

# KRUPS

CaféPresso Crematic Time

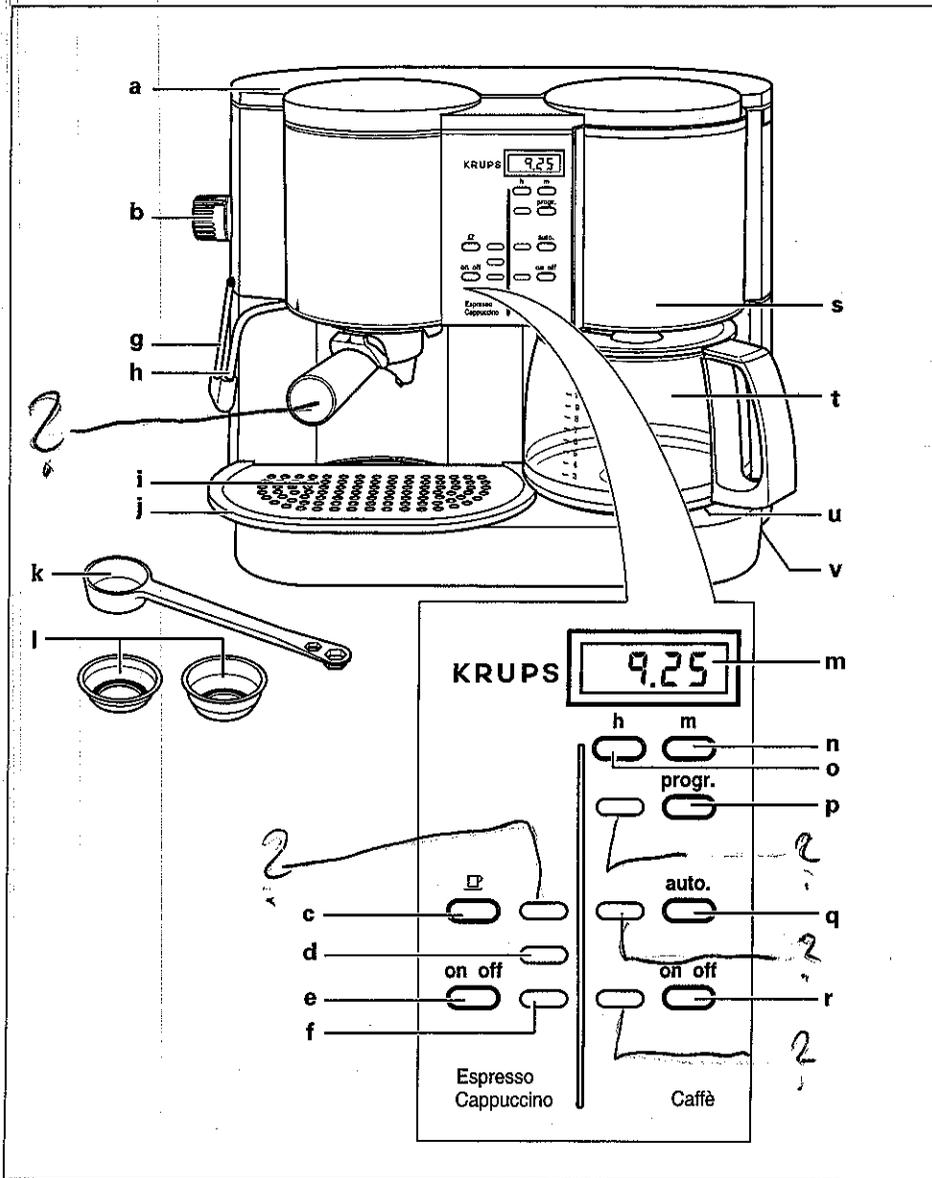
Art. 888

Unkomjete Ferrary  
S.a. art 874 (18.11.96)  
+ art 888 (3.2.97)



