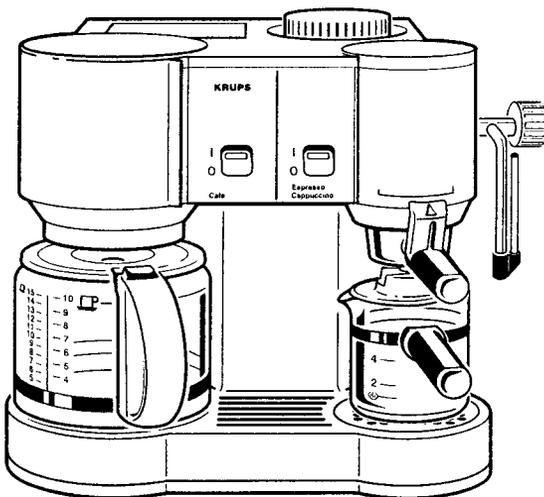


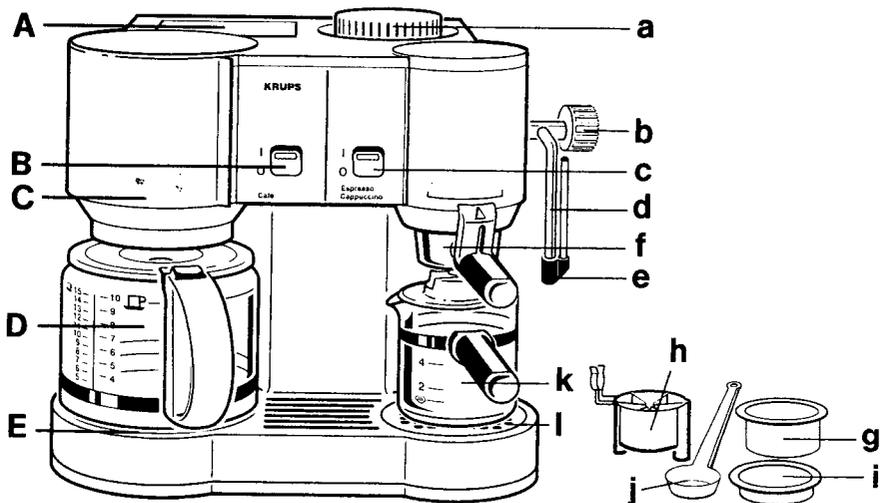
KRUPS

CaféPresso 10

Art. 865



- (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) לונגונס ריטורס



(D)

Produktbeschreibung

Espresso/Cappuccino

- a - Boiler-Deckel
- b - Dampfknopf
- c - EIN/AUS-Schalter
- d - Dampfdüse
- e - Aufschäumhilfe
- f - Filterträger mit Siebhalter
- g - Filtersieb
- h - 2-Tassen-Adapter
- i - Einsatz zur Dampfzerzeugung
- j - Meßlöffel
- k - Glaskrug
- l - Abtropfgitter

Café

- A - Klappdeckel für Wasserbehälter
- B - EIN/AUS-Schalter
- C - Schwenkfilter
- D - Glaskrug
- E - Warmhaltung

(GB)

Product Description

Espresso/Cappuccino

- a - Boiler lid
- b - Steam knob
- c - ON/OFF switch
- d - Steam spout
- e - Frothing aid
- f - Filter holder with strainer holder
- g - Filter screen
- h - 2-cup adapter
- i - Steam build-up plug
- j - Measuring spoon
- k - Glass jug
- l - Drain plate

Café

- A - Lid for water tank
- B - ON/OFF switch
- C - Swiveling filter
- D - Glass jug
- E - Hotplate

(F)

