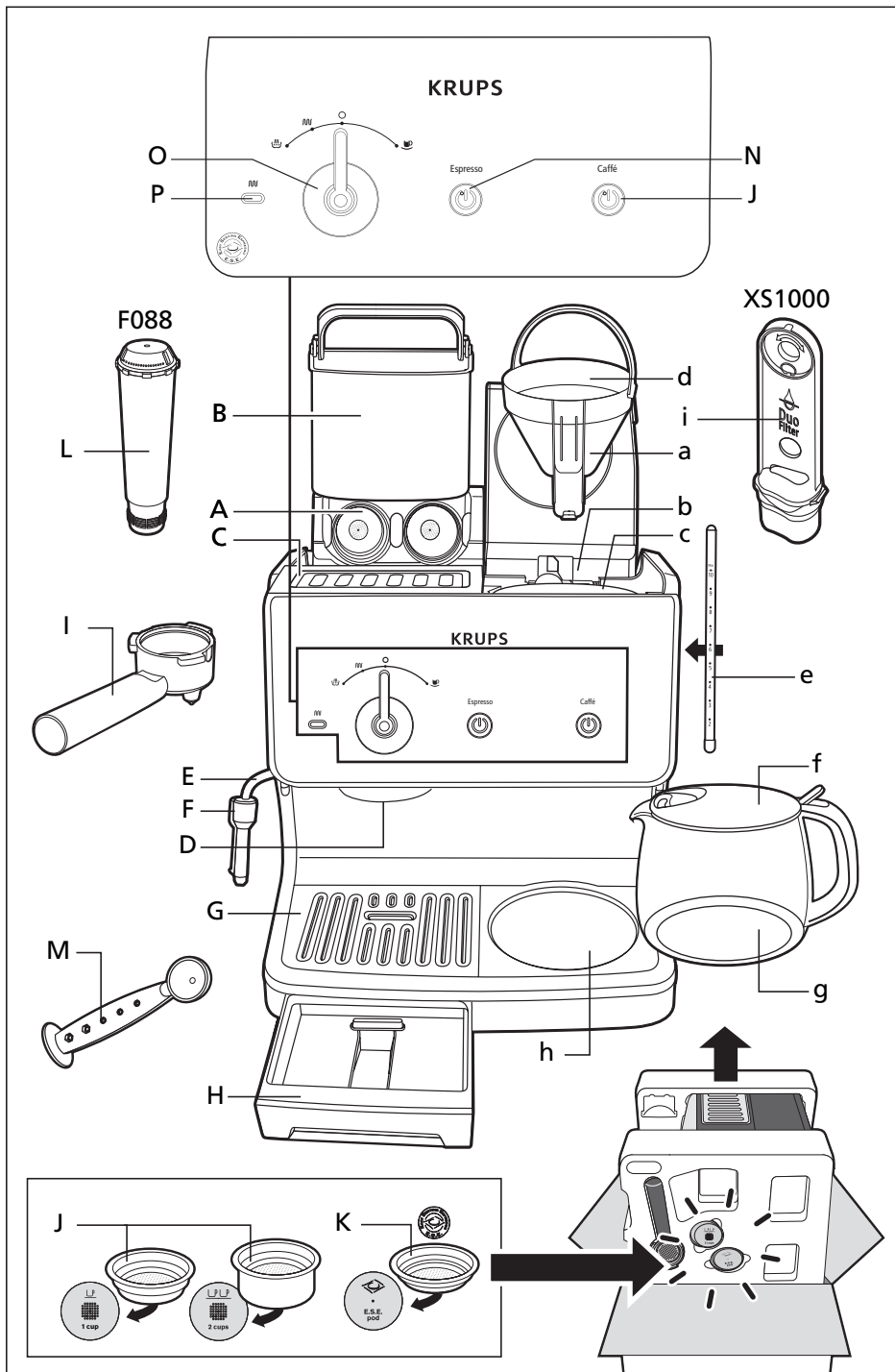
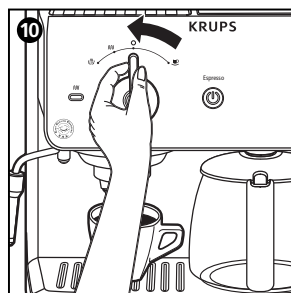
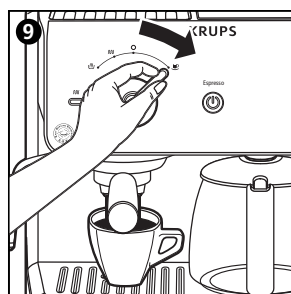
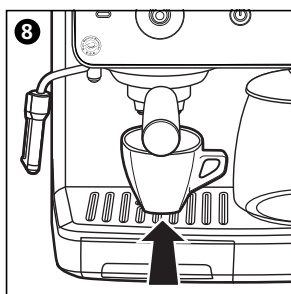
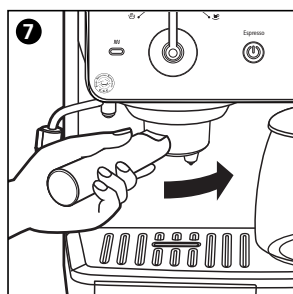
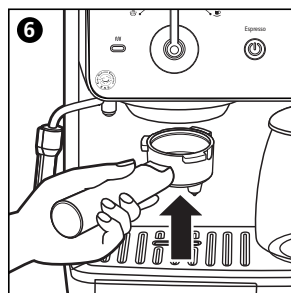
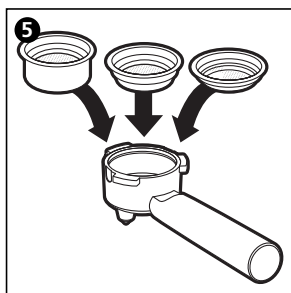
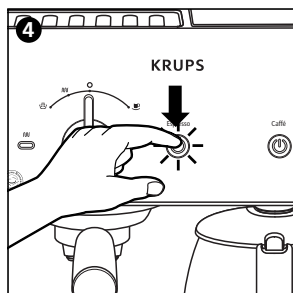
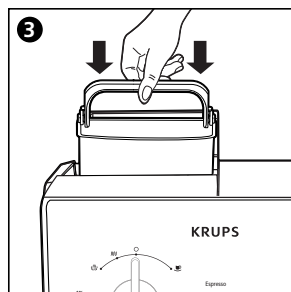
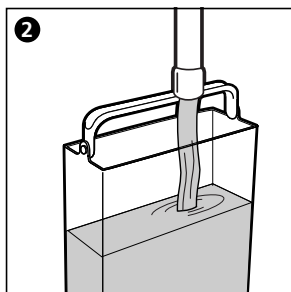
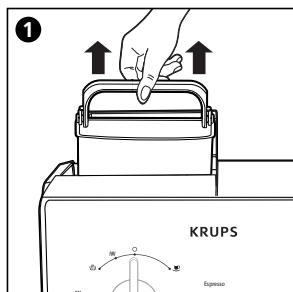


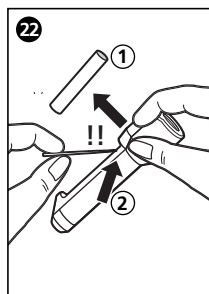
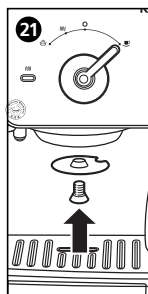
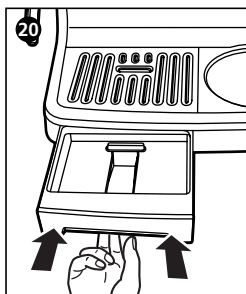
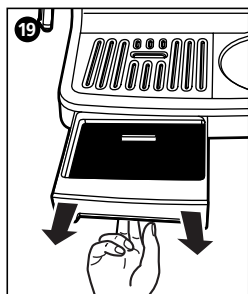
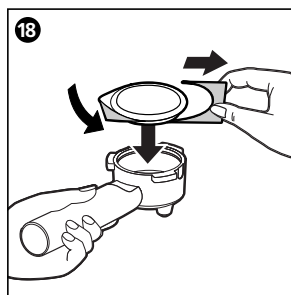
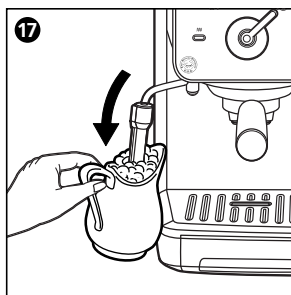
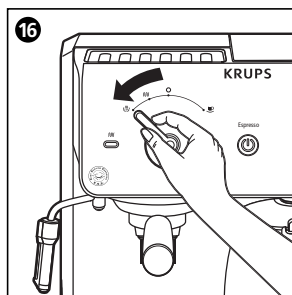
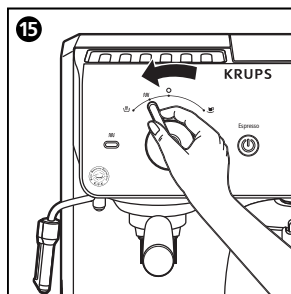
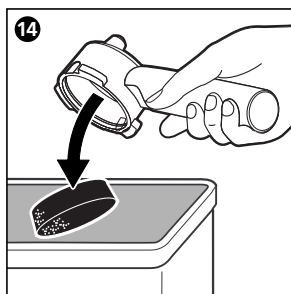
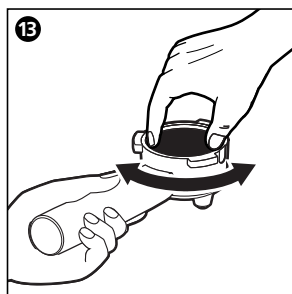
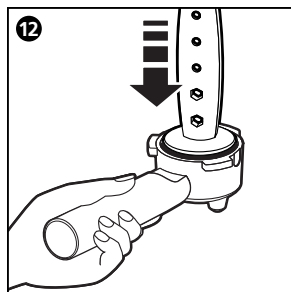
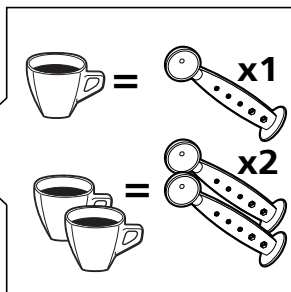
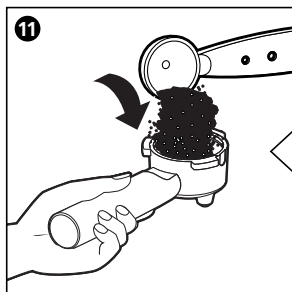
KRUPS

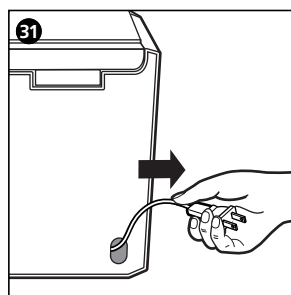
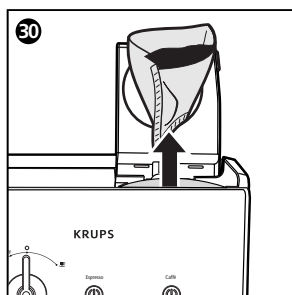
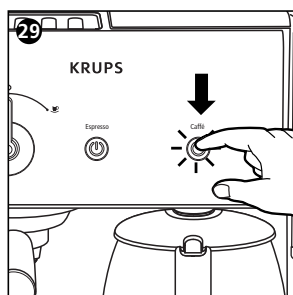
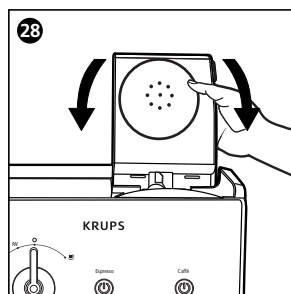
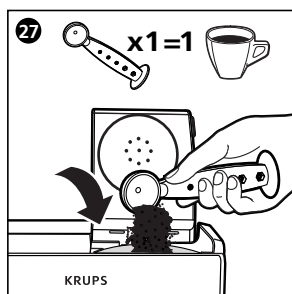
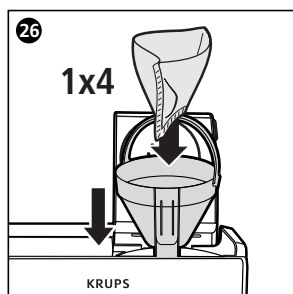
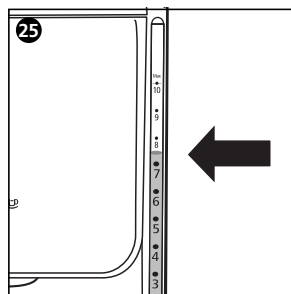
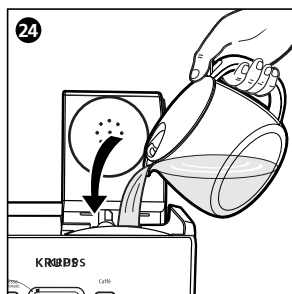
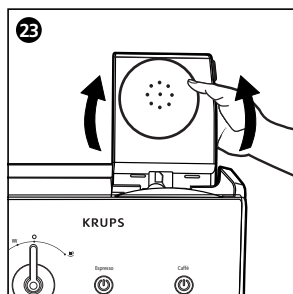


www.krups.com









KRUPS

Espresso

XP 2000

Deutsch	8
English	20
Français	29
Nederlands	38
Español	47
Português	56
Italiano	65
Dansk	74
Norsk	83
Svenska	91
Suomi	99
Ελληνικά	108

BESCHREIBUNG

ESPRESSO:

- A : DECKEL DER ESPRESSO-MASCHINE MIT FILTERFACH
- B : ABNEHMBARER WASSERBEHÄLTER DER ESPRESSO-MASCHINE
- C : TASSENVORWÄRMPLATTE
- D : BRÜHKOPF
- E : DAMPFDÜSE
- F : CAPPUCCINO-AUFSCÄUMHILFE
- G : ABSTELLGITTER
- H : HERAUSNEHMBARE AUFFANGSCHALE FÜR TROPFWASSER
- I : FILTERTRÄGER
- J : ESPRESSO-FILTER FÜR KAFFE PULVER 1 & 2 TASSEN
- K : ESPRESSO-FILTER FÜR ESE EINZELPORTIONEN (EASY SERVING ESPRESSO)
- L : „CLARIS - AQUA FILTER SYSTEM F088“ ESPRESSO-FILTER (NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖRTEIL)
- M : MESSLÖFFEL FÜR GEMAHLENEN KAFFEE
- N : AN/AUS SCHALTER MIT BLAUER BETRIEBSKONTROLLLEUCHTE
- O : WAHLTASTE FÜR ESPRESSO-FUNKTIONEN
- P : ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE

KAFFEE:

- a : DECKEL DER KAFFEEMASCHINE – ZUGANG ZU WASSERBEHÄLTER UND FILTERTRÄGER
- b : WASSERBEHÄLTER DER KAFFEEMASCHINE
- c : GEHÄUSE DES FILTERTRÄGERS
- d : FILTERTRÄGER MIT FESTSTELLGRIFF
- e : WASSERSTANDSANZEIGE DES WASSERBEHÄLTERS DER KAFFEEMASCHINE

- f : SCHARNIERDECKEL DER KANNE DER KAFFEEMASCHINE
- g : KANNE FÜR FILTERKAFFEE
- h : WARMHALTEPLATTE
- i : „DUO FILTER XS 1000“ KAFFEEFILTER (NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖRTEIL)
- j : AN/AUS SCHALTER MIT BLAUER BETRIEBSKONTROLLLEUCHTE FÜR DIE KAFFEEMASCHINE

SICHERHEITSHINWEISE

- LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME IHRER ESPRESSOMASCHINE AUFMERKSAM DURCH. SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE AN. ÜBERPRÜFEN SIE, DASS DIE AUF DEM TYPENSCHILD DIESES GERÄTES ANGEGBENE SPANNUNG MIT DER IHRES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMT.
- STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT AUF HEIßE FLÄCHEN (Z.B. HERDPLATTE) ODER IN DIE NÄHE VON OFFENEN FLAMMEN.
- ENTFERNEN SIE DEN MIT KAFFEEMEHL GEFÜLLTEN FILTERTRÄGER NICHT WÄHREND DES DURCHLAUFES, DA DAS GERÄT UNTER DRUCK STEHT.
- BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN AUFFANGSCHALE UND ABSTELLGITTER NICHT IN POSITION SIND.
- BEI PROBLEMEN WÄHREND DES BRÜHVORGANGS UND VOR DER REINIGUNG DES GERÄTES MUSS DER NETZSTECKER GEZOGEN WERDEN.
- ZIEHEN SIE DEN STECKER NICHT DURCH ZIEHEN AM NETZKABEL AUS DER STECKDOSE UND LEGEN SIE DIESES NICHT ÜBER SCHARFE KANTEN ODER ÜBER ECKEN VON MÖBELSTÜCKEN.
- VERMEIDEN SIE EINEN KONTAKT DES NETZKABELS UND IHRER HÄNDE MIT DEN HEIßEN TEILEN DES GERÄTES (TASSENVORWÄRMPLATTE, FILTERTRÄGER, DAMPFDÜSE, CAPPUCCINO-AUFSCÄUMHILFE, WARMHALTEPLATTE).

- TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS INS WASSER. IST DOPPELT
- HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND LASSEN SIE DAS NETZKABEL NICHT HERUNTERHÄNGEN.
- HALTEN SIE SICH AN DIE ENTKALKUNGSHINWEISE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG.
- BENUTZEN SIE DAS GERÄT KEINESFALLS, WENN DIESES ODER DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT SIND.
- WENN DAS NETZKABEL ODER ANDERE SPEZIFISCHE ELEMENTE BESCHÄDIGT SIND, DÜRFEN SIE NUR VON EINEM ZUGELASSENEN KRUPS KUNDENDIENSTZENTRUM AUSGETAUSCHT WERDEN. DAS GERÄT DARF NICHT VON IHNEN GEÖFFNET WERDEN.
- STELLEN SIE, BEVOR SIE MIT DER KAFFEEZUBEREITUNG BEGINNEN, SICHER, DASS DER ESPRESSO-FILTERTRÄGER GUT FESTGEZOGEN IST UND STELLEN SIE DIE WAHLTASTE AUF **O** ZURÜCK, BEVOR SIE DEN FILTERTRÄGER ENTNEHMEN.
- ÜBERLASSEN SIE NIEMALS UNBEAUF-SICHTIGTEN KINDERN ODER PERSONEN DAS GERÄT, WENN DEREN PHYSISCHE ODER SENSORISCHE FÄHIGKEITEN ODER MANGEL AN ERFAHRUNG UND WISSEN SIE AM SICHEREN GEBRAUCH HINDERN. SIE MÜSSEN STETS ÜBERWACHT WERDEN UND ZUVOR UNTERWIESEN SEIN. KINDER MÜSSEN BEAUF-SICHTIGT WERDEN, UM SICHER ZU GEHEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.
- WENN SIE DEN DECKEL DER KAFFEEMASCHINE WÄHREND DES AUFBRÜHENS ÖFFNEN BESTEHT EIN VERBRENNUNGSRISIKO.
- GIESSEN SIE DIREKT NACH DEM AUFBRÜHEN KEIN KALTES WASSER IN DEN WASSERBEHÄLTER DER KAFFEEMASCHINE. LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ERNEUTEN AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS ABKÜHLEN.
- WENN SIE NICHT DIE VON KRUPS EMPFOHLENEN FILTERPATRONEN BENUTZEN: GIESSEN SIE NUR WASSER UND DIE IN DIESER ANLEITUNG AUFGEFÜHRTEN SPEZIELLEN ENTKALKERLÖSUNGEN IN DIE WASSERBEHÄLTER DER ESPRESSO- UND DER KAFFEEMASCHINE.
- DRÜCKEN SIE ZUM AUSSCHALTEN DES GERÄTS DIE AUS-TASTE UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER.
- BENUTZEN SIE DIESES GERÄT NUR BESTIMMUNGSGEMÄß.
- LASSEN SIE BEI DER BENUTZUNG DER DAMPFUNKTION ÄUßERSTE VORSICHT WALTEN.
- IHR GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH UND NUR FÜR DEN EINSATZ IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VORGESEHEN.
- ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER NACH JEDER BENUTZUNG UND VOR JEDER REINIGUNG DES GERÄTES UND LASSEN SIE DAS GERÄT ABKÜHLEN.
- DAS GERÄT, DIE ZULEITUNG ODER DEN STECKER NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN.
- VERWENDEN SIE ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT NUR ORIGINAL ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE.
- FÜLLEN SIE KEIN HEIßES WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN IN DEN WASSERBEHÄLTER.
- BENUTZEN SIE DEN LEEREN GLASKRUG NICHT IN DER MIKROWELLE BENUTZ SIE DEN GLASKRUG NICHT AUF OFFENER FLAMME ODER HERDPLATTE.
- EINE UNSACHGEMÄßE BEDIENUNG ENTBINDET KRUPS VON JEDLICHER HAFTUNG.

**BEI FEHLERHAFTEM ANSCHLUSS ER-
LISCHT DIE GARANTIE.**

- BENUTZEN SIE IHR GERÄT NICHT, WENN ES NICHT FEHLERFREI FUNKTIONIERT, GEFALLEN IST, SICHTBARE SCHÄDEN AUFWEIST ODER UNDICHT IST.
- BEI VERWENDUNG EINER VERLÄNGERUNGSSCHNUR MUSS DIESE EINEN STECKER MIT ERDUNG AUFWEISEN UND SIE MUSS SO VERLEGT WERDEN, DASS NIEMAND DARÜBER STOLPERN KANN.

DER ESPRESSO

FÜR EINEN VOLLENDETEN ESPRESSO MUSS EIN ECHTER ESPRESSOKAFFEE MIT OPTIMALER MAHLUNG DER BOHNEN VERWENDET WERDEN. DAS GERÄT STELLT EINEN DRUCK VON 15 BAR HER, MIT DEM DAS HEIßE WASSER IN KURZER ZEIT DURCH DAS FEINE KAFFEEMEHL GEPRESST WIRD, UM EINEN ÄUßERST WOHLSCHMECKENDEN SCHWARZEN ESPRESSO MIT VOLLEM AROMA ZU ERHALTEN: DIE KONZENTRIERTE ESSENZ DES KAFFEES.

ESPRESSO WIRD NICHT IN EINER HERKÖMMLICHEN KAFFEETASSE SERVIERT, SONDERN IN KLEINEN 70 ML TÄSSCHEN. EIN PERFEKTER ESPRESSO IST VON EINEM WUNDERBAR DICHTEN, GOLDFARBENEN SCHAUM GEKRÖNT. DIESER „CREMA“ GENANNTES SCHAUM BESTEHT AUS DEM NATÜRLICHEN ÖL DER KAFFEEBOHNEN UND VERLEIHT DEM ESPRESSO SEINEN VOLLEN GESCHMACK UND SEIN AROMA.

IHR ESPRESSOKAFFEE MUSS RICHTIG GERÖSTET UND GEMAHLEN SEIN. WENN SIE KEINEN BEREITS GEMAHLENEN ESPRESSOKAFFEE KAUFEN, BENUTZEN SIE EINE KAFFEEMÜHLE ZUM MAHLEN DER KAFFEEBOHNEN UND MAHLEN SIE IHN NICHT ZU FEIN. ER MUSS NOCH LEICHT KÖRNICIG SEIN UND EINE TEXTUR ZWISCHEN MEHL UND ZUCKER BESITZEN. ZU FEIN GEMAHLENER KAFFEE ERGIBT EINEN BITTEREN ESPRESSO UND KÖNNTE DAS BRÜHSIEB UND DEN FILTER VERSTOPFEN, ZU GROB GEMAHLENER KAFFEE ERGIBT EINEN ESPRESSO MIT SCHWACHEM GESCHMACK.

DIE DREI WEITEREN FAKTOREN, WELCHE DIE QUALITÄT IHRES ESPRESSOS BEEINFLUSSEN, SIND NEBEN DEM VERWENDETEN KAFFEE, WASSER, TEMPERATUR UND DRUCK. IHRE ESPRESSO-MASCHINE VON KRUPS GARANTIERT DIE PRÄZISION DIESER DREI FAKTOREN MIT EINER SPEZIELL FÜR DIESEN ZWECK ANGELEGTE TECHNOLOGIE. BITTE VERWENDEN SIE NUR FRISCH

AUS DEM WASSERHAHN GELASSE-
NES (DAMIT ES NACH DEM KONTAKT
MIT DER LUFT NICHT ABGESTANDEN
SCHMECKT), RELATIV KÜHLES WASSER,
DAS NICHT NACH CHLOR RIECHT.

**WIR EMPFEHLEN, DAS WASSER MIT
EINER IM HANDEL ERHÄLTlichen
CLARIS AQUA FILTER SYSTEM FILTER-
PATRONE (ART.-NR. F088) VON KRUPS
ZU FILTERN.**

ÜBER ESPRESSO SIND EINIGE FALSCHES IDEEN IM UMLAUF. DIE ERSTE FALSCHES IDEE BESTEHT DARIN, DASS ER BITTER IST UND VERBRANNT SCHMECKT. EIN GUT ZUBEREITETER ESPRESSO IST AROMATISCH UND HAT EINEN BITTERSÜßEN (NICHT BITTEREN) GESCHMACK, DER INTENSIV UND LANGE IM ABGANG IST. E.

DIE ZWEITE FALSCHES IDEE IST DER MYTHOS, DASS MAN NACH EINEM ESPRESSO DIE GANZE NACHT LANG NICHT SCHLAFEN KANN. TROTZ SEINES INTENSIVEN GESCHMACKS ENTHÄLT ESPRESSO WENIGER KOFFEIN ALS NORMALER KAFFEE, NÄMLICH ETWA 60 BIS 80 MG PRO TASSE - KAFFEE DAGEGEN 80 BIS 100 MG. DIESER UMSAND IST AUF DIE KÜRZERE PERKOLATIONSDAUER FÜR EINEN ESPRESSO ZURÜCKZUFÜHREN.

UND SCHLIEßLICH GLAUBEN VIELES LEUTE, DASS DIE ZUBEREITUNG EINES ESPRESSO LANGWIERIG UND SCHWIERIG IST. IN WAHRHEIT IST ESPRESSO, WIE SCHON SEIN NAME BESAGT, SCHNELL UND EINFACH ZUZUBEREITEN. SIE WERDEN ES SELBST FESTSTELLEN: IHRE ESPRESSO-MASCHINE VON KRUPS IST GESCHICKT KONZIPiert - DIE ZUBEREITUNG IST EIN KINDERSPIEL UND DAS GERÄT HAT EINE LANGE LEBENSDAUER.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

BITTE LESEN SIE DIE UNTENSTEHENDEN ANWEISUNGEN VOR DER ERSTEN

INBETRIEBNAHME IHRES GERÄTS AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG DURCH, DAMIT SIE IHRE NEUE ESPRESSO-MASCHINE VON KRUPS RICHTIG EINSETZEN.

- STELLEN SIE DIE ESPRESSO-MASCHINE AUF EINE STABILE, HITZEUNEMPFINDLICHE FLÄCHE, DIE SICH NICHT IN DER NÄHE DER KOCHPLATTEN ODER EINER FLAMME BEFINDEN DARF.
- SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE AN. ÜBERPRÜFEN SIE, DASS DIE AUF DEM TYPENSCHILD DIESES GERÄTES ANGEGEBENE SPANNUNG MIT DER IHRES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMT.
- BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN AUFFANGSCHALE UND ABSTELLGITTER NICHT IN POSITION SIND.

ESPRESSO

BEVOR SIE IHR GERÄT DAS ERSTE MAL BENUTZEN, REINIGEN SIE DAS GESAMTE SYSTEM:

- ÖFFNEN SIE DEN DECKEL UND ENTFERNEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER AM GRIFF (1). FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER (2) MIT KÜHEM ODER KALTEM WASSER.
- SETZEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER ERNEUT EIN UND ACHTEN SIE DARAUF, IHN FEST NACH UNTEN ZU DRÜCKEN (3). SCHLIEßEN SIE DEN DECKEL.
- SETZEN SIE DAS GERÄT DURCH EINEN DRUCK AUF DEN SCHALTER (N) IN BETRIEB (4). DIE PUMPE LÄUFT DANN 2 SEKUNDEN LANG, UM DAS GERÄT MIT WASSER ZU VERSORGEN UND SICH ZU SICH ZU SETZEN, DASS DER KAFFEE VON DER ERSTEN TASSE AN RICHTIG HEISS IST.
- SOBALD DAS GERÄT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, GEHT DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLEUCHE AUS.
- **IHRE ESPRESSO-MASCHINE IST MIT DREI VERSCHIEDENEN FILTERN AUSGESTATTET: FÜR EINE ODER ZWEI TASSEN AUS KAFFEEMEHL SOWIE FÜR ESE-EINZELPORTIONEN (EASY SERVING ESPRESSO). DER FILTER**

FÜR EINE TASSE WIRD IM FILTERTRÄGER (I) GELIEFERT, DIE BEIDEN ANDEREN FILTER SIND IN DER TRANSPORTVERPACKUNG DES GERÄTS UNTERGEBRACHT.

- WÄHLEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN FILTER UND SETZEN SIE IHN IN DEN FILTERTRÄGER EIN (5). VERSTAUEN SIE DIE BEIDEN ANDEREN FILTER IM FILTERFACH DES DECKELS DER ESPRESSO-MASCHINE (A).
- SETZEN SIE DANN DEN FILTERTRÄGER IN DEN BRÜHKOPF DES GERÄTES EIN. UM DEN FILTERTRÄGER KORREKT EINZUSETZEN, HALTEN SIE DEN GRIFF DES FILTERTRÄGERS IN EINEM 45 GRAD WINKEL NACH LINKS (6), SETZEN DEN FILTERTRÄGER DIREKT AN DEN BRÜHKOPF, DRÜCKEN IHN NACH OBEN UND DREHEN DEN GRIFF DANN NACH SO WEIT WIE MÖGLICH NACH RECHTS (7).
- STELLEN SIE EIN MÖGLICHST GROßES GEFÄß UNTER DEN FILTERTRÄGER (8).
- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE NACH RECHTS (O) AUF DEN ESPRESSO-MODUS (9) UND DAS WASSER BEGINNT, DURCH DIE LEITUNGEN DES GERÄTS ZU LAUFEN.
- LASSEN SIE ETWA 250 ML DURCHLAUFEN UND STELLEN SIE DANN DIE WAHLTASTE (O) WIEDER IN DIE MITTELSTELLUNG (10).