- (D) Gebrauchsanweisung
- (GB) Instructions for use
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (I) Istruzioni per l'uso
- (E) Instrucciones de uso
- (P) Instruções de utilização
- (DK) Brugsanvisning
- (S) Bruksanvisning
- (N) Bruksanvisning
- (SF) Käyttöohje
- (GR) Οδηγίες χρήσης
- (TR) Kullanma Talimatı
- (R) Правила пользования
- (SA) دليل الإستعمال

# Krups CaféPresso Crematic Time



(D)

## Espresso

- a: Wasserbehälterdeckel
- b: Drehventil
- c: Espresso Taste
- d: Aufheizkontrollleuchte (gelb)
- e: EIN/AUS-Taste
- f: Betriebskontrollleuchte (rot)
- g: Aufschäumhilfe
- h: Dampf-/Heißwasserdüse
- i: Abstellgitter
- j: Auffangschale
- k: Meßlöffel
- l: 1 bzw. 2-Tassen Filtersieb

## Caffè

- m: Display
- n: Einstelltaste für Minuten
- o: Einstelltaste für Stunden
- p: Programm Taste
- q: Automatische Kaffeezubereitung
- r: EIN/AUS-Taste
- s: Schwenkfilter
- t: Glaskrug
- u: Warmhaltefläche
- v: Kabelaufwicklung

(GB)

## Espresso

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

## Caffè

- m: Display panel
- n: Setting key for minutes
- o: Setting key for hours
- p: Programme key
- q: Automatic preparation of coffee
- r: ON/OFF key
- s: Swivel filter
- t: Glass jug
- u: Warming plate
- v: Flex storage

(F)

## Espresso

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

## Caffè

- m: Ecran à affichage digital
- n: Touche de réglage des minutes
- o: Touche de réglage des heures
- p: Touche de programmation
- q: Préparation automatique du café
- r: Touche marche/arrêt
- s: Porte filtre pivotant
- t: Verseuse
- u: Plaque chauffante
- v: Enrouleur de cordon

(NL)

## Espresso

- a: Deksel waterreservoir
- b: Ventielknop
- c: Keuzeschakelaar espresso/stoom
- d: Thermostaatlampje (geel)
- e: Aan/uit-schakelaar
- f: Controlelampje aan/uit (rood)
- g: Opschuimhulpstuk
- h: Stoompijpje
- i: Kopjesopzetrekje
- j: Druppelrooster
- k: Maatlepelkje
- l: Filterzeef voor 1 of 2 kopjes

## Caffè

- m: Venster of display
- n: Toets voor inschakelen minuten
- o: Toets voor inschakelen uren
- p: Programmaknop
- q: Automatisch koffiezetten
- r: Aan/uit-schakelaar
- s: Zwenkfilter
- t: Glazen koffiekkan
- u: Warmhoudplaat
- v: Snoeropberg ruimte

(I)

## Espresso

- a: Coperchio del contenitore d'acqua
- b: Dispositivo vapore rotativo
- c: Tasto espresso
- d: Indicatore luminoso di riscaldamento (giallo)
- e: Tasto avvio/arresto
- f: Indicatore luminoso di funzionamento (rosso)
- g: Accessorio Cappuccino
- h: Boccuccio vapore/acqua calda
- i: Griglia appoggia tazze
- j: Vassoio raccogli-gocce
- k: Cucchiaino dosatore
- l: Filtro per una o due tazze

## Caffè

- m: Display digitale
- n: Tasto di regolazione dei minuti
- o: Tasto di regolazione delle ore
- p: Tasto di programmazione
- q: Preparazione automatica del caffè
- r: Tasto avvio/arresto
- s: Porta filtro girevole
- t: Brocca
- u: Piastra riscaldante
- v: Avvolgicavo

(E)