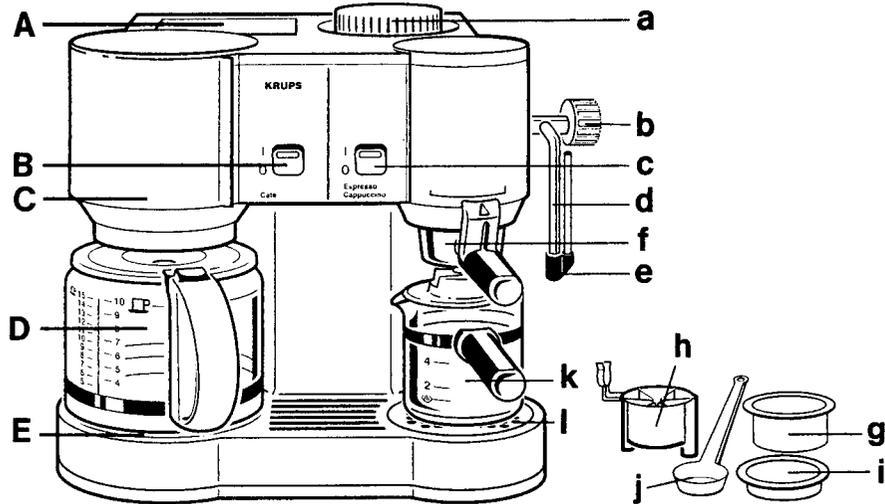
Description de l'appareil

Espresso/Cappuccino

- a - Couvercle du bouilleur
- b - Bouton vapeur
- c - Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- d - Buse vapeur
- e - Accessoire pour mousse
- f - Porte-filtre avec retenuir du filtre
- g - Filtre (tamis)
- h - Adaptateur pour 2 tasses
- i - Obturateur-filtre
- j - Cuillère doseuse
- k - Verseuse en verre
- l - Grille-égouttoir

Café

- A - Couvercle rabattable pour réservoir d'eau froide
- B - Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- C - Filtre pivotant
- D - Verseuse en verre
- E - Plaque de maintien à température



GR

Περιγραφή του μηχανικού συστήματος

Εσπρέσσο/Καπουτσίνο

- a- Καπάκι του δοχείου βρασίματος
- b- Κουμπί ατμού
- c- Διακόπτης ανοίγματος/κλεισίματος
- d- Μπεκ ατμού
- e- Εξάρτημα συγκράτησης φίλτρου με τρυπητό
- f- Εξάρτημα συγκράτησης τρυπητού
- g- Τρυπητό φίλτραρίματος
- h- Εξάρτημα τροφοδότησης φλυτζανιών
- i- Βούλωμα για το δυνάμωμα ατμού
- j- Δοσομετρικό κουτάλι
- k- Γυάλινο δοχείο
- l- Πλέγμα ατραγγιζιάτος

Καφές

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

SA

وصف الجهاز
الاسبريسو والكاپوتينو

- a- السحار بالنظاء.
- b- زر البخار
- c- زر الفتح والقفل
- d- مبعث البخار
- e- حامل الفلتر وحامل السحمة
- f- حامل الفلتر وحامل السحمة
- g- صفاة الفلتر
- h- أداة تثبيت الفلتر
- i- بؤلة لزيادة قوة البخار
- j- ملعقة القياس
- k- إناء زجاجي
- l- شبكة التصفية

كافه

- A- مغطى
- B- مفتاح التشغيل
- C- فلترة القهوة
- D- الأبريق الزجاجي
- E- وحدة حفظ الحرارة

