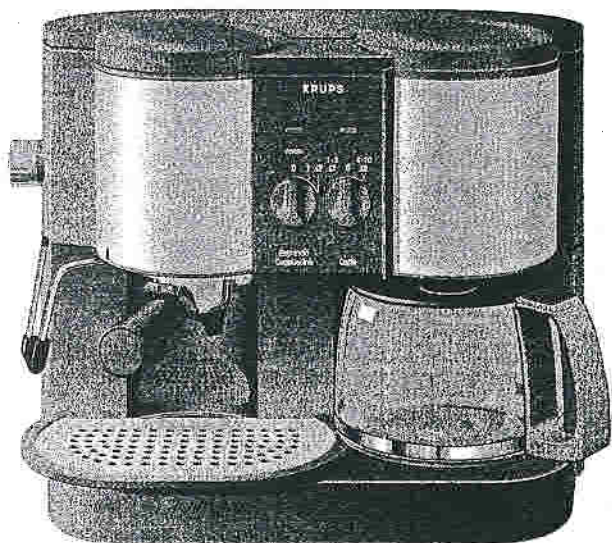


KRUPS

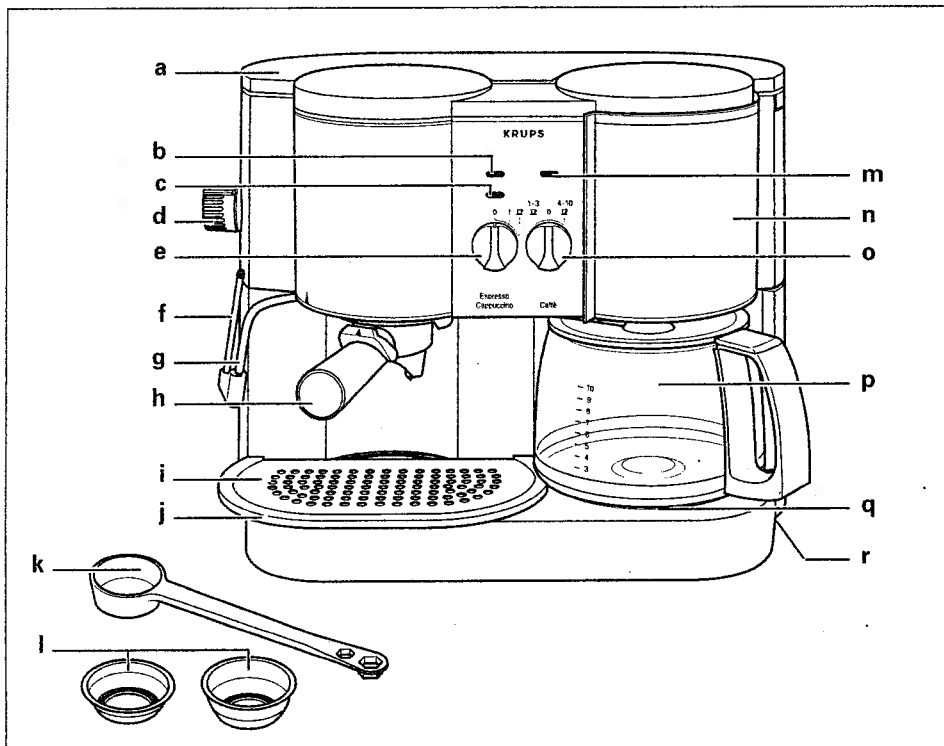
CaféPresso Crematic

Art. 874/936



- Ⓛ Gebrauchsanweisung
- Ⓜ Instructions for use
- Ⓝ Mode d'emploi
- Ⓞ Gebruiksaanwijzing
- Ⓟ Istruzioni per l'uso
- Ⓠ Instrucciones de uso
- Ⓡ Instruções de utilização
- Ⓢ Brugsanvisning
- Ⓣ Bruksanvisning
- Ⓤ Bruksanvisning
- Ⓥ Käyttöohje
- Ⓦ Οδηγίες χρήσης
- Ⓧ Правила пользования
- Ⓨ دليل الإستعمال

Krups CaféPresso Crematic



(D)

Espresso

- a: Wasserbehälterdeckel
- b: Betriebskontrolleuchte (rot)
- c: Aufheizkontrolleuchte (gelb)
- d: Drehventil
- e: Espressoschalter
- f: Aufschäumhilfe
- g: Dampf-/Heißwasserdüse
- h: Filterträger
- i: Abstellgitter
- j: Auffangschale
- k: Meßlöffel
- l: 1 bzw. 2-Tassen Filtersieb