DIE VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE IST IM ABSCHNITT FILTERKAFFEE BESCHRIEBEN

GEBRAUCH DER VERSCHIEDENEN FUNKTIONEN DER ESPRESSO-MASCHINE

1. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

DAMIT SICH DAS KAFFEEAROMA VOLL ENTWICKELN KANN UND SIE ZUFRIEDENSTELLT, SETZT VOR JEDER ZUBEREITUNG EINES KAFFEES EIN VORBRÜHVORGANG EIN. DIE PUMPE LÄUFT 3 SEKUNDEN LANG, STOPPT DANN 3 SEKUNDEN UND FÜHRT DEN BRÜHVORGANG ZU ENDE.

.MIT GEMAHLENEM KAFFEE

UM EIN GUTES ERGEBNIS ZU ERZIELEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, DIE ZUBEHÖRTEILE (FILTERTRÄGER, FILTER UND TASSEN) OHNE ZUGABE VON GEMAHLENEM KAFFEE WIE FOLGT VORZUWÄRMEN:

- FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER **(1) (2) (3)** MIT KÜHELEM ODER KALTEM WASSER UND SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN **(4)**.
- SETZEN SIE DEN FILTERTRÄGER UND EINEN LEEREN FILTER **(6) (7)** EIN UND STELLEN SIE EINE ODER ZWEI ESPRESSOTASSEN DARUNTER.
- SOBALD DAS GERÄT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, GEHT DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE AUS.
- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE NACH RECHTS (O) AUF DEN KAFFEE-MODUS **(9)**. BERÜCKSICHTIGEN SIE DEN VORBRÜHVORGANG.
- DIE TASSEN WERDEN MIT WARMEM WASSER GEFÜLLT. STELLEN SIE, SOBALD SIE VOLL SIND, DIE WAHLTASTE (O) WIEDER IN DIE MITTELSTELLUNG UND LEEREN SIE DIE TASSEN AUS.

WENN DER ERSTE ESPRESSO ZUBEREITET UND DAS GERÄT EINMAL WARM IST, KÖNNEN DIE ESPRESSOTASSEN SPÄTER AUCH AUF DER TASSEN-VORWÄRMPLATTE (C) VORGEWÄRMT WERDEN.

.ZUBEREITUNG VON ESPRESSO:

- FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER **(1) (2) (3)** UND SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN **(4)**.
- SETZEN SIE DEN FILTER FÜR 1 ODER 2 TASSEN IN DEN FILTERTRÄGER EIN **(5)**.
- GEBEN SIE 1 BZW. 2 MESSLÖFFEL GEMAHLENEN KAFFEE IN DEN FILTER UND DRÜCKEN SIE DIESEN BIS AN DEN RAND DES FILTERS MIT DEM MESSLÖFFEL LEICHT AN **(11) (12)**.
- SÄUBERN SIE DEN RAND DES FILTERS VON KAFFEEMEHL **(13)**.
- SETZEN SIE DEN FILTERTRÄGER IN DAS GERÄT EIN. DREHEN SIE DEN FILTERTRÄGER NACH RECHTS BIS ER FEST SITZT **(6) (7)**.

- STELLEN SIE EINE ODER ZWEI ESPRESSOTASSEN UNTER DEN FILTERTRÄGER.
- SOBALD DAS GERÄT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, GEHT DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE AUS.
- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE NACH RECHTS (O) AUF DEN KAFFEE-MODUS **(9)**. BERÜCKSICHTIGEN SIE DEN VORBRÜHVORGANG.
- STELLEN SIE, SOBALD DIE GEWÜNSCHTE MENGE ESPRESSO ERREICHT IST, DIE WAHLTASTE (O) WIEDER IN DIE MITTELSTELLUNG **(10)**.
- NEHMEN SIE DEN FILTERTRÄGER AUS DEM GERÄT UND LEEREN SIE DAS KAFFEEMEHL AUS **(14)**.

NACH ERNEUTER FÜLLUNG DES FILTERS KANN DER NÄCHSTE ESPRESSO ZUBEREITET WERDEN

ACHTUNG: WENN DIE WASSERPUMPE BEI LEEREM WASSERBEHÄLTER LÄUFT, ENTSTEHT EIN GERÄUSCH, DAS LAUTER IST ALS DAS NORMALE BETRIEBSGERÄUSCH. DRÜCKEN SIE IN DIESEM FALL DEN AN/AUS SCHALTER **(4). ÜBERPRÜFEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER UND FÜLLEN SIE IHN GEBENENFALLS AUF.**

LASSEN SIE DAS GERÄT NIE MIT LEEREM WASSERBEHÄLTER IN BETRIEB, DIE PUMPE KÖNNTE DABEI SCHADEN NEHMEN.

.MIT DEM „ESE“ SPEZIALFILTER-TRÄGER

DAS SYSTEM E.S.E. WURDE ENTWICKELT, UM EINEN STARKEN ITALIENISCHEN ESPRESSO (RISTRETTO/KURZER ESPRESSO) ZUBEREITEN ZU KÖNNEN. DIE MENGE DER EINZELNEN ESE EINZELPORTION IST FÜR 35 ML WASSER BESTIMMT, DIE INNERHALB VON 20 SEKUNDEN DURCHLAUFEN.

„ESE“ BEDEUTET „EASY SERVING ESPRESSO“ (EINFACHE ESPRESSOZUBEREITUNG) UND IST EINE PORTION AUSGEWÄHLTEN, HOCHWERTIGEN KAFFEES, GEMAHLEN UND VERDICHTET ZWISCHEN ZWEI PAPIERFILTERN, DIE SOFORT EINSATZBEREIT IST. DIESES SYSTEM VEREINFACHT IHNEN DIE

ESPRESSO ZUBEREITUNG, INDEM ES IHNEN DIE DOSIERUNG UND DAS STOPFEN DES ESPRESSOMEHLS ABNIMMT UND IHNEN DIE REINIGUNG DES GERÄTES ERLEICHTERT.

ES IST WEDER VORGESEHEN NOCH EMPFEHLENSWERT, MEHR ALS 35 ML WASSER DURCH DIE ESE EINZELPORTIONEN DURCHLAUFEN ZU LASSEN UND DEN ESPRESSO DAMIT ZU STRECKEN (LANGER ESPRESSO).

WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIE ESE EINZELPORTIONEN SO ZU HANDHABEN UND AUFZUBEWAHREN, DASS DIESE NICHT VERFORMT WERDEN.

WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIE ZUBEHÖRTEILE (FILTERTRÄGER, FILTER UND TASSEN) OHNE KAFFEEMEHL VORZUWÄRMEN. LESEN SIE DAZU DEN OBENSTEHENDEN ABSCHNITT „ZUBEREITUNG VON ESPRESSO“.

. ZUBEREITUNG DES ESPRESSO:

- FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER **(1) (2) (3)** UND SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN **(4)**. SETZEN SIE DIE ESE-EINZELPORTION EIN **(18)**. REIßEN SIE ÜBERFLÜSSIGES PAPIER AN DER GELOCHTEN ECKE VON DER EINZELPORTION AB. LEGEN SIE DIE ESE-EINZELPORTION MIT DER ROT GEKENNZEICHNETEN SEITE NACH UNTEN IN DEN FILTERTRÄGER EIN (LEGEN SIE DIE PAPIERECKEN NACH UNTEN).
- **ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GANZE PAPIER IM FILTER UNTERGEBRACHT WIRD, ANDERNFALLS KOMMT ES ZU TROPFWASSERBILDUNG.**

DURCH RICHTIGES EINLEGEN DER ESE EINZELPORTION BEKOMMT DER ESPRESSO EINEN REICHHALTIGEREN, DICHTEREN SCHAUM.

UM TROPFWASSERBILDUNG AM FILTERTRÄGER ZU VERMEIDEN UND ZUR OPTIMIERUNG DES BRÜHVORGANGES MUSS DER GRIFF HERMETISCH UND KORREKT FESTGEZOGEN WERDEN.

SETZEN SIE DEN FILTERTRÄGER IN DEN BRÜHKOPF EIN UND ZIEHEN SIE DEN GRIFF SO WEIT WIE MÖGLICH NACH RECHTS FEST **(6) (7) (8)**.

- SOBALD DAS GERÄT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, GEHT DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLEUCHE AUS.
- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE NACH RECHTS **(O)** AUF DEN KAFFEE-MODUS **(9)**. BERÜCKSICHTIGEN SIE DEN VORBRÜHVORGANG.
- STELLEN SIE, SOBALD DIE GEWÜNSCHTEMENGE ESPRESSO ERREICHT IST (35 ml), DIE WAHLTASTE **(O)** WIEDER IN DIE MITTELSTELLUNG **(10)**.
- ENTFERNEN SIE DEN FILTERTRÄGER VOM BRÜHKOPF UND WERFEN SIE DIE BENUTZTE KAFFEEPORTION WEG.

2. FUNKTION DAMPF

DAS TAKTGERÄUSCH WÄHREND DER DAMPFZUBEREITUNG ENTSTEHT DURCH DIE INTERVALLSTEUERUNG DER WASSERPUMPE UND HAT KEINERLEI EINFLUSS AUF DIE FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTS.

FALLS SIE DIREKT NACH DER DAMPFERZEUGUNG EINEN ESPRESSO ZUBEREITEN WOLLEN, MUSS DAS GERÄT ZUERST ABGEKÜHLT WERDEN, UM DIE ZUR ESPRESSOZUBEREITUNG GEEIGNETE TEMPERATUR ZU ERREICHEN.

- WENN DER WAHLSCHALTER AUF O GESTELLT WIRD, **KÜHLT DAS GERÄT AUTOMATISCH AB, INDEM ES 3 PUMPDURCHGÄNGE DURCHFÜHRT.** DAS HEIZSYSTEM WIRD DABEI VOM DURCHLAUFENDEN KALTEN WASSER ABGEKÜHLT. IM LAUFE DER PUMPDURCHGÄNGE WIRD DER ÜBERSCHÜSSIGE DAMPF IM HEIZSYSTEM FREI GESETZT UND FLIESST IN FORM VON HEISSEM WASSER IN DIE AUFFANGSCHALE AB. **DIE ABGABE VON DAMPF UND DAS DAMIT EINHERGEHENDE GERÄUSCH SIND ZUM ABKÜHLEN DES GERÄTS NOTWENDIG.**

ACHTUNG: WÄHREND UND NACH DEM BETRIEB DES GERÄTS KÖNNEN DIE METALLTEILE DER DAMPFDÜSE (E) UND DER CAPPUCCINO-AUFSCÄUMHILFE (F) ÄUßERST HEIß WERDEN.

. GEBRAUCH DER CAPPUCCINO-AUF-SCHÄUMHILFE (F)

DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE ERLEICHTERT DIE ZUBEREITUNG VON HEIßER MILCH SOWIE DAS AUFSCHÄUMEN VON MILCH ZUR ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, LATTE ODER HEIßER SCHOKOLADE.

AM BESTEN BENUTZEN SIE FRISCHE UND KALTE HALBFETTMILCH (AUS DEM KÜHLSCHRANK).

- FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER MIT FRISCHEM, KALTEM WASSER **(1)** **(2)** **(3)** UND SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN **(4)**.
- SETZEN SIE DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE (F) AUF DIE DAMPFDÜSE AUF.
- DREHEN SIE DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE VOM GERÄT WEG.
- GEBEN SIE CA. 100 ML KALTE MILCH IN EIN KLEINES, SCHMALES GEFÄß MIT EINEM FASSUNGSVERMÖGEN VON ETWA 0,5 LITERN, DAS UNTER DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE PASST. DIE MILCH UND DAS GEFÄß MÜSSEN GUT GEKÜHLT SEIN (DAS GEFÄß SOLLTE DESHALB VOR DEM AUFSCHÄUMEN DER MILCH NICHT UNTER HEIßES WASSER GEHALTEN WERDEN).
- SOBALD DAS GERÄT BEREIT IST FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES ESPRESSO, STELLEN SIE DIE WAHLTASTE (O) AUF DEN VORHEIZMODUS **WW (15)**.
- DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE LEUCHTET AUF. SOBALD DIE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE AUSGEHT, IST DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT.

HALTEN SIE DAS GEFÄß SO UNTER DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE, DASS SIE IN DIE MILCH EINTAUCHT, OHNE DEN BODEN DES GEFÄßES ZU BERÜHREN **(17)**.

- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE (O) AUF DEN DAMPF-MODUS **☁ (16)**.
- SOBALD DIE GEWÜNSCHTE MENGE MILCHSCHAUM ERREICHT IST, STELLEN SIE DIE WAHLTASTE (O) WIEDER IN DIE MITTELSTELLUNG **(10)**.

BEFOLGEN SIE FOLGENDE HINWEISE,

UM DAS ANTROCKNEN DER MILCH AN DER CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE ZU VERHINDERN:

- STELLEN SIE EIN MIT WASSER GEFÜLLTES GEFÄß UNTER DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE (F).
- WENDEN SIE DIE OBEN BESCHRIEBENE VORGEHENSWEISE FÜR AUFGESCHÄUMTE MILCH AN UND ERSETZEN SIE DIE MILCH DURCH WASSER, CA. 1 MINUTE LANG.
- STELLEN SIE DIE WAHLTASTE (O) IN DIE MITTELSTELLUNG **(10)**.
- REINIGEN SIE DIE CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE MIT EINEM FEUCHTEN TUCH.
- LESEN SIE BETREFFEND DER GRÜNDLICHEN REINIGUNG DER CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMHILFE DAS KAPITEL „PFLEGE“.

REZEPTE

GENIEßEN SIE IHREN ESPRESSO SO, WIE SIE IHN MÖGEN: ZUR ENTSPANNUNG UND ZUM ABSCHLUSS EINER GUTEN MAHLZEIT.

NACHSTEHEND EINIGE REZEPTE FÜR IHRE ESPRESSO-MASCHINE.

. ORIGINAL-ESPRESSO

- NEHMEN SIE EINEN MESSLÖFFEL VOLLGUTEM, RICHTIG GERÖSTETEM ESPRESSOKAFFEE UND FILTERN SIE IHN DIREKT IN DIE VORGEWÄRMTE TASSE EIN.

WENN SIE EINEN GUTEN, RICHTIG GEMAHLENEN KAFFEE BENUTZEN, IST DIE TASSE VON EINEM SCHÖNEN SCHAUM GEKRÖNT.

- GEBEN SIE GEGEBENENFALLS ZUCKER ZU UND GENIEßEN SIE IHREN KAFFEE. DER ORIGINAL-ESPRESSO WIRD OHNE MILCH GETRUNKEN.

. CAPPUCCINO

DIE IDEALEN MENGEN FÜR EINEN RICHTIGEN CAPPUCCINO SIND: 1/3 KAFFEE, 1/3 HEIßE MILCH, 1/3 MILCHSCHAUM. DIE MENGE AN HEIßER MILCH + MILCHSCHAUM ENTSPRICHT ETWA DEM DOPPELTEN DES ZUBEREITETEN KAFFEES.

- BENUTZEN SIE GROßE, VORGEWÄRMTE TASSEN.

- GEBEN SIE ETWA EINE ESPRESSO-TASSE VOLL ESPRESSO HINEIN UND FÜLLEN SIE SIE MIT DER CAPPUCINO-AUFSCÄUMHILFE AUFGESCHÄUMTER MILCH AUF.

- BESTÄUBEN SIE DEN CAPPUCINO ZUM SCHLUSS MIT SCHOKOLADENPULVER.

. CAFÉ CRÈME

- BEREITEN SIE EINEN KLASSISCHEN ESPRESSO IN EINER GROßEN TASSE ZU.

- GEBEN SIE EIN WENIG SAHNE BEI, UM EINEN CAFÉ CRÈME ZU ERHALTEN. ANSTATT VON SAHNE KANN HEIßE MILCH BEIGEgeben WERDEN.

. CAFÉ CORRETTO*

- BEREITEN SIE EINEN KLASSISCHEN ESPRESSO ZU

- VERBESSERN SIE DEN GESCHMACK DURCHZUGABE EINES 1/4 ODER 1/2 LIKÖR-GLASES COGNAC.

ES KÖNNEN EBENFALLS ANISETTE, TRAUBENSCHNAPS, SAMBUKO, KIRSCHLIKÖR ODER COINTREAU ZUGEGEBEN WERDEN.

EIN ESPRESSO KANN AUF UNZÄHLIGE ANDRE WEISEN „VERBESSERT“ WERDEN, DER PHANTASIE SIND KEINE GRENZEN GESETZT.

. KAFFEE-LIKÖR*

- MISCHEN SIE IN EINER LEEREN 0,75 LITERFLASCHE 3 TASSEN ESPRESSO, 250 G BRAUNEN KANDISZUCKER, 1/2 LITER COGNAC ODER KIRSCH.

- LASSEN SIE DIE MISCHUNG MINDESTENS 2 WOCHEN LANG DURCHZIEHEN. DAS ERGEBNIS IST EIN KÖSTLICHER LIKÖR, DER BESONDERS LIEBHABERN VON KAFFEE MUNDEN WIRD.

. EISKAFFEE AUF ITALIENISCHE

ART 4 KUGELN VANILLEEIS, 2 TASSEN KALTER, GEZUCKERTES ESPRESSO, 1/8 L MILCH, CRÈME FRAÎCHE, SCHOKORASPEL.

- MISCHEN SIE DEN KALTEN ESPRESSO MIT DER MILCH.

- GEBEN SIE DIE KUGELN VANILLEEIS IN DIE GLÄSER, GIEßEN SIE DEN KAFFEE DARAUF UND VERZIEREN SIE DAS GANZE MIT CRÈME FRAÎCHE UND SCHOKORASPEL.

. FRIESENKAFFEE*

- GIEßEN SIE EIN GLAS RUM IN EINE TASSE GEZUCKERTEN ESPRESSO.

- VERZIEREN SIE DAS GANZE MIT EINER GUTEN PORTION CRÈME FRAÎCHE UND SERVIEREN SIE.

. FLAMBIERTER ESPRESSO*

2 TASSEN ESPRESSO, 2 GLÄSCHEN COGNAC, 2 TEELÖFFEL BRAUNER ZUCKER, CRÈME FRAÎCHE.

- GIEßEN SIE DEN COGNAC IN HITZEFESTGLÄSER, MACHEN SIE DIESE HEIß UND FLAMBIEREN SIE SIE.

- GEBEN SIE DEN ZUCKER BEI, MISCHEN SIE IHN UNTER, GIEßEN SIE DEN KAFFEE DAZU UND VERZIEREN SIE DAS GANZE MIT CRÈME FRAÎCHE.

GEGEBENENFALLS KANN DER ESPRESSO AUCH MIT EIN WENIG KOCHENDEM WASSER VERLÄNGERT

. PERFEKTER ESPRESSO*

2 TASSEN ESPRESSO, 6 EIGELB, 200 G ZUCKER, 1/8 LITER GEZUCKERTE CRÈME FRAÎCHE, 1 GLÄSCHEN ORANGENLIKÖR.

- SCHLAGEN SIE DIE EIGELB MIT DEM ZUCKER, BIS EINE DICKE, SCHAUMIGE MASSE ENTSTEHT.

- GEBEN SIE DEN KALTEN ESPRESSO UND DEN ORANGENLIKÖR BEI.

- GEBEN SIE ANSCHLIEßEND DIE GESCHLAGENE CRÈME FRAÎCHE DAZU.

- GIEßEN SIE DAS GANZE IN GLÄSER.

- STELLEN SIE DIE GLÄSER INS TIEFKÜHLFACH.

. MOKKA-PUDDING

2 TASSEN ESPRESSO, 1/2 LITER MILCH, 1 PÄCKCHEN VANILLE-PUDDINGPULVER, 3 EIGELB, 1/8 LITER GEZUCKERTE CRÈME FRAÎCHE, 150 G ZUCKER.

- BEREITEN SIE DEN VANILLEPUDDING MIT MILCH, VANILLEPULVER UND ZUCKER ZU.

- GEBEN SIE DIE EIGELB ZUM NOCH WARMEN PUDDING DAZU.

- LASSEN SIE IHN ABKÜHLEN UND GEBEN SIE DEN ESPRESSO UND DIE SCHLAGSAHNE BEI.

(*: ALKOHOL IST GESUNDHEITSSCHÄDLICH.)

REINIGUNG DES GERÄTS

- REINIGEN SIE DIE ZUBERHÖRTEILE IHRER ESPRESSO-MASCHINE NICHT IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE.

NACH GEBRAUCH MUSS DER WASSERBEHÄLTER ENTLEERT WERDEN, UM KALKABLAGERUNGEN ZU VERMEIDEN.

. AUFFANGSCHALE FÜR TROPFWASSER

FALLS MEHRERE ESPRESSO NACHEINANDER ZUBEREITET WERDEN, SOLLTE DIE AUFFANGSCHALE VON ZEIT ZU ZEIT ENTLEERT WERDEN (CA. ALLE 7 BIS 8 TASSEN) (19). **WENN WASSER AUSTRITT, HEIßT DAS NICHT, DASS DAS GERÄT UNDICHT IST, SONDERN DASS DER THERMOBLOCK DES GERÄTS ENTLEERT WIRD.** DIESER VORGANG IST GANZ NORMAL. FALLS NOTWENDIG, REINIGEN SIE DIE AUFFANGSCHALE UND DAS ABSTELLGITTER MIT WASSER, DEM ETWAS MILDEN SPÜLMITTEL BEIGEFÜGT IST, SPÜLEN SIE SIE NACH UND TROCKNEN SIE SIE AB. ACHTEN SIE AUF EINEN KORREKTEN WIEDERZUSAMMENBAU (20).

. BRÜHKOPF, FILTER UND FILTERTRÄGER

DIESE ZUBEHÖRTEILE MÜSSEN NACH JEDER BENUTZUNG GEREINIGT WERDEN. ES GENÜGT, DEN BRÜHKOPF MIT EINEM FEUCHTEN TUCH ABZUWISCHEN UND DIE ANDEREN ZUBEHÖRTEILE MIT WASSER, DEM ETWAS MILDEN SPÜLMITTEL BEIGEFÜGT IST, ABZUSPÜLEN.

IM FALLE EINER STARKEN VERSCHMUTZUNG DES BRÜHKOPFES SCHRAUBEN SIE DAS SIEB MIT HILFE EINES KREUZSCHRAUBENDREHERS AB, REINIGEN SIE ES UND MONTIEREN SIE ES WIEDER, INDEM SIE ES GUT FESTSCHRAUBEN (21).

LASSEN SIE DEN FILTERTRÄGER NICHT EINGESETZT, WENN DAS GERÄT NICHT BENUTZT WIRD, DA DIES DIE DICHTUNG BEANSPRUCHT UND IHRE LEBENSDAUER VERKÜRZT.

. **TASSENVORWÄRMPLATTE:** ENTNEHMEN SIE DIESE ZUR REINIGUNG MIT WASSER UND EINEM MILDEN SPÜLMITTEL, SPÜLEN SIE SIE NACH UND TROCKNEN SIE SIE AB.

. CAPPUCCINO-AUFSCÄUMHILFE

ZUR GRÜNDLICHEN REINIGUNG KANN DIE CAPPUCCINO-AUFSCÄUMHILFE VOM GERÄT ABGENOMMEN WERDEN.

REINIGEN SIE SIE MIT WASSER, DEM ETWAS MILDEN SPÜLMITTEL BEIGEFÜGT IST UND EINER KLEINEN BÜRSTE. SPÜLEN SIE SIE NACH UND TROCKNEN SIE SIE AB.

BITTE VERSICHERN SIE SICH VOR DEM WIEDEREINSETZEN, DASS DIE LUFTENTRITTSÖFFNUNGEN (AN BEIDEN SEITEN DES METALLRÖHRCHENS) NICHT VON MILCHRESTEN VERSTOPFT SIND. REINIGEN SIE SIE GEGEBENENFALLS MIT EINER NADEL (22).

ENTKALKUNG

- ENTKALKEN SIE IHRE ESPRESSOMASCHINE, JE NACH ÖRTLICHER WASSERHÄRTE, REGELMÄSSIG MIT ZITRONENSÄURE ODER WEINSTEINSÄURE.
- LASSEN SIE BEIM ENTKALKEN IHRER ESPRESSOMASCHINE VORSICHT WALTEN, DA ARBEITSFLÄCHEN UND ANDERE OBERFLÄCHEN BEI BERÜHRUNG MIT DER IM ENTKALKER ENTHALTENEN SÄURE ZU SCHADEN KOMMEN KÖNNEN.
- **DIE GARANTIE GREIFT NICHT FÜR ESPRESSOMASCHINEN, DIE AUFGRUND FEHLENDER ENTKALKUNG NICHT ODER SCHLECHT FUNKTIONIEREN.**

WIR EMPFEHLEN ENTKALKUNGSSET ART. F054, WELCHES IN DEN KRUPS KUNDENDIENSTEN ERHÄLTLICH IST. DIESES SET ENTHÄLT, NEBEN ZWEI PORTIONEN ENTKALKER, EINEN WASSERHÄRTE-TESTSTREIFEN, UM DIE HÄUFIGKEIT DER ENTKALKUNG IHRES

GERÄTES BEI NORMALEM GEBRAUCH ZU BESTIMMEN. DIE VERKALKUNG HÄNGT VON DER WASSERHÄRTE, ABER AUCH VON DER BENUTZUNG AB. DIE ERMITTELTE ENTKALKUNGSHÄUFIGKEIT, IST DAHER NUR ALS ANHALTSPUNKT ZU VERSTEHEN.

-GEHEN SIE NACH FOLGENDER METHODE VOR:

- NEHMEN SIE GEGEBENENFALLS DIE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM FILTERPATRONE HERAUS.
- SCHRAUBEN SIE DAS SIEB AM BRÜHKOPF AB UND REINIGEN SIE SIEB UND BRÜHKOPF VON KAFFEERESTEN UND KALKPARTIKELN (21).
- LÖSEN SIE EIN PÄCKCHEN DES ENTKALKERS KRUPS ART.F054 IN EINEM HALBEN LITER LAUWARMEM WASSER AUF UND GIESSEN SIE DIESE LÖSUNG IN DEN LEEREN WASSERBEHÄLTER.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT MIT EINEM DRUCK AUF DIE TASTE (N) (4) EIN. SOBALD DAS GERÄT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, GEHT DIE ORANGEFARBENE TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE AUS.
- STELLEN SIE EIN GEFÄSS UNTER DEN BRÜHKOPF DES GERÄTES. GERÄT EINSCHALTEN. LASSEN SIE ETWA EIN DRITTEL DER FLÜSSIGKEIT DIREKT DURCHLAUFEN, INDEM SIE DEN WAHLSCHALTER AUF  (9) STELLEN.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT MIT EINEM DRUCK AUF DIE TASTE (N) (4) AUS, ABER LASSEN SIE DEN WAHLSCHALTER IN POSITION  (9) UND LASSEN SIE DIE LÖSUNG 10 BIS 15 MINUTEN EINWIRKEN.
- SCHALTEN SIE DANN DAS GERÄT MIT EINEM DRUCK AUF DIE TASTE (N) (4) WIEDER EIN UND LASSEN SIE DIE RESTLICHE FLÜSSIGKEIT DURCHLAUFEN.
- LASSEN SIE ANSCHLIESSEND 2 WASSERBEHÄLTERFÜLLUNGEN KLARES WASSER DURCHLAUFEN, REINIGEN SIE DEN BRÜHKOPF UND MONTIEREN SIE DAS SIEB WIEDER AN DEN BRÜHKOPF (SIEHE ABSCHNITT REINIGUNG DES GERÄTES).

IM PANNENFALL

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	ABSTELLMASSNAHMEN
DER ESPRESSO IST NICHT HEISS GENUG	TASSEN, FILTERSIEB, FILTERTRÄGER SIND KALT.	WÄRMEN SIE DIE ZUBEHÖRTEILE (TASSEN, FILTERSIEB, FILTERTRÄGER) VOR. SIEHE ABSCHNITT „ESPRESSOZUBEREITUNG“
ESPRESSO TRITT OBERHALB DES FILTERTRÄGERS AUS	DER FILTERTRÄGER WURDE NICHT RICHTIG ODER NICHT FEST GENUG ANGEZOGEN.	SIEHE ABSCHNITT „ESPRESSO ZUBEREITUNG“.
	ES LIEGT KAFFEEMEHL AUF DEM RAND DES FILTERS.	REINIGEN SIE DEN FILTERRAND.
	DIE BRÜHKOPFDICHTUNG IST VERSCHMUTZT.	REINIGEN SIE DIE DICHTUNG MIT EINEM FEUCHTEN TUCH.
	DIE BRÜHKOPFDICHTUNG IST DEFEKT.	WENDEN SIE SICH AN DEN KRUPS KUNDENDIENST.
SEHR LAUTES PUMPENGERÄUSCH	KEIN WASSER IM WASSERBEHÄLTER.	FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER AUF.
	WASSERBEHÄLTER NICHT RICHTIG EINGESETZT.	DRÜCKEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER KRÄFTIG NACH UNTEN.
	KAFFEEMEHL ZU ALT ODER SEHR TROCKEN, SO DASS DIE PUMPE KEINEN DRUCK AUFBAUEN KANN.	BENUTZEN SIE FRISCHES KAFFEEMEHL.
ES TRITT KEIN WASSER/ESPRESSO AUS	KEIN WASSER IM WASSERBEHÄLTER.	FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER AUF.
	WASSERBEHÄLTER NICHT RICHTIG EINGESETZT.	DRÜCKEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER KRÄFTIG NACH UNTEN.
	DAS FILTERSIEB IST VERSTOPFT, DAS KAFFEEMEHL IST ZU FEIN ODER ZU SEHR ZUSAMMENGEDRÜCKT	REINIGEN SIE DEN FILTER UND DAS SIEB DES BRÜHKOPFES (S. KAP. „PFLEGE“) UND BENUTZEN SIE EINE WENIGER FEINE MAHLUNG.