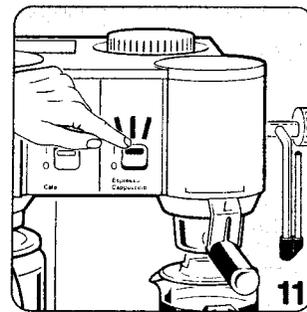
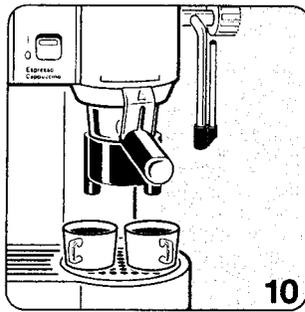
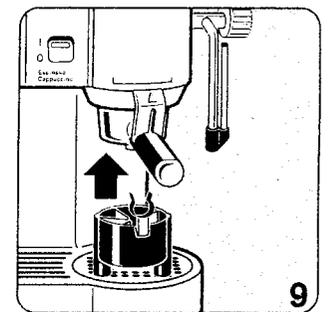
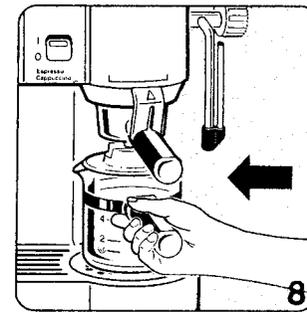
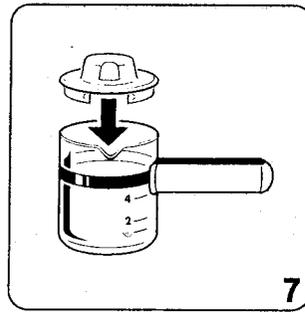
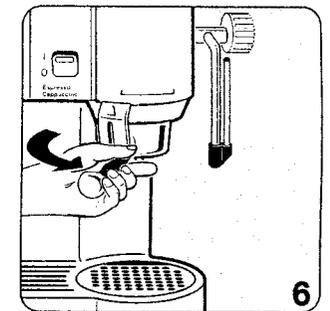
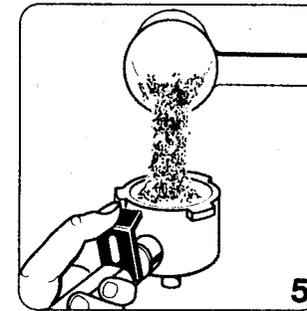
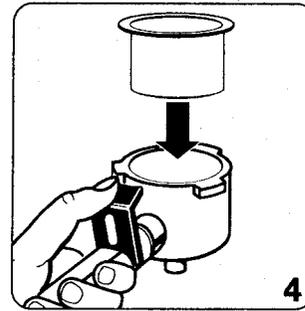
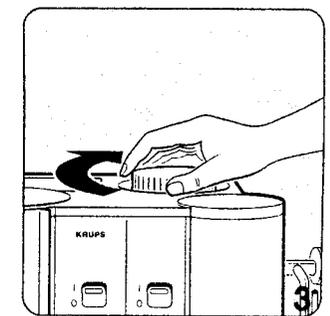
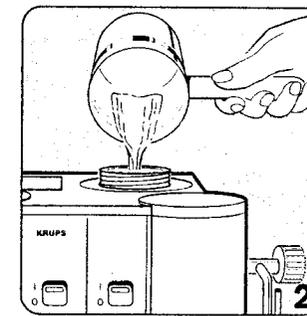
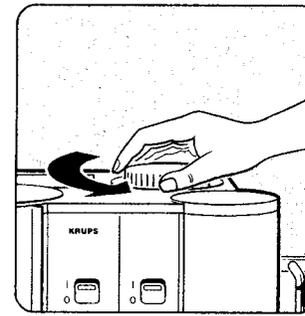
IL