Caffè

- m: Betriebskontrolleuchte für Kaffee
- n: Schwenkfilter
- o: Kaffeeschalter
- p: Glaskrug
- q: Warmhaltefläche
- r: Kabelaufwicklung

(GB)

Espresso

- a: Water container lid
- b: Operating indicator lamp (red)
- c: Heating indicator lamp (yellow)
- d: Rotary valve knob
- e: Espresso switch
- f: Frothing aid
- g: Steam & hot water nozzle
- h: Filter carrier
- i: Cup grid
- j: Drip tray
- k: Measuring spoon
- l: Filter sieve for 1 cup or 2

Caffè

- m: Operating indicator lamp for coffee
- n: Swivel filter
- o: Caffè switch
- p: Glass jug
- q: Warming plate
- r: Cord storage

(F)

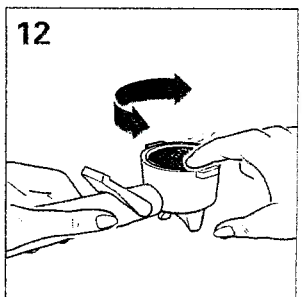
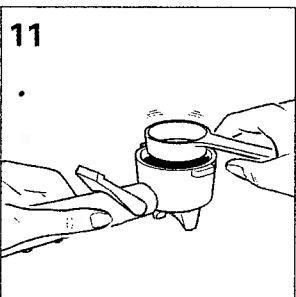
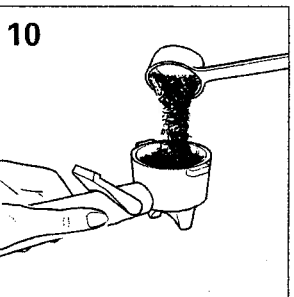
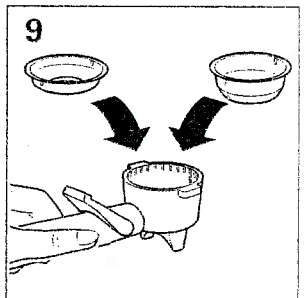
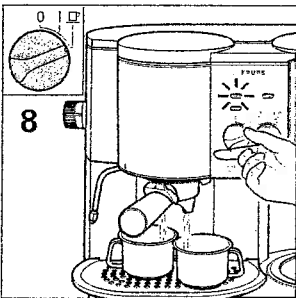
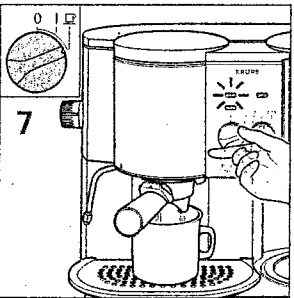
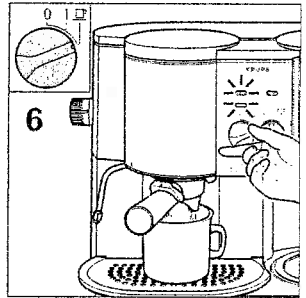
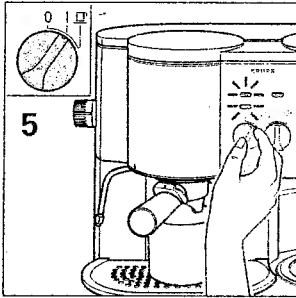
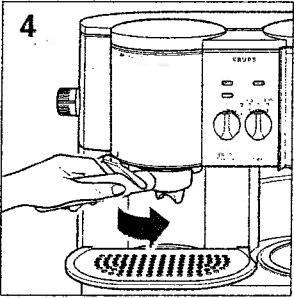
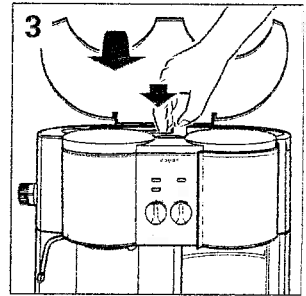
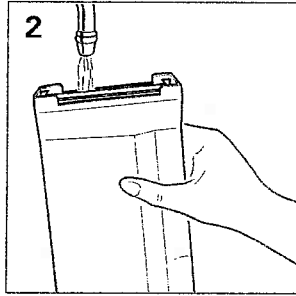
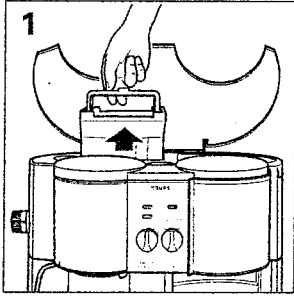
Espresso