	BRÜHKOPFSIEB VERSCHMUTZT.	LEGEN SIE DAS SIEB IN ENTKALKER- LÖSUNG ZUM EINWEICHEN (S. KAP. „PFLEGE“).
	GERÄT VERKALKT.	SIEHE KAPITEL „ENTKALKUNG“.
WASSER LÄUFT ZU SCHNELL DURCH	KAFFEEMEHL ZU GROB.	VERWENDEN SIE FEINERES KAFFEEMEHL.
	ZU WENIG KAFFEE- MEHL EINGEFÜLLT.	BENUTZEN SIE DEN MITGELIEFERTEN MESSLÖFFEL ZUM DOSIEREN.
	KAFFEEMEHL NICHT ANGEDRÜCKT.	DRÜCKEN SIE DAS KAFFEEMEHL FESTER AN.
DER ESPRESSO HAT KEINE CREMA (SCHAUM- SCHICHT AUF DEM KAFFEE)	KAFFEEMEHL ZU GROB.	VERWENDEN SIE FEINERES KAFFEEMEHL.
	KAFFEEMEHL NICHT GENÜGENDE ANGEDRÜCKT.	DRÜCKEN SIE DAS KAFFEEMEHL FESTER AN.
	KAFFEEMEHL ZU ALT ODER ZU TROCKEN.	VERWENDEN SIE FRISCHES KAFFEEMEHL.
MILCH IST NICHT GENUG AUFGESCHÄUMT	AUFSCÄUMHILFE VERSTOPFT.	SIEHE KAPITEL „PFLEGE“.
	MILCH ZU ALT.	BENUTZEN SIE FRISCHE MILCH.
	MILCH LAUWARM.	STELLEN SIE DIE MILCH IN DEN KÜHLSCHRANK.
ZUVIEL WASSER AUF DEM ESPRESSOMEHL	ESPRESSOMEHL WURDE NICHT AUSREICHEND ANGEDRÜCKT.	DRÜCKEN SIE DAS ESPRESSOMEHL FESTER AN.
	ES IST ZU WENIG ESPRESSOMEHL IM FILTERSIEB.	FÜLLEN SIE MEHR ESPRESSOMEHL IN DAS FILTERSIEB.

FILTERKAFFEE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- SETZEN SIE DIE KAFFEEMASCHINE
BEIM ERSTEN MAL OHNE KAFFEEMEHL
IN BETRIEB.

ZUBEREITUNG VON KAFFEE

DIE QUALITÄT DES BENUTZTEN WAS-
SERS BESTIMMT DEN GESCHMACK
IHRES KAFFEES. BITTE VERWENDEN
SIE NUR FRISCH AUS DEM WASSERHA-
HN GELASSENES (DAMIT ES NACH DEM
KONTAKT MIT DER LUFT NICHT ABGES-
TANDEN SCHMECKT), RELATIV KÜHLES
WASSER, DAS NICHT NACH CHLOR
RIECHT.

**WIR EMPFEHLEN, DAS WASSER MIT
EINEM IM HANDEL ERHÄLTlichen DUO
FILTER (ART.-NR. XS 1000) VON KRUPS
ZU FILTERN.**

- BEACHTEN SIE DIE ABBILDUNGEN 23
BIS 28.
- BENUTZEN SIE AUSSCHLIEßLICH
KALTES WASSER UND EINEN PAPIER-
FILTER N°4.
- DIE KAFFEEMASCHINE IST MIT EINEM
TROPF-STOPP AUSGESTATTET, DER
DAS SERVIEREN EINES KAFFEES VOR
DER BEENDIGUNG DER ZUBEREITUNG
DES KAFFEES ERLAUBT. STELLEN SIE
DIE KANNE SCHNELL ZURÜCK, UM EIN
ÜBERLAUFEN DES FILTERS ZU VER-
MEIDEN.
- HALTEN SIE SICH AN DIE AM WAS-
SERSTANDSANZEIGER ANGEGEBENE
HÖCHSTFÜLLMENGE DES WASSERBE-
HÄLTERS (e).
- WARTEN SIE EIN PAAR MINUTEN,
BEVOR SIE ERNEUT KAFFEE ZUBE-
REITEN.
- DIE KANNE KANN IM MIKROWELLEN-
HERD ERHITZT WERDEN.

DIE KANNE DARF NICHT LEER IM
MIKROWELLENHERD ERHITZT WER-
DEN. EINE UNSACHGEMÄßE BEDIE-
NUNG ENDBINDET KRUPS VON JEGLI-
CHER HAFTUNG.

REINIGUNG

- NEHMEN SIE ZUR ENTNAHME DES
BENUTZTEN KAFFEEMEHLS DEN
FILTERTRÄGER AUS DER KAFFEEMAS-
CHINE (30).

- ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER.
- REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT, SO-LANGE ES HEIß IST.
- REINIGEN SIE DAS GERÄT MIT EINEM FEUCHTEN TUCH ODER EINEM FEUCHTEN SCHWAMM.
- TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT INS WASSER UND HALTEN SIE ES NICHT UNTER FLIEßENDES WASSER.
- DIE GLASKANNE, DER DECKEL UND DER FILTERTRÄGER SIND SPÜLMASCHINENFEST.

ENTKALKUNG

ANZAHL ZYKLEN ZWISCHEN 2 ENTKALKUNGEN		
	OHNE DUO-FILTER	MIT DUO-FILTER
WEICHES WASSER	60	120
HARTES WASSER	40	80

BENUTZEN SIE ENTWEDER:

- EIN IN 250 ML WASSER AUFGELÖSTES PÄCKCHEN ENTKALKER
- ODER 250 ML WEIßEN ESSIG
- GIEßEN SIE DIE MISCHUNG IN DEN WASSERBEHÄLTER (b) UND SETZEN SIE DIE KAFFEEMASCHINE IN BETRIEB (OHNE KAFFEEMEHL).
- LASSEN SIE DIE HÄLFTE DER MISCHUNG DURCHLAUFEN UND HALTEN SIE DAS GERÄT AN.
- LASSEN SIE DIE MISCHUNG EINE STUNDE LANG EINWIRKEN.
- SETZEN SIE DIE KAFFEEMASCHINE ERNEUT IN BETRIEB, UM DEN DURCHLAUFVORGANG ABZUSCHLIEßEN.
- SPÜLEN SIE DIE KAFFEEMASCHINE DURCH, INDEM SIE 2 ODER 3 MAL KLARES WASSER DURCHLAUFEN LASSEN.

DIE GARANTIE GREIFT NICHT FÜR GERÄTE DIE AUFGRUND FEHLENDER ENTKALKUNG NICHT ODER SCHLECHT FUNKTIONIEREN.

IM PROBLEMFALL

-ÜBERPRÜFEN SIE:

- DEN ANSCHLUSS.
- DASS SICH DER AN/AUS SCHALTER IN DER „I“ STELLUNG BEFINDET.
- ES SCHEINT FLÜSSIGKEIT AUSZULAUFEN
- ÜBERPRÜFEN SIE, OB DER WASSERBEHÄLTER NICHT ÜBER DEN HÖCHSTSTAND BEFÜLLT WURDE.
- DER WASSERDURCHLAUF DAUERT ZU LANGE UND ES KOMMT ZU UNMÄßIGER GERÄUSCHENTWICKLUNG:
- ENTKALKEN SIE IHRE KAFFEEMASCHINE. **DAS GERÄT FUNKTIONIERT IMMER NOCH NICHT?** WENDEN SIE SICH AN EIN ZUGELASSENES KRUPS KUNDENDIENSTZENTRUM.



DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!

① IHR GERÄT ENTHÄLT WERTVOLLE ROHSTOFFE, DIE WIEDER VERWERTET WERDEN KÖNNEN.

GEBEN SIE IHR GERÄT DESHALB BITTE BEI EINER SAMMELSTELLE IHRER STADT ODER GEMEINDE AB.

Description

Espresso :

- A : Espresso lid with filter storage
- B : Removable espresso tank
- C : Cup warming plate
- D : Brewing head
- E : Steam nozzle
- F : Cappuccino accessory for frothing milk
- G : Drip tray grid
- H : Drip tray
- I : Filter holder
- J : 1 & 2 cup powder espresso filters
- K : Espresso filter for ESE pods (Easy Serving Espresso)
- L : "CLARIS" water filter -Aqua Filter System F088 (accessory not provided)
- M : Loose coffee measuring spoon
- N : Start / Stop switch with blue operating indicator
- O : espresso function selection button
- P : orange temperature control light

Coffee :

- a : Coffee maker lid – access to the tank and filter holder
- b : Coffee maker tank
- c : Filter-holder housing
- d : Filter holder with carrying handle
- e : Calibrated water level indicator for the coffee maker tank
- f : Hinged lid of filter coffee jug
- g : Filter coffee jug
- h : Coffee warming plate
- i : "Duo Filter XS 1000" water filter (accessory not provided)
- j : Start/stop filter coffee switch with blue operating indicator

Safety recommendations

- mains via an earthed plug. Check that the voltage shown on the appliance's indicator plate corresponds to that of your electricity supply. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC) and (72/23/EEC).
- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame. Place on a flat, stable heat-resistant surface.
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip tray and the drip tray grid are not in position.
- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is brewing or prior to cleaning your appliance.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cord or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle, cappuccino accessory).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or not operating correctly or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself, in order to avoid any danger.
- Check that the filter holder is firmly in position before starting the coffee and turn the selection button back to **O** before releasing the filter holder.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Please read these instructions carefully before first using your espresso. The appliance must only be connected to the

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- There is a risk of burns if the lid of the coffee maker is removed while the coffee is brewing.
- Never pour cold water into the coffee maker tank immediately after the brewing cycle. Let the appliance cool down before refilling the tank.
- If you are unable to use the filter cartridges recommended by Krups, only pour water and the descaling solutions specified in the manual into the espresso and coffee maker water tanks.
- To disconnect, turn the switch to "OFF", then remove plug from wall socket.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when dispensing hot steam.

Espresso Coffee

For optimal results, choose special ground espresso coffee, which is ideally compacted. Due to the pressure created by your machine's 15-bar pump, hot water passes through this finely ground coffee for a shorter time. The resulting liquid is rich, dark, and extremely flavourful and intensely aromatic: the concentrated essence of the coffee bean.

Espresso is not served in regular coffee cups, but in small 35ml shots. The perfect espresso shot is topped by beautiful, thick, golden foam known as crema, a product of the natural oils in the coffee bean, and the source of its rich flavour and aroma.

It is important to note that your espresso coffee must be both well roasted coffee and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granula-

ted, with a consistency somewhat between flour and sugar. Too fine a grind results in bitter, over-extracted espresso and a risk of blocking the grid of the brewing head and the filter; too coarse and the espresso will be weak and under-extracted.

In addition to the coffee you use, the other three factors that determine perfect espresso results are water, temperature and pressure. Your Krups machine ensures all three are precision-controlled by expertly designed technology. What you must ensure is that the water you use is freshly-drawn (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

We recommend that you filter your water using a commercially available KRUPS Claris - Aqua Filter System cartridge (reference F088).

There are a number of misconceptions surrounding espresso. The first is that espresso should be bitter and burnt tasting. In fact, the ideal espresso shot should be aromatic, bittersweet (not bitter) and assertive, with a lingering aftertaste.

The second myth is that drinking espresso will keep you awake all night. Actually, despite its strong flavour, espresso contains less caffeine than regular coffee; typically 60-80 mg per shot compared to 80-100 mg per cup of regular coffee due to espresso's shorter percolation time.

And finally, many people think that espresso takes too long to prepare. The truth is, as the name implies, an espresso is intended to be served quickly, without elaborate preparation. As you will discover, your Krups espresso machine has been intuitively designed for easy use and built for the long term.

Getting Started

To successfully enjoy the full benefits of your new Krups espresso machine, please carefully read these instructions in their entirety before using this product.

- Place your espresso machine on a stable, heat resistant surface away from water splashes and sources of heat such as, an electrical heating plate or near a flame.
- Ensure the drip tray and drip tray grid are in place when using the machine.

Before First Use

Espresso

Before using your machine for the first time, clean the system completely as follows:

- Open the lid and lift out the water container using the handle **(1)**. Fill the water container with fresh, cold water **(2)**.
- Place the water container back into the machine by positioning it firmly in the water container compartment **(3)** and close the lid.
- Turn on the machine by pressing button **(N)** **(4)**. The pump will work for 2 seconds to fill the system with hot water for a cup a hot coffee from the start.
- As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.
- **Your espresso maker is equipped with three filters designed for 1 cup, or for 2 cups of espresso using ground coffee, or for E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods. The first comes in the filter holder (I), the other two are found in the appliance's transport packaging.**
- Choose the filter that you wish to use and place it in the filter holder **(5)**. Store the 2 others in the espresso lid **(A)**.
- Then place the filter holder under the appliance's brewing head. To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left at a 45 degree angle **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go.
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8)**.

The machine is ready to operate.

- By turning the control button to the right **(O)** to espresso mode; the water will flow through the pipes of the appliance **(9)**.

- Let approximately 250 ml flow through, then turn the control button **(O)** back to the central position **(10)**.

To start the coffee maker part, see the **FILTER COFFEE** section.

Using the various functions of your espresso machine

1. MAKING ESPRESSO

The appliance will pre-brew the coffee before making each cup in order to bring out the full flavour for a satisfying cup of coffee. The pump will work for 3 seconds, stop for 3 seconds, then continue with the cycle until the end of the process.

. WITH GROUND COFFEE

For best results, we recommend that **you first pre-heat the accessories** (filter holder, filters and cups) **without putting in ground coffee**. To do this:

- Fill the water container with fresh, cold water **(1)** **(2)** **(3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter holder and an empty filter in place **(6)** **(7)**, and place the espresso cups underneath.
- As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.
- Turn the control button **(O)** to espresso mode **(9)**. Take the pre-brewing into account.
- The cups will fill with hot water. Once filled, turn the button **(O)** back to the central position and empty the cups.

After making your first espresso and the machine is warmed, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso:

- Fill the water container **(1)** **(2)** **(3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Place some ground coffee in the filter (1 or 2 measuring scoops), and then tamp it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(11)** **(12)**.

- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder into the machine. Turn the filter holder until it is firmly locked into place **(6) (7)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder's coffee outlets.

As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.

- Turn the control button (O) to espresso mode **(9)**. Take the pre-brewing into account.
- When the desired quantity of espresso has been made, turn the button (O) to the central position **(10)**.
- Remove the filter holder and the filter from the machine and take out the coffee grounds **(14)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

Caution: if the water container is empty and the pump is running, you will hear a very distinct noise, which is louder than the normal operating sound. If this happens, press the start/stop switch (4). Check the water container and refill as needed.

Never let the machine run when the water container is empty as this can damage the pump.

. USING THE SPECIAL " E.S.E. " FILTER

The E.S.E. system was designed for making Italian-style "espresso ristretto" (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.

"ESE", which stands for "Easy Serving Espresso", is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use. This system makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the E.S.E. servings be used for making more than one single serving or a "long espresso".

We recommend that you take care when handling and storing the E.S.E. pre-por-

tioned pods so that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter basket and cups) without any coffee. To do this, see section entitled "Espresso Making" above.

. Preparing an espresso:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.

Positioning the E.S.E. pod **(18)**.

Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the E.S.E. pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down) in the E.S.E. filter holder fitted with its own filter.

- **Take care to put all the paper inside the filter or you may get some drips.**

Placing the E.S.E. pod correctly will create a richer, thicker crema.

Locking the handle tightly and properly will also help avoid leakage from the filter holder and ensure a better brewing cycle.

Place the filter holder inside the brewing head and firmly turn the handle as far right as possible **(6) (7) (8)**.

As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.

- Turn the control button (O) to espresso mode **(9)**. Take the pre-brewing into account.
- When the desired quantity of espresso has been made (35 ml), turn the control button (O) to the central position **(10)**.
- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used coffee pod.

2. STEAM FUNCTION

The thumping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the machine.

If you wish to make an espresso immediately after using the steam function, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- When you turn the selector to the **O** setting, **the appliance automatically cools**

down, launching 3 pumping cycles. The cold water pumped in this way cools down the heating system. During the pumping cycles, the excess steam contained in the heating system is released along with hot water into the drip tray. **The release of steam and the accompanying noise are required for the appliance to cool down.**

Caution: during and after use, the metal parts of the nozzle (E) and the cappuccino accessory (F) are very hot.

. Using the Cappuccino accessory (F)

The cappuccino accessory makes it easy to produce hot milk or frothy milk for making a cappuccino, latte or hot chocolate, for example.

It is preferable to use very cold, very fresh, milk (kept in the refrigerator).

- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the cappuccino accessory in place on the steam nozzle.
- Place a cup under the cappuccino accessory.
- Pour about 100 ml of cold milk into a container.
- When your appliance is ready to make an espresso, turn the control button (O) to preheat mode  **(15)**.
- The orange temperature control light comes on. As soon as the light switches off, the appliance is ready.

Next put your container under the accessory so that the end of the accessory is plunged into the milk, without touching the bottom **(17)**.

- Turn the control button (O) to steam mode  **(16)**.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, return the control button (O) to the central position **(10)**.

Follow the cleaning operation below in order to prevent the milk from drying on the cappuccino accessory:

- Place a cup under the auto cappuccino accessory (F).

Repeat the procedure for preparing frothy milk, but this time with water, for approximately 1 minute.

- Turn the control button (O) to the central position **(10)**.
- Clean the cappuccino accessory with a damp cloth.
- For more thorough cleaning of the auto cappuccino accessory, please refer to the section below entitled "Cleaning the machine".

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso machine.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and run it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 milk froth. The quantity of hot milk + froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the cappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

. Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffè corretto *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.

- Then slightly 'correct' the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

. **Coffee Liqueur ***

- Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.
- Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. **Iced coffee à l'italienne**

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with milk.
- Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. **Friesian coffee ***

- Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. **Espresso flambé ***

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

- Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.
- Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. **Perfect espresso ***

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre whipped fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.
- Add the cold espresso and orange liqueur.
- Then mix in the fresh whipped cream.
- Pour the mixture into cups or glasses.
- Put the cups into the freezer.

(*: The abuse of alcohol is dangerous to your health).

Cleaning the Machine

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. **Drip tray**

If several espressos are being prepared one after the other, the drip tray should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos) (19). It is normal for there to be water present; **this does not indicate that there is a leak, but that your machine's thermoblock is being purged.** If necessary, clean the drip tray and drip tray grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. Replace it correctly (20).

. **The brewing head, the filter and the filter holder**

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe with a damp cloth over the brewing head of your machine and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid, clean it and refit it, pressing down firmly (21).

When your espresso machine is not being used, do not leave the filter holder on the machine as it will cause unnecessary wear of the gasket.

. **The cup warming plate:** remove this to clean it with water and a little non-abrasive dishwashing liquid, rinse and dry.

. **The cappuccino accessory**

For more thorough cleaning the auto cappuccino accessory can be dismantled from the machine.

Clean it with water, a little non-abrasive washing up liquid and a small brush. Rinse and dry it.

Before putting it back in place, make sure that the air inlet holes (on both sides of the little metal tube) are not blocked by residues of milk. Unblock them with a needle if necessary (22).

Descaling

- Descaling of your espresso should be done fairly frequently with citric or tartaric acid.
- Use caution when descaling your espresso machine as the acid substance within the descaling powder may damage countertops or any other surface it comes in contact with.
- The guarantee does not include espresso machines which do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.

However, we would advise you to use the **Krups descaling accessory, reference F054**, which is available from Krups after-sales service centres. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the use cycle. The frequency of descaling indicated by the F054 accessory is thus given by way of indication only.

- Then follow the following method:
- Remove the Claris-Aqua Filter System cartridge if you have installed one.
- Unscrew the grid from the brewing head of the appliance and clean it **(21)**.
- Dissolve a sachet of KRUPS descaling accessory, reference F054, in half a litre of lukewarm water and pour the whole lot into the empty water tank.
- Start the appliance by pressing button (N) **(4)**. As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.
- Place a container under the brewing head. Run through about 1/3 of the liquid immediately, setting the selector to the position **☞ (9)**.
- Stop the appliance by pressing button (N) **(4)** and leaving the position **☞ (9)** engaged and wait for 10 – 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again by pressing button (N) **(4)** and allow the rest of the liquid to run through.
- Then rinse with two water tanks of fresh

water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the appliance (Consult the "Cleaning the Machine" section).

Troubleshooting

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph "Preparing an espresso".
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph "Preparing an espresso".
	There are coffee grounds on the edge of the filter	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective.	Contact an approved Krups service centre.
Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee.
Water does not run through	No water in the water tank. Water tank incorrectly mounted.	Fill the water tank. Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the head. See the paragraph "Maintenance" and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph "Maintenance".
	Appliance needs descaling.	See paragraph "Descaling".

Water runs through too quickly	Coffee grounds too coarse	Try a finer coffee
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough	Tamp down the coffee again.
The espresso has no froth (froth on coffee)	Coffee grounds too coarse	Try a finer-ground coffee
	Coffee grounds not tamped.	Tamp down the coffee again.
	Coffee grounds stale or too dry.	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Cappuccino accessory blocked.	See paragraph "Maintenance".
	Milk not fresh.	Use very fresh milk.
	Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
	Milk not suitable.	Try another brand of milk.
Lots of water on the coffee grounds.	Grounds not properly tamped down.	Tamp down the grounds.
	Insufficient quantity of ground coffee.	Increase the quantity of ground coffee.

Filter coffee

Before First Use

- Operate the coffee machine for the first time with 1 litre of water, without any grounds.

Making Coffee

The quality of the water that you use determines the taste of your coffee. You must ensure that the water is freshly drawn from the tap (so that it has not had the time to stagnate in the air), that it does not smell of chlorine and that it is at a fairly cold temperature.

We recommend that you filter your water using a Krups Duo Filter cartridge, reference XS 1000.

- Follow the illustrations from 23 to 28.
- Use only cold water and a N° 4 filter paper or a permanent filter.
- The coffee maker is fitted with a drip-stop device, allowing you to serve coffee before the water has finished running through. Replace the jug quickly to avoid overflow.
- Do not exceed the maximum capacity of the water tank as shown by the water level indicator (e).
- Wait for a few minutes before making coffee a second time.
- The jug (g) and its lid (f) may be used for warming up coffee in the microwave. Never put the empty jug in the microwave.

Cleaning

- To dispose of the used grounds, lift the filter holder out of the coffee maker **(30)**.
- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance while hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never immerse the appliance in water or put it under running water.
- The glass coffee jug, the lid and the filter holder can be washed in the dishwasher.

Descaling

Number of cycles between 2 descaling operations		
	Without Duo Filter	With Duo Filter
Soft water	60	120
Hard water	40	80

You may use:

- either a sachet of descaler diluted in 250 ml of water,
- or 250 ml of white vinegar.
- Pour into the tank (b) and start the coffee maker (without coffee).
- Allow half the liquid to run into the coffee jug (g), then switch off.
- Leave to work for one hour.
- Restart the coffee maker to complete the run-through.

- Rinse the coffee maker by running it 2 or 3 times with 1 Litre of clean water.

The guarantee does not cover coffee makers that fail or work badly, due to scale.

In the event of a problem

- Check:

- that the appliance is properly connected,
- that the switch is in the “I” position.

- **There seems to be a leak**

- Check if the water tank has been filled above the maximum level.

- **The time taken for the water to run through is too long and the appliance is very noisy:**

- descale your coffee maker.

Your appliance still does not work?

Contact a Krups approved service centre.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 4751947 - Ireland

Or consult our website - www.krups.co.uk



**Environment protection
first!**

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Description

Espresso :

- A : couvercle espresso avec rangement des filtres
- B : réservoir espresso amovible
- C : plaque repose-tasses
- D : tête de percolation
- E : buse vapeur
- F : accessoire Cappuccino pour moussage du lait
- G : grille récolte-gouttes
- H : tiroir récolte-gouttes
- I : porte-filtre
- J : filtres espresso poudre 1 & 2 tasses
- K : filtre espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtre espresso « CLARIS - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)
- M : cuillère doseur pour mouture
- N : interrupteur marche / arrêt avec voyant bleu de mise en marche
- O : sélecteur de fonctions espresso
- P : voyant orange de température

Café :

- a : couvercle cafetière – accès réservoir et porte-filtre
- b : réservoir cafetière filtre
- c : logement du porte-filtre
- d : porte filtre avec poignée à verrouillage
- e : niveau d'eau gradué du réservoir cafetière filtre
- f : couvercle à charnière de verseuse café filtre
- g : verseuse pour café filtre
- h : plaque chauffante de maintien au chaud
- i : filtre café « Duo Filter XS 1000 » (accessoire non fourni)
- j : interrupteur marche /arrêt café filtre avec voyant bleu de mise en marche

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 correspond 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir et la grille récolte-gouttes ne sont pas mis en place.
- 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 un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque repose tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire cappuccino, plaque chauffante de maintien au chaud).
- 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 l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront être remplacés uniquement par un centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de desserrer le porte-filtre.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience

ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Il y a risque de brûlures si le couvercle de cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- A défaut d'utilisation des cartouches filtrantes préconisées par Krups, ne versez dans les réservoirs d'eau espresso et cafetière que de l'eau et des solutions de détartrage spécifiées dans le manuel.
- Pour éteindre, appuyez sur le bouton « off » puis débranchez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.

Café espresso

Pour un résultat optimal, choisissez une mouture spéciale espresso idéalement compactée. Grâce à la pression créée par la pompe 15 bars de votre machine, l'eau chaude passe à travers cette mouture fine pendant un temps réduit. Il en résulte un liquide riche, noir, extrêmement savoureux et plein d'arômes: l'essence concentrée du café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 70 ml. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important que votre café espresso soit bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à

café pour moudre les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre; une mouture trop grossière donnera un espresso faiblement extrait.

Les trois autres facteurs qui détermineront la qualité de votre espresso, outre le café que vous utilisez, sont l'eau, la température et la pression. Votre machine à espresso Krups assure la précision de ces trois facteurs au moyen d'une technologie spécialement conçue à cette fin. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche KRUPS Claris - Aqua Filter System (référence F088) disponible dans le commerce.

Il circule quelques fausses idées au sujet de l'espresso. La première veut qu'il soit amer et qu'il goûte le brûlé. En fait, l'espresso idéal est aromatique, doux-amer (et non amer), très présent en bouche, avec un goût persistant.

Le second mythe est que : boire de l'espresso vous gardera éveillé toute la nuit. Or, malgré son goût plus prononcé, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café ordinaire, soit environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse; cela est dû à une durée de percolation moins longue pour un espresso.

Enfin, certains pensent que l'espresso est trop long et compliqué à préparer. En vérité, l'espresso, comme son nom le dit, est conçu pour être servi rapidement, sans préparation élaborée. Comme vous le découvrirez, votre machine à espresso Krups a été conçue avec flair pour une facilité d'utilisation et pour qu'elle soit durable.

Pour commencer

Pour profiter pleinement des avantages de votre nouvelle machine à espresso Krups, veuillez lire attentivement et en entier les directives ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

- Placez votre machine espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des plaques chauffantes électriques, par exemple, ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

Espresso

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le système au complet :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée (1). Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (2).
- Remplacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place (3) puis refermez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4). La pompe fonctionne alors pendant 2 secondes afin d'alimenter le système en eau et garantir un café chaud dès le 1^{ère} tasse.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- **Votre espresso est équipé de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso). Le premier est livré dans le porte-filtre (I), les 2 autres sont dans les calages de transport de l'appareil.**
- Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez le dans le porte-filtre (5).
Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).
- Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil. Pour vous

assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés (6), placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite (7) aussi loin que possible.

- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre (8).
- En tournant le bouton de commande vers la droite (O) en mode espresso, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil (9).
- Laissez couler environ 250 ml puis remplacez le bouton de commande (O) en position centrale (10).

Pour la mise en route de la partie cafetière, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.

Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-infusion avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

• AVEC DU CAFÉ MOULU

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de **préchauffer les accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans y mettre de café moulu**. Pour ce faire :

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).
- Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide (6) (7), et placez les tasses à espresso en dessous.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso (9). Tenir compte de la pré-infusion.
- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, remettez le bouton (O) en position centrale et videz les tasses.

Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur le repose-tasses (C).

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre **(11) (12)**.
- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Remplacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le bouton de commande (O) en mode café **(9)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte, tournez le bouton (O) en position centrale **(10)**.
- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé **(14)**.

Le filtre peut être rempli de nouveau pour préparer d'autres espressos.

Attention : si le réservoir d'eau est vide et que la pompe fonctionne, vous entendrez un son très particulier, plus fort que le son normal de fonctionnement. Si cela survient, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt (4). Vérifiez le réservoir d'eau et remplissez-le au besoin.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque le réservoir d'eau est vide car cela peut endommager la pompe.

. AVEC LE FILTRE SPÉCIAL POUR DOSETTES E.S.E.

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espressos « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

« ESE » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est

une dosette de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'espresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.

Nous vous conseillons de prendre soin de ne pas déformer les dosettes E.S.E. lorsque vous les manipulez ou les rangez.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre, panier-filtre et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.

Placez la dosette E.S.E. **(18)**.

Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).

• Assurez-vous de placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.

Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.

Pour éviter les fuites du porte-filtre et assurer un meilleur cycle de percolation, il faut verrouiller la poignée hermétiquement et adéquatement.

Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible **(6) (7) (8)**.

- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso **(9)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte (35 ml), tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

2. FONCTION VAPEUR

Le bruit sourd que vous entendez lorsque l'appareil produit de la vapeur provient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un espresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

- Lorsque vous ramenez le sélecteur en position **O**, **l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage**. L'eau froide ainsi pompée va venir refroidir le système de chauffe. Durant les cycles de pompage, le surplus de vapeur contenu dans le système de chauffe se libère avec l'eau chaude dans le plateau récolte-gouttes. **Le dégagement de vapeur et le bruit qui l'accompagne sont nécessaires au refroidissement de l'appareil.**

Attention : pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de la buse (E) et de l'accessoire cappuccino (F) sont très chaudes.

. Utilisation de l'accessoire cappuccino (F)

L'accessoire cappuccino facilite la préparation de lait chaud ou de mousse de lait pour la réalisation d'un cappuccino, d'un café latte ou d'un chocolat chaud par exemple. Il est préférable d'utiliser du lait 1/2 écrémé, frais et froid (conservé au réfrigérateur).

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez l'accessoire cappuccino (F) sur la buse.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait froid dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0,5 litre et pouvant passer sous l'accessoire cappuccino. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).
- Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, tournez le bouton de commande (O) en mode préchauffage  **(15)**.

- Le témoin lumineux orange s'allume. Dès que le témoin s'éteint, l'appareil est prêt.

Approchez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond **(17)**.

- Tournez le bouton de commande (O) en mode vapeur  **(16)**.
- Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, ramenez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire à cappuccino, suivez les directives suivantes :

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire cappuccino (F).
- Procédez comme pour la préparation de lait mousseux mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.
- Tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.
 - Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.
 - Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «entretien».

Recettes

Dégustez votre espresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

. Espresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez-vous. L'espresso original se boit sans lait.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de mousse

de lait. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à espresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire cappuccino.
- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez une tasse d'espresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre, 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistants à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. Espresso parfait*

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'œuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. Pudding à la mocca

2 tasses d'espresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'œuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'œuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'espresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.

Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation pour éviter les traces de calcaire.

• Le tiroir récolte-gouttes

Si vous préparez plusieurs espressos de suite, vous devez vider le plateau de temps en temps (environ chaque 7 à 8 espressos) **(19)**. Il est normal qu'il y ait de l'eau, **cela n'indique pas la présence d'une fuite mais la purge du thermoblock de votre machine**. Au besoin, nettoyez le tiroir et la grille récolte- gouttes avec de l'eau et un peu de savon liquide non abrasif, rincez-les et séchez-les. Remettez-les en place correctement **(20)**.

• La tête de percolation, le filtre et le porte-filtre

Idéalement, ces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Passez simplement un linge humide sur la tête de percolation et lavez les autres pièces avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-les et séchez-les.

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

• **La plaque repose-tasses** : pour la nettoyer, enlevez-la et lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-la et séchez-la.

• L'accessoire cappuccino

L'accessoire cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur.

Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.

Avant de le remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air (de part et d'autre du petit tube métallique) ne sont pas obstrués par des résidus de lait. Les déboucher avec une aiguille si nécessaire **(22)**.

Détartrage

- Détartrez régulièrement votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.
- Attention : lorsque vous procédez au détartrage de votre appareil à expresso, l'acide contenu dans la poudre de détartrage peut endommager le plan de travail ou toute autre surface avec laquelle il serait en contact.
- **La garantie exclut les espressos qui ne fonctionnent pas ou mal à cause de l'absence de détartrage.**

Cependant, nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054**, disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire F054 est donc donnée à titre indicatif.

- Suivez ensuite la méthode suivante :

- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System si vous en avez mis une en place.
- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un sachet de l'accessoire F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) **(4)**. Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position  **(9)**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton (N) **(4)** et en laissant la position  **(9)** enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) **(4)** et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et

remettez la grille sur la tête de l'appareil (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir. Réservoir mal monté.	Remplissez le réservoir. Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir. Réservoir mal monté.	Remplissez le réservoir. Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».

	Appareil entartré.	Voir le paragraphe «détartrage».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Café filtre

Avant la première utilisation

- Faites fonctionner une première fois la cafetière avec 1 L d'eau, sans mouture.

Préparation du café

La qualité de l'eau que vous utilisez est déterminante pour le goût de votre café. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo Filter référence XS 1000 disponible dans le commerce.

- Suivez les illustrations de 23 à 28.

- Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4.
- La cafetière est équipée d'un stop-gouttes permettant de se servir un café avant la fin de la préparation du café. Remplacez rapidement la verseuse pour éviter tout débordement.
- Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).
- Attendre quelques minutes avant de réaliser une seconde préparation de café.
- La verseuse (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre verseuse vide dans le micro-ondes.

Nettoyage

- Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière (30).
- Débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil chaud.
- Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- La verseuse verre, le couvercle et le porte-filtre sont lavables au lave-vaisselle.

Détartrage

Nombre de cycles entre 2 détartrages		
	Sans Duo Filter	Avec Duo Filter
Eau douce	60	120
Eau dure	40	80

Vous pouvez utiliser :

- soit un sachet de détartrant dilué dans 250 ml d'eau,
- soit 250 ml de vinaigre d'alcool blanc.
- Versez dans le réservoir (b) et mettre la cafetière en marche (sans mouture).
- Laissez couler la moitié dans la verseuse (g), puis arrêter.

- Laissez agir pendant une heure.
- Remettez la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
- Rincez la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 L d'eau claire.

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal par absence de détartrage.

En cas de problème

- Vérifiez :
 - le branchement.
 - que l'interrupteur est en position «I».
 - Il semble y avoir une fuite
- Vérifiez si le réservoir d'eau n'a pas été rempli au delà de la limite maximale.
- Le temps d'écoulement de l'eau est trop long ou les bruits sont excessifs :
- détartriez votre cafetière.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Krups.



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Omschrijving

Espresso:

- A : deksel met opbergvak voor de filters
- B : afneembaar waterreservoir
- C : warmhoudplaat kopjes
- D : percolatorkop
- E : stoombuis
- F : cappuccino-accessoire voor melkschuim
- G : lekrooster
- H : lekbak
- I : filterhouder
- J : espressofilters voor gemalen koffie 1 & 2 kopjes
- K : espressofilter voor ESE coffeepads (Easy Serving Espresso)
- L : «CLARIS - Aqua Filter System F088» (niet meegeleverd accessoire)
- M : doseerlepel voor gemalen koffie
- N : aan/uit-knop met blauw controlelampje voor inschakeling
- O : keuzeknop espressofuncties
- P : oranje controlelampje temperatuur

Koffie:

- a : deksel koffiezetapparaat - toegang reservoir en filterhouder
- b : reservoir koffiezetapparaat met filter
- c : zitting filterhouder
- d : filterhouder met vergrendelbare handgreep
- e : waterniveau met maatverdeling van het reservoir koffiezetapparaat met filter
- f : scharnierend deksel van de koffiekan met filter
- g : koffiekan voor filterkoffie
- h : warmhoudplaatje om de koffie warm te houden
- i : koffiefilter «Duo Filter XS 1000» (niet meegeleverd accessoire)
- j : aan/uit-schakelaar filterkoffie met blauw controlelampje

Veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op een geaard stopcontact. De op het typeplaatje vermelde spanning dient overeen te komen met de netspanning bij u thuis.
- Plaats uw espresso niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat, of in de buurt van open vuur.
- Verwijder de filterhouder met koffiemaling niet zolang het water doorloopt, want het apparaat staat op dat moment onder druk.
- Maak geen gebruik van het apparaat zonder de lekbak en het rooster.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het doorlopen van de koffie een storing optreedt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker als u de stekker uit het stopcontact haalt. Laat het snoer niet over hoeken en randen hangen.
- Vermijd contact tussen het snoer of uw handen en raak de heet geworden delen van het apparaat (warmhoudplaat kopjes, filterhouder, stoombuis, cappuccino-accessoire, warmhoudplaatje om de koffie warm te houden) niet aan.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet laag hangen.
- Neem de instructies voor het ontkalken in acht.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer of een ander onderdeel van dit apparaat beschadigd is, laat het dan, om persoonlijk letsel te voorkomen, repareren door de KRUPS reparatie-service. Maak het apparaat nooit zelf open.
- Controleer of de espresso-filterhouder goed aangedraaid is voordat u de koffie laat doorlopen en zet de keuzeschakelaar op **O** voordat u de filterhouder losdraait.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun

fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- U kunt brandwonden oplopen indien u het deksel van het koffiezetapparaat optilt tijdens het doorlopen van de koffie.
- Giet nooit onmiddellijk na het doorlopen koud water in het reservoir van het koffiezetapparaat. Laat het apparaat afkoelen voordat u het waterreservoir opnieuw vult.
- Indien u de door Krups aanbevolen filterpatronen niet gebruikt, giet dan uitsluitend water en de in deze handleiding aangegeven ontkalkingsoplossingen in het waterreservoir van het espresso- en koffiezetapparaat.
- Druk voor het uitschakelen op de «off» knop en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het gebruik waar het voor bestemd is.
- Wees zeer voorzichtig tijdens het gebruik van de stoomfunctie.

Espresso

Kies voor een optimaal resultaat een speciale espressomaling, die zeer fijn is. Door de pompdruk van 15 bar loopt het warme water in zeer korte tijd door deze fijne maling. Het resultaat is een rijke, zwarte, zeer smakelijke koffie vol aroma.

Espresso wordt niet in een normaal koffiekopje geserveerd, maar liever in kleine kopjes van 70 ml. De perfecte espresso heeft een prachtig laagje goudbruin dik schuim, dat «schuim» genoemd wordt, een product dat voortkomt uit de natuurlijke olie van de koffiebonen en dat de espresso zijn rijke smaak en aroma geeft.

Het is belangrijk dat uw espresso goed gebrand en naar behoren gemalen is. Indien u geen gemalen espresso kunt krijgen, gebruik dan een koffiemolen om de bonen

te malen. De koffie mag niet te fijn gemalen worden. Hij moet enigszins korrelig zijn, met een dichtheid tussen meel en suiker. Een te fijne maling geeft een bittere espresso en zou het rooster van de percolator kop en het filter kunnen verstoppert, terwijl een te grove maling een te slappe espresso geeft.

De drie andere factoren die buiten de gebruikte koffie bepalend zijn voor de kwaliteit van uw espresso zijn het water, de temperatuur en de druk. Uw Krups espressomachine rekent deze drie factoren nauwkeurig uit door middel van een speciaal voor dit doeleinde ontworpen technologie. U moet zorgen dat het water direct uit de kraan komt (zodat dit niet in contact met de lucht kan stagneren), het niet naar chloor ruikt en relatief koud is.

Wij raden u aan het water te filteren met een KRUPS Claris - Aqua Filter (referentie F088) die u bij de afdeling onderdelen kunt bestellen.

Er doen veel onjuiste verhalen de ronde over espresso. Het eerste is dat deze koffie bitter zou zijn en een verbrande smaak zou hebben. In feite heeft de ideale espresso veel aroma, is bitterzoet (en niet bitter) en heeft een volle smaak die niet meteen verdwijnt.

De tweede legende zegt dat u na het drinken van een espresso de hele nacht wakker blijft. Hoewel espresso een uitgesproken smaak heeft, bevat deze koffie in feite minder cafeïne dan gewone koffie, namelijk ongeveer 60 tot 80 mg per kopje, in plaats van 80 tot 100 mg per kopje; dit komt omdat het percoleren bij een espresso minder lang duurt.

Als laatste denken sommige mensen dat het bereiden van espresso te lang duurt en gecompliceerd is. In werkelijkheid is espresso, zoals zijn naam al zegt, ontwikkeld om snel geserveerd te worden, zonder lange voorbereiding. Zoals u zult ontdekken, is uw Krups espressomachine met grote zorg ontworpen voor een groot gebruiksgemak en een lange levensduur.

Voor het gebruik

Om optimaal te profiteren van de voordelen van uw nieuwe Krups espressomachine vragen wij u onderstaande richtlijnen aandachtig en volledig door te lezen voordat u het apparaat gaat gebruiken.

- Plaats uw espressomachine op een stabiele, hittebestendige ondergrond uit de buurt van elektrische kookplaten en open vuur.
- Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact. Controleer of de op het typeplaatje (onder het apparaat) vermelde spanning overeenkomt met uw elektrische installatie.
- Controleer of de lekbak en het rooster op hun plaats zitten wanneer u het apparaat gebruikt.

Espresso

Maak voor het eerste gebruik van uw apparaat het systeem volledig schoon:

- Open het deksel en verwijder het waterreservoir met behulp van de handgreep (1). Vul het reservoir met vers, koud water (2).
- Zet het reservoir terug op het apparaat en controleer of dit stevig op zijn plaats zit (3), sluit vervolgens het deksel.
- Zet het apparaat aan door op de knop (N) te drukken (4). De pomp werkt vervolgens 2 seconden om het systeem van water te voorzien en meteen bij het eerste kopje hete koffie te schenken.
- Zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje controlelampje uit.
- **Uw espresso-apparaat is voorzien van drie filters, ontworpen voor 1 of 2 kopjes espresso met gemalen koffie of voor de E.S.E. coffeepads (Easy Serving Espresso). Het eerste filter zit in de filterhouder (I), de andere 2 bevinden zich in de transportvakken van het apparaat.**
- Kies het filter dat u wilt gebruiken en plaats dit in de filterhouder (5). Berg de andere 2 filters op in het espressodeksel (A).
- Plaats vervolgens de filterhouder onder de percolatorkop van het apparaat. Om te

controleren of u de filterhouder goed op zijn plaats heeft gezet, draait u de handgreep zodanig dat deze naar links wijst in een hoek van 45 graden (6), plaats de filterhouder rechtstreeks onder de percolatorkop, til hem op en draai de handgreep zo ver mogelijk naar rechts (7).

- Plaats een zo breed mogelijke kom onder de filterhouder (8).
- Wanneer u de bedieningsknop naar rechts (O) draait op de espressostand, stroomt het water in de buizen van het apparaat (9).
- Laat ongeveer 250 ml stromen en zet vervolgens de bedieningsknop (O) weer terug in de middenpositie (10).

Zie voor het inschakelen van het koffiezetapparaat het hoofdstuk FILTERKOFFIE.

Gebruik van de verschillende functies van uw espresso-apparaat

1. HET BEREIDEN VAN EEN ESPRESSO

Om te zorgen dat het volle koffiearoma vrijkomt voor een lekker kopje koffie laat deze machine de koffie vooraf trekken. De pomp werkt 3 seconden, stopt vervolgens 3 seconden en gaat hiermee door tot het einde van de bereiding.

MET GEMALEN KOFFIE

Voor het beste resultaat raden wij u **aan de accessoires voor te verwarmen** (filterhouder, filter en kopjes) **zonder hier de gemalen koffie in te doen**. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Vul het reservoir met vers, koud water (1) (2) (3) en zet het apparaat aan (4).
- Zet de filterhouder en een leeg filter (6) (7) op hun plaats en zet de espressokopjes er onder.
- Zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje controlelampje uit.
- Draai de bedieningsknop (O) in de espressostand (9). Houd rekening met het vooraf trekken.

- De kopjes worden gevuld met warm water. Zet de knop (O) terug in de middenpositie en leeg ze wanneer ze helemaal gevuld zijn.

Na het bereiden van uw eerste espresso en wanneer het apparaat eenmaal warm is, kunt u de kopjes voorverwarmen op de warmhoudplaat voor de kopjes (C).

Het bereiden van een espresso:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Plaats het filter voor één of twee kopjes in de filterhouder **(5)**.
- Doe de gemalen koffie in het filter (1 of 2 schepjes) en druk deze stevig aan, de koffie moet op hetzelfde niveau zitten als de rand van het filter **(11) (12)**.
- Verwijder de rest van de koffie rond het filter **(13)**.
- Zet de filterhouder terug in het apparaat. Draai de filterhouder zodanig dat hij goed op zijn plaats vergrendeld is **(6) (7)**.
- Zet één of twee espressokopjes onder de koffiebuizen van de filterhouder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de bedieningsknop (O) in de espressostand **(9)**. Houd rekening met het vooraf trekken.
- Draai, wanneer de gewenste hoeveelheid espresso verkregen is, de knop (O) in de middenpositie **(10)**.
- Verwijder de filterhouder en gooi het gebruikte koffiedik weg **(14)**.

Het filter kan opnieuw gevuld worden voor de bereiding van andere espresso's.

Let op: indien het waterreservoir leeg is en de pomp werkt, hoort u een typisch geluid, dat sterker is dan het geluid dat u bij de normale werking hoort. Wanneer dit gebeurt, druk dan op de aan/uit-knop (4). Controleer het waterreservoir en vul dit, indien nodig, met water.

Laat het apparaat nooit met een leeg waterreservoir werken, hierdoor zou de pomp kunnen beschadigen.

MET DE SPECIALE FILTERHOUDER

«ESE»

Het E.S.E-systeem is ontwikkeld voor het maken van een «ristretto» (sterke) Italiaanse espresso. De hoeveelheid koffie is 35 ml en het water loopt in 20 seconden door.

«ESE» staat voor «Easy Serving Espresso» (vereenvoudigde bereiding van espresso) en is een coffeepad met geselecteerde, gemalen en tussen twee papieren filters samengeperste koffie die klaar voor gebruik is. Met dit vereenvoudigde systeem voor de bereiding van een espresso is doseren en samendrukken niet nodig en is het apparaat eenvoudiger schoon te maken.

Het is niet aanbevolen de E.S.E.-coffeepads te gebruiken voor het bereiden van meer dan één espresso of voor het bereiden van een met water aangelengde espresso.

Wij raden u aan er voor te zorgen dat de E.S.E.-coffeepads niet vervormd worden wanneer u deze gebruikt of opbergt.

Voor het beste resultaat raden wij u aan de accessoires voor te verwarmen (filterhouder, filter en kopjes) zonder koffie. Zie hiervoor het gedeelte «Het bereiden van een espresso» hieronder.

Het bereiden van een espresso:

- Vul het reservoir met vers, koud water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat in werking **(4)**.

Zet de E.S.E.-coffeepad op zijn plaats **(18)**.

Scheur het overtollige papier rond de coffeepad weg volgens de stippellijn. Zet de E.S.E.-coffeepad in de filterhouder MET HET RODE OPSCHRIFT NAAR BENEDEN GERICHT (de hoeken van het papier goed omvouwen).

- **Zorg dat het papier volledig binnen het filter zit om lekken te voorkomen.**

Voor een romiger en dikker schuim moet u zorgen dat de E.S.E.-coffeepad goed op zijn plaats gezet wordt.

Om lekkage van de filterhouder te voorkomen en een goede percolatie te bevorderen, moet de handgreep hermetisch en naar behoren vergrendeld worden.

Plaats de filterhouder in de percolatorkop en draai de handgreep stevig, zo ver mogelijk, naar rechts **(6) (7) (8)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de bedieningsknop (O) in de espressosstand (9). Houd rekening met het vooraf trekken.
- Draai, wanneer de gewenste hoeveelheid espresso verkregen is (35 ml), de knop in de middenpositie (10).
- Verwijder de filterhouder uit de percolator-kop en werp de gebruikte coffeepad weg.

2. STOOMFUNCTIE

Het doffe geluid dat u hoort wanneer het apparaat stoom produceert komt door de onderbroken regeling van de pomp en heeft geen invloed op de goede werking van het apparaat.

Als u direct na gebruik van de stoomfunctie espresso wilt bereiden, dan dient het apparaat eerst af te koelen tot de geschikte temperatuur voor bereiding van espresso.

- Wanneer u de keuzeschakelaar terug zet op **O**, **koelt het apparaat automatisch af door 3 pompcycli te starten**. Het zo opgepompte koude water koelt het verwarmingssysteem af. Tijdens de pompcycli stroomt de overtollige stoom in het verwarmingssysteem samen met het warme water in de lekbak. **Het ontsnappen van de stoom en het begeleidende geluid zijn nodig om het apparaat af te laten koelen.**

Let op: tijdens en na het gebruik zijn de metalen delen van de buis (E) en het cappuccino-accessoire (F) zeer heet.

Gebruik van het cappuccino-accessoire (F)

Met het cappuccino-accessoire is het eenvoudiger warme melk of melkschuim te bereiden voor bijvoorbeeld een cappuccino, een café latte of warme chocolademelk.

Het beste is om verse, koude halfvolle melk te gebruiken (uit de koelkast).

- Vul het reservoir met vers, koud water (1) (2) (3) en zet het apparaat in werking (4).
- Zet het automatische cappuccino-accessoire (F) op de buis.
- Verplaats het cappuccino-accessoire naar de buitenzijde van het apparaat.
- Giet ca. 100 ml koude melk in een smal kannetje van ca. 0,5 liter dat onder het

cappuccino-accessoire past. De melk en het kannetje moeten goed koud zijn (het wordt dan ook afgeraden het kannetje met warm water om te spoelen voordat de melk wordt opgeschuimd).

- Wanneer uw apparaat klaar is voor het bereiden van een espresso, draait u de bedieningsknop (O) op de voorverwarmstand  (15).
- Het oranje controlelampje gaat branden. Zodra het controlelampje uitgaat, is het apparaat gereed.

Plaats het kannetje zodanig onder het accessoire dat het uiteinde in de melk gedompeld wordt, zonder de bodem aan te raken (17).

- Draai de bedieningsknop  (O) op de stoomstand (16).
- Wanneer eenmaal de gewenste hoeveelheid melkschuim verkregen is, zet u de bedieningsknop (O) terug in de middenpositie (10).

Om te voorkomen dat de melk op het cappuccino-accessoire opdroogt, dient u de volgende richtlijnen op te volgen:

- Zet een met water gevuld kannetje onder het cappuccino-accessoire (F).

Ga te werk als voor het bereiden van schuimende melk, maar dit keer met water, gedurende ca. 1 minuut.

- Draai de bedieningsknop (O) naar de middenpositie (10).
- Maak het cappuccino-accessoire schoon met een vochtige doek.
- Zie voor een grondige reinigingsbeurt van het cappuccino-accessoire de paragraaf «onderhoud».

Recepten

Drink uw espresso zoals u hem graag heeft: wanneer u zich wilt ontspannen of aan het einde van een heerlijke maaltijd.

Hierna volgen enkele recepten die u met uw espressomachine kunt bereiden.

Originale espresso

- Neem een doseerschepje goed gebrande espressokoffie van goede kwaliteit en bereid hem rechtstreeks in het voorverwarme kopje.

Wanneer u goed gemalen koffie gebruikt, zal er een mooie schuimkraag op het kopje zitten.

- Voeg, als u wilt, suiker toe en geniet. De originele espresso wordt zonder melk gedronken.

Cappuccino

Voor een cappuccino volgens de regels zijn de ideale hoeveelheden: 1/3 koffie, 1/3 warme melk, 1/3 melkschuim. De hoeveelheid warme melk + verkregen schuim is dus ongeveer twee keer de hoeveelheid bereide koffie.

- Gebruik grote, van tevoren voorverwarmde koppen.
- Vul ze met de hoeveelheid van een espressokopje met koffie en giet hier de met behulp van het cappuccino-accessoire tot schuim opgeklopte melk op.
- Strooi er tenslotte wat chocoladepoeder over.

Koffie met room

- Bereid een klassieke espresso in een grote kop.
- Voeg een wolkje room toe voor koffie met room.

U kunt de room ook vervangen door warme melk.

Café corretto*

- Bereid een kopje espresso zoals u gewend bent.
- Voeg vervolgens 1/4 of 1/2 glas cognac toe.

U kunt hiervoor ook anisette, boerenjongens, Sambuco, Kirsch of Cointreau gebruiken.

Er zijn nog talrijke andere mogelijkheden om de espresso te «veredelen». Laat uw fantasie de vrije loop.

Koffielikeur*

- Meng in een lege fles van 0,75 liter, 3 kopjes espresso, 250 g bruine kandijnsuiker, 1/2 liter Cognac of Kirsch.
- Laat het mengsel gedurende minstens 2 weken trekken.

U heeft nu een heerlijke likeur, vooral als u van koffie houdt.

Italiaanse ijskoffie

4 bolletjes vanille-ijs, 2 kopjes koude zoete espresso, 1/8 l melk, zure room, geraspte chocolade.

- Meng de koude espresso met de melk.
- Verdeel de ijsbolletjes over de glazen, giet er de koffie overheen en versier het geheel met verse room en geraspte chocolade.

Koffie à la frisonne*

- Voeg een klein glaasje rum toe aan een kopje zoete espresso.
- De koffie met een dikke laag zure room versieren en serveren.

Geflambeerde espresso*

2 kopjes espresso, 2 kleine glaasjes Cognac, 2 theelepels bruine suiker, zure room.

- Doe de Cognac in hittebestendige glazen, verwarmen en flamberen.
- De suiker toevoegen, doorroeren, de koffie er op gieten en met de zure room versieren.

Als u wilt, kunt u de espresso ook met wat kokend water verdunnen.

Perfecte espresso*

2 kopjes espresso, 6 eidooiers, 200g suiker, 1/8 liter zure room met suiker, 1 klein glaasje sinaasappellikeur.

- Klop de eidooiers op met de suiker totdat u een dikke, schuimige massa heeft.
- Voeg de koude espresso en de sinaasappellikeur toe.
- Meng vervolgens de opgeklopte zure room er door heen.
- Giet het geheel in coupes of glazen.
- Doe de coupes in de diepvriezer.

Mokkapudding

2 kopjes espresso, 1/2 liter melk, 1 zakje vanillepuddingpoeder, 3 eidooiers, 1/8 liter zure room met suiker, 150 g suiker.

- Bereid de vanillepudding met de melk, de vanillepoeder en de suiker.
- Voeg de eidooiers aan de nog warme pudding toe.
- Laat het geheel afkoelen en voeg de espresso en de opgeklopte room toe.

(*: Geniet, maar drink met mate.)

Het apparaat reinigen

- Doe de accessoires van uw espressomachine nooit in de vaatwasser.

U moet het waterreservoir na gebruik legen om kalkaanslag te voorkomen.

Lekbak

Wanneer u meerdere espresso's achter elkaar bereidt, moet u af en toe de plaat legen (na ca. 7 tot 8 espresso's) **(19)**. Het is normaal **dat hier water is, dat wil niet zeggen dat er een lek is, maar dat het thermoblok van uw machine afgetapt wordt**. Indien nodig kunt u de lekbak en het rooster met water en een beetje niet-schuurende vloeibare zeep reinigen, afspoelen en afdrogen. Zet ze weer goed op hun plaats terug **(20)**.

De percolatorkop, het filter en de filterhouder

Deze accessoires moeten na ieder gebruik gereinigd worden. Neem de percolatorkop af met een vochtige doek en was de andere onderdelen af met water en een niet-schuurend afwasmiddel, afspoelen en afdrogen.

Wanneer de percolatorkop erg verstopt is, schroef het rooster dan los met behulp van een muntstuk, maak het schoon en zet het terug door hier stevig tegenaan te drukken **(21)**.

Wanneer u uw espressomachine niet gebruikt, laat de filterhouder dan niet op zijn plaats zitten om slijtage van de pakking te voorkomen.

De warmhoudplaat van de kopjes:

verwijder deze voor het reinigen en was hem af met water en een beetje niet-schuurend afwasmiddel, afspoelen en afdrogen.

Het cappuccino-accessoire

Het cappuccino-accessoire kan gedemonstreerd worden voor een grondige schoonmaakbeurt.

Was het af met water en een beetje niet-schuurend afwasmiddel en een borsteltje. Afspoelen en afdrogen.

Kijk, voordat u het terugplaatst, na of de luchtinlaatgaten (aan beide zijden van het kleine metalen buisje) niet verstopt zijn door melkresten. Ontstop ze indien nodig met een naald **(22)**.

Ontkalken

- Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden met citroenzuur of wijnsteenzuur.
- Let op: tijdens het ontkalken van uw espresso-apparaat kan het zuur dat zich in de ontkalkingspoeder bevindt het werkblad of andere oppervlakken waarmee het in contact komen, beschadigen. Leg daarom altijd iets onder het apparaat.
- **De garantie sluit espresso-apparaten uit die niet of slecht werken als gevolg van niet of niet tijdig ontkalken.**

Wij raden u echter aan om **het Krups ontkalkingsaccessoire te gebruiken (ref. F054)**, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de Krups Onderdelenservice). Dit accessoire bevat 2 zakjes ontkalkingsmiddel en een teststrip om de hardheid van het water te bepalen. Daaruit kunt u afleiden hoe vaak u het espresso-apparaat dient te ontkalken bij een normaal gebruik. De hoeveelheid kalkaanslag is afhankelijk van de hardheid van het water, maar ook van het aantal keren dat u het apparaat gebruikt. De ontkalkingsfrequentie, aangegeven op accessoire F054, is dan ook bij benadering gegeven.

- Ga volgens onderstaande methode te werk:

- Verwijder het Claris Aqua Filter patroon indien u deze geplaatst heeft.
- Schroef het roosterplaatje van de percolatorkop los en maak het schoon **(21)**.
- Los een zakje ontkalkingsmiddel van Krups (ref. F054) op in een halve liter lauw water en schenk dit in het lege waterreservoir.
- Schakel het apparaat in door op de knop (N) te drukken **(4)**. Zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje controlelampje uit.
- Plaats een kom onder de percolatorkop. Zet de keuzeknop op stand **☺ (9)** en laat ongeveer 1/3 deel van de vloeistof direct doorlopen.
- Schakel het apparaat uit door op de knop (N) te drukken **(4)** en laat deze op stand **☺ (9)** staan, wacht 10 tot 15 minuten om het ontkalkingsmiddel in te laten werken.

- Schakel het apparaat weer in door op de knop (N) te drukken (4) en laat de rest van de vloeistof doorlopen.
- Spoel vervolgens het apparaat door, door nog 2x het reservoir met schoon water te vullen, reinig de percolatorkop. Plaats tenslotte het roosterplaatje weer op de percolatorkop (raadpleeg de paragraaf "Het apparaat reinigen").