תארך המכונה
אספרסו / קפוצ'ינו

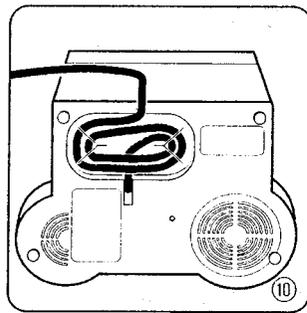
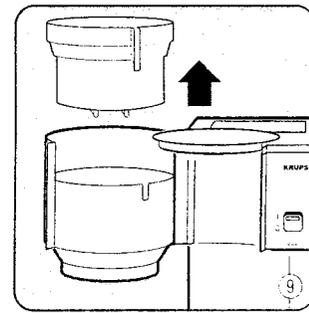
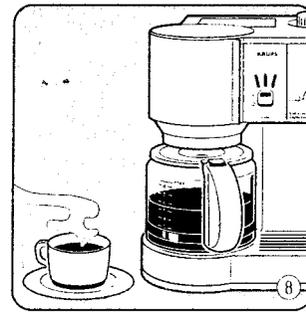
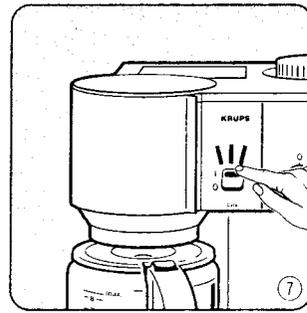
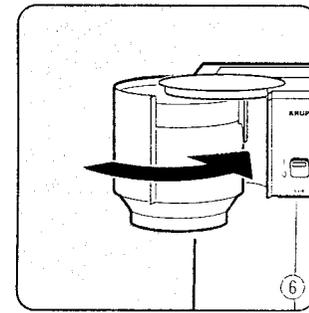
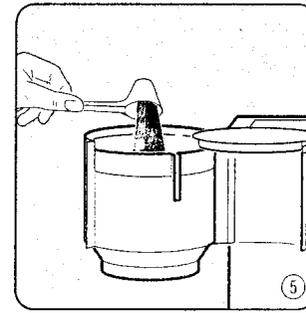
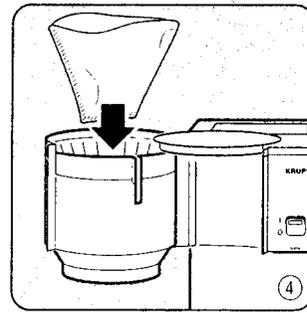
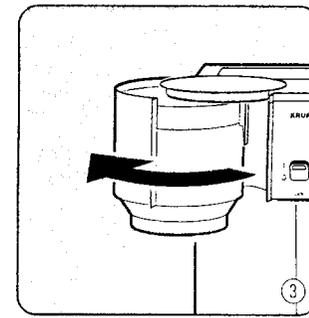
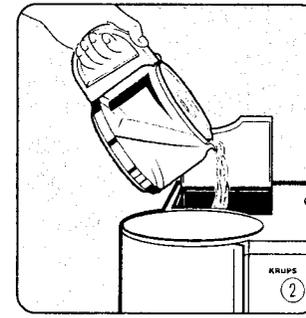
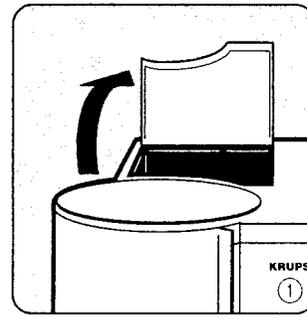
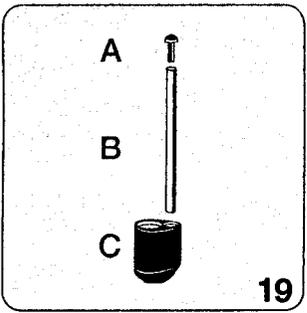
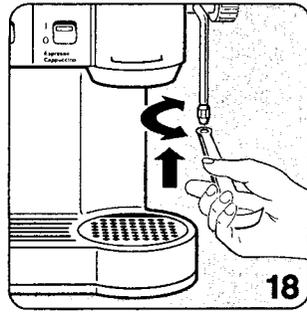
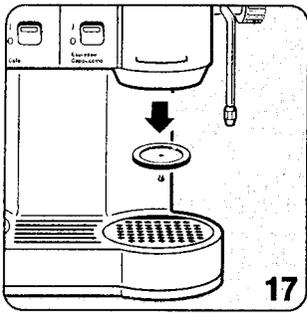
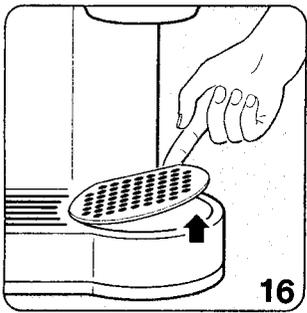
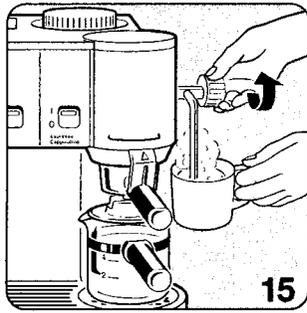
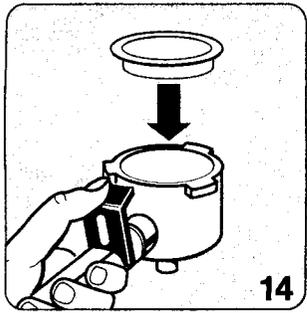
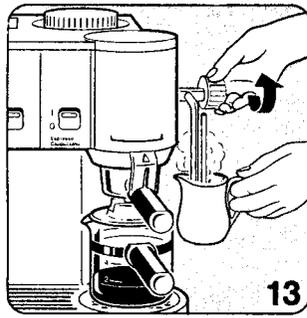
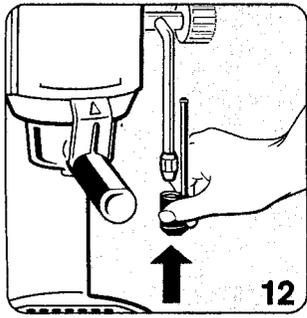
- a - מכסה כלי הבישום
- b - כפתור האדים
- c - כפתור פתיחה/סגירה
- d - מבעך האדים
- e - יושב הפילטר עם זאבנית המסנן
- f - יושב פילטר
- g - מתאם ספלים וארסטר לספלים
- h - תושבת לדפוק את האדים
- i - כף מדידת
- j - כף זכוכית
- k - סכום מטריות

קפה

- A - מכסה
- B - מתג הפעלה
- C - פילטר
- D - קנקן זכוכית
- E - שימור חום



Café



Caution: Make sure children can never drink such a mix.