- a: Couvercle du réservoir d'eau
- b: Témoin lumineux (rouge) de marche
- c: Témoin lumineux (jaune) de chauffage
- d: Robinet vapeur rotatif
- e: Sélecteur espresso
- f: Accessoire cappuccino
- g: Buse vapeur/eau chaude
- h: Porte-filtre
- i: Grille repose tasse
- j: Tiroir récolte-gouttes
- k: Cuillère doseur
- l: Filtre pour 1 ou 2 tasses

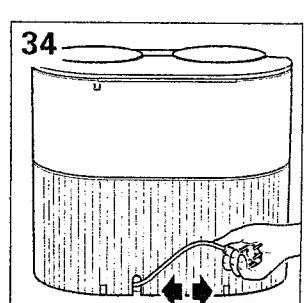
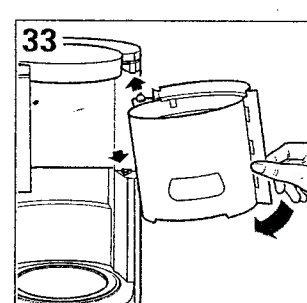
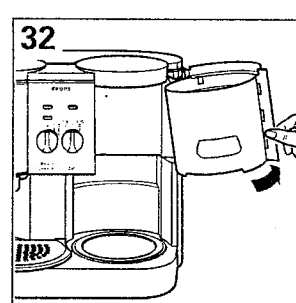
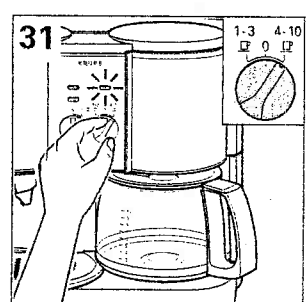
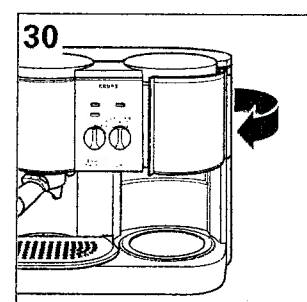
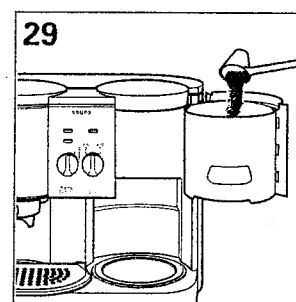
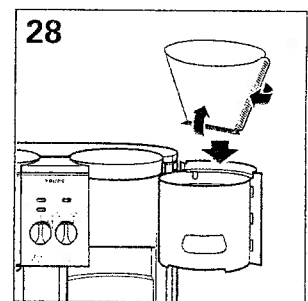
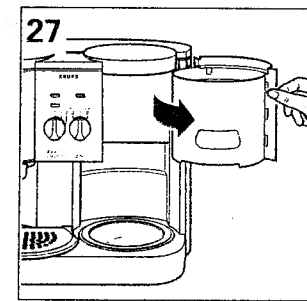
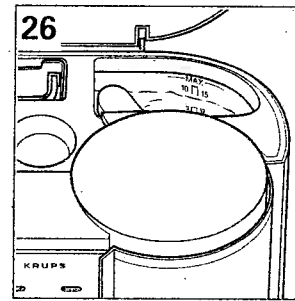
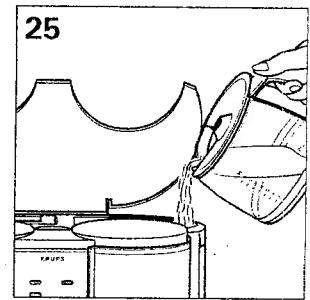
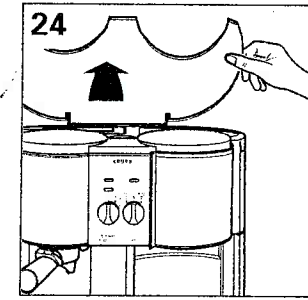
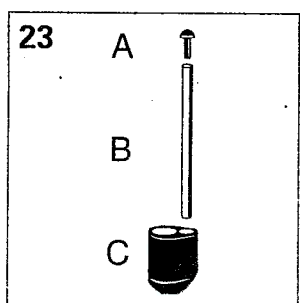
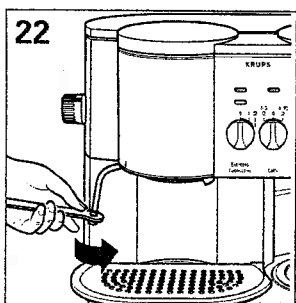
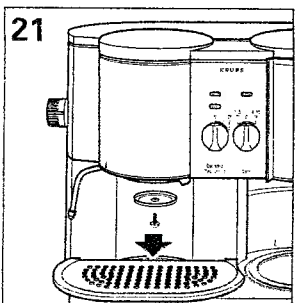
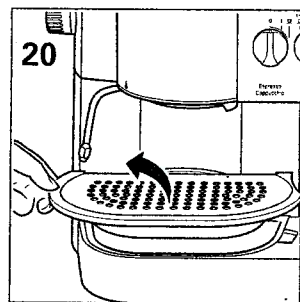
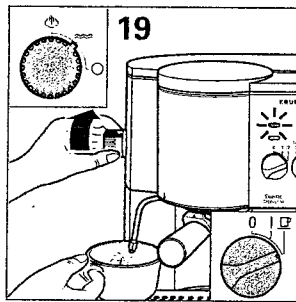
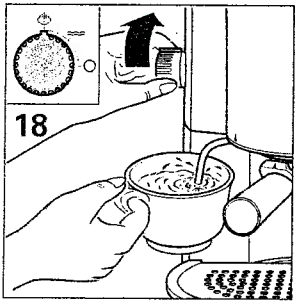
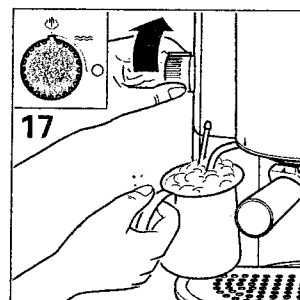
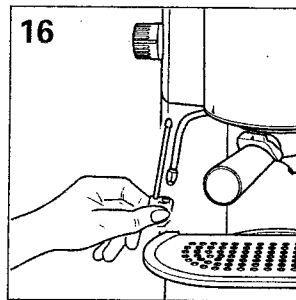
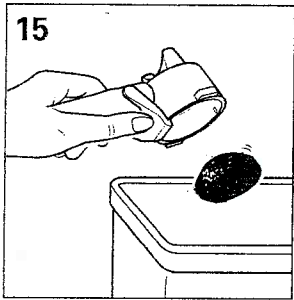
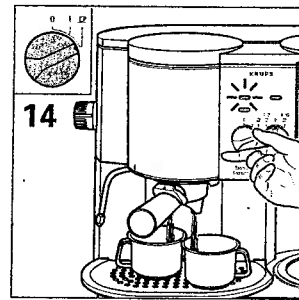
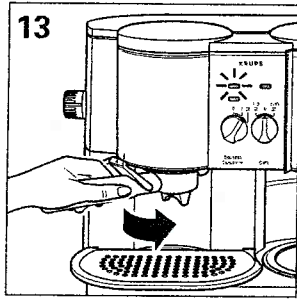
Caffè