Reparatie

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De espresso wordt niet warm genoeg.	De accessoires zijn koud (kopjes, filter, filterhouder).	Verwarm de accessoires voor (kopjes, filter, filterhouder). Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
Er komt koffie via de zijkanten uit de filterhouder.	De filterhouder is niet op de juiste wijze geplaatst of onvoldoende aangedraaid.	Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
	Er ligt nog koffie op de rand van het filter.	Maak de rand van het filter en de afdichting schoon.
	De afdichting van de percolatiekop is vies.	Maak de afdichting schoon met een vochtige doek.
	De afdichting van de percolatiekop is versleten.	Neem contact op met de Krups Consumenten-service.
De pomp maakt lawaai.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	De koffiemaling is te oud of te droog en de pomp geeft geen druk.	Gebruik verse koffiemaling.
Het water loopt niet door.	Er zit geen water in het reservoir. Het reservoir is niet juist geplaatst.	Vul het reservoir. Druk krachtig op het reservoir.
	Het filter is verstopt, de koffiemaling is te fijn of te hard aangedrukt.	Maak het filter en het roosterplaatje van de percolatiekop schoon (zie hoofdstuk Onderhoud») en gebruik een grovere koffiemaling.

Het water loopt te snel door.	Roosterplaatje van de percolatiekop is verontreinigd.	Laat het roosterplaatje weken in een ontkalkingsoplossing (zie hoofdstuk Onderhoud).
	Het apparaat heeft kalkaanslag.	Zie hoofdstuk «Ontkalken».
	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
De espresso heeft geen schuimlaagje.	Te weinig koffiemaling.	Gebruik het maatschepje om de juiste dosering te bepalen.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
De melk wordt niet schuimig.	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De koffiemaling is te oud of te droog.	Gebruik verse koffiemaling.
Veel water op de koffiemaling.	Het cappuccino-hulpstuk is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	De melk is niet vers.	Gebruik verse melk.
	De melk is lauw.	Zet de melk in de koelkast.
Veel water op de koffiemaling.	De koffiemaling is niet aangedrukt.	Druk de koffiemaling aan.
	Te weinig koffiemaling.	Voeg meer koffiemaling toe.

Filterkoffie

Voor het eerste gebruik

- Laat het koffiezetapparaat de eerste keer met 1 L water, zonder koffie werken.

Koffiezetten

De kwaliteit van het door u gebruikte water is bepalend voor de smaak van uw koffie. U moet zorgen dat het water direct uit de kraan komt (zodat dit niet in contact met de lucht kan stagneren), het niet naar chloor ruikt en relatief koud is.

Wij raden u het te filteren met een Krups Duo Filter patroon met referentie XS 1000 dat in de winkel verkrijgbaar is.

- Volg de illustraties 23 tot en met 28.
- Gebruik uitsluitend koud water en een papieren filter n°4.
- Het koffiezetapparaat is voorzien van een druppelstop waarmee u al koffie kunt schenken voordat al het water is doorgelopen. Plaats de schenkan snel weer terug in de koffiezetter om overlopen van de filterhouder te voorkomen.
- Zorg dat u de maximale hoeveelheid water in het reservoir niet overschrijdt, zie hiervoor het waterpeil (e).
- Wacht enkele minuten voordat u opnieuw koffie gaat zetten.
- De schenkan (g) en zijn deksel (f) zijn geschikt voor een gebruik in de magnetronen. Doe uw schenkan nooit leeg in de magnetron.

Reiniging

- Verwijder voor het wegwerpen van het gebruikte koffiemaalsel de filterhouder uit het koffiezetapparaat **(30)**.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Het apparaat niet reinigen wanneer dit nog warm is.
- Reinigen met een vochtige doek of spons.
- Nooit het apparaat in water onderdompelen of onder de kraan houden.
- De glazen schenkan, het deksel en de filterhouder kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

Ontkalken

Aantal cycli tussen 2 ontkalkingsbeurten		
	Zonder Duo Filter	Met Duo Filter
Zacht water	60	120
Hard water	40	80

U kunt hiervoor gebruiken:

- ofwel een zakje ontkalkmiddel, verdund met 250 ml water,
- ofwel 250 ml schoonmaakazijn.
- Giet dit in het waterreservoir (b) en zet het koffiezetapparaat aan (zonder koffiemaalsel).
- Laat de helft van het water in de schenkan (g) stromen en zet het apparaat uit.
- Laat het gedurende 1 uur inwerken.
- Zet het koffiezetapparaat weer aan totdat al het water doorgelopen is.
- Spoel het koffiezetapparaat om en laat het 2 of 3 keer werken met 1 L schoon water.

De garantie geldt niet voor apparaten die niet of nauwelijks functioneren omdat zij niet ontkalkt zijn.

In geval van problemen

- Controleer:
- of de stekker goed in het stopcontact zit.
- of de knop op "I" staat.
- Het lijkt erop dat er een lek is.
- Controleer of het waterreservoir niet tot boven de maximale grens gevuld is.
- Het doorlopen van het water duurt te lang of het apparaat maakt veel lawaai:
- ontkalk het koffiezetapparaat.

Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkende servicedienst van Krups.



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Descripción

Espresso:

- A : tapa espresso con guarda-filtros
- B : depósito espresso extraíble
- C : placa caliente-tazas
- D : alojamiento del portafiltros
- E : boquilla vapor
- F : accesorio cappuccino para espuma de leche
- G : rejilla recoge-gotas
- H : bandeja recoge-gotas
- I : portafiltros
- J : filtro espresso polvo 1 o 2 tazas
- K : filtro espresso para dosis ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtro espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» (accesorio no suministrado)
- M : cuchara dosificadora para café molido
- N : interruptor on/off espresso con indicador azul de temperatura
- O : selector de funciones espresso
- P : indicador naranja de temperatura

Café:

- a : tapa cafetera – acceso depósito y portafiltros
- b : depósito cafetera filtro
- c : alojamiento del portafiltros
- d : portafiltros con asa de bloqueo
- e : nivel de agua graduado del depósito cafetera filtro
- f : tapa con bisagra de jarra café filtro
- g : jarra para café filtro
- h : placa calentadora de mantenimiento de calor
- i : filtro café «Duo Filter XS 1000» (accesorio no suministrado)
- j : interruptor on/off café filtro con indicador azul de puesta en marcha

Consejos de seguridad

- Antes de poner en marcha la cafetera espresso, lea cuidadosamente las instrucciones. Este aparato sólo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponde al de su instalación eléctrica.
- No sitúe la cafetera espresso sobre una superficie caliente (como una placa de cocina eléctrica) ni cerca de una llama.
- No saque el portafiltros que contiene el café molido mientras esté pasando el agua, ya que en ese momento el aparato está bajo presión.
- No utilice el aparato cuando la bandeja y la rejilla recoge-gotas no estén colocadas en su lugar.
- El enchufe deberá desconectarse siempre en caso de problema durante la preparación del café o antes de limpiar el aparato.
- No desenchufe el aparato tirando del cable y no coloque el cable sobre un saliente ni sobre el canto de un mueble.
- Evite el contacto del cable o de sus manos con las partes calientes del aparato (placa caliente-tazas, portafiltros, boquilla vapor, accesorio cappuccino, placa calentadora de mantenimiento de calor).
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgando el cable.
- Siga atentamente las instrucciones para desincrustar las formaciones de cal.
- No ponga en marcha el aparato si está dañado o si el cable está en mal estado.
- Si el cable u otro elemento específico estuviera defectuoso, deberá ser sustituido únicamente en un centro técnico autorizado Krups. En ningún caso deberá abrir usted el aparato.
- Antes de hacer pasar el café, compruebe que el portafiltros espresso esté bien apretado y vuelva a poner el selector en **O** antes de aflojar el portafiltros.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin

experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Se puede quemar si la tapa de la cafetera se retira durante la infusión.
- No vierta nunca agua fría en el depósito de la cafetera, inmediatamente después del ciclo de infusión. Deje enfriar el aparato antes de volver a llenar el depósito.
- Si no utiliza los cartuchos filtrantes recomendados por Krups, únicamente vierta agua y soluciones descalcificantes especificadas en el manual en los depósitos de agua espresso y cafetera.
- Para apagar, presione el botón «off» y desenchufe.
- Utilice este aparato solamente para el uso al que se ha destinado.
- Sea extremadamente prudente durante la utilización de la función vapor.

Café espresso

Para un resultado óptimo, elija un café molido especial espresso adecuadamente comprimido. Gracias a la presión de la bomba 15 bares del aparato, el agua caliente pasa a través del fino café molido durante un tiempo reducido. Se obtiene un líquido rico, negro, extremadamente sabroso y lleno de aromas: la esencia concentrada del café.

El espresso no se sirve en una taza de café tradicional, sino más bien en pequeñas tazas de 70 ml. El perfecto espresso está recubierto por una magnífica espuma espesa y dorada que llamamos «crema», un producto que procede del aceite natural de los granos de café que proporciona al espresso toda la riqueza de su sabor y de su aroma.

Es importante que su café espresso esté bien tostado y adecuadamente molido. Si no puede comprar café espresso ya molido, utilice un molinillo de café para moler granos. No se debe moler el café demasiado fino. Deberá estar ligeramente granulado, con

una consistencia que varía entre la de la harina y del azúcar. Un café molido demasiado fino proporcionará un espresso amargo y puede bloquear la rejilla del alojamiento del portafiltros y el filtro; un café molido demasiado grueso proporcionará un espresso con poco sabor.

Los otros tres factores que determinarán la calidad de su espresso, además del café que utiliza, son el agua, la temperatura y la presión. Su cafetera espresso Krups asegura la precisión de estos tres factores mediante una tecnología especialmente creada para este fin. Deberá asegurarse que el agua que sale del grifo sea fresca (para que no le haya dado tiempo de estar al contacto con el aire), sin olores a cloro y que sea relativamente fría.

Le recomendamos filtrarla con un cartucho KRUPS Claris - Aqua Filter System (referencia F088) disponible en el comercio.

Circulan falsas ideas con respecto al espresso. La primera quiere que sea amargo con un toque de quemado. En realidad, el espresso ideal es aromático, suave-amargo (y no amargo), con mucha presencia en la boca, y un sabor persistente.

El segundo mito es que: beber espresso le mantendrá despierto toda la noche. Ahora bien, a pesar de su sabor más pronunciado, el espresso contiene en realidad menos cafeína que el café normal, es decir aproximadamente de 60 a 80 mg por taza comparándolo con 80 a 100 mg por taza, esto se debe a una duración de colado menos larga para un espresso.

Finalmente, algunos piensan que el espresso lleva demasiado tiempo y es complicado de preparar. En realidad, el espresso como su nombre indica, está creado para servirse rápidamente, sin preparación elaborada. Como descubrirá, este apartado ha sido creado para su fácil utilización y el ahorro de tiempo.

Antes de la primera utilización

Para beneficiarse plenamente de las ventajas de su nueva cafetera espresso Krups, rogamos que lea atentamente y por completo las instrucciones que figuran a continuación antes de utilizar el aparato.

- Coloque su máquina espresso en una superficie estable y resistente al calor, lejos de las placas de una cocina eléctrica, por ejemplo o de una llama.
- Conecte el aparato a una toma de tierra. Compruebe que el voltaje indicado en las especificaciones técnicas, bajo el aparato, corresponde con el de su instalación eléctrica.
- Asegúrese que la bandeja recoge-gotas y la rejilla están en su sitio cuando utiliza el aparato.

Espresso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie el sistema por completo:

- Abra la tapa y quite el depósito de agua, utilizando el asa (1). Llene el depósito de agua fresca y fría (2).
- Vuelva a colocar el depósito en el aparato y asegúrese de que está bien colocado (3) py cierre la tapa.
- Ponga el aparato en funcionamiento presionando el botón (N) (4). La bomba funcionará entonces durante 2 segundos para alimentar el sistema con agua y garantizar un café caliente desde la primera taza.
- En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- **El espresso está equipado de tres filtros diseñados para 1 o 2 tazas de espresso utilizando café molido, o dosis E.S.E. (Easy Serving Espresso). El primero se entrega en el portafiltros (I), los otros 2 en la protección interior de la caja.**
- Elija el filtro que desee utilizar y colóquelo en el portafiltros (5). Coloque los otros 2 en la tapa espresso (A).

- A continuación, coloque el portafiltros bajo el alojamiento del portafiltros del aparato. Para asegurarse de que el portafiltros está colocado correctamente, gire el asa de manera que esté orientado a la izquierda con un ángulo de 45 grados (6), apoye el portafiltros directamente contra el alojamiento del portafiltros, levante y gire el asa hacia la derecha (7) lo más lejos posible.
- Coloque un recipiente lo más grande posible bajo el portafiltros (8).
- Presionando el botón de selección hacia la derecha (O) en modo espresso, el agua pasará por los conductos del aparato (9).
- Deje caer aproximadamente 250 ml y vuelva a colocar el botón de mando (O) en posición central (10).

Para poner en marcha la parte de la cafetera, dirijase al capítulo CAFE FILTRO.

Utilización de las diferentes funciones de su espresso

1. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO

Para extraer todo el aroma del café y proporcionar plena satisfacción, ésta máquina realiza un pre-colado antes de cada café. La bomba funciona 3 segundos, se interrumpe a los 3 segundos siguientes y continúa el ciclo hasta el final de la preparación.

CON CAFÉ MOLIDO

Le aconsejamos que, para obtener mejores resultados **caliente previamente los accesorios** (portafiltros, filtro y tazas) **sin poner café molido**. Para ello:

- Llene el depósito con agua fresca y fría (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (4).
- Coloque el portafiltros y un filtro vacío (6) (7), y coloque las tazas para espresso debajo.
- En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- Presione el botón de selección (O) en modo espresso (9). Tener en cuenta la pre-infusión.
- Las tazas se llenarán de agua caliente. Una vez que estén llenas, vuelva a poner el botón (O) en posición central y vacíe las tazas.

Después de haber preparado su primer espresso y una vez que el aparato esté caliente, podrá precalentar las tazas sobre la placa caliente-tazas (C).

Preparación del café espresso:

- Llene de agua el depósito (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (4).
- Introduzca el filtro para una taza o de dos tazas en el portafiltros (5).
- Introduzca café molido en el filtro (1 o 2 medidas) y comprímalo con firmeza, el café deberá estar al mismo nivel que el borde del filtro (11) (12).
- Quite los restos de café de alrededor del filtro (13).
- Vuelva a colocar el portafiltros en el aparato. Gire el portafiltros de manera que quede bien bloqueado en su sitio (6) (7).
- Coloque una o dos tazas para espresso bajo las salidas de café del portafiltros.

En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Presione el botón de selección (O) en modo espresso (9). Tener en cuenta la pre-infusión.
- Cuando la cantidad de espresso deseada se haya alcanzado, presione el botón de selección (O) en posición central (10).
- Quite el portafiltros y tire el poso de café utilizado (14).

Podrá llenar de nuevo el filtro para preparar otros espressos.

Atención: si el depósito de agua está vacío y la bomba funciona, oírás un sonido particular, más fuerte que el sonido normal de funcionamiento. Si esto ocurriera, presione el interruptor on/off (4). Compruebe el depósito de agua y llénelo si fuera necesario.

No deje nunca el aparato funcionar cuando el depósito de agua esté vacío ya que puede estropear la bomba.

CON EL PORTAFILTROS ESPECIAL «ESE»

El sistema E.S.E se ha diseñado para preparar un café espresso «ristretto» (fuerte) a la italiana. La cantidad de café es de 35 ml y corresponde a 20 segundos de salida de agua.

«ESE» para «Easy Serving Espresso» (preparación simplificada del café espresso) es una dosis individual de café seleccionado, molido y compactado entre dos filtros de papel listo para su uso. Este sistema simplificará la preparación de su café espresso y le evitará las operaciones de dosificación y compresión, facilitando la limpieza del aparato.

No se recomienda utilizar las dosis E.S.E. para preparar más de un espresso o para preparar un espresso largo.

Le aconsejamos que tenga cuidado de no deformar las dosis E.S.E. cuando las manipula o las guarda.

Para obtener mejores resultados, le recomendamos precalentar los accesorios (portafiltros, filtro y tazas) sin café. Para esto, consulte la sección anterior «Preparación de un espresso».

Preparar un espresso:

- Llene el depósito de agua (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (4).

Coloque la dosis individual E.S.E. (18).

Retire el papel que sobrepasa la dosis por la línea perforada. Coloque la dosis E.S.E. en el portafiltros CON LA MARCA ROJA HACIA ABAJO (doble bien las esquinas del papel).

Asegúrese de poner todo el papel dentro del filtro, de lo contrario goteará.

Para una crema más rica y espesa, coloque la dosis E.S.E. correctamente.

Para evitar el goteo del portafiltros y asegurar un mejor ciclo de colado, bloquee el asa correcta y herméticamente.

Coloque el portafiltros en su alojamiento y gire con fuerza el asa hacia la derecha, todo lo que pueda (6) (7) (8).

- En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- Presione el botón de selección (O) en modo espresso (9). Tener en cuenta la pre-infusión.
- Cuando la cantidad de espresso deseada se haya alcanzado (35ml), presione el botón de selección (O) en posición central (10).
- Quite el portafiltros de su alojamiento y tire la dosis utilizada.

2. FUNCIÓN VAPOR

El ruido sordo que oye cuando el aparato produce vapor procede de la regulación intermitente de la bomba y no interviene para nada en el funcionamiento del aparato.

Si desea preparar un espresso inmediatamente después de haber utilizado la función vapor, deberá dejar enfriar el aparato para que pueda alcanzar la temperatura adecuada para la preparación de un espresso.

- El aparato se enfría automáticamente iniciando 3 ciclos de bombeo colocando el selector en la posición O. De este modo, el agua fría bombeada enfriará el sistema de calentado. Durante los ciclos de bombeo, el exceso de vapor contenido en el sistema de calentado se libera con el agua caliente en la bandeja recoge-gotas. La salida de vapor y el ruido que le acompañan son necesarios para enfriar el aparato.

Atención: durante y después de la utilización, las partes metálicas de la boquilla (E) y del accesorio cappuccino (F) están muy calientes.

. Utilización del accesorio cappuccino (F)

El accesorio cappuccino facilita la preparación de la leche caliente o de la espuma de leche para preparar un cappuccino, un café con leche o un chocolate caliente por ejemplo.

Es preferible utilizar leche semi-desnatada, fresca y fría (conservada en el frigorífico).

- Llene el depósito de agua fresca y fría **(1)** **(2)** **(3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque el accesorio cappuccino (F) en la boquilla.
- Desplace el accesorio cappuccino hacia el exterior del aparato.
- Vierta aproximadamente 100 ml de leche fría en un pequeño recipiente estrecho con una capacidad aproximada de 0,5 litro y que pueda introducirse debajo del accesorio cappuccino. La leche deberá estar fría al igual que su recipiente (por consiguiente, se desaconseja poner debajo del agua caliente el recipiente antes de hacer espuma con la leche).
- Cuando su aparato esté listo para la preparación de un espresso, presione el botón de selección (O) en modo precalentamiento  **(15)**.

- El indicador luminoso naranja se encenderá. En cuanto el indicador se apague, el aparato estará listo.

Ponga el recipiente bajo el accesorio de manera a que el extremo quede sumergido en la leche, sin tocar el fondo **(17)**.

- Presione el botón de selección (O) en modo vapor  **(16)**.
- Una vez obtenida la cantidad de espuma de leche deseada, lleve el botón de selección (O) en posición central **(10)**.

Para evitar que la leche se seque en el accesorio de cappuccino, siga las siguientes directrices:

- Coloque un recipiente lleno de agua bajo el accesorio cappuccino (F).

Proceda como para la preparación de leche espumosa pero esta vez con agua, durante aproximadamente 1 minuto.

- Presione el botón de selección (O) en posición central **(10)**.
- Limpie el accesorio cappuccino con un paño húmedo.
- Para una limpieza en profundidad del accesorio cappuccino, acuda al párrafo «mantenimiento».

Recetas

Deguste su espresso a su gusto: cuando desee relajarse o para terminar una buena comida.

Aquí tiene unas recetas que podrá preparar con su cafetera espresso.

. Espresso original

- Coja una cuchara dosificadora de café espresso de buena calidad, bien tostado y prepárelo directamente en la taza precalentada.

Si utiliza café molido bueno, una buena corona de espuma decorará su taza.

- Si lo desea, añada azúcar y disfrute. El espresso original se bebe sin leche.

. Cappuccino

Para un buen cappuccino, las cantidades ideales son las siguientes: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente, 1/3 de espuma de leche. La cantidad de leche caliente + espuma obtenida deberá ser de aproximadamente el doble al café preparado.

- Utilice tazas grandes que habrá calentado previamente.
- Llénelas de café equivalente a una taza de espresso y complete con leche, con la que previamente habrá preparado espuma utilizando el accesorio cappuccino.

• Para terminar, espolvoree con chocolate en polvo.

• **Café con leche**

- Prepare un espresso clásico en una taza grande.
- Añada una nube de nata para obtener un café con leche.

Puede reemplazar la nata por leche caliente.

• **Café corretto***

- Prepare una taza de espresso como de costumbre.
- A continuación, corrija ligeramente el sabor añadiendo 1/4 o 1/2 vaso de licor de coñac.

El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau son adecuados para este fin.

Todavía hay muchas más posibilidades para «ennoblecere» el espresso. La imaginación es ilimitada.

• **Licor de café***

- Mezcle en 1 botella vacía de 0,75 litro 3 tazas de espresso, 250 g de azúcar moreno, 1/2 litro de Coñac o Kirsch.
- Deje macerar la mezcla durante al menos 2 semanas.

Así obtendrá un delicioso licor, sobre todo para los amantes del café.

• **Café helado a la italiana**

4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de espresso frío azucarado, 1/8 l de leche, nata, chocolate rallado.

- Mezcle el espresso frío con leche.
- Cloque las bolas de helado en vasos, vierta el café por encima y decore con la nata y el chocolate rallado.

• **Café a la frisonne***

- Añada un pequeño vaso de ron a la taza de espresso azucarada.
- Decore con una buena capa de nata y sirva.

• **Espresso flambeado***

2 tazas de espresso, 2 pequeños vasos de Coñac, 2 cucharaditas de azúcar moreno, nata.

- Vierta el Coñac en vasos resistentes al calor, caliente y flambee.
- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y decore con nata.

Si lo desea, puede diluir el espresso en un poco de agua hirviendo.

• **Espresso perfecto***

2 tazas de espresso, 6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 1/8 litro de nata azucarada, 1 pequeño vaso de licor de naranja.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta formar una masa espesa y espumosa.
- Añada el espresso frío y el licor de naranja.
- Luego mezcle la nata montada.
- Vierta todo en copas o vasos.
- Introduzca las copas en el congelador.

• **Pudding de moka**

2 tazas de espresso, 1/2 litro de leche, 1 sobre de polvo de pudding de vainilla, 3 yemas de huevo, 1/8 litro de nata azucarada, 150 g de azúcar.

- Prepare un pudding de vainilla con la leche, el polvo de vainilla y el azúcar.
- Añada las yemas de huevo al pudding todavía caliente.
- Enfríe y añada el espresso y la nata montada.

(* : el abuso de alcohol es peligroso para la salud.)

Limpieza del aparato

- No lave nunca los accesorios de la cafetera espresso en el lavavajillas.

Deberá vaciar el depósito de agua después de su utilización para evitar incrustaciones de cal.

• **Bandeja recoge-gotas**

Si prepara varios espressos seguidos, deberá vaciar la bandeja de vez en cuando (aproximadamente cada 7 u 8 espressos)

(19). Es normal que haya agua, **esto no indica la presencia de una fuga sino la purga del sistema Thermoblock de su máquina**. Si fuera necesario, limpie la bandeja y la rejilla recoge-gotas con agua y un poco de jabón líquido no abrasivo, aclárelos y séquelos. Vuelva a ponerlos en su sitio correctamente (20).

. El alojamiento del portafiltros, el filtro y portafiltros

Estos accesorios deberán limpiarse después de cada utilización. Pase simplemente un paño húmedo por el alojamiento del portafiltros y lave las otras piezas con agua y un poco de detergente para vajillas no abrasivo, aclárelas y séquelas.

Si el alojamiento del portafiltros está muy obstruido, desenrosque la rejilla con una moneda, límpiela y vuelva a colocarla, presionándola con fuerza (21).

Cuando utilice la cafetera espresso, no deje el portafiltros en su sitio para evitar el desgaste de la junta de estanqueidad.

. La placa caliente-tazas: para limpiarla, retírela y lávela con agua y un poco de detergente para vajillas no abrasivo, aclárela y séquela.

. El accesorio cappuccino

El accesorio cappuccino se desmonta para permitir una limpieza a fondo.

Lávelo con agua y un poco de detergente para vajillas no abrasivo con un pequeño cepillo. Aclárelo y séquelo.

Antes de volver a ponerlo en su sitio, asegúrese de que los orificios de entrada de aire (a ambos lados del pequeño tubo metálico) no están obstruidos y no hay restos de leche. Desatásquelos con una aguja si fuera necesario (22).

Descalcificación

- Descalcifique de vez en cuando su cafetera Espresso con ácido cítrico o tartárico.
- Tenga cuidado cuando descalcifique la cal de su aparato espresso, ya que la sustancia ácida del polvo descalcificante puede dañar la encimera o cualquier otra superficie con la que esté en contacto.

- **La garantía no incluye a los espressos que no funcionan o funcionan mal debido a la ausencia de descalcificación.**

De todas formas, le aconsejamos la utilización **del accesorio de descalcificación Krups, referencia F054**, disponible en los centros de servicio posventa de Krups. Este accesorio incluye, además de dos dosis de descalcificante, una cinta de prueba de la dureza del agua para calcular la frecuencia de descalcificación de su aparato en condiciones normales de utilización. La calcificación depende de la dureza del agua, pero también del ciclo de utilización. La frecuencia de descalcificación señalada en el accesorio F054 se proporciona a título indicativo.

- Realice el método siguiente:

- Retire el cartucho Claris-Aqua Filter System si ha colocado uno en su sitio.
- Desatornille la rejilla del alojamiento del portafiltros y límpiela (21).
- Disuelva un sobrecito con el producto descalcificante, referencia F054, en medio litro de agua tibia y viértalo todo en el depósito de agua vacío.
- Ponga el aparato en funcionamiento presionando el botón (N) (4). En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada el indicador luminoso naranja se apagará.
- Coloque un recipiente bajo el alojamiento del portafiltros. Pase alrededor de 1/3 del líquido directamente, poniendo el selector en la posición  (9).
- Pare el aparato presionando el botón (N) (4), dejando la posición  (9) activada y espere de 10 a 15 minutos para que actúe el descalcificador.
- Vuelva a poner en marcha el aparato presionando el botón (N) (4) y deje pasar el resto del líquido.
- Enjuague enseguida con dos depósitos de agua clara, limpie el alojamiento del portafiltros y vuelva a poner la rejilla en el alojamiento (véase apartado "Limpieza del aparato")

Localización de averías

Problemas	Causas probables	Acciones correctoras
El café espresso no está muy caliente.	Los accesorios están fríos (tazas, filtro y portafiltros).	Precaliente los accesorios (tazas, filtro y portafiltros). Véase el apartado "Preparación de un café espresso".
Se sale el café al nivel del portafiltros. insuficientemente	El portafiltros no está correctamente instalado o espresso". apretado.	Véase apartado "Preparación de un café"
Ruido muy fuerte en la bomba.	Queda café molido en el borde del filtro.	Limpie alrededor del filtro y la junta.
	La junta del alojamiento del portafiltros está sucia.	Limpie la junta con un paño húmedo.
	La junta del alojamiento del portafiltros es defectuosa.	Contacte con un centro de asistencia de Krups.
	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	Café molido "pasado" o muy seco y la bomba no puede crear presión.	Utilice café molido nuevo.
No pasa el agua.	No hay agua en el depósito.	Vuelva a llenar el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	El filtro está embozado, el café molido es demasiado fino o está demasiado apretado.	Limpie el filtro y la rejilla del alojamiento. Véase el apartado "Mantenimiento" y pruebe un molido menos fino.
	Rejilla del alojamiento sucia.	Ponga la rejilla en remojo en la solución de descalcificación. Véase el apartado "Mantenimiento".
	Aparato con cal.	Véase el apartado "Descalcificación"
El agua pasa demasiado deprisa.	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.

El café espresso no tiene crema (espuma en el café).	Cantidad de café molido insuficiente.	Utilice la cuchara medidora para dosificar el café.
	Molido no apretado.	Apriete más el molido.
	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
La leche no queda muy espumosa.	Molido poco apretado.	Apriete más el molido.
	Café «pasado» o demasiado seco.	Utilice un producto recién molido.
	Accesorio auto-cappuccino embozado.	Véase el apartado "Mantenimiento".
Mucha agua sobre los posos de café.	Leche agria.	Utilice leche fresca.
	Leche tibia.	Ponga la leche en la nevera.
	Café mal prensado.	Comprima más el café molido.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Aumente la cantidad de café molido.

Café filtro

Antes de la primera utilización

- Ponga a funcionar una primera vez la cafetera con 1 L de agua, sin café molido

Preparación del café

La cantidad de agua que utiliza es determinante para el sabor de su café. Deberá asegurarse que el agua acaba de salir del grifo (para que no haya tenido tiempo de estancarse al contacto con el aire) sin olor a cloro y que esté relativamente fría.

Le recomendamos filtrarla con un cartucho Krups Duo Filter referencia XS 1000 disponible en tiendas.

- Siga las ilustraciones 23 a 28.
- Utilice solamente agua fría y un filtro de papel nº4.
- La cafetera está equipada de un sistema anti-goteo que permitirá servirse un café antes del final de la preparación del café.

Vuelva a colocar rápidamente la jarra para evitar cualquier desbordamiento.