Cable Winder

The cable winder on the underside of the appliance permits the mains lead to unround out to the required length ⑩.

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 détartrage.

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 tourne-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. Assurez-vous, avant de mettre l'appareil en marche, que le bouton vapeur est bien fermé. Mettez l'appareil en marche 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 jusqu'à ce que le café ait fini de passer, et arrêtez ensuite l'appareil.

Avant d'enlever le porte-filtre pour le nettoyer, vérifiez que le bouilleur d'eau n'est plus sous pression; à cet effet, tournez le bouton vapeur avant d'ouvrir le couvercle du réservoir. En enlevant le porte-filtre, maintenez le filtre et faites sortir la galette de mouture d'expresso en le tapotant.

Réalisation d'un 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.

Verser 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.

Tenir le pot sous la buse vapeur de manière à ce que l'embout trempe complètement dans le lait.

Ouvrir le bouton vapeur d'environ ½ tour. 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.

Dès que le lait mousse, fermer le bouton vapeur et verser la mousse à l'aide d'une cuillère sur votre Expresso.

Faire la vapeur séparément

Pour augmenter la vapeur, procédez comme suit:

Placez l'obturateur dans le porte-filtre ⑯.

Mettez la valeur d'une ou 2 tasses d'eau dans l'appareil. C'est suffisant pour faire de la vapeur.

Maintenez le récipient contenant le lait ou toute autre boisson que vous voulez chauffer sous la buse-vapeur.

Mettez l'appareil en marche et tournez le bouton-vapeur ⑰.

Attention: ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant ce genre d'opération.

Vous obtiendrez en procédant ainsi un lait très moussieux ou une boisson chaude.

Eteignez l'appareil et laissez s'écouler le reste de vapeur dans un autre récipient.

Nettoyage

Porte-filtre, filtre, verseuse, couvercle de verseuse, adaptateur 2 tasses et grille-égouttoir ⑱ 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 du tamis de la tête d'infusion, dévisser et nettoyer ⑲.

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 ⑳.

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 ㉑. Nettoyer les trois parties à l'eau chaude. Si besoin, déboucher le petit tuyau A à l'aide d'une aiguille fine.

Détartrage

L'appareil doit être détartré régulièrement, en fonction de la dureté de l'eau. Avant de détartrer, il est absolument nécessaire de dévisser le tamis de la tête d'infusion. Éliminez le calcaire et les restes de café du tamis et de la tête d'infusion. Mettez 2 cuillères à soupe de détartrant (acide citrique ou tartrique, par exemple) avec 0,35 l d'eau dans le réservoir. Faites fonctionner l'appareil, sans café et sans filtre, 1 ou 2 fois avec cette solution, puis 2 fois avec de l'eau claire. Au début du détartrage comme du rinçage à l'eau claire, ouvrez le bouton vapeur pendant 20 à 30 secondes. Après rinçage, lavez le couvercle du bouilleur à l'eau tiède.

Remettez le tamis 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 détartrage.

Utilisation

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 ①. 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 ②.

Amener à l'extérieur le filtre pivotant ③. Mettez en place le cornet-filtre (format 1x4), en appuyant légèrement avec la main ④. 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 ⑤.

Rabattez le filtre pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche ⑥. Remettez en place la verseuse avec son couvercle.

Mettez l'appareil en marche. Un témoin lumineux logé dans l'interrupteur indique que l'appareil est prêt à fonctionner ⑦.

Attention: Pendant le processus d'infusion, ne **jamais** faire pivoter le filtre à l'extérieur.

Lorsque le passage de l'eau est achevé, retirer la verseuse en verre; une fermeture automatique du filtre empêche celui-ci de continuer à goutter. Pour garder la verseuse chaude, replacez-la sur la plaque de maintien à température. Le chauffage du café reste actif aussi longtemps que l'appareil est en position de marche ⑧.

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).

Mettez 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 ⑩.

Pour tout renseignement supplémentaire sur l'utilisation de votre appareil ou de son entretien, vous pouvez contacter notre service consommateurs:

KRUPS SERVICE
21 avenue Jean Mantelet
BP 307
61009 ALENCON CEDEX
Numéro vert: 05-38-73-21

Nettoyage/Détartrage

Avant nettoyage, débrancher toujours le fiche d'alimentation.

Retirer le support du filtre ⑨. 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 détartrage 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 (0-1,24 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.