- m: Témoin lumineux de marche pour le café
- n: Filtre pivotant
- o: Sélecteur café
- p: Verseuse en verre
- q: Plaque chauffante
- r: Enrouleur de cordon

Espresso



Caffè



Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- Ne pas remettre d'eau dans l'appareil déjà chaud (laisser refroidir une dizaine de minutes)
- Ne pas mettre d'eau chaude dans le réservoir.
- Ne pas utiliser la verseuse dans un four à micro-ondes, sur une flamme et sur les plaques de cuisinières électriques.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffetasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils

devront seulement être remplacés par le service après-vente KRUPS. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

Espresso / Cappuccino

Le Café Espresso

Le café espresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à espresso. Ainsi, l'eau chaude passe sous pression à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux à l'effet revigorant.

Vous reconnaîtrez l'espresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais, ceci suppose une pression élevée et un excellent café espresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café espresso moulu, utilisez un moulin à café pour moulinier les grains.

Le café ne doit pas être moulu "trop fin". Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous bouchez la grille et l'eau ne passe plus.

Préparation de l'appareil

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau (1).
- Remplir le réservoir d'eau (2).
- Remettre le réservoir d'eau en place en appuyant fermement de façon à ouvrir le clapet inférieur. Refermer le couvercle (3).

Avant toute utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, rincer en faisant passer plusieurs tasses d'eau dans le circuit sans utiliser de mouture de café espresso.

Placer l'un des deux filtres dans le porte-filtre et enclencher le porte-filtre en le poussant vers l'arrière.

- Placer le porte-filtre à gauche à hauteur du repère situé sur le logement de la tête de percolation et le tourner à fond vers la droite (4).