- Respete la cantidad de agua máxima del depósito, ver la señal de nivel de agua (e).
- Espere unos minutos antes de realizar una segunda preparación de café.
- La jarra (g) y su tapa (f) se pueden calentar en el microondas. No deje nunca la jarra vacía en el microondas.

Limpieza

- Para desechar el poso usado, retire el portafiltros de la cafetera (30).
- Desconecte el aparato.
- No limpie el aparato cuando esté caliente.
- Límpielo con un paño o una esponja húmeda.
- No sumerja nunca el aparato en agua o debajo del grifo.
- La jarra vaso, la tapa y el portafiltros pueden lavarse en el lavavajillas.

Descalcificación

Número de ciclos entre 2 descalcificaciones		
	Sin Duo Filter	Con Duo Filter
Agua blanda	60	120
Agua dura	40	80

Puede utilizar:

- un sobre de solución descalcificante diluido en 250 ml de agua,
- o bien 250 ml de vinagre de alcohol blanco.
- Viértalo en el depósito (b) y ponga la cafetera en funcionamiento (sin café).
- Deje pasar la mitad en la jarra (g), y pare el aparato.
- Deje actuar durante una hora.
- Vuelva a poner la cafetera en funcionamiento para terminar de pasar.
- Aclare la cafetera haciéndola funcionar de 2 a 3 veces con 1 L de agua limpia.

La garantía excluye las cafeteras que no funcionen o lo hagan mal debido a la ausencia de descalcificación.

En caso de problema

- Compruebe:
 - la conexión.
 - que el interruptor está en posición «I».
- Parece que hay una fuga
 - Compruebe si el depósito de agua no se ha llenado por encima del límite máximo.
- El tiempo que tarda en pasar el agua es demasiado prolongado o los ruidos demasiado excesivos:
 - desincruste su cafetera.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un Servicio Técnico Autorizado Krups (Servicio Consumidor 902312300).



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Descrição**Expresso:**

- A : tampa da máquina de café expresso com arrumação integrada dos filtros
- B : reservatório amovível - máquina expresso
- C : placa para colocação de chávenas
- D : cabeça de percolação
- E : tubo de vapor
- F : acessório cappuccino
- G : grelha de recolha de pingos
- H : tabuleiro de recolha de pingos
- I : porta-filtro
- J : filtros de café expresso em pó para 1 e 2 chávenas
- K : filtro de café expresso para doses ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtro «CLARIS - Aqua Filter System F088» (acessório não incluído)
- M : colher doseadora para café moído
- N : interruptor ligar/desligar com luz piloto azul indicadora da entrada em funcionamento
- O : botão de selecção de funções expresso
- P : luz piloto laranja indicadora da temperatura

Café:

- a : tampa da cafeteira de filtro – acesso ao reservatório e ao porta-filtro
- b : reservatório cafeteira de filtro
- c : compartimento de arrumação do porta-filtro
- d : porta-filtro com pega para bloqueio
- e : inidcador do nível de água do reservatório da cafeteira de filtro
- f : tampa articulada da jarra da cafeteira de filtro
- g : jarra da cafeteira de filtro
- h : placa de aquecimento de chávenas
- i : filtro café «Duo Filter XS 1000» (acessório não incluído)
- j : interruptor ligar/desligar da cafeteira de filtro com luz piloto azul de funcionamento

Conselhos de segurança

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente o manual de instruções. Ligue o aparelho apenas a uma tomada com terra. A voltagem indicada na placa sinalética do aparelho deverá corresponder à da instalação eléctrica de sua casa.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente (ex: placa eléctrica) ou perto de uma chama.
- Não retire o porta-filtro com café durante o funcionamento pois o aparelho encontra-se sob pressão.
- Não utilize o aparelho se a gaveta ou a grelha de recolha de pingos não estiverem colocados.
- Retire a ficha da tomada em caso de problemas durante o funcionamento e antes de limpar o aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo e não deixe o cabo eléctrico numa esquina de um móvel ou bancada.
- Evite o contacto do cabo eléctrico ou das mãos nas partes quentes do aparelho (placa para colocação das chávenas, porta-filtro, tubo do vapor, acessório cappuccino, placa de aquecimento das chávenas).
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Siga as instruções para proceder à descalcificação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou o próprio aparelho estiverem de algum modo danificados.
- Se o cabo, ou qualquer outro elemento específico, estiver de alguma forma danificado deverá ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups. Nunca tente abrir o aparelho pelos seus próprios meios.
- Certifique-se que o porta-filtro expresso se encontra correctamente colocado antes de preparar o seu café e volte a colocar o botão de selecção em **O** antes de retirar o porta-filtro.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Existe o risco de queimaduras se a tampa da cafeteira de filtro for retirada ou aberta no decorrer da infusão.
- Nunca deite água fria no reservatório da cafeteira de filtro, imediatamente após o ciclo de infusão. Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder de novo ao enchimento do reservatório.
- Caso não utilize os cartuchos filtrantes recomendados pela marca Krups, verta apenas nos reservatórios de água para expresso e cafeteira de filtro, água e detergentes de descalcificação indicados no manual de instruções.
- Para desligar o aparelho, prima o botão «off» e, de seguida, retire a ficha da tomada.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico.
- Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização da função de vapor.

Café expresso

Para um resultado ideal, escolha uma moagem específica para café expresso. Graças à pressão produzida pela bomba de 15 bars da sua máquina, a água quente passa através desta moagem fina por um período de tempo reduzido. Daqui resulta um líquido rico, preto, extremamente saboroso e repleto de aromas: a essência concentrada do café.

O café expresso não é servido numa chávena de café tradicional mas antes em pequenas chávenas de 70 ml. O perfeito café expresso é coberto por um magnífico «creme» espesso e dourado, um produto oriundo e do óleo natural dos grãos de café

que proporciona ao café expresso toda a riqueza do seu sabor e do seu aroma.

É extremamente importante que o seu café expresso seja devidamente torrado e adequadamente moído. Caso não lhe seja possível adquirir café expresso já moído, utilize um moinho de café para moer os grãos. O café não deve ser moído de uma forma demasiado fina. Deve ser ligeiramente granulado, com uma consistência que varie entre a da farinha e a do açúcar. Uma moagem demasiado fina origina um café expresso amargo, além de poder bloquear a grelha da cabeça de percolação e o filtro; uma moagem demasiado grossa origina um café expresso demasiado fraco e sem corpo.

Os três outros factores que acabam por determinar a qualidade do seu café expresso, para além do tipo de café utilizado, são a água, a temperatura e a pressão. A sua máquina de café expresso da Krups garante a precisão destes três factores graças a uma tecnologia concebida especialmente para o efeito. Certifique-se de que a água que sai da torneira é água fresca (que não estagnou ao ar livre), sem cheiro a cloro e bastante fria.

Recomendamos a filtragem da água com um cartucho KRUPS Claris - Aqua Filter System (referência F088) à venda no mercado.

São comuns algumas falsas ideias existentes acerca do café expresso. A primeira é que o expresso é amargo, com sabor a queimado. O facto é que o café expresso ideal é aromático, agridoce (e não amargo), com paladar e gosto persistente.

O segundo mito prende-se com a ideia que, se beber um expresso, ficará acordado a noite inteira. A verdade é que, apesar do seu sabor mais pronunciado, o café expresso contém, na realidade, menos cafeína do que o café normal, ou seja, cerca de 60 a 80 mg por chávena em comparação com 80 a 100 mg por chávena; tal deve-se a uma duração menor da percolação para a preparação de um café expresso.

Por último, existe quem acredite que a preparação do café expresso é demasiado demorada e complicada. A verdade é que o expresso, tal como o seu nome indica, foi concebido para ser servido rapidamente, sem qualquer tipo de preparação elaborada. Tal como acabará por descobrir, a sua máquina de café expresso Krups foi concebida de forma a que seja de fácil utilização e dure mais tempo.

Para começar

Para tirar maior proveito das vantagens da sua nova máquina de café expresso Krups, leia com atenção e na íntegra as instruções abaixo apresentadas antes de utilizar o aparelho.

- Coloque a máquina de café expresso sobre uma superfície estável e resistente ao calor, afastada das placas de aquecimento eléctricas por exemplo, ou de uma chama.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Verifique se a voltagem indicada nas especificações técnicas, sob o aparelho, corresponde à da sua instalação eléctrica.
- Certifique-se de que a gaveta para recolha de pingos e a grelha estão no devido lugar sempre que utilizar o aparelho.

Expresso

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe o sistema na totalidade:

- Abra a tampa e tire o depósito pela pega **(1)**. Encha o depósito com água fria **(2)**.
- Volte a colocar o depósito no aparelho, posicionando-o firmemente **(3)** e feche a tampa.
- Coloque o aparelho a funcionar, premindo o botão (N) **(4)**. A bomba funciona assim durante 2 segundos para alimentar o sistema de água e garantir um café quente logo a partir da primeira chávena.
- Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.
- **A sua máquina de café expresso está equipada com três filtros concebidos para a preparação de 1 chávena ou 2 chávenas de café expresso a partir de**

café moído ou para as doses E.S.E. (Easy Serving Espresso). O primeiro é fornecido no porta-filtro (I), os outros 2 na embalagem juntamente com o aparelho.

- Escolha o filtro que deseja utilizar e coloque-o no porta-filtro **(5)**. Arrume os 2 outros filtros na tampa da máquina de café expresso (A).
- De seguida, coloque o porta-filtro sob a cabeça de percolação do aparelho. Para que o porta-filtro fique bem colocado, rode a pega para a esquerda, descrevendo um ângulo de 45 graus **(6)**, instale o porta-filtro directamente sob a cabeça de percolação, levante e rode a pega para a direita **(7)**, tão longe quanto possível.
- Coloque o maior recipiente possível debaixo do porta-filtro **(8)**.
- Ao rodar o botão de comando para a direita (O) no modo expresso, a água escoar nos tubos do aparelho **(9)**.
- Deixe escoar cerca de 250 ml e, de seguida, volte a colocar o botão de comando (O) na posição central **(10)**.

Para colocar a funcionar a parte da cafeteira de filtro, consulte o capítulo CAFÉ DE FILTRO

Utilização das diferentes funções da sua máquina de café expresso

1. FUNÇÃO EXPRESSO

Para libertar todos os aromas do café e proporcionar-lhe total satisfação, esta máquina realiza uma pré-infusão antes de cada café. A bomba funciona 3 segundos, interrompe o funcionamento nos 3 segundos seguintes e continua o ciclo até ao final da preparação.

. COM CAFÉ MOÍDO

Para obter melhores resultados, **aqueça primeiro os acessórios** (porta-filtro, filtro e chávenas) **sem café**. Para isso:

- Encha o depósito com água fria **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Coloque o porta-filtro e um filtro vazio no lugar **(6) (7)** e coloque as chávenas para café expresso por baixo.

- Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.
- Rode o botão de comando (O) no modo expresso (9). Ter em conta a pré-infusão.
- As chávenas são enchidas com água quente. Uma vez enchidas, volte a colocar o botão (O) na posição central e esvazie as chávenas.

Depois de ter preparado o seu primeiro expresso e dado que o aparelho permanece quente, pode aquecer previamente as chávenas no suporte das chávenas (C).

. Preparação do café expresso:

- Encha o depósito de água (1) (2) (3) e ligue o aparelho (4).
- Coloque no porta-filtro o filtro para uma ou duas chávenas (5).
- Coloque café moído no filtro (1 ou 2 doses) e comprima-o firmemente; o café tem de ficar ao mesmo nível que o rebordo do filtro (11) (12).
- Tire os restos de café à volta do filtro (13).
- Volte a colocar o porta-filtro no aparelho. Rode-o de modo a ficar firmemente fixado no lugar (6) (7).
- Coloque uma ou duas chávenas de café expresso debaixo do porta-filtro.
- Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.
- Rode o botão de comando (O) no modo expresso (9). Ter em conta a pré-infusão.
- Depois de obtida a quantidade de expresso pretendida, rode o botão (O) para a posição central (10).
- Tire o porta-filtro e deite fora as borras do café (14).

Pode voltar a encher o filtro para preparar mais cafés expresso.

Atenção: se o depósito de água estiver vazio e a bomba a funcionar, o aparelho emite um som muito particular, mais alto do que o som normal de funcionamento. Caso tal aconteça, prima o interruptor ligar/desligar (4). Verifique o depósito de água e encha-o se for necessário.

Nunca deixe o aparelho funcionar quando o depósito de água estiver vazio por forma a não danificar a bomba.

. COM PORTA-FILTRO ESPECIAL «ESE»

O sistema E.S.E. está concebido para a preparação de café expresso «ristreto» (curto) à italiana. A quantidade de café corresponde a 35 ml e a 20 segundos de passagem de água.

O «ESE», para «Easy Serving Espresso» (cuja tradução significa : preparação simplificada do café expresso), consiste numa dose pronta a utilizar de café seleccionado, moído e compactado entre duas folhas de papel, que fazem com que fique pronto a ser utilizado. Este sistema simplifica a preparação do seu café expresso, evitando as operações de dosagem e de compactação, facilitando também a limpeza do aparelho.

Não se recomenda a utilização das doses E.S.E. para a preparação de mais do que um café expresso nem para a preparação de um café expresso cheio.

Aconselhamos a manipular e a guardar as doses E.S.E. com cuidado para não as deformar.

Para obter um melhor resultado, aconselhamos a aquecer previamente, sem café, os acessórios (porta-filtro, filtro e chávenas). Para tal, consulte a secção «Preparação de um café expresso» acima apresentada.

. Preparação do café expresso:

- Encha o depósito de água (1) (2) (3) e ligue o aparelho (4).

Coloque a dose E.S.E. (18).

Rasgue o papel a mais à volta da dose seguindo o picotado. Coloque a dose E.S.E. no portafiltro COM A MARCA A ENCARNA DO VIRADA PARA BAIXO (dobre bem os cantos do papel).

- **Certifique-se que colocou todo o papel no interior do filtro por forma a evitar qualquer fuga.**

Por forma a obter um creme mais rico e espesso, coloque correctamente a dose E.S.E. Para evitar as fugas do porta-filtro e garantir um ciclo de extracção ideal, é necessário bloquear a pega de forma hermética e adequada.

Coloque o porta-filtro na cabeça de percolação, rodando a pega firmemente para a direita, tão longe quanto possível (6) (7) (8).

- Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.

- Rode o botão de comando (O) no modo expresso (9). Ter em conta a pré-infusão.
- Depois de obtida a quantidade de expresso pretendida (35 ml), rode o botão de comando (O) para a posição central (10).
- Retire o porta-filtro da cabeça de percolação e deite fora a dose de café utilizada.

2. FUNÇÃO VAPOR

O ruído surdo que se ouve quando o aparelho produz vapor resulta da regulação intermitente da bomba e não afecta de modo algum o bom funcionamento do aparelho.

Se desejar preparar um café expresso imediatamente após a preparação do vapor, deixe primeiro o aparelho arrefecer, até atingir a temperatura adequada à preparação do café expresso.

- Assim que voltar a regular o selector para a marca **O**, o aparelho arrefece automaticamente efectuando 3 ciclos de bombagem. A água fria bombeada desta forma irá arrefecer o sistema de aquecimento. Durante os ciclos de bombagem, o excesso de vapor contido no sistema de aquecimento liberta-se através da água quente para o tabuleiro de recolha de água. **A libertação de vapor e o respectivo ruído são necessários para o arrefecimento do aparelho.**

Atenção: durante e após a utilização, as peças em metal do bocal (E) e do acessório do cappuccino (F) ficam extremamente quentes.

. Utilização do acessório do cappuccino (F)

O acessório do cappuccino facilita a preparação de leite quente ou de espuma de leite para a preparação de um cappuccino, de um galão ou de um chocolate quente, por exemplo.

É preferível utilizar leite 1/2 gordo, fresco e frio (conservado no frigorífico).

- Encha o depósito de água fria (1) (2) (3) e ligue o aparelho (4).
- Coloque o acessório do cappuccino (F) sob o bocal.
- Desloque o acessório do cappuccino para o exterior do aparelho.
- Deite cerca de 100 ml de leite frio num recipiente pequeno e estreito, com uma

capacidade aproximada de 0,5 litro e passível de passar sob o acessório do cappuccino. O leite e o recipiente têm de estar bem frios (não é, portanto, aconselhável passar o recipiente sob água quente antes de fazer espuma no leite).

- Assim que o aparelho estiver pronto para a preparação de um café expresso, rode o botão de comando (O) no modo pré-aquecimento  (15).
- A luz piloto laranja acende-se. Assim que a luz piloto se apagar, o aparelho está pronto a funcionar.

Aproxime o recipiente sob o acessório de modo a que a extremidade mergulhe no leite, sem tocar no fundo (17).

- Rode o botão de comando (O) no modo vapor  (16).
- Uma vez obtida a quantidade pretendida de espuma de leite, volte a colocar o botão de comando (O) na posição central (10).

Para evitar que o leite seque no acessório para cappuccino, tenha em conta as instruções de seguida apresentadas:

- Coloque um recipiente cheio de água debaixo do acessório do cappuccino (F).

Proceda de forma idêntica à da preparação de leite com espuma mas, desta vez, com água, durante cerca de 1 minuto.

- Rode o botão de comando (O) na posição central (10).
- Limpe o acessório do cappuccino com um pano húmido.
- Para limpar o acessório do cappuccino em profundidade, consulte a secção «Manutenção».

Receitas

Desfrute do seu café expresso como mais gosta: sempre que queira descontraí-lo para terminar uma boa refeição.

Eis algumas receitas que podem ser feitas com a sua máquina de café expresso.

. Expresso original

- Com uma colher medidora de café expresso de boa qualidade e bem torrado, faça-o directamente na chávena previamente aquecida.

Caso utilize café bom devidamente moído, uma agradável coroa de creme irá decorar a chávena.

- Adicione açúcar se desejar e delicie-se. O café expresso original é bebido sem leite.

. Cappuccino

Para obter um cappuccino tradicional, as quantidades ideais são as seguintes: 1/3 de café, 1/3 de leite quente, 1/3 de espuma de leite. A quantidade de leite quente + espuma obtida deve ser aproximadamente o dobro do café preparado.

- Utilize chávenas grandes previamente aquecidas.
- Encha-as de café para obter o equivalente a uma chávena com café expresso e complete com espuma de leite, utilizando o acessório do cappuccino e o leite quente.
- Para acabar, salpique com chocolate em pó.

. Café creme

- Prepare um café expresso clássico numa chávena grande.
- Adicione uma quantidade reduzida de natas para obter um café creme.

Pode também substituir as natas por leite quente.

. Café corretto*

- Prepare uma chávena de café expresso da forma habitual.
- Corrija, de seguida, ligeiramente o sabor, adicionando 1/4 ou 1/2 de copo com licor de conhaque.

O licor de anis, a aguardente, o Sambuco, o Kirsch e o Cointreau são também bebidas adequadas para este efeito.

Existem, ainda, inúmeras outras possibilidades para «enobrecer» o café expresso. A imaginação não tem limites.

. Licor de café*

- Misture numa garrafa vazia de 0,75 litros 3 chávenas de café expresso, 250 g de açúcar glacé mascavado, 1/2 litro de conhaque ou de Kirsch.
- Deixe a mistura a macerar durante pelo menos 2 semanas.

Obterá, deste modo, um licor delicioso, sobretudo para os apreciadores do café.

. Café glacé à italiana

4 bolas de gelado de baunilha, 2 chávenas de café expresso frio açucarado, 1/8 l de leite, natas, farripas de chocolate.

- Misture o café expresso frio com leite.
- Disponha as bolas de gelado em copos, deite o café por cima e decore com as natas e as farripas de chocolate.

. Café à frisonne*

- Adicione um copo pequeno de rum a uma chávena de café expresso açucarado.
- Decore com uma boa camada de natas e sirva.

. Expresso flambé*

2 chávenas de café expresso, 2 copos pequenos de conhaque, 2 colheres de café de açúcar mascavado, natas.

- Verta o conhaque para copos resistentes ao calor, aqueça e flameje.
- Adicione o açúcar, misture, deite o café e decore com as natas.

Se desejar, o café expresso pode ser também diluído com um pouco de água a ferver.

. Expresso perfeito*

2 chávenas de café expresso, 6 gemas de ovo, 200g de açúcar, 1/8 litro de natas açucaradas, 1 copo pequeno de licor de laranja.

- Bata as gemas de ovo com o açúcar até obter uma massa espessa e cremosa.
- Adicione o café expresso frio e o licor de laranja.
- De seguida, misture as natas batidas.
- Deite tudo em taças ou copos.
- Coloque as taças no congelador.

. Pudim de moca

2 chávenas de café expresso, 1/2 litro de leite, 1 saqueta de pó de pudim de baunilha, 3 gemas de ovo, 1/8 litro de natas açucaradas, 150 g de açúcar.

- Confeccione um pudim de baunilha com o leite, o pó com sabor a baunilha e o açúcar.
- Adicione as claras de ovo ao pudim ainda quente.
- Deixe arrefecer e junte o café expresso e as natas batidas.

(*: O abuso de álcool é perigoso para a saúde.)

Limpar o aparelho

- Não ponha os acessórios do seu aparelho na máquina de lavar a loiça.

Deve esvaziar o depósito de água após a sua utilização de modo a evitar os resíduos de calcário.

• Tabuleiro para recolha de gotas

Se preparar vários cafés expresso de seguida, é conveniente ir despejando o tabuleiro (todas as 7 ou 8 chávenas, aproximadamente) **(19)**. A presença de água é absolutamente normal, **não sendo sinal de qualquer tipo de fuga mas o resultado da purga do termobloco da sua máquina**. Se for necessário, limpe o tabuleiro de recolha de pingos e a grelha com água e um pouco de detergente nãoabrasivo; passe por água e seque. Volte a pô-los correctamente no lugar **(20)**.

• A cabeça de percolação, o filtro e o porta-filtro

Estes acessórios devem ser limpos após cada utilização. Basta passar um pano húmido pela cabeça de percolação e lavar os outros acessórios com água e um pouco de detergente não-abrasivo; passe por água e seque.

No caso da cabeça de percolação estar muito suja, desatarraxe a grelha com uma moeda, limpe-a e volte-a a montar, apertando-a com força **(21)**.

Se não utilizar a máquina de café expresso durante muito tempo, tire o porta-filtro do aparelho de modo a prevenir o desgaste da junta de estanquicidade.

• **A placa de suporte das chávenas:** para proceder à sua limpeza, retire-a para lavar com água e um pouco de detergente não-abrasivo, passe por água e seque.

• O acessório do cappuccino

Para uma limpeza em profundidade, o acessório cappuccino pode ser desmontado do aparelho.

Limpe-o com água e um pouco de detergente não-abrasivo com uma escova pequena. Passe por água e seque.

Antes de o colocar de novo no lugar, certifique-se de que os orifícios de entrada do ar (nos dois lados do pequeno tubo metálico)

não estão obstruídos com resíduos de leite. Se necessário, desentupa-os com uma agulha **(22)**.

Descalcificação

- Consoante o grau de dureza da água, descalcifique o aparelho periodicamente com ácido cítrico ou tartárico.
- Tome cuidado ao descalcificar a sua máquina expresso na medida em que a substância ácida no pó anti-calcário pode danificar as bancadas ou qualquer outra superfície com a qual entre em contacto.
- A garantia exclui os expressos que não funcionam ou que funcionam mal devido à inexistência de descalcificação.

No entanto aconselhamos a utilização do **acessório de descalcificação Krups referência F054** à venda nos revendedores habituais. Este acessório inclui duas doses de descalcificação, uma fita de teste de dureza da água para avaliar a frequência de descalcificação do seu aparelho em utilização normal. O cálcio que afecta o aparelho depende do grau de dureza da água mas também do ciclo de utilização. A frequência de descalcificação dada no acessório F054 é a título indicativo.

- Proceda do seguinte modo:

- Retire o cartucho Claris-Aqua Filter System que estiver colocado.
- Desatarraxe a grelha da cabeça do aparelho e limpe-a **(21)**.
- Dissolva uma saqueta do acessório de descalcificação KRUPS, referência F054, em meio litro de água morna e deite a solução no depósito vazio.
- Coloque o aparelho a funcionar, premindo o botão (N) **(4)**. Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.
- Coloque um recipiente debaixo da cabeça do aparelho. Deixe passar cerca de 1/3 da solução directamente, colocando o selector na posição **☰ (9)**.
- Desligue o aparelho, premindo o botão (N) **(4)** e, deixando o selector na posição **☰ (9)**, aguarde cerca de 10 a 15 minutos para deixar agir o descalcificante.

- Ligue o aparelho, premindo o botão (N) (4) e deixe passar o resto da solução.
- Passe dois depósitos pelo sistema, limpe a cabeça de preparação do café e volte a colocar a grelha na cabeça do aparelho (consulte a secção “Limpar o aparelho”).

Resolução de avarias

Problemas	Causas prováveis	Acções correctivas
O café não sai suficientemente	Os acessórios estão frios (chávenas, filtro e porta-filtro).	Pré-aqueça os acessórios quente (chávenas, filtro e porta-filtro). Ver parágrafo “Preparação de um café expresso”.
Fuga de café a nível do porta-filtro	O porta-filtro não está correctamente colocado ou está insuficientemente apertado.	Ver parágrafo “Preparação do café expresso”.
	Não foi retirado o excesso de café do bordo do filtro.	Limpar o bordo do filtro e a junta.
	A junta da cabeça está suja.	Limpar a junta com um pano húmido.
	A junta da cabeça está defeituosa.	Contacte um Serviço Após Venda Krups.
A bomba faz muito barulho	Não há água no depósito.	Encha o depósito.
	Depósito mal colocado.	Encaixe bem o depósito.
	Café velho ou seco e a bomba não consegue criar pressão.	Utilize café fresco.
A água não passa	Não há água no depósito.	Encha o depósito.
	Depósito mal colocado.	Encaixe bem o depósito.
	O filtro está entupido, o café é demasiado fino ou foi demasiado compactado.	Limpe o filtro e a grelha da cabeça (ver parágrafo “Manutenção”).
	Aparelho com ins-crustação tartárica.	Ver parágrafo “Descalcificação”.
A água passa demasiado rápido	Moagem demasiado grossa.	Experimente uma moagem mais fina.
	Quantidade de café insuficiente.	Utilize a colher doseadora.

	Café não compactado.	Compacte o café.
O expresso não é cremoso	Moagem demasiada grossa.	Experimente uma moagem mais fina.
	O café não foi compactado.	Compacte o café.
	Café demasiado velho ou seco.	Utilize café fresco.
O leite não tem muita espuma	Acessório cappuccino entupido.	Ver parágrafo “Manutenção”.
	Leite fora da validade.	Utilize leite fresco.
	Leite morno.	Ponha o leite no frigorífico.
Demasiada água sobre o café	Café não pressionado.	Pressione o café.
	Quantidade de café insuficiente.	Aumente a quantidade de café.

Café de filtro

Antes da primeira utilização

- Ponha a máquina de café a funcionar uma primeira vez com 1 litro de água, sem café moído.

Preparação do café

A qualidade da água por si utilizada é determinante para o sabor do café. Assim, deve certificar-se de que a água que sai da torneira é água fresca (que não estagnou ao ar livre), sem cheiro a cloro e bastante fria.

Recomendamos a filtragem da água com um cartucho Krups Duo Filter, referência XS 1000, à venda no mercado.

- Siga as ilustrações 23 a 28.
- Utilize somente água fria e um filtro de papel nº4.
- A máquina de café está equipada com um sistema anti-gotas que permite servir um café antes do final do processo de extracção do café. Coloque rapidamente a cafeteira no lugar para evitar qualquer tipo de transbordamento.

- Respeite a quantidade máxima de água no depósito, tendo em conta o nível de água (e).
- Aguarde alguns minutos antes de proceder à preparação de um segundo café.
- A cafeteira (g) e a respectiva tampa (f) são compatíveis, para reaquecimento, com o micro-ondas. Nunca deixe a cafeteira vazia no micro-ondas.

Limpeza

- Para fazer sair o café moído usado, retire o porta-filtro da máquina de café (30).
- Desligue o aparelho.
- Não limpe o aparelho quente.
- Limpe-o com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca mergulhe o aparelho na água nem o coloque sob água corrente.
- A cafeteira de vidro, a tampa e o porta-filtro podem ser lavados na máquina de lavar a loiça.

Descalcificação

Número de ciclos entre 2 operações de descalcificação

	Sem Duo Filter	Com Duo Filter
Água macia	60	120
Água dura	40	80

Pode utilizar:

- uma dose de descalcificante diluído em 250 ml de água,
- ou 250 ml de vinagre de álcool branco.
- Verta para o depósito (b) e ligue a máquina de café (sem café moído).
- Deixe passar uma metade para o interior da cafeteira (g) e, depois, pare.
- Deixe actuar durante uma hora.
- De seguida, ligue de novo a máquina de café para terminar o escoamento.
- Passe a máquina de café por água, ligando-a 2 ou 3 vezes com 1 litro de água limpa.

A garantia não inclui as máquinas de café que não funcionam, ou que não funcionam adequadamente, devido a ausência de descalcificação.

No caso da ocorrência de problemas

- Verifique:
- as ligações.
- se o interruptor está na posição «I».
- Parece existir uma fuga
- Verifique se o reservatório de água não foi enchido ultrapassando o limite máximo.
- O tempo de escoamento da água demora demasiado tempo ou os ruídos são excessivos:
- proceda à descalcificação da máquina de café.