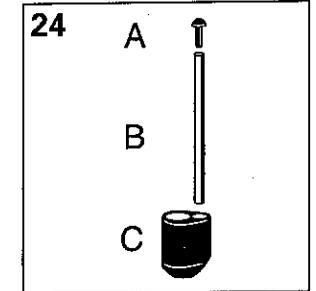
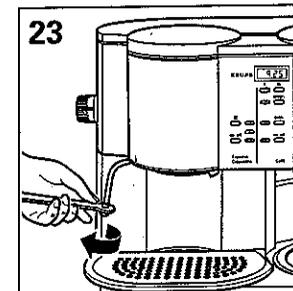
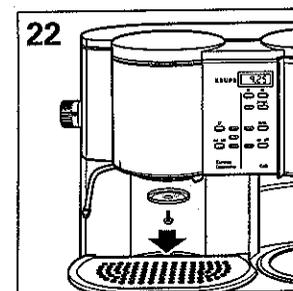
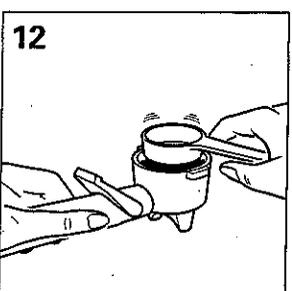
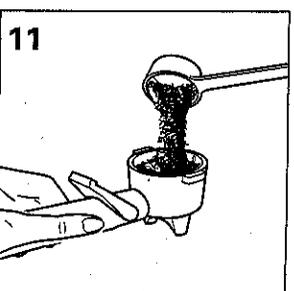
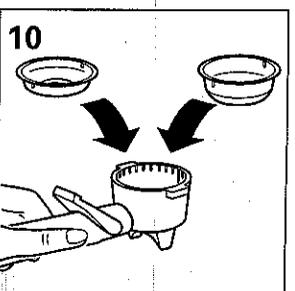
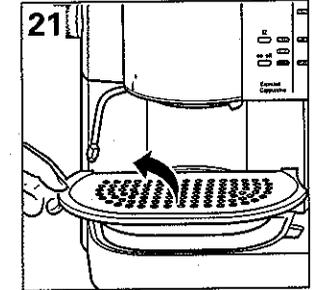
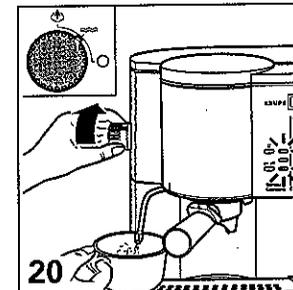
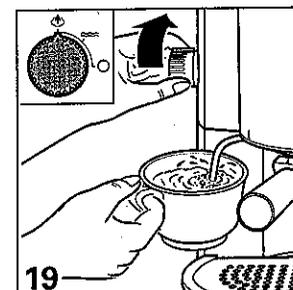
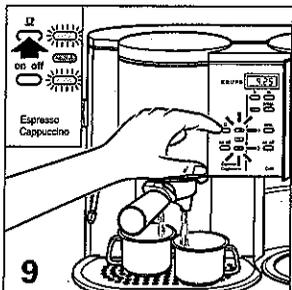
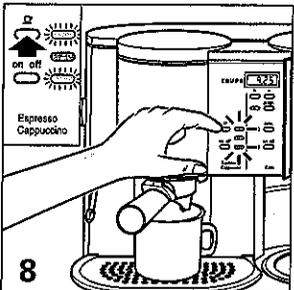
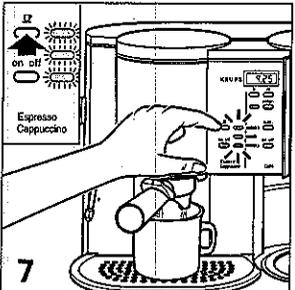