Placer un grand récipient sous le porte-filtre.

- Mettre en marche l'appareil en plaçant le sélecteur espresso sur la position I (5).

Le témoin lumineux de marche rouge et le témoin lumineux de chauffage jaune s'allument.

- Placer le sélecteur espresso en position ☐ pour mettre la pompe en marche (6).

Si le circuit de chauffage est vide, ce qui est le cas lors de la première utilisation, il se remplit d'abord d'eau en émettant un bruit de pompe avant que l'eau ne s'écoule par le porte-filtre.

Dès que de l'eau s'est écoulée, placer le sélecteur espresso en position I et laisser chauffer l'appareil.

Une petite quantité d'eau peut éventuellement s'écouler de la tête de percolation pendant la phase de chauffage.

- Lorsque le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint, remettre le sélecteur espresso en position ☐ (7).

Laisser s'écouler 2 à 3 tasses d'eau. Pour vider le récipient pendant l'opération, l'écoulement peut être interrompu en remettant le sélecteur espresso en position I.

Pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur, placer un récipient sous la buse, tourner le robinet en position ≈ et le sélecteur espresso en position ☐. Puis laisser s'écouler 1 à 2 tasses.

Enfin, remettre le sélecteur espresso en position I, tourner le robinet en position ○ et vider le récipient.

Remplissage d'eau du circuit de chauffage

Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en plaçant le sélecteur espresso en position ☐, ce qui entraîne un écoulement d'eau par la tête de percolation.

Si le circuit de chauffage se vide pendant la production de vapeur, la vapeur cesse alors progressivement de sortir par le tuyau vapeur, il est nécessaire de remplir à nouveau le circuit de chauffage.

Placer un récipient sous la tête de percolation, mettre le robinet vapeur sur ○ et le sélecteur espresso en position ☐. Une fois que l'eau commence à s'écouler par la tête de percolation, remettre le sélecteur espresso en position I.

Reprendre ensuite la production de vapeur en remettant le robinet dans sa position initiale ≈.

Préparation d'un espresso

- Remplir le réservoir d'eau (1) (2) (3).
- Placer le sélecteur en position ☐ et vérifier que l'eau s'écoule par la tête de percolation (6).

Placer le sélecteur espresso en position I. Le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint lorsque la température nécessaire est atteinte.

Préchauffer les tasses à espresso en mettant le porte-filtre en place sans mouture de café espresso et en plaçant les tasses sous le porte-filtre.

- Placer le sélecteur espresso en position ☐ (8).

Remplir les tasses d'eau chaude et remettre le sélecteur espresso en position I. Puis, retirer le porte-filtre.

- Placer le filtre désiré pour 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (9).
- Verser 1 ou 2 cuillères doseur de mouture de café espresso (10).
- Pour que la mouture de café soit uniformément répartie dans le filtre, la tasser légèrement à l'aide de la cuillère doseur (11).

- Eliminer les restes de café déposés sur le bord du filtre (12).

- Enclencher le porte-filtre et le tourner à fond vers la droite (13).

Placer une ou deux tasses à espresso préchauffées sous le porte-filtre.

- Préparer l'espresso en plaçant le sélecteur espresso en position ☐ (14).
- Lorsque l'espresso désiré est prêt, remettre le sélecteur espresso en position I, retirer le porte-filtre et jeter le marc de café (15).

Un autre espresso peut être préparé après avoir rempli à nouveau le filtre de mouture de café espresso.

Production de vapeur

La vapeur peut être utilisée soit pour faire mousser du lait pour un cappuccino, soit pour faire chauffer des liquides.

Etant donné qu'il faut une température plus élevée pour produire de la vapeur que pour préparer un espresso, préparer toujours l'espresso en premier pour éviter de brûler la mouture de café.

Faire mousser le lait pour un cappuccino

Après avoir préparé l'espresso, faire mousser le lait pour le cappuccino.

Pour obtenir le meilleur résultat possible, utiliser l'accessoire cappuccino.

- Placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur (16).

⚠ **NOTA: L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT.**

Verser environ 100 ml de lait écrémé dans un petit pot étroit d'une capacité maximale de 0,5 ml et pouvant passer sous la buse vapeur/eau chaude de l'appareil.

Le lait et le pot utilisé doivent être bien froids. Ne pas passer le pot sous l'eau chaude avant de s'en servir.

Commencer par faire mousser le lait de la manière suivante:

Tenir le pot sous l'accessoire de telle manière que l'embout soit complètement immergé dans le lait.

- Tourner le robinet vapeur pour le mettre en position ☁. Le pot doit être stable pendant l'opération (17).

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

Après cette opération, tourner le robinet en position ○ et retirer le pot.

Placer un récipient vide sous la buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer le lait restant dans la buse.

Dès que l'opération est terminée, nettoyer l'accessoire cappuccino et la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

Chauffer des liquides

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude.

Retirer l'accessoire cappuccino.

Mettre l'appareil en marche:

- S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en plaçant le sélecteur espresso en position ☐ pour vérifier l'écoulement de l'eau sous la tête de percolation (6).

Puis, remettre le sélecteur espresso en position I.

Sur ce système, de l'eau et de la vapeur peuvent sortir par la tête de percolation pendant l'utilisation de la buse vapeur.

Dès que le témoin lumineux jaune s'éteint, placer le récipient contenant le liquide sous la buse vapeur/eau chaude et plonger cette dernière dans le liquide pour le chauffer.

- Tourner le robinet en position ☁ (18).

Lorsque le liquide est suffisamment chaud, remettre le robinet en position ○ et retirer le récipient.

Placer un récipient vide sous buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer les résidus restant dans la buse.

Dès que l'opération de chauffe des liquides est terminée, nettoyer la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

NOTA:

Si l'utilisateur désire préparer un espresso juste après avoir préparé de la vapeur, il doit d'abord IMPÉRATIVEMENT laisser refroidir l'appareil à espresso à la température voulue pour la préparation du café.

Placer un récipient sous le porte-filtre et mettre le sélecteur espresso en position ☐.

Laisser s'écouler de l'eau dans le circuit jusqu'à ce que le témoin lumineux de chauffage jaune commence à s'allumer.

Remettre le sélecteur espresso en position I.

Maintenant, préparer l'espresso de la manière habituelle.

Production d'eau chaude

Avec cet appareil, il est possible de produire de l'eau chaude pour faire des boissons instantanées.

- S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en plaçant le sélecteur espresso en position ☐ pour vérifier l'écoulement de l'eau par la tête de percolation (6).

Ensuite, remettre le sélecteur espresso en position I.

Commencer la préparation d'eau chaude dès que le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint.

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude et placer la plus grande tasse possible en-dessous.

- Tourner le robinet vapeur en position ☁ et placer le sélecteur espresso en position ☐ (19).

Lorsque la production d'eau est terminée, remettre le sélecteur espresso en position I et le robinet vapeur en position ○. Puis retirer le récipient.

⚠ **NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE EST EXTREMEMENT CHAUDE. FAIRE BIEN ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER NI S'ÉBOUILLANTER.**

Nettoyage

Toujours débrancher la prise secteur avant une opération de nettoyage et laisser l'appareil refroidir. Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Le réservoir d'eau doit être vidé après usage.

- Retirer la grille repose tasses et la nettoyer (20).

Vider le tiroir récolte-gouttes et le nettoyer.

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres doivent être nettoyés après chaque utilisation de l'appareil. Essuyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Rincer toutes les pièces démontables à l'eau courante.

- En cas de fort encrassement de la grille de percolation, la dévisser de la tête de percolation à l'aide d'une pièce de monnaie et la nettoyer. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide, puis remettre la grille en place en la vissant à fond (21).

Important!

Ne pas nettoyer le porte-filtre ni la grille repose tasses dans le lave-vaisselle.

Nettoyer la buse vapeur/eau chaude aussitôt après avoir fait mousser le lait en laissant l'appareil produire de la vapeur pendant 1 ou 2 secondes, ce qui permet ainsi d'éliminer le lait restant. Essuyer la buse à l'aide d'un chiffon humide. Si la buse est obstruée, la déboucher en utilisant une aiguille.

- Au besoin, la buse vapeur/eau chaude peut être dévissée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé hexagonale de la cuillère doseur, puis nettoyée en profondeur (22).

⚠ **NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE PRÉSENTE DES RISQUES DE BRÛLURE OU D'ÉBOUILLANTAGE. PAR CONSÉQUENT, NE PAS LA DÉMONTER NI LA REMONTER LORSQU'ELLE EST CHAUDE.**

Revissier la buse nettoyée et la serrer légèrement à l'aide de la clé hexagonale.




L'accessoire cappuccino peut être démonté pour un nettoyage en profondeur comme suit :

- Extraire les deux parties A + C du petit tube métallique B (23).

Laver les trois parties à l'eau chaude. Si le petit orifice d'aspiration de la partie A est obstrué, il peut être débouché en y insérant une aiguille fine.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période de temps assez longue, ne pas laisser le porte-filtre enclenché dans la tête de percolation car cela comprimerait inutilement le joint d'étanchéité et risquerait d'abrèger sa durée de vie.

La cuillère doseur et un filtre peuvent être rangés dans les logements prévus à cet effet situés sous le couvercle.

Avant une période de non-utilisation prolongée, l'eau peut être vidée du circuit de chauffage sous forme de vapeur. Placer un récipient sous la buse vapeur/eau chaude. Placer le sélecteur espresso en position I et tourner le robinet en position . Dès que toute la vapeur est sortie, tourner le robinet sur  et placer le sélecteur espresso en position .






Detartrage

L'appareil doit être detartré à intervalles réguliers. Pour une utilisation moyenne quotidienne de 4 espressos et une eau dure, il est conseillé de procéder à un detartrage de l'appareil une fois par trimestre.


Avant de procéder au detartrage, la grille de percolation située sur la tête de percolation doit être IMPERATIVEMENT dévissée d'abord.


1. Eliminer tous débris calcaires et restes de mouture de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirer l'accessoire cappuccino.
3. Dissoudre 2 cuillerées à soupe d'acide tartrique ou citrique (que l'on peut se procurer dans une pharmacie ou une quincaillerie) dans un demi-litre d'eau tiède et verser le mélange dans le réservoir d'eau. Placer un récipient sous

la tête de percolation et un autre récipient sous la buse vapeur.



4. Placer le sélecteur espresso en position I. Lorsque le témoin lumineux de chauffage s'éteint, placer le sélecteur espresso en position . S'assurer que le robinet vapeur est en position .
5. Laisser passer la solution de detartrage jusqu'à ce qu'environ la moitié se soit écoulée par la tête de percolation.
6. Remettre le sélecteur espresso en position I.
7. Tourner le robinet vapeur en position  et placer le sélecteur espresso en position . Faire passer 1 tasse de la solution de detartrage. Puis, remettre le sélecteur espresso sur I et le robinet vapeur en position .



Laisser ensuite agir la solution de detartrage pendant 10 à 15 minutes.

8. Placer le sélecteur espresso en position  et laisser passer le reste de la solution de detartrage par la tête de percolation.
9. Remettre le sélecteur espresso en position I.

Faire passer ensuite une quantité d'eau claire correspondant à 2 réservoirs, le sélecteur espresso étant en position .

Remplir à nouveau le réservoir d'eau.

Placer le sélecteur espresso en position , le robinet vapeur en position  et laisser passer l'eau.

Eteindre l'appareil en plaçant le sélecteur espresso en position  et en tournant le robinet vapeur en position .

Laisser l'appareil refroidir.

Remettre en place la grille de percolation dans la tête de percolation et placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur/eau chaude.

Problèmes et causes

PROBLÈME:

L'appareil fuit de la tête de percolation.

CAUSE:

- Le porte filtre n'est pas correctement inséré.
- Le porte filtre est resté monté trop longtemps, nettoyer le joint.
- Pas d'élasticité dans le joint, changer le joint.

PROBLÈME:

La pompe fait un bruit sourd et rythmé.


CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- La mouture utilisée est vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.

PROBLÈME:

Le café ne passe pas.

CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- Le réservoir n'est pas correctement monté.
- Le filtre est bouché par une mouture trop fine ou trop tassée.
- Grille de percolation bouchée: vérifier en plaçant le sélecteur espresso en position  que de l'eau s'écoule au niveau de la tête de percolation. Dans le cas contraire, dévisser la grille et la nettoyer.
- Appareil entartré (Voir detartrage).
- Bouilleur vide.

PROBLÈME:

Pas de crème dans l'espresso.

CAUSE:

- Le café est trop vieux ou trop sec.
- Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Le café coule trop vite.

CAUSE:

- La mouture du café est trop grosse.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Pas assez de mousse pour le lait.

CAUSE:

- Bouilleur vide.
- Buse vapeur bouchée.
- Lait ancien.
- Lait tiède (Il doit être mis au réfrigérateur précédemment).
- Contenant trop large (de préférence un petit pichet ou pot à lait).
- Lait trop écrémé.
- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.

PROBLÈME:

Café pas assez chaud.

CAUSE:

- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.
- Les Tasses espresso insuffisamment préchauffées.

Préparation d'un café

Avant de procéder à la première préparation de café, faire 1 ou 2 essais sans mouture de café, puis rincer la verseuse en verre et le porte-filtre à l'eau chaude.

- Soulever le couvercle articulé du réservoir d'eau (24).
- Y verser la quantité d'eau voulue (25). Ne pas remplir au-delà du repère MAX indiqué sur le réservoir d'eau.
- Les graduations sur la verseuse et l'indicateur de niveau d'eau représentent la quantité d'eau (26). La quantité de café obtenue sera inférieure car la mouture de café absorbe une petite quantité d'eau.

- Refermer le couvercle et faire pivoter le porte-filtre vers la droite (27).

Placer un filtre papier:

- Replier le bord d'un filtre papier de format n° 4 (1x4) et le positionner dans le porte-filtre de telle sorte que le bord plié soit orienté vers la poignée. Puis, l'enfoncer légèrement avec la main (28).
- Mettre la mouture de café (29).
Un doseur de café peut être utilisé pour déterminer la quantité. Une cuillère doseur (6-7 grammes) doit suffire pour une tasse de café normal à fort.

Il est possible de varier la quantité de café selon les goûts.

- Refermer le porte-filtre pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement (30).

Remettre en place la verseuse en verre et son couvercle sur l'appareil.

- Mettre l'appareil en marche. Placer le sélecteur sur 1-3 ☐ pour 1 à 3 tasses ou sur 4-10 ☐ pour 4 à 10 tasses (31).

⚠ NOTA:

NE JAMAIS OUVRIR LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE CAFÉ EST EN TRAIN DE PASSER. RETIRER LA VERSEUSE EN VERRE LORSQUE LE CAFÉ EST PASSÉ ; UNE FERMETURE AUTOMATIQUE SOUS LE PORTE-FILTRE EMPECHE ALORS TOUT ÉCOULEMENT.

Remettre la cafetière sur la plaque chauffante pour maintenir sa température. Le circuit de chauffage continue à fonctionner tant que l'appareil est en marche.

Nettoyage et détartrage

Toujours débrancher la prise secteur avant toute opération de nettoyage.

- Enlever le porte-filtre de la manière suivante: Tenir le porte-filtre par le bas au 1/3 et le faire pivoter d'environ 120 degrés, juste assez pour y placer le filtre papier. Exercer une légère pression vers le haut sur le porte-filtre, puis l'incliner latéralement et vers le haut (32).

La verseuse et son couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur, éloignés de la source de chaleur). Le porte-filtre NE DOIT PAS être mis au lave-vaisselle, il doit être lavé à la main.

- Réenclencher le porte-filtre:
Tenir le bas du porte-filtre et engager l'orifice situé sur le bord supérieur du porte-filtre sur l'ergot de l'appareil. Incliner le porte-filtre latéralement et vers le bas et l'engager sur le guide. Le porte-filtre doit pouvoir pivoter et se remettre en place facilement (33).

Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Pour obtenir de meilleurs résultats à long terme quant à la préparation du café, les dépôts calcaires de la cafetière électrique doivent être éliminés de temps en temps. Les signes reconnaissables indiquant qu'un détartrage est nécessaire sont les suivants:

- appareil plus bruyant pendant l'ébullition
- temps de préparation plus long.

En cas d'emploi fréquent, le détartrage doit être effectué de la manière suivante:

avec de l'eau douce, indice de dureté
7°dH (0-1,24 mol/m³)
une fois par an

avec de l'eau moyennement dure, indice de dureté
7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
chaque trimestre

avec de l'eau dure, indice de dureté supérieur à
14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
une fois par mois.

En cas de doute concernant la dureté de l'eau, se renseigner auprès de la compagnie des eaux locale.

Pour des raisons d'écologie et de santé publique, nous recommandons l'utilisation exclusive de produits biologiques tels que l'acide citrique et l'acide tartrique que l'on peut se procurer en pharmacie ou dans une quincaillerie.

Dissoudre 2 cuillerées à soupe dans un demi-litre d'eau et verser le tout dans le réservoir d'eau. Faire passer ce mélange en renouvelant 2 ou 3 fois comme pour

préparer un café mais sans mouture. Enfin, renouveler 2 fois cette opération avec de l'eau claire.

Enrouleur de cordon

- Toute longueur inutilisée du cordon d'alimentation secteur peut être enroulée dans le logement prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil (34).

Ecologie



L'emballage ne comporte que des matériaux compatibles avec l'environnement et qui devront être éliminés selon les règles locales de recyclage.

L'appareil lui-même devra être détruit selon des méthodes qui seront fournies sur demande par les autorités locales compétentes.