O aparelho continua sem funcionar? Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Krups.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Descrizione

Caffè espresso:

- A : coperchio espresso con vano portafiltri
- B : serbatoio espresso amovibile
- C : piastra scaldatazze
- D : percolatore
- E : beccuccio vapore
- F : accessorio cappuccino per schiumare il latte
- G : griglia raccogliocce
- H : cassetto raccogliocce
- I : portafiltro
- J : filtri espresso in polvere 1 & 2 tazze
- K : filtro espresso per cialde ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtro espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» (accessorio non in dotazione)
- M : cucchiaino dosatore per caffè
- N : tasto on/off con spia blu di avviamento
- O : selettore di funzione espresso
- P : spia arancio di temperatura

Caffè all'americana:

- a : coperchio caffettiera – accesso serbatoio e portafiltro
- b : serbatoio caffettiera all'americana
- c : vano del portafiltro
- d : portafiltro con impugnatura di bloccaggio
- e : livello dell'acqua graduato del serbatoio caffettiera all'americana
- f : coperchio a cerniera della brocca per caffè all'americana
- g : brocca per caffè all'americana
- h : piastra riscaldante per il mantenimento al caldo
- i : filtro caffè «Duo Filter XS 1000» (accessorio non in dotazione)
- j : tasto on/off caffè all'americana con spia luminosa di accensione blu

Norme di sicurezza

- Prima di utilizzare la vostra macchina per caffè espresso, leggete attentamente queste istruzioni. Collegare sempre l'apparecchio ad una presa elettrica provvista di terra e verificate che la tensione indicata sulla placca segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Non appoggiate mai la macchina espresso su una superficie calda (es. una piastra elettrica) o in prossimità di una fiamma.
- Non estraete mai il porta-filtro contenente la miscela del caffè durante il passaggio dell'acqua poiché l'apparecchio a questo punto è sotto pressione.
- Non utilizzate l'apparecchio se il cassetto e la griglia raccogliocce non sono correttamente inseriti.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica (estrarre la presa) in caso di malfunzionamento durante la fuoriuscita del caffè o prima delle operazioni di pulizia.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai schiacciato fra gli angoli dei mobili.
- Evitate che sia il cavo sia le vostre mani vengano a contatto con le parti calde dell'apparecchio (piastra scaldatazze, porta-filtro, beccuccio vapore, accessorio cappuccino, piastra riscaldante per il mantenimento al caldo).
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e non lasciate penzolare il cavo.
- Per l'operazione di decalcificazione, attenetevi scrupolosamente alle istruzioni.
- Non utilizzate l'apparecchio se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico risulta danneggiato.
- Sia il cavo che ogni altro specifico elemento dell'apparecchio, se danneggiati, devono essere sostituiti da un Centro Assistenza autorizzato Krups. Non tentate in alcun caso di riparare da soli l'apparecchio.
- Prima dell'erogazione del caffè, verificate che il portafiltro espresso sia ben chiuso e, prima di estrarre il portafiltro, rimettete il selettore su **O**.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Togliendo il coperchio della caffettiera durante il ciclo di infusione, si rischia di scottarsi.
- Non versare mai acqua fredda nel serbatoio della caffettiera immediatamente dopo il ciclo di infusione. Lasciare che il serbatoio si raffreddi prima di riempirlo nuovamente.
- In mancanza di utilizzo delle cartucce filtranti previste da Krups, versare nel serbatoio dell'acqua espresso e caffettiera solo acqua e soluzioni decalcificanti specificate nelle istruzioni d'uso.
- Per spegnere, premere il pulsante «off» e successivamente scollegare il cavo di alimentazione.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente per la funzione a cui è destinato.
- Utilizzare la funzione vapore con la massima prudenza.

Caffè espresso

Per risultati ottimali, utilizzare miscele speciali per espresso pressate al punto giusto. Grazie alla pressione pari a 15 bar creata dalla pompa dell'apparecchio, l'acqua calda impiega solo pochi istanti per passare attraverso la miscela finemente macinata. Il risultato è una bevanda robusta, nera, estremamente invitante e aromatica: l'essenza concentrata del caffè.

Il caffè espresso deve essere preferibilmente servito in tazzine da 70 ml piuttosto che in tazze più grandi. Il sottile strato di «crema» densa e dorata che ricopre un espresso perfetto proviene dall'olio naturale dei grani di caffè, la parte che conferisce alla bevanda tutta la sua ricchezza e il suo aroma.

È essenziale che il caffè utilizzato per l'espresso sia ben torrefatto e adeguatamente macinato. Utilizzare caffè già macinato per espresso o, in mancanza di questo, macinare i grani servendosi di un macinacaffè. Il caffè non deve essere macinato troppo finemente, ma rimanere leggermente granuloso. La miscela ideale ha una consistenza che può essere situata tra quella della farina e quella dello zucchero. Se il caffè è macinato troppo finemente l'espresso sarà amaro e la miscela potrebbe intasare la griglia del percolatore e il filtro. Se la macinatura è insufficiente l'espresso risulterà troppo leggero e «acquoso».

Oltre al caffè utilizzato, gli altri tre fattori che determinano la qualità di un espresso sono l'acqua, la temperatura e la pressione. La macchina per il caffè espresso Krups garantisce la precisione di questi tre fattori grazie a una sofisticata tecnologia appositamente studiata a questo scopo. Utilizzare acqua appena uscita dal rubinetto (in modo che non abbia il tempo di diventare stagnante a contatto con l'aria) e assicurarsi che essa non odori di cloro e che sia relativamente fredda.

Raccomandiamo di filtrare l'acqua con una cartuccia KRUPS Claris - Aqua Filter System (riferimento F088) disponibile in commercio.

Sul caffè espresso sono diffusi alcuni pregiudizi. Il primo afferma che l'espresso è amaro e che sa di bruciato. In realtà, l'espresso ideale è aromatico, dolce-amaro (e non amaro), molto presente in bocca e con un gusto persistente.

Il secondo sostiene che bevendo un espresso si rimane svegli tutta la notte. Invece, nonostante il suo gusto più forte, l'espresso contiene meno caffeina del caffè all'americana, ossia da 60 a 80 mg di una tazza del primo contro 80-100 mg di una del secondo. Questo è dovuto a una durata di percolazione meno lunga per un espresso.

Infine, c'è chi pensa che l'espresso sia troppo difficile e lungo da preparare. In realtà

l'espresso, come lo dice il nome stesso, deve essere servito rapidamente, senza preparazioni troppo elaborate. Come potrete vedere, la macchina per caffè espresso Krups è stata appositamente ideata per essere di facile utilizzo e per durare a lungo.

Per cominciare

Per approfittare a pieno dei vantaggi della macchina per caffè espresso Krups, si raccomanda di leggere attentamente e interamente le indicazioni sotto riportate, prima di utilizzare l'apparecchio.

- Posizionare la macchina per espresso su una superficie stabile e resistente al calore, lontana da piastre elettriche o, ad esempio, da una fiamma.
- Collegare l'apparecchio a una presa provvista di messa a terra. Verificare che il voltaggio indicato dalle specifiche tecniche, sotto l'apparecchio, corrisponda a quello dell'impianto elettrico.
- Durante l'uso dell'apparecchio assicurarsi che la piastra e la griglia raccogliogocce siano correttamente posizionate.

Caffè espresso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutto il sistema:

- Aprire il coperchio e rimuovere il serbatoio dell'acqua utilizzando l'impugnatura (1). Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto (2).
- Riposizionare il serbatoio sull'apparecchio e assicurarsi che sia ben inserito (3) poi richiudere il coperchio.
- Mettete in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) (4). La pompa si mette in funzione per 2 secondi per alimentare il sistema idrico e garantire un caffè caldo sin dalla prima tazza.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- **La macchina per espresso è dotata di tre filtri per 1 o 2 tazze di espresso a partire da caffè macinato e per cialde E.S.E. (Easy Serving Espresso). Il primo**

è inserito nel portafiltro (I), gli altri 2 sono imballati nella confezione della macchina.

- Scegliere il filtro che si desidera utilizzare e posizionarlo nel portafiltro (5). Riporre gli altri 2 filtri nel coperchio espresso (A).
- Posizionare successivamente il portafiltro sotto il percolatore dell'apparecchio. Per assicurarsi che il porta-filtro sia correttamente posizionato, ruotare l'impugnatura in modo che sia rivolta a sinistra, con un angolo di 45° (6), posizionare il portafiltro direttamente sotto il percolatore, sollevare e ruotare l'impugnatura il più possibile verso destra (7).
- Posizionare sotto il portafiltro un recipiente il più possibile largo (8).
- Girando la manopola verso destra (O) in modalità espresso, l'acqua colerà nel condotto dell'apparecchio (9).
- Lasciare colare 250 ml circa poi riportare la manopola (O) in posizione centrale (10).

Per l'accensione della parte caffettiera, consultare il capitolo CAFFÈ ALL'AMERICANA.

Utilizzo delle diverse funzioni della macchina per espresso

1. PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ ESPRESSO

Per un caffè dagli aromi pieni che saprà conquistarvi, questa macchina prevede una pre-infusione prima dell'erogazione di ogni tazza di caffè. La pompa funziona per 3 secondi, si interrompe per i 3 secondi successivi e poi continua il ciclo fino alla fine della preparazione.

. CON CAFFÈ MACINATO

Per un risultato ottimale, si raccomanda di **preriscaldare gli accessori** (portafiltro, filtro e tazze) **senza inserire caffè macinato**. Per effettuare questa operazione:

- Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto (1) (2) (3) e mettere in funzione l'apparecchio (4).
- Posizionare il portafiltro e un filtro vuoto (6) (7) e sistemare le tazze al di sotto.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girare la manopola (O) in modalità espresso (9). Tenere conto della pre-infusione.
- Le tazze si riempiranno di acqua calda. Una volta riempite, riportare il tasto (O) in posizione centrale e svuotare le tazze.

Dopo aver preparato il primo espresso e una volta che l'apparecchio è caldo, è possibile preriscaldare le tazze sullo scaldatasse (C).

• Preparare un caffè espresso:

- Riempire il serbatoio di acqua (1) (2) (3) e mettere in funzione l'apparecchio (4).
- Posizionare il filtro da una o due tazze nel portafiltro (5).
- Mettere il caffè macinato nel filtro (1 o 2 misurini) e pressarlo energicamente; il caffè deve essere allo stesso livello del bordo del filtro (11) (12).
- Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro (13).
- Riposizionare il portafiltro nell'apparecchio. Ruotare il portafiltro in modo che sia bloccato saldamente (6) (7).
- Sistemare una o due tazzine sotto i fori di uscita del portafiltro.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Girare la manopola (O) in modalità espresso (9). Tenere conto della pre-infusione.
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, girare la manopola (O) in posizione centrale (10).
- Rimuovere il portafiltro e gettare il fondo di caffè utilizzato (14).

Il filtro può essere nuovamente riempito per preparare altri caffè espresso.

Attenzione: se il serbatoio dell'acqua è vuoto e la pompa funziona, si sente un suono molto particolare, più forte rispetto al normale funzionamento. Se dovesse accadere, premere il tasto on/off (4). Verificare il serbatoio dell'acqua e riempirlo quanto necessario.

Non lasciare che l'apparecchio funzioni quando il serbatoio dell'acqua è vuoto poiché questo potrebbe danneggiare la pompa.

• CON IL PORTAFILTRO SPECIALE «ESE»

Il sistema E.S.E. è ideato per realizzare un caffè espresso ristretto. La quantità di caffè

corrisponde a 35 ml e a 20 secondi di passaggio dell'acqua.

«ESE» («Easy Serving Espresso» - preparazione semplificata dell'espresso) è una cialda di caffè selezionato, macinato e pressato tra due filtri, pronta all'uso. Questo sistema semplifica la preparazione dell'espresso evitando le operazioni di dosaggio e pressatura del caffè e di pulizia dell'apparecchio.

Si raccomanda di non utilizzare le cialde E.S.E. per preparare più di un espresso o un espresso «lungo».

Si consiglia di fare attenzione a non deformare le cialde E.S.E. maneggiandole o riponendole.

Per un risultato ottimale, si raccomanda di preriscaldare gli accessori (portafiltro, filtro e tazze) senza caffè. Per effettuare questa operazione, consultare la precedente sezione «Preparazione di un caffè espresso».

• Preparare un caffè espresso:

- Riempire il serbatoio di acqua (1) (2) (3) e mettere in funzione l'apparecchio (4).

Posizionare una cialda E.S.E. (18).

Eliminare dalla cialda la carta in eccesso strappando lungo la linea tratteggiata. Posizionare la cialda E.S.E. nel portafiltro CON LA SCRITTA ROSSA VERSO IL BASSO (ripiegare bene gli angoli della carta).

• **Assicurarsi di posizionare la carta completamente all'interno del filtro per evitare fuoriuscite.**

Per una crema ricca e densa, è necessario posizionare correttamente la cialda E.S.E.

Per evitare fuoriuscite dal portafiltro e garantire un ciclo di percolazione ottimale, è necessario bloccare correttamente ed ermeticamente l'impugnatura.

Posizionare il portafiltro nel percolatore e ruotare energicamente l'impugnatura il più possibile verso destra (6) (7) (8).

- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Girare la manopola (O) in modalità espresso (9). Tenere conto della pre-infusione.
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata (35 ml), girare la manopola (O) in posizione centrale (10).
- Rimuovere il portafiltro dal percolatore e gettare la cialda di caffè utilizzata.

2. FUNZIONE VAPORE

Il rumore sordo che si sente quando l'apparecchio produce vapore proviene dalla regolazione intermittente della pompa e non ha nessun effetto sul corretto funzionamento dell'apparecchio.

Se immediatamente dopo la funzione "vapore" volete fare un espresso, dovrete attendere che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura adatta per la preparazione del caffè.

- L'apparecchio si raffredda automaticamente quando il selettore viene portato in posizione **O**. **L'apparecchio si raffredda automaticamente eseguendo 3 cicli di pompaggio**. L'acqua fredda pompata raffredda il sistema di riscaldamento. Durante i cicli di pompaggio, l'eccesso di vapore contenuto nel sistema di riscaldamento si scarica con l'acqua calda nel cassetto raccogli-gocce. **La fuoriuscita di vapore e il rumore che l'accompagnano sono necessari al raffreddamento dell'apparecchio.**

Attenzione: durante e dopo l'utilizzo, le parti metalliche del beccuccio (E) e dell'accessorio cappuccino (F) sono molto calde.

. Utilizzo dell'accessorio cappuccino (F)

L'accessorio cappuccino rende più semplice scaldare il latte o farlo schiumare per la preparazione ad esempio di un cappuccino, di un caffè latte o di una cioccolata calda.

Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato freddo (conservato in frigorifero).

- Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto **(1) (2) (3)** e mettere in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Posizionare l'accessorio cappuccino (F) sul beccuccio vapore.
- Spostare l'accessorio cappuccino verso l'esterno dell'apparecchio.
- Versare circa 100 ml di latte freddo in un piccolo recipiente stretto con una capacità di 0,5 litri in grado di passare sotto l'accessorio cappuccino. Il latte deve essere molto freddo come il recipiente che lo contiene (si sconsiglia quindi di passare sotto l'acqua calda il recipiente prima di far schiumare il latte).
- Quando l'apparecchio è pronto per la preparazione di un espresso, girare la

manopola (O) in modalità preriscaldamento **N (15)**.

- La spia luminosa arancio si accende. Quando la spia si spegne, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Posizionare il recipiente sotto l'accessorio in modo che l'estremità sia immersa nel latte, senza toccare il fondo **(17)**.

- Girare la manopola (O) in modalità vapore **(16)**.

- Una volta ottenuta la quantità di schiuma desiderata, riportare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.

Per evitare che il latte si secchi sull'accessorio cappuccino, seguire le seguenti indicazioni:

- Posizionare un recipiente pieno di acqua sotto l'accessorio cappuccino (F).

Procedere come per la preparazione di schiuma ma questa volta con acqua, per circa 1 minuto.

- Girare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.
- Pulire l'accessorio cappuccino con un panno umido.
- Per pulire in profondità l'accessorio cappuccino, consultare il paragrafo «manutenzione».

Ricette

Il caffè espresso può essere gustato in qualsiasi momento: durante una pausa o dopo un buon pasto.

Ecco qualche ricetta che questa macchina per espresso consente di realizzare.

. Espresso originale

- Preparare direttamente nella tazza preriscaldata un espresso utilizzando un misurino di caffè speciale per espresso di buona qualità e ben torrefatto.

Se il caffè utilizzato è adeguatamente macinato, la tazza sarà decorata da una magnifica crema dorata.

- Aggiungere zucchero a piacere e assaporare. L'espresso originale si beve senza latte.

• Cappuccino

Per un cappuccino a regola d'arte, le quantità ideali sono le seguenti: 1/3 di caffè, 1/3 di latte caldo, 1/3 di schiuma di latte. La quantità di latte caldo + schiuma ottenuta deve dunque essere il doppio del caffè preparato.

- Utilizzare tazze grandi precedentemente riscaldate.
- Riempire le tazze di caffè con la quantità equivalente a quella di una tazzina da espresso e completare con latte precedentemente montato servendosi dell'accessorio cappuccino.
- Come tocco finale, cospargere di cacao in polvere.

• Caffè macchiato

- Preparare un espresso classico.
- Aggiungere un po' di schiuma di latte.

Al posto della schiuma può essere utilizzato del latte caldo.

• Caffè corretto*

- Preparare una tazza di espresso secondo abitudine.
- Successivamente correggere leggermente il gusto aggiungendo 1/4 o 1/2 bicchierino da liquore di cognac.

Il cognac può essere convenientemente sostituito da liquore all'anice, grappa, sambuco, Kirsch e Cointreau.

Esistono moltissime altre possibilità per «nobilitare» un espresso. L'immaginazione non ha frontiere.

• Liquore al caffè*

- In una bottiglia vuota da 0,75 litro unire 3 tazze di caffè espresso, 250 g di zucchero di canna e 1/2 litro di Cognac o di Kirsch.
- Lasciar macerare il tutto per almeno 2 settimane.

Il risultato sarà un liquore delizioso, specialmente dedicato agli amanti del caffè.

• Affogato al caffè

4 palline di gelato alla vaniglia, 2 tazze di espresso freddo zuccherato, 1/8 di litro di latte, panna fresca, cioccolato in scaglie.

- Mescolare l'espresso freddo con il latte.

- Disporre le palline di gelato nei bicchieri, cospargerle di caffè e decorare con la panna e il cioccolato a scaglie.

• Caffè con rum*

- Aggiungere un bicchierino di rum a una tazzina di caffè espresso zuccherato.
- Decorare con uno strato di panna e servire.

• Espresso flambé*

2 tazzine di caffè espresso, 2 bicchierini di Cognac, 2 cucchiaini da caffè di zucchero di canna, panna fresca.

- Versare il Cognac in bicchierini resistenti al calore, riscaldare e far fiammare.
- Aggiungere lo zucchero, mescolare, versare il caffè e decorare con la panna.

Se si desidera, l'espresso può anche essere diluito con un po' di acqua bollente.

• Parfait all'espresso*

2 tazze di espresso, 6 tuorli d'uovo, 200 g di zucchero, 1/8 di litro di panna zuccherata, 1 bicchierino di liquore di arancio.

- Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a raggiungere una crema dalla consistenza densa e schiumosa.
- Aggiungere l'espresso freddo e il liquore di arancio.
- Mescolare successivamente la panna fresca montata.
- Versare il tutto in coppette o bicchieri.
- Mettere le coppette nel congelatore.

• Pudding alla moka

2 tazzine di espresso, 1/2 litro di latte, 1 sacchetto di preparato per pudding alla vaniglia, 3 tuorli d'uovo, 1/8 di litro di panna fresca zuccherata, 150 g di zucchero.

- Preparare un pudding alla vaniglia con il latte, il preparato alla vaniglia e lo zucchero.
- Aggiungere i tuorli d'uovo al pudding ancora caldo.
- Far raffreddare e aggiungere l'espresso e la panna montata.

(*: L'abuso di alcol nuoce gravemente alla salute.)

Pulire l'apparecchio

- Si raccomanda di non lavare mai gli accessori della macchina per espresso in lavastoviglie.

Per evitare che rimangano tracce di calcare è necessario vuotare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso.

. Cassetto raccogliocce

Se vengono preparati diversi caffè espresso di seguito, ogni tanto è necessario vuotare la piastra raccogliocce (ogni 7 o 8 caffè circa) **(19)**. La presenza di acqua è del tutto normale e **non indica l'esistenza di fuoriuscite, ma lo spurgo del termoblocco dell'apparecchio**. Se necessario, pulire il cassetto e la griglia raccogliocce con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare. In seguito riposizionarli correttamente **(20)**.

. Percolatore, filtro e portafiltro

Questi accessori devono essere puliti dopo ogni utilizzo. Passare semplicemente un panno umido sul percolatore e lavare gli altri elementi con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare.

Se il percolatore è molto ostruito, svitare la griglia servendosi di una moneta, pulirla e riposizionarla premendo energicamente **(21)**.

Per evitare che la guarnizione di tenuta si usuri, quando la macchina per espresso non viene utilizzata, non lasciare il portafiltro inserito.

. **Piastra scaldatazze:** per la sua pulizia, rimuoverla e lavarla con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare.

. Accessorio cappuccino

Per effettuare una pulizia più profonda, l'accessorio cappuccino può essere smontato. Lavarlo con acqua e detergente per i piatti non abrasivo servendosi di uno spazzolino. Sciacquare e asciugare.

Prima di riposizionare l'accessorio, assicurarsi che i fori per l'entrata dell'aria (dalle due parti del tubetto metallico) non siano ostruiti da residui di latte. Se necessario stasarli con un ago **(22)**.

Decalcificazione

- Decalcificate più o meno frequentemente il vostro apparecchio con dell'acido citrico o dell'anticalcare.
- Fate attenzione mentre eseguite la decalcificazione della Vostra macchina espresso, poiché le sostanze acide contenute nella polvere decalcificante potrebbero danneggiare il piano di lavoro o qualsiasi altra superficie con cui entrano in contatto.
- La garanzia non copre eventuali apparecchi guasti o che funzionano male per una mancanza di decalcificazione.

Si consiglia di utilizzare il **decalcificante Krups (ref. F054)** disponibile presso ogni Centro Assistenza autorizzato Krups. Oltre alle due dosi di decalcificante, questa confezione comprende un nastro atto a testare la durezza dell'acqua per poter così valutare, durante un normale utilizzo dell'apparecchio, la frequenza delle operazioni di decalcificazione. L'incrostazione di utilizzo, quindi la frequenza di decalcificazione indicata sulla confezione è da ritenersi a puro titolo dipende sia della durezza dell'acqua che dalla quantità indicativo.

- Seguite la seguente metodica:

- Togliete la cartuccia Claris-Aqua Filter System se ne avete installata una.
- Svitare la griglia del gruppo erogatore caffè e pulitela **(21)**.
- Sciogliete un sacchetto della confezione Krups F054 in mezzo litro di acqua tiepida, versando il tutto nel serbatoio vuoto.
- Mettete in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)**. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Mettete un recipiente sotto il gruppo erogatore caffè. Fate passare circa un terzo del liquido mettendo il selettore sulla posizione  **(9)**.
- Fermate l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)** e lasciandolo sulla posizione  **(9)** premuta e attendete 10/15 minuti per permettere all'anticalcare di agire.
- Rimettete quindi in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)** e lasciate fuoriuscire il liquido rimanente.
- Fate seguire un risciacquo riempiendo due

volte il serbatoio di acqua corrente, pulite il gruppo erogatore caffè e riposizionate la griglia sul gruppo erogatore caffè (consultate la sezione «Pulire l'apparecchio»).

Riparazione

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il caffè non è abbastanza caldo.	Gli accessori sono freddi (tazze, filtro e porta-filtro).	Preriscaldate gli accessori (tazze, filtro e porta-filtro). Vedere paragrafo "Preparazione dell'espresso".
Fuoriuscita di caffè a livello porta-filtro.	Il porta-filtro è posizionato scorrettamente oppure è allentato.	Vedere paragrafo "Preparazione dell'espresso".
	C'è della miscela sullo bordo del filtro.	Pulite tutto intorno filtro e guarnizione.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è sporca.	Pulite la guarnizione con un panno umido.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è difettosa.	Rivolgetevi ad un Centro Assistenza autorizzato Krups.
Rumore forte della pompa.	Manca l'acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio
	Serbatoio montato male.	Spingete a fondo il serbatoio.
	Miscela vecchia o troppo secca La pompa non può creare pressione.	Utilizzate una miscela fresca.
L'acqua non passa.	Manca l'acqua nel serbatoio. Serbatoio montato male.	Riempite il serbatoio. Spingete a fondo il serbatoio.
	Il filtro è otturato la miscela è troppo fine o troppo pressata.	Pulite il filtro e la griglia del supporto del porta filtro. Vedere paragrafo "Manutenzione" e utilizzate una miscela meno fine.
	La griglia del supporto del porta-filtro è incrostanta.	Immergete la griglia nella soluzione decalcificante. Vedere paragrafo "Manutenzione".
	Apparecchio incrostanto.	Vedere paragrafo "Decalcificazione".
L'acqua passa troppo velocemente.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.

	Quantità di miscela insufficiente.	Utilizzate l'apposito. Misurino per dosare il caffè.
	Miscela non pressata.	Pressate di più la miscela.
L'espresso non è cremoso.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Miscela non abbastanza pressata.	Pressate di più la miscela.
	Miscela vecchia o troppo secca.	Utilizzate una miscela fresca
Il latte non risulta cremoso.	Accessorio cappuccino otturato.	Vedere paragrafo "Manutenzione"
	Latte troppo vecchio.	Utilizzate del latte fresco
	Latte tiepido.	Mettete il latte in frigo.
Troppa acqua ceca.	Miscela non sulla miscela.	Premete la mis-premuta.
	Quantità di miscela insufficiente.	Aumentate la quantità di miscela.

Caffè all'americana

Primo utilizzo

- Mettere in funzione una prima volta la caffettiera con 1 l d'acqua, senza caffè.

Preparazione del caffè

La qualità dell'acqua utilizzata è determinante per il gusto del caffè. Utilizzare acqua appena uscita dal rubinetto (in modo che non abbia il tempo di diventare stagnante a contatto con l'aria) e assicurarsi che essa non odori di cloro e che sia relativamente fredda.

Raccomandiamo di filtrare l'acqua con una cartuccia Krups Duo Filter riferimento XS 1000 disponibile in commercio.

- Seguire le illustrazioni da 23 a 28.
- Utilizzare solo acqua fredda e un filtro di carta n°4.
- La caffettiera è dotata di un sistema fermagoccia che consente di servire il caffè anche prima di averne terminato la preparazione.

Riposizionare rapidamente la brocca per evitare fuoriuscite.

- È necessario fare attenzione alla quantità di acqua massima nel serbatoio facendo riferimento al livello d'acqua (e).
- Attendere alcuni minuti prima di iniziare una seconda preparazione.
- La brocca (g) e il suo coperchio (f) possono essere utilizzati nel microonde. Non lasciare mai la brocca vuota nel microonde.

Pulizia

- Per eliminare la miscela utilizzata, rimuovere il portafiltro dalla caffettiera (30).
- Scollegare l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio quando quest'ultimo è ancora caldo.
- Per la sua pulizia servirsi di un panno o una spugna umidi.
- Non lavare mai l'apparecchio immergendolo in acqua o passandolo sotto l'acqua corrente.
- La brocca di vetro, il coperchio e il portafiltro possono essere lavati in lavastoviglie.

Decalcificazione

Numero di cicli tra 2 decalcificazioni		
	Senza Duo Filter	Con Duo Filter
Acqua dolce	60	120
Acqua dura	40	80

È possibile utilizzare:

- una bustina di decalcificante diluito in 250 ml d'acqua,
- oppure 250 ml di aceto bianco.
- Versare nel serbatoio (b) e accendere la caffettiera (senza caffè).
- Lasciar scorrere la prima metà nella brocca (g), poi spegnere.
- Lasciare agire la soluzione rimanente per circa un'ora.
- Riaccendere quindi l'apparecchio per far fuoriuscire tutto il liquido.

- Sciacquare la caffettiera facendola funzionare 2 o 3 volte con 1 l di acqua pulita.

La garanzia non copre le caffettiere mal funzionanti a causa della mancata decalcificazione.

In caso di problemi

- Verificare:
- il collegamento elettrico;
- che l'interruttore sia regolato sulla posizione «I».
- Sembra che ci sia una perdita:
- Verificare che il serbatoio di acqua non sia stato riempito oltre il limite massimo.
- Il tempo di scorrimento dell'acqua è troppo lungo o viene prodotto eccessivo rumore:
- decalcificare la caffettiera.