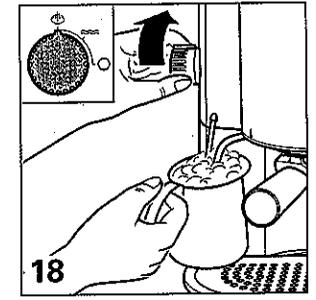
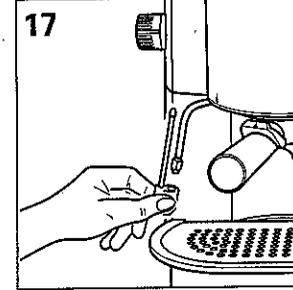
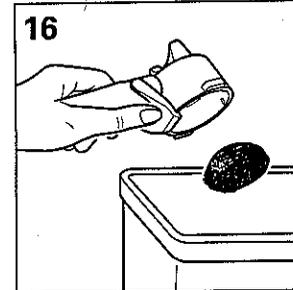
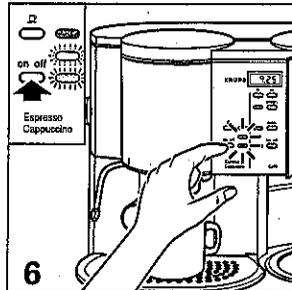
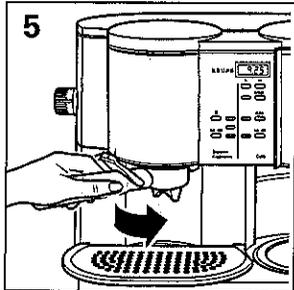
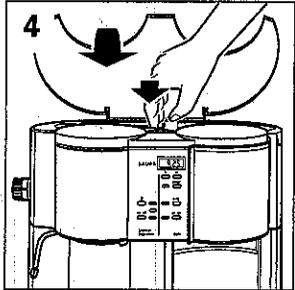
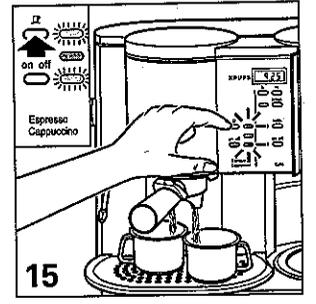
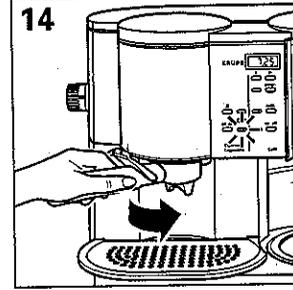
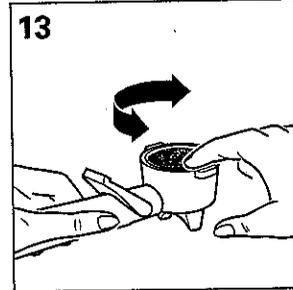
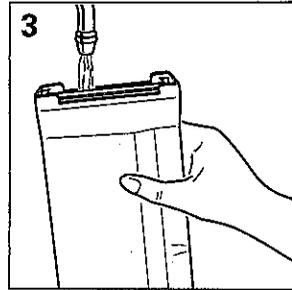
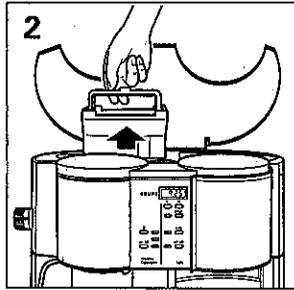
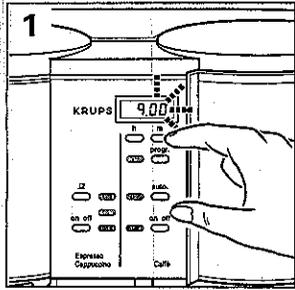
## Espresso

- a: Tapa del depósito de agua
- b: Botón de la válvula giratorio
- c: Tecla Espresso
- d: Luz piloto indicadora de calentamiento (amarilla)
- e: Interruptor ON/OFF
- f: Luz piloto indicadora de puesta en marcha (rojo)
- g: Accesorio capuccino
- h: Vaporizador de agua caliente y vapor
- i: Rejilla para tazas
- j: Bandeja recogegotas
- k: Cuchara dosificadora
- l: Tamiz del filtro para 1 o 2 tazas

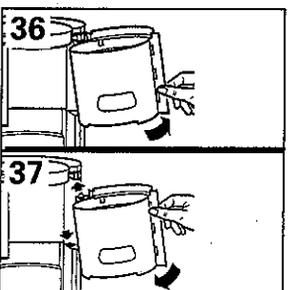
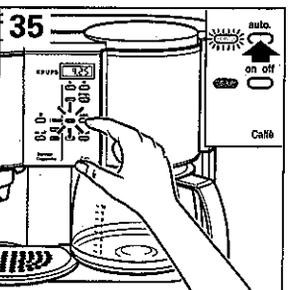
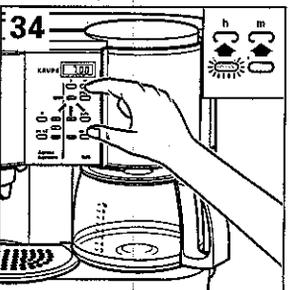
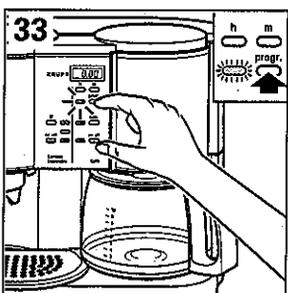
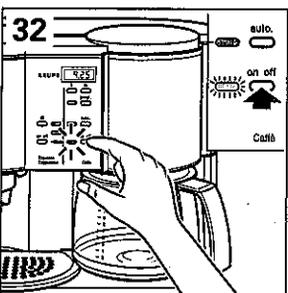
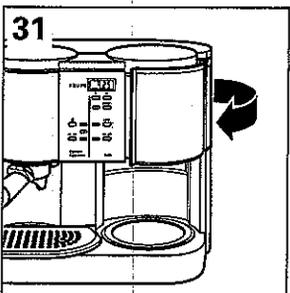
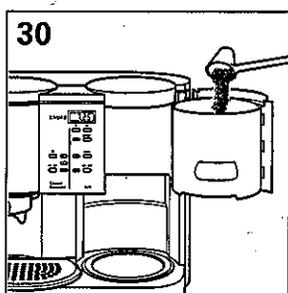
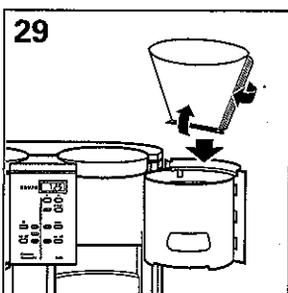
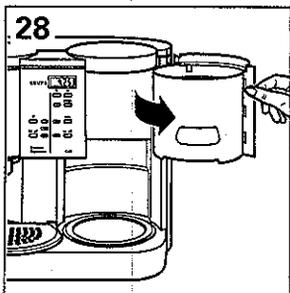
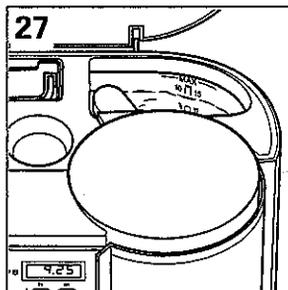
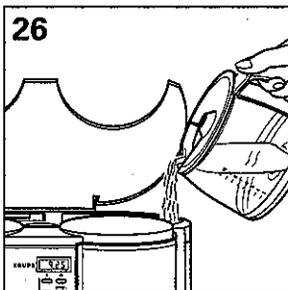
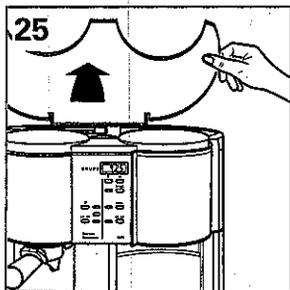
## Caffè

- m: Panel de display
- n: Tecla de ajuste de los minutos
- o: Tecla de ajuste de las horas
- p: Tecla de programa
- q: Preparación automática del café
- r: Tecla ON/OFF
- s: Filtro giratorio
- t: Jarra de vidrio
- u: Placa de calentamiento
- v: Recogecables

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.

## Reglage de l'horloge

- Après avoir blanché la machine, les chiffres 0.00 vont clignoter dans l'afficheur digital. Presser la touche „h” pour régler l'heure et „m” pour les minutes (1).

## 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 reconnaitrez 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 mouler 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 (2).
- Remplir le réservoir d'eau (3).
- Remettre le réservoir d'eau en place en appuyant fermement de façon à ouvrir le clapet inférieur. Refermer le couvercle (4).

## 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 (5).

Placer un grand récipient sous le porte-filtre.

- Mettre en marche l'appareil en appuyant sur la touche „on off” (6).

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

- Appuyer sur la touche espresso ☞ pour mettre la pompe en marche (7), une petite lumière verte s'allumera alors.

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 entièrement par le filtre.

Dès que l'eau s'est écoulée, presser la touche espresso ☞ et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la petite lumière verte s'éteigne.

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, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ (8).

Laisser s'écouler 2 à 3 tasses d'eau dans le circuit. Pour vider le récipient pendant l'opération, l'écoulement peut être interrompu en appuyant sur la touche espresso ☞.

Pour nettoyer l'intérieur du tuyau vapeur, placer un récipient sous le tuyau vapeur, tourner le robinet en position ☞, presser sur la touche espresso ☞. Puis laisser s'écouler 1 à 2 tasses.

Enfin, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ et tourner le robinet en position ○.

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 appuyant sur la touche espresso ☞, ce qui entraîne un écoulement d'eau par la tête de percolation.

Si le circuit de chauffage se vide pendant la production de vapeur (qui cesse progressivement de sortir par le tuyau vapeur), il est nécessaire de remplir le circuit de chauffage.

Placer un récipient sous la tête de percolation, mettre le robinet sur ○ et presser la touche espresso ☞. Une fois l'eau entièrement écoulée de la tête de percolation, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞.

Laisser ensuite la production de vapeur se poursuivre en remettant le robinet dans sa position initiale ☞.

## Préparation d'un espresso

- Remplir le réservoir d'eau (2) (3) (4).
- Appuyer sur la touche espresso ☞ et vérifier que l'eau s'écoule par la tête de percolation (7).

Appuyer une nouvelle fois sur la touche espresso ☞. Le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint lorsque la température voulue 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.

- Presser la touche espresso ☞ (9).

Remplir les tasses d'eau chaude et appuyer sur la touche espresso ☞. Puis retirer le porte-filtre.

- Placer le filtre désiré pour 1 tasse ou 2 dans le porte-filtre (10).
- Verser 1 ou 2 cuillères doseur de mouture de café Espresso (11).
- Pour que la mouture de café soit uniformément répartie dans le filtre, la tasser légèrement à l'aide de la cuillère doseur (12).
- Eliminer les restes de café déposés sur le bord du filtre (13).
- Enclencher le porte-filtre et le tourner à fond vers la droite (14).

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

- Préparer l'Espresso en appuyant sur la touche espresso ☞ (15).
- Lorsque l'Espresso désiré est prêt, appuyer sur la touche espresso ☞, retirer le porte-filtre et jeter la mouture de café utilisée (16).

Un autre Espresso peut être préparé après avoir rempli 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 (17).

⚠ NOTA: L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO DOIT ETRE 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 (18).

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 pressant la touche espresso ☞ pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Puis, appuyer sur la touche espresso ☞.

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 ☞ (19).

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 appuyer sur la touche espresso ☞.

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

Rappuyer sur touche espresso ☞.

Maintenant, préparer l'espresso de la manière habituelle.

### Production d'eau chaude

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

■ S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en pressant sur la touche espresso ☞ pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Ensuite, presser à nouveau la touche espresso ☞.

Commencer par 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 disponible en-dessous.

■ Tourner le robinet en position ☞ et appuyer sur la touche espresso ☞ (20).

Lorsque la préparation de l'eau est terminée, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ et remettre le robinet en position ○. Puis retirer le récipient.

⚠ NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE EST EXTREMEMENT CHAUDE. FAIRE BIEN ATTENTION À NE PAS SE BRULER 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 (21).

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 (22).

#### 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 (23).

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

Revisser 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 (24).

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'abréger 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 toute 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. Tourner le robinet en position ☞. Dès que toute la vapeur est sortie, tourner le robinet sur ○ et éteindre l'appareil.

### Détartrage

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

Avant de procéder au détartrage, la grille de percolation située sur la tête de percolation

doit être IMPÉRATIVEMENT dévissée d'abord.

1. Éliminer 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. Allumer l'appareil. Lorsque le témoin lumineux de chauffage s'éteint, appuyer sur la touche espresso ☞. S'assurer que le robinet est dirigé vers la position ○.
5. Laisser passer la solution de détartrage jusqu'à ce qu'environ la moitié se soit écoulée par la tête de percolation.
6. Appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞.
7. Tourner le robinet en position ☞ et presser la touche espresso ☞. Faire passer 1 tasse de la solution de détartrage. Puis, rappuyer sur la touche espresso ☞ et tourner le robinet en position ○.

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

8. Presser la touche espresso ☞ et laisser passer le reste de la solution de détartrage.

9. Presser à nouveau la touche espresso ☞ pour arrêter l'écoulement.

Faire passer ensuite une quantité d'eau claire correspondant à 2 réservoirs.

Pour nettoyer la buse vapeur, remplir le réservoir d'eau.

Appuyer sur la touche espresso ☞, mettre le robinet en position ☞ et laisser passer l'eau.

Puis remettre le robinet en position ○.

Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche „on off“.

Laisser l'appareil se refroidir.

Remettre en place le filtre 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 enfonçant la touche espresso **P** 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 détartrage).
- 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 (25).
- Y verser la quantité d'eau voulue (26). 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 (27). 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 (28).

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 (29).
- Mettre la mouture de café (30). 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 (31).

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

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche „on off“. La lumière rouge s'allume (32).

#### ⚠ 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. L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche „on off“, sinon il s'arrêtera automatiquement après 2 heures.

### Programmation de l'heure de mise en marche

L'heure de mise en marche peut être programmée jusqu'à 24 heures à l'avance.

- Presser la touche „progr.“, l'heure réelle disparaît et apparaît à l'écran l'ancienne programmation de l'heure de mise en route de la cafetière (33).
- Programmer une nouvelle heure de mise en route en appuyant sur „h“ pour régler les heures et „m“ pour les minutes (34).

Après 3 secondes, l'heure de mise en route programmée disparaît et fait place à l'heure réelle. L'heure de mise en route ainsi programmée peut être contrôlée à tout moment en appuyant sur la touche „progr.“.

### Préparation automatique du café

Préparer la cafetière comme à l'habitude (filtre à café + café) puis programmer l'heure de mise en route.

- Appuyer sur la touche „auto.“ sur laquelle une lumière verte apparaît (35).

L'appareil se mettra en route automatiquement à l'heure programmée. La lumière verte s'éteindra alors et la lampe rouge de la touche „on off“ s'allumera.

Une fois le café passé, l'appareil peut être éteint immédiatement à l'aide du bouton „on off“ sinon il s'éteindra automatiquement après 2 heures.

### 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 (36).

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 (37).

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/m<sup>3</sup>)  
une fois par an

avec de l'eau moyennement dure, indice de dureté

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m<sup>3</sup>)  
chaque trimestre

avec de l'eau dure, indice de dureté supérieur à

14°dH (2,5-3,75 mol/m<sup>3</sup>)  
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.

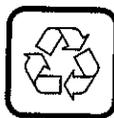
Dissoudre 2 cuillerées à soupe dans un demi-litre d'eau et verser le tout dans le réservoir d'eau. Faire passer ce mélange en renouvelant 2 ou 3 fois comme pour

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.

## Écologie



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.