappuccino.

Pour un résultat optimal, utiliser l'accessoire spécial prévu à cet effet, que vous adaptez à la buse vapeur ⑭.

Attention: Cet accessoire mousse ne doit être utilisé que pour faire mousser le lait.

Mettez la quantité d'eau nécessaire au café plus une bonne tasse pour la vapeur.

Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un récipient étroit (contenance environ 0,5 l) placé sous la buse vapeur.

Le lait doit être bien froid et il est recommandé de refroidir également le récipient. Ne pas utiliser un récipient juste lavé à l'eau chaude.

Dès que la quantité d'expresso désirée est passée, placer le sélecteur en position «0».

Maintenir le pot contenant le lait sous la buse vapeur, de sorte que celle-ci trempe dans le lait entièrement. Placer le sélecteur en position **☑**.

Ne pas remuer le pot durant l'émission de vapeur ⑮.

L'embout ne doit pas toucher le fond du pot pour ne pas empêcher la vapeur de sortir.

Quand le lait mousse, remettre le sélecteur en position «0», verser la mousse à l'aide d'une cuillère, sur le café.

Faire la vapeur séparément

Remplir la verseuse d'eau jusqu'au repère ☞.

Cette quantité suffit pour produire environ 1 minute de vapeur. Placer le sélecteur en position ☞.

Durant la phase de chauffage, mettre un récipient sous la buse vapeur pour les gouttes qui tombent. Dès que l'appareil est chaud, placer le sélecteur en position «0», maintenir le récipient contenant le liquide à chauffer sous la buse-vapeur ☞.

Après utilisation, éteindre l'appareil (position «0»); il est recommandé de faire sortir en vapeur toute l'eau restant dans le réservoir; pour ce faire, mettre à nouveau le sélecteur en position ☞.

Nettoyage

Porte-filtre, filtre, verseuse, couvercle de verseuse, adaptateur 2 tasses et grille-égouttoir ☞ peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle (panier supérieure, loin de l'élément chauffant). Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau; frottez-le avec un chiffon humide. Au cas où de l'eau resterait dans le bouilleur, laissez l'appareil refroidir, ouvrez le bouilleur, et videz l'appareil par l'ouverture du bouilleur.

En cas de fort colmatage de tamis de la tête d'infusion, dévisser et nettoyer ☞.

Remarque importante: Nettoyer la buse vapeur aussitôt après moutage du lait, en laissant l'appareil émettre de la vapeur pendant encore 1 à 2 secondes (débouchage de la buse par le jet de vapeur). Faire attention aux risques de brûlure. Essuyez la buse avec un chiffon humide. Si la buse reste bouchée, débouchez-la à l'aide d'une aiguille. Si nécessaire, on peut dévisser la buse vapeur à l'aide de la clé à six pans solidaire de la cuillère de dosage, en tournant dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre, pour en faciliter le nettoyage. Le revissage de la buse nettoyée s'effectue en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrez modérément avec la clé ☞.

Attention: La buse vapeur ne doit pas être montée ou démontée à l'état chaud.

Pour un nettoyage en profondeur l'accessoire mousse doit être démonté. Retirer les deux parties A + C du tube métallique B ☞. Nettoyer les trois parties à l'eau chaude. Si besoin, déboucher le petit tuyau A à l'aide d'une aiguille fine.

La fréquence de démarrage de l'appareil est fonction de la dureté de l'eau.

Pour détartrer dévissez d'abord le tamis placé sous la sortie d'eau chaude. Il faut en effet éliminer les restes de café et de calcaire de ce tamis.

Tous les produits classiques de démarrage peuvent être utilisés ou à défaut une solution de 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ou d'acide citrique dans 0,35 litre d'eau.

Placez l'une ou l'autre solution dans le bouilleur et faites fonctionner la machine sans café et sans filtre. Ensuite refaites l'opération deux fois avec de l'eau claire. Pour détartrer et également pour rincer, mettre le sélecteur durant 20 à 30 sec. en position ☞. Le démarrage termine, nettoyez le couvercle du bouilleur à l'eau tiède et remettre la grille en place.

CAFÉ

Conseils de sécurité à respecter

Évitez de toucher les parties chaudes de l'appareil, et veiller à ce que le cordon secteur en soit éloigné. Ne rajouter pas d'eau dans l'appareil chaud (laissez-le d'abord refroidir pendant 10 minutes environ). Ne mettez pas d'eau chaude dans le réservoir. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Suivez les consignes de démarrage.

Bloc électronique ☞

Cette cafetière est dotée d'un bloc électronique qui offre un grand confort de commande et contrôle. La commande s'effectue au moyen d'un clavier à effleurement. Toutes les fonctions (excepté le réglage de l'heure du jour et de l'heure assignée de mise en marche) sont mise en circuit par simple pression sur les touches, et sont interrompues par une seconde pression. Un voyant lumi-

neux situé au-dessus de chaque zone de touche indique l'état de marche.

- Touche de mise en marche pour la préparation entièrement automatique du café
- Affichage électronique numérique
- Touche de programmation pour la sélection de l'heure de mise en marche
- Touche de réglage des heures
- Touche de réglage des minutes
- Touche On/Off (Marche/Arrêt)

Réglage de l'heure du jour ☞

Après branchement de la fiche d'alimentation, l'affichage numérique clignote. On règle les heures en pressant la touche «h», et les minutes en pressant la touche «min». Pour éviter une modification de réglage involontaire, un temps de commande d'au moins 1 seconde de chacune de ces touches a été prévu. Ensuite, on peut régler l'heure en pressant une touche ou en lui imprimant des coups rapides.

Préparation du café ☞-☞

Avant de préparer du café pour la première fois, faites fonctionner l'appareil 1 ou 2 fois sans mouture, et rincez la verseuse.

Ouvrez le couvercle ☞. Mettez la quantité d'eau désirée, mais pas plus que la quantité maximale indiquées sur la verseuse. S'il arrive que l'on mette trop d'eau, l'excédent s'échappera par le trop-plein situé à l'arrière du réservoir. Les divisions portées sur la verseuse sont applicables à la quantité d'eau fraîche; la quantité ultérieure de café est moindre, car la mouture absorbe de l'eau ☞.

Amenez à l'extérieur le filtre pivotant ☞. Mettez en place le cimet-filtre (format 1x4), en appuyant légèrement avec la main ☞. Remplissez-le de mouture. La quantité de mouture peut être mesurée avec une cuillère doseuse. Pour un café de force moyenne, on met 1 cuillère doseuse (env. 6-7 g) par tasse ☞.

Rabattez le filtre pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche ☞. Remettez en place la verseuse avec son couvercle.

Attention!

Il est absolument nécessaire de mettre en place le couvercle du pot en verre avant chaque processus d'échaudage, sinon l'obturateur du filtre ne s'ouvrirait pas, et le filtre pourrait déborder.

En cas d'utilisation immédiate, presser à cet effet la touche «On/Off» (Marche/Arrêt). Le voyant rouge s'allume et indique que l'appareil est prêt à fonctionner ☞.

Attention:

Pendant le processus d'infusion, ne jamais faire pivoter le filtre. Une fois la filtration achevée, retirer le pot en verre. La fermeture automatique de l'obturateur de filtre empêche un gouttage ultérieur du filtre. Replacer le pot en verre sur la plaque chauffante, afin de le maintenir chaud ☞.

Deux heures après mise en marche, l'appareil s'interrompt automatiquement. Le voyant rouge de la touche «On/Off» (Marche/Arrêt) s'éteint.

Sélection de l'heure de mise en marche ☞-☞

Avec le dispositif automatique de mise en marche temporisée, il est possible de fixer à volonté le moment de mise en marche dans une plage de 24 heures.

Préparer la cafetière automatique de la façon habituelle.

Presser la touche de programmation («progr»). Le voyant vert s'allume, et l'affichage numérique passe de l'heure du jour à l'heure assignée pour la mise en marche ☞. On fixe l'heure désirée de mise en marche au moyen des touches «h» et «min.», comme pour le réglage de l'heure du jour. Au bout de 3 secondes après l'opération d'assignation, l'heure du jour réapparaît sur l'écran, et le voyant vert de la touche «progr.» s'éteint. Dans la programmation, il convient de tenir compte du temps de préparation (3 à 10 Minutes selon le nombre de tasses).

Pour l'activation du programme, presser la touche «Auto». Le voyant vert s'allume ☞.

Dès que la préparation du café commence, le voyant vert de la touche «Auto» s'éteint, et le voyant rouge de la touche «On/Off» (Marche/Arrêt) s'allume.

Là aussi, l'appareil s'interrompt automatiquement au bout de 2 heures après mise en marche.

L'heure assignée de mise en marche reste mémorisée, et peut être à tout moment contrôlée par pression sur la touche «progr.».

Pontage de rétention en l'absence temporaire de courant

L'appareil est doté d'un pontage de rétention qui, en cas de panne de courant se prolongeant jusqu'à 6 sec. maintient en mémoire toutes les fonctions choisies.

Pendant la panne de courant, tous les voyants et l'écran d'affichage numérique s'éteignent. Lors du rétablissement du courant, les voyants s'allument de nouveau, et l'écran d'affichage numérique indique l'heure du jour au moment considéré.

Si la panne de courant dure plus de 6 sec., toutes les fonctions de l'appareil sont interrompues. Lors du rétablissement du courant, l'heure du jour et l'heure assignée de mise en marche indiquent «0:00».

L'affichage numérique clignote. Dans ce cas, toutes les fonctions doivent être à nouveau réglées.

Nettoyage/Détartrage ☞

Avant nettoyage, débrancher toujours la fiche d'alimentation.

Retirer le support du filtre ☞. Le pot en verre, le couvercle et le support de filtre supportent le lavage dans le lave-vaisselle. Essuyer l'appareil seulement avec un chiffon humide.

Pour garantir l'obtention d'un bon café pendant un temps prolongé, il faut de temps à autre détartrer la cafetière automatique.

Les symptômes d'anomalie nécessitant un démarrage sont:
- bruits d'ébullition accentués
- temps de préparation plus longs

En cas d'utilisation fréquente, il convient de détartrer selon les périodes suivantes:

- pour une eau douce jusqu'à 7° TH (0 à 1,24 mol/m³), 1 fois par an
- une eau de dureté moyenne de 7 à 14° TH (1,24 à 2,5 mol/m³), 1 à 4 fois par an
- une eau dure de 14° TH et au-dessus (2,5 à 3,75 mol/m³), 1 fois par mois.

En cas d'incertitude, s'informer auprès de l'usine de traitement des eaux.

Pour des raisons économiques et sanitaires, nous recommandons exclusivement des produits biologiques, tels qu'acide citrique ou tartrique (en vente dans les drogueries et pharmacies).

Mettre à dissoudre 2 cuillerées à soupe de détartrant dans un demi-litre d'eau, et verser cette solution dans le réservoir à eau. Effectuer 2 ou 3 échaudages (comme dans la préparation du café, mais sans mouture). Ensuite, faire passer de l'eau claire 2 fois. Veillez à ces que les enfants ne puissent jamais boire cette solution.

Enroulement du cordon secteur ☞

Grâce à un système d'enroulement logé dans le socle de l'appareil, le cordon secteur peut être sorti à la longueur requise ☞.

NL NEDERLANDS

CaféPresso

Een compact multifunctioneel apparaat voor gelijktijdig zetten van koffie en espresso/cappuccino.

ESPRESSO/CAPPUCCINO

Belangrijke voorzorgsmaatregelen.

Apparaat buiten bereik van kinderen houden.

Apparaat niet in gebruik nemen, wanneer het waterreservoir leeg is.

Apparaat alleen aansluiten op een geaard stopcontact.

Deksel van het waterreservoir en de met koffiepoeder gevulde filterhouder niet openen tijdens het doorlopen omdat het apparaat onder druk staat. (Controleren door het openen van de stoomknop.)

Hete delen van het apparaat (filterhouder, stoomsproeier) niet aanraken. Snoer van hete delen van het apparaat verwijderd houden.

Apparaat met ingezette filterafsluiter alleen gebruiken, als de stoomknop geopend is.