L'apparecchio continua a non funzionare? Rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato Krups.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Beskrivelse

Espresso:

- A: espressomaskinens låg med opbevaringsrum til filtre
 B: aftagelig espresso vandbeholder
 C: varmeplade til kopper
 D: bryggehoved
 E: dampdyse
 F: cappuccino tilbehør til at skumme mælk op
 G: dryprist
 H: drypbakke
 I: filterholder
 J: espresso filtre til malet kaffe til 1 og 2 kopper
 K: espresso filter til ESE kapsler (Easy Serving Espresso)
 L: espresso filter «CLARIS - Aqua Filter System F088» (medfølger ikke)
 M: måleske til malet kaffe
 N: tænd /sluk knap til espresso med blå kontrollampe for tændt
 O: knap til valg af espressofunktioner
 P: orange kontrollampe for temperatur

Kaffe:

- a : kaffemaskinens låg – adgang til vandbeholder og filterholder
 b : vandbeholder til filterkaffemaskine
 c : rum til filterholder
 d : filterholder med spærrehåndtag
 e : vandstand med gradinddeling i filterkaffemaskinens vandbeholder
 f : låg med hængsel på kaffekande
 g : kaffekande
 h : varmeplade til at holde kanden varm
 i : kaffefilter «Duo Filter XS 1000» (medfølger ikke)
 j : tænd /sluk knap til filterkaffe med blå kontrollampe for tændt apparat

Gode råd om sikkerhed

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før espressomaskinen tages i brug. Espressomaskinen må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse eller HFI-relæ, der lever op til de gældende normer vedrørende elektricitet. Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der står på apparatet.
- Stil aldrig espressomaskinen på en varm flade (f.eks. en elektrisk varmeplade) eller i nærheden af en flamme.
- Filterholderen med kaffe må ikke fjernes under kaffebrygningen, da apparatet er under tryk.
- Apparatet må kun bruges, når drypbakken og risten er på plads.
- Stikket skal tages ud af kontakten, hvis bryggefunktionen ikke fungerer normalt, og ligeledes før rengøring af apparatet.
- Stikket må ikke tages ud af kontakten ved at trække i ledningen. Ledningen må ikke anbringes, så den hænger over skarpe kanter eller omkring hjørner.
- Undgå at røre ved apparatets varme dele (varmepladen til kopper, filterholderen, dampdysen, cappuccino tilbehøret og varmepladen til kaffemaskinen). Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde og lad ikke ledningen hænge ned.
- Ved afkalkning af apparatet skal instruktionerne i brugsanvisningen følges.
- Tænd ikke for apparatet, hvis ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis ledningen eller en af apparatets dele bliver beskadiget og skal udskiftes, må udskiftningen kun foretages af et serviceværksted, der er godkendt af KRUPS. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.
- Kontroller, at espresso-filterholderen sidder godt fast, før kaffebrygningen startes og stil vælgerknappen på O, før filterholderen tages af.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blotet for erfaring

eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Der er risiko for forbrændinger, hvis kaffemaskinens låg tages af under kaffebrygningen.
- Hæld aldrig koldt vand i kaffemaskinens vandbeholder umiddelbart efter en kaffebrygning. Lad apparatet køle af, før vandbeholderen fyldes op igen.
- Hvis man ikke bruger de filtrerende patroner, som Krups anbefaler, må man kun komme vand og de afkalkningsmidler, der anbefales i denne vejledning, ned i vandbeholderne til espresso og filterkaffe.
- Tryk på knappen «off» for at slukke apparatet og tag derefter stikket ud.
- Brug kun dette apparat til den anvendelse, det er beregnet til.
- Vær meget forsigtig under brug af dampfunktion.

Espressokaffe

For et optimalt resultat skal man bruge maledede kaffebønner, der er specielt beregnet til espresso, og som er presset perfekt sammen. I kraft af pumpens tryk på 15 bar, passerer det varme vand gennem kaffen på meget kort tid. På denne måde får man en rig, sort og meget velsmagende væske fyldt med aromaer: koncentreret kaffeudtræk.

En espresso serveres ikke i en almindelig kaffekop, men helst i små kopper på 70 ml. En perfekt espresso har en flot, kraftig og gyldenbrun skum, som kaldes «creme», et produkt der stammer fra kaffebønnernes naturlige olie og som giver espressoen fylde og aroma.

Det er vigtigt at espressokaffen er blevet korrekt ristet og malet. Hvis det ikke er muligt at købe malet espressokaffe, brug en kaffekværn til at male bønnerne. Bønnerne må ikke males for fint. Den maledede kaffe skal være lidt kornet, med en konsistens der ligger mellem mel og sukker. Hvis kaffen er malet for fint, giver det en bitter espresso og

kaffen risikerer at tilstoppe sien i bryggehovedet og filtret; Hvis kaffen er malet for groft, giver det en espresso med mindre aroma.

Ud over den anvendte kaffe er vandet, temperaturen og trykket afgørende faktorer for espressoens kvalitet. Krups espressomaskinen sørger for at disse tre faktorer er meget præcise i kraft af en teknologi, der er specielt udviklet hertil. Man skal sørge for at vandet lige er tappet fra vandhanen (så det ikke har haft tid til at blive dødt i kontakt med luften), at det ikke lugter af klor og at det er forholdsvis koldt.

Vi anbefaler at filtrere vandet med KRUPS Claris - Aqua Filter System (varenr. F088), som kan købes hos forhandleren.

Mange mennesker har en forkert opfattelse af espresso. Nogen påstår, at den er bitter og smager af brændt. I virkeligheden er en ideel espresso aromatisk, bittersød (og ikke bitter), meget fyldig i munden og har en vedvarende smag.

En anden myte er, at hvis man drikker espresso, vil man ikke kunne sove hele natten. Men på trods af den mere kraftige smag indeholder en espresso i virkeligheden mindre koffein end almindelig kaffe, nemlig ca. 60 til 80 mg per kop i forhold til 80 til 100 mg per kop; det skyldes den kortere udtækning for en espresso.

Endelig er visse mennesker af den opfattelse, at en espresso er for lang og for kompliceret at brygge. I virkelighed er en espresso, som det ligger i navnet, beregnet til at blive serveret hurtigt uden en omstændelig tilberedning. Brugeren vil kunne konstatere at Krups espressomaskinen er designet med sans for brugervenlighed og robusthed.

Et godt udgangspunkt

For at nyde gavn af alle de fordele, som Krups espressomaskinen tilbyder, er det vigtigt at læse følgende anvisninger omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

- Anbring espressomaskinen på en stabil flade, der kan tåle varmen, og på afstand af f.eks. elektriske varmeplader eller gasblus.
- Tilslut apparatets stik ved en stikkontakt med jordforbindelse. Kontroller at spændingen anført i de tekniske data under apparatet svarer til el-installationens spænding.
- Sørg for at drypbakken og drypristen sidder korrekt, før apparatet tages i brug.

Espressokaffe

Før apparatet tages i brug første gang, skal hele systemet rengøres:

- Luk låget op og tag vandbeholderen ud ved hjælp af håndtaget (1). Fyld beholderen med frisk, koldt vand (2).
- Sæt vandbeholderen tilbage og kontroller, at den sidder korrekt (3). Låg derefter låget igen.
- Start apparatet ved at trykke på knappen (N) (4). Derefter fungerer pumpen i 2 sekunder for at forsyne vandsystemet og sikre en varm kaffe lige fra den første kop.
- Så snart apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrol-lampe.
- **Espressomaskinen er udstyret med tre filtre, der er beregnet til 1 kop, eller 2 kopper espresso brygget med malet kaffe, eller til E.S.E. kapsler (Easy Serving Espresso). Det første filter leveres i filterholderen (I), de 2 andre er beskyttet af apparatets afstivninger under transport.**
- Vælg det filter, der skal bruges og sæt det i filterholderen (5). Opbevar de 2 andre under espressomaskinens låg (A).
- Sæt derefter filterholderen under apparatets bryggehoved. For at sætte filterholderen korrekt i, tag fat om den, således at håndtaget er drejet til venstre med en vinkel på 45 grader (6), anbring filterholderen direkte under bryggehovedet, løft den op og drej håndtaget så langt som muligt til højre (7).
- Anbring en skål, så bred som mulig, under filterholderen (8).

- Når man drejer betjeningsknappen (O) til højre i espressofunktion, løber vandet igennem apparatets vandkredsløb (9).
- Lad ca. 250 ml løbe igennem og stil derefter betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position (10).

For at starte filterkaffemaskinen, se afsnittet FILTERKAFFE.

Betjening af espressomaskinens forskellige funktioner

1. ESPRESSOFUNKTION

Denne espressomaskine fugter kaffebønnerne før hver kaffebrygning for at trække alle aromaerne ud af kaffen. Pumpen fungerer i 3 sekunder, standser i de næste 3 sekunder og fortsætter derefter kaffebrygningen indtil kaffen er klar.

. MED MALEDE KAFFEBØNNER

For at opnå det bedst mulige resultat anbefales det at forvarme tilbehørsdelene (filterholder, filter og kopper) uden kaffe. Det gør man således:

- Fyld vandbeholderen med frisk, koldt vand (1) (2) (3) og tænd for apparatet (4).
- Sæt filterholderen med et tomt filter i (6) (7), og stil espressokopperne nedenunder.
- Så snart apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrol-lampe.
- Stil betjeningsknappen (O) på espressofunktion (9). Tag hensyn til fugtningen af bønnerne før brygning.
- Kopperne bliver fyldt med varmt vand. Stil betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position og hæld vandet ud.

Når man har brygget den første kop espresso og apparatet er varmt, kan man forvarme kopperne på varmepladen til kopper (C).

. For at brygge en espresso:

- Fyld vandbeholderen (1) (2) (3) og tænd for apparatet (4).
- Læg et filter til en eller to kopper i filterholderen (5).
- Kom malede kaffebønner i filtret (1 eller 2 mål) og pres det godt sammen; kaffen skal nå op til filtrets kant (11) (12).

- Overskydende kaffe på kanten børstes af (13).
- Sæt filterholderen i apparatet. Drej filterholderen, så den sidder godt fast (6) (7).
- Stil en eller to espressokopper under filterholderens udløb.

Så snart apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Stil betjeningsknappen (O) på espressofunktion (9). Tag hensyn til fugtningen af bønnerne før brygning.
- Når den ønskede mængde espresso er nået, stil betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position (10).
- Tag filterholderen af og kast den brugte kaffe bort (14).

Filtret kan nu fyldes op igen for at brygge flere espressoer.

Vigtigt: Hvis vandbeholderen er tom og pumpen fungerer, hører man en særlig lyd, der er mere støjende end den normale lyd under brug. Hvis det sker, tryk på tænd / sluk knappen (4). Kontroller vandbeholderen og fyld den om nødvendigt op med vand.

Lad aldrig apparatet fungere med tom vandbeholder, da det kan beskadige pumpen.

. MED DET SPECIELLE «ESE» FILTER

E.S.E systemet er beregnet til at brygge en italiensk «ristretto» espresso (stærk). Doseringen svarer til 35 ml og vandet løber igennem på 20 sekunder.

«ESE» står for «Easy Serving Espresso» (forenklet brygning af espresso) og det er en kapsel med udvalgt malet kvalitetskaffe, der er presset sammen mellem to stykker filterpapir og klar til brug. Dette system forenkler brygningen af espresso, idet man hverken skal måle kaffen op eller presse den sammen i filtret, ligesom rengøringen af apparatet er nemmere.

Det anbefales ikke at bruge E.S.E. kapslerne til at brygge mere end en espresso eller en stor kop espresso.

Ved håndtering og opbevaring af E.S.E. kapsler skal man passe på ikke at bøje dem.

Den bedste espressokaffe opnås ved at forvarme tilbehørsdelene (filterholder, filter og kopper) uden kaffe. Brug samme

fremgangsmåde som beskrevet overfor afsnittet «Espressofunktion».

. For at brygge en espresso:

- Fyld vandbeholderen (1) (2) (3) og tænd for apparatet (4).

Læg E.S.E. kapslen i filterholderen (18).

Riv det overskydende papir af omkring kapslen efter den perforerede linje. Læg E.S.E. kapslen i filterholderen MED DET RØDE MÆRKE VENDT NEDAD (buk hjørnerne i papir nedad).

- **Sørg for at alt papiret er inde i filtret, ellers kan der komme nogle dråber udenfor filtret.**

Man skal placere E.S.E. kapslen korrekt for at få en mere rig og kraftig skum.

For at undgå udsivning og en bedre brygning skal håndtaget sidde godt fast, så filterholderen slutter hermetisk til bryggehovedet.

Sæt filterholderen i bryggehovedet og drej håndtaget så langt som muligt til højre (6) (7) (8).

Så snart apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Stil betjeningsknappen (O) på espressofunktion (9). Tag hensyn til fugtningen af bønnerne før brygning.
- Når den ønskede mængde espresso er nået (35 ml), stil betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position (10).
- Tag filterholderen af bryggehovedet og smid den brugte kapsel ud.

2. DAMPFUNKTION

Under opvarmning til dampfunktion hører man en bankelyd. Lyden skyldes pumpens intervalstyring og er uden betydning for apparatets funktion.

Hvis man ønsker at lave espresso umiddelbart efter dampproduktion, skal apparatet først køles ned til espressotemperatur.

- Apparatet køler automatisk af ved at lancere 3 pumpecykler, når vælgerknappen stilles på O. Det vand, der pumpes ud, afkøler således opvarmningssystemet. Under pumpningen vil den overskydende damp i opvarmningssystemet slippe ud sammen med det varme vand i drypbakken. **Under apparatets afkøling er det**

nødvendigt at der slipper damp ud og at apparatet støjer.

Vigtigt: Under og efter brug er dysens (E) og cappuccino tilbehørets (F) dele i metal brændende varme.

. Brug af cappuccino tilbehøret (F)

Cappuccino tilbehøret gør det let at lave varm mælk eller skumme mælk op til f.eks. cappuccino, caffelatte eller varm kakao.

Det er bedst at bruge frisk og kold skummet mælk (opbevaret i køleskab).

- Fyld vandbeholderen med frisk og koldt vand **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(4)**.
- Sæt cappuccino tilbehøret (F) på dysen.
- Skub cappuccino tilbehøret lidt udenfor apparatet.
- Hæld ca. 100 ml kold mælk i en lille smal beholder, der kan indeholde 0,5 liter og komme ind under cappuccino tilbehøret. Både mælken og beholderen skal være kold (man skal derfor ikke skylle beholderen i varmt vand, før man vil skumme mælk op).
- Når apparatet er klar til at brygge en espresso, stil betjeningsknappen (O) på forvarmningsfunktion **☞ (15)**.
- Den orange kontrollampe tænder. Så snart kontrollampen slukker, er apparatet klar til brug.

Dyp tilbehøret ned i beholderen, således at spidsen er dyppet ned i mælken uden at røre bunden **(17)**.

- Stil betjeningsknappen (O) på dampfunktion **☞ (16)**.
- Når den ønskede mængde mælkeskum er nået, stil betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position **(10)**.

Brug følgende fremgangsmåde for at undgå, at mælken tørrer på cappuccino tilbehøret:

- Stil en beholder fyldt med vand under cappuccino tilbehøret (F).

Brug samme fremgangsmåde som til at skumme mælk op men denne gang med vand i ca. 1 minut.

- Stil betjeningsknappen (O) tilbage på midterste position **(10)**.
- Rengør cappuccino tilbehøret med en fugtig klud.
- For en mere grundig rengøring af cappuccino tilbehøret, se afsnittet «vedligeholdelse».

Opskrifter

En god espresso kan nydes, når man har lyst: for at slappe af eller efter et godt måltid.

Her er nogle opskrifter, man kan lave med espressomaskinen.

. Original espresso

- Fyld en måleske med perfekt ristet kvalitetskaffe til espresso og bryg den direkte i en forvarmet kop.

Når man bruger malede kaffebønner til espresso, får man en flot skum på espressoen.

- Tilsæt sukker efter smag og nyd espressoen. En original espresso drikkes uden mælk.

. Cappuccino

En ægte cappuccino laves af 1/3 kaffe, 1/3 varm mælk og 1/3 mælkeskum. Den samlede mængde af varm mælk + opskummet mælk skal være cirka det dobbelte af mængden af kaffe.

- Brug store kopper og varm dem op først.
- Fyld dem med kaffe svarende til en kop espresso kaffe og fyld op med mælk, der er blevet skummet op ved hjælp af cappuccino tilbehøret.
- Drys til slut lidt chokoladepulver over den skummende mælk.

. Café creme

- Bryg en klassisk espresso i en stor kop.
- Tilsæt et par dråber fløde for at få en café creme.

Man kan også bruge varm mælk i stedet for fløde.

. Café corretto*

- Bryg en kop espressokaffe som sædvanlig.
- Derefter ændrer man smagen lidt ved at tilsætte 1/4 eller 1/2 likörglas cognac.

Man kan også bruge anislikør, druebrændevin, Sambuco, Kirsch og Cointreau i stedet for cognac.

Der findes mange andre muligheder for at «forædle» espressoen. Man skal bare bruge sin fantasi.

. Kaffelikør*

- Brug en tom 0,75 liter flaske til at blande 3 kopper espresso, 250 g brunt puddersukker, 1/2 liter Cognac eller Kirsch.

• Lad blandingen trække i mindst 2 uger.
Det giver en herlig likør, især for kaffeelskere.

• Italiensk iskaffe

4 kugler vanilleis, 2 kopper kold espresso-kaffe med sukker, 1/8 l mælk, creme fraiche, revet chokolade.

- Bland den kolde espresso med mælken.
- Fordel iskuglerne i glas, hæld kaffen over kuglerne og pynt med creme fraiche og reven chokolade.

• Café à la frisonne*

- Kom et lille glas rom i en kop espresso-kaffe med sukker.
- Pynt med et godt lag creme fraiche og server.

• Flamberet espresso*

2 kopper espresso, 2 små glas Cognac, 2 tsk. brunt sukker, creme fraiche.

- Hæld Cognacen i ildfaste glas, varm op og flamber.
- Bland sukkeret i, hæld kaffen i og pynt med creme fraiche.

Den flamberede espresso kan eventuelt fortyndes med lidt kogende vand.

• Espresso parfait*

2 kopper espresso, 6 æggeblommer, 200 g sukker, 1/8 liter flødeskum, 1 lille glas appelsinlikør.

- Pisk æggeblommerne med sukker indtil der opnås en tyk, skummende masse.
- Tilsæt kold espresso og appelsinlikør.
- Vend derefter flødeskummet i massen.
- Hæld op i portionsglas eller almindelige glas.
- Stil glassene i fryseren.

• Mokkabudding

2 kopper espresso, 1/2 mælk, 1 pose pulver til vanillebudding, 3 æggeblommer, 1/8 liter flødeskum, 150 g sukker.

- Tilbered vanillebuddingen med mælk, buddingpulver og sukker.
- Tilsæt æggeblommerne i den endnu varme budding.
- Lad køle af og tilsæt espresso og flødeskum.

(*: Alkoholmisbrug er sundhedsfarlig.)

Rengøring af apparatet

- Vask aldrig espressomaskinens tilbehørsdele i opvaskemaskine.

Tøm vandbeholderen efter brug for at undgå kalkstriber.

• Drypbakke

Når man brygger flere espressoer efter hinanden, skal drypbakken tømmes af og til (efter ca. 7 til 8 espressoer) **(19)**. Det er normalt, at der er vand i bakken, **det er ikke tegn på utæthed men opstår på grund af tømning af varmeenheden**. Rengør om nødvendigt drypbakken og risten i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør delene af. Sæt dem korrekt i igen **(20)**.

• Bryggehoved, filter og filterholder

Disse tilbehørsdele skal rengøres efter hver brug. Det er tilstrækkeligt at tørre bryggehovedet af med en fugtig klud. Vask filtret og filterholderen i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør delene af.

Hvis bryggehovedet er meget snavset, skru sien af med en mønt, rengør den og sæt den i igen ved at presse den godt op **(21)**.

Når espressomaskinen ikke er i brug, skal filterholderen tages af bryggehovedet for at undgå at ødelægge pakningen.

• **Varmeplade til kopper:** Tag varmepladen af og vask den i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør den af.

• Cappuccino tilbehør

Cappuccino tilbehøret kan tages af for en ekstra grundig rengøring.

Rengør det med vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel og en lille børste. Skyl efter og tør tilbehøret af.

Før det sættes i igen, skal man kontrollere at de små lufthuller (på begge sider af metalrøret) ikke er tilstoppede af mælkerester. Brug om nødvendigt en nål til at rense dem **(22)**.

Afkalkning

- Afkalk espressomaskinen efter behov med citron- eller vinstenssyre.
- Vær forsigtig under afkalkning af espressomaskinen, da syren i afkalkningspulveret

kan beskadige tilstødende dele og overflader, som det kommer i kontakt med.

- Garantien udelukker espressomaskiner der ikke fungerer eller fungerer dårligt, fordi er ikke er blevet afkalket.

Det anbefales at anvende KRUPS **afkalkningsudstyr nr. F054**, som kan fås hos KRUPS kundeservice. Udstyret består af to poser afkalkningsmiddel samt en teststrimmel til bestemmelse af vandets hårdhedsgrad. Hårdhedsgraden har betydning for, hvor hyppigt espressomaskinen skal afkalkes ved normal brug. Tilkalkningens omfang afhænger imidlertid ikke blot af vandets hårdhedsgrad, men også af hvor tit apparatet anvendes. Den afkalkningshyppighed, som er angivet i udstyr nr. F054, er derfor kun vejledende.

• Apparatet afkalkes således:

- Tag Claris-Aqua Filtersystemet af, hvis det er sat i.
- Bryggehovedets si skrues af og renses (21).
- Opløs en pose afkalkningsmiddel fra Krups udstyr nr. F054 i en halv liter lukket vand og hæld opløsningen i den tomme vandbeholder.
- Tænd for apparatet ved at trykke på knappen (N) (4). Så snart apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.
- Anbring en beholder under bryggehovedet. Lad ca. en tredjedel af opløsningen løbe direkte igennem ved at sætte vælgerknappen på position  (9).
- Sluk apparatet ved at trykke på knappen (N) (4) og lad vælgerknappen blive stående på  (9). Lad afkalkningsmidlet virke i 10 til 15 minutter.
- Tænd derefter apparatet igen ved at trykke på knappen (N) (4) og lad resten af opløsningen løbe igennem.
- Skyl derefter apparatet igennem to gange med rent vand i vandbeholderen, rengør bryggehovedet og sæt sien tilbage i bryggehovedet. (Se afsnittet "Rengøring af apparatet")

Hvis apparatet ikke virker

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Espressoen er ikke tilstrækkeligt varm.	Tilbehøret er koldt (kopper, filter og filterholder).	Forvarm tilbehøret (kopper, filter og filterholder). Se under "Tilberedning af espresso".
Kaffen løber ud på siden af filterholderen. godt nok på plads.	Filterholderen er ikke sat rigtigt ind eller ikke trykket.	Se under "Tilberedning af espresso".
	Der er kaffepulver på kanten af filteret.	Kanten og pakningen børstes af.
	Bryggehovedets pakning er snavset.	Rens pakningen med en fugtig klud.
	Bryggehovedets pakning er defekt.	Henvend Dem til KRUPS serviceværksted.
Pumpen hvæser.	Der er ikke vand i vandbeholderen.	Fyld vandbeholderen med vand.
	Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Kaffen er for gammel eller meget tør, og pumpen kan ikke yde det nødvendige tryk.	Brug friskmalet kaffe.
Vandet løber ikke igennem.	Der er ikke vand i vandbeholderen Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Fyld vandbeholderen med vand. Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Filteret er tilstoppet. Kaffen er for fint malet eller presset for hårdt sammen.	Rens filteret og bryggehovedets si. Se under "Vedligeholdelse" og prøv en grovere malet kaffe.
	Bryggehovedets si er snavset.	Læg sien i en afkalkningsopløsning, se under "Vedligeholdelse".
	Apparatet er tilkalket.	Se under "Afkalkning".
Vandet løber for hurtigt igennem	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Der er ikke fyldt tilstrækkelig kaffe i filteret. Kaffen er ikke presset sammen.	Brug den medfølgende måleske til dosering af kaffen. Pres kaffen sammen.

Der er ikke skum på espressoen / kaffen.	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Kaffen er ikke presset tilstrækkeligt sammen.	Pres kaffen mere sammen.
	Kaffen er for gammel eller for tør.	Brug en friskmalet kaffe.
Mælken skummer ikke særlig meget.	Cappuccino tilbehøret er tilstoppet.	Se under "Vedligeholdelse".
	Mælken er for gammel.	Brug frisk mælk.
	Mælken er lunken.	Sæt mælken i køleskab.
Der er meget vand ved bonnerne efter brygning	Bonnerne har ikke været tilstrækkeligt presset sammen.	Pres bonnerne sammen inden brygning.
	Mængde af bonner er utilstrækkelig.	Anvend en tilstrækkelig mængde bonner.

Filterkaffe

Før første ibrugtagning

- Første gang kaffemaskinen tages i brug, lad 1 liter rent vand løbe igennem uden kaffe.

Kaffebrygning

Vandets kvalitet er afgørende for kaffens smag. Vandets skal være frisk tappet fra hane (så det ikke har haft tid til at blive dødt i kontakt med luften), det må ikke lugte af klor og det skal være forholdsvis koldt.

Vi anbefaler at filtrere vandet med et Krups Duo Filter varenr. XS 1000, som kan købes hos forhandleren.

- Følg illustrationerne fra 23 til 28.
- Brug kun koldt vand og kaffefilter nr. 4.
- Kaffemaskinen har et drypstopsystem, som gør det muligt at skænke kaffe, før vandet er færdigt med at løbe igennem. Stil hurtigt kanden tilbage for at undgå, at filterholderen løber over.
- Vandbeholderen må ikke fyldes op over mærket for maksimal vandpåfyldning (e).

- Vent i nogle minutter, før der brygges en ny kande kaffe.
- Kanden (g) og låget (f) kan stilles i mikrobølgeovn. Kanden må aldrig være tom, når den stilles i mikrobølgeovn.

Rengøring

- Tag filterholderen ud af kaffemaskinen for at fjerne den brugte kaffe (30).
- Sluk for kaffemaskinen og tag stikket ud.
- Rengør ikke kaffemaskinen mens den er varm.
- Tør den af med en fugtig klud eller svamp.
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller under rindende vand.
- Glaskanden, låget og filterholderen kan vaskes i opvaskemaskine.

Afkalkning

Antal kaffebrygninger mellem 2 afkalkninger		
	Uden Duo Filter	Med Duo Filter
Blødt vand	60	120
Hårdt vand	40	80

Man kan bruge:

- enten en pose afkalkningsmiddel fortyndet i 250 ml vand,
- eller 250 ml hvid eddike.
- Hæld væsken ned i vandbeholderen (b) og tænd for kaffemaskinen (uden kaffe).
- Lad halvdelen løbe ned i kanden (g), og sluk derefter for kaffemaskinen.
- Lad resten af væsken virke i en time.
- Tænd for kaffemaskinen igen for at lade resten af væsken løbe igennem.
- Skyl kaffemaskinen ved at lade den fungere 2 eller 3 gange med 1 liter rent vand.

Garantien dækker ikke kaffemaskiner, der ikke virker eller fungerer dårligt, fordi de ikke er blevet afkalket.

Hvis apparatet ikke virker

- Kontroller:
 - at stikket sidder rigtigt i kontakten, og at der er tændt for apparatet.
 - at kontakten står på «I».
- Det ser ud til at kaffemaskinen er utæt
- Kontroller at vandbeholderen ikke er blevet fyldt op over mærket for maksimal vandpåfyldning.
- Gennemløbet tager for lang tid eller kaffemaskinen støjer:
- Afkalk kaffemaskinen.

Hvis apparatet stadig ikke virker, kontakt et serviceværksted, der er godkendt af Krups.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

Bring det til et specialiseret indsamlingsssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

Espresso:

- A : espressolokk med filterrom
 B : avtakbar espressotank
 C : plate til kopper
 D : bryggehode
 E : dampdyse
 F : cappuccinotilbehør for skumming av melk
 G : drypprist
 H : dryppskuff
 I : filterholder
 J : espressopulverfiltere for 1 & 2 kopper
 K : espressofilter for ESE-doser (Easy Serving Espresso)
 L : espressofilter «CLARIS - Aqua Filter System F088» (tilbehør, følger ikke med)
 M : doseringsskje
 N : på/av-bryter med blå funksjonslampe
 O : valgknapp for espressofunksjoner
 P : oransje temperaturlampe

Kaffe:

- a : kaffemaskinlokk – adgang til tank og filterholder
 b : tank for filterkaffemaskin
 c : filterholderhus
 d : filterholder med låsehåndtak
 e : gradert vannstand i filterkaffemaskinens tank
 f : lokk med hengsel til filterkaffekanne
 g : filterkaffekanne
 h : varmeplate
 i : kaffefilter «Duo Filter XS 1000» (tilbehør, følger ikke med maskinen)
 j : på/av-knapp for filterkaffe med blå funksjonslampe

Sikkerhetsforskrifter

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk espressomaskinen. Apparatet må kun koples til en jordkontakt. Sjekk at nettspenningen som er angitt på datapla-
- ten på apparatet stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.
- Plasser aldri apparatet på en varm flate (f. eks. elektrisk plate) eller i nærheten av åpen flamme.
- Ikke fjern filteret med kaffe mens vannet trekker gjennom, da apparatet er under trykk
- Ikke bruk apparatet hvis dryppskuffen og -risten ikke er på plass.
- Ta ledningen ut av kontakten dersom det skulle oppstå problemer i løpet av tilberedningen, og før rengjøring av apparatet.
- Ikke kople fra apparatet ved å trekke i ledningen. Ledningen må heller ikke plasseres over en skarp vinkel eller på hjørnet av et møbel.
- Unngå at ledningen eller hendene dine kommer i kontakt med apparatets varme flater (plate til kopper, filterholder, dampdyse, cappuccinotilbehør, varmeplate).
- Senk aldri apparatet ned i vann.
- Bruk apparatet utenfor barns rekkevidde, og plasser ledningen slik at de ikke kan få tak i den.
- Når du skal avkalke apparatet, gå frem som beskrevet i avsnittet «Avkalking».
- Slå aldri på apparatet dersom det er ødelagt eller ledningen viser tegn på slitasje.
- Hvis ledningen eller ethvert annet element blir skadet, må de kun skiftes ut av et KRUPS-godkjent servicesenter. Ikke i noen tilfeller må du prøve å åpne apparatet på egenhånd.
- Sjekk at espressofilterholderen er strammet godt til før vannet og kaffen begynner å trekke gjennom. Sett valgknappen tilbake på **O** før du løsner filterholderen.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uferne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek. .
- Du risikerer brannskade hvis du tar bort kaffemaskinlokket under tilberedningen.
- Du må aldri helle kaldt vann i kaffemaskinens tank like etter tilberedningen. La

- apparatet kjøle før du fyller tanken igjen.
- Hvis du ikke bruker filterpatronene som anbefales av Krups, må du utelukkende bruke vanntankene for espresso og kaffe-maskin til vann og de avkalkingsoppløsnin-gene som er angitt i denne håndboken.
 - For å slå av maskinen trykker du på knap-pen «off» og trekker ut ledningen.
 - Dette apparatet må bare brukes til de formål det er beregnet på.
 - Vær ytterst forsiktig når du bruker dampfu-nksjonen.

Espressokaffe

For optimalt resultat velger du en spesiell espressokaffe med ideell sammenpres-singsgrad. Takket være trykket på 15 bar som genereres av maskinens pumpe, går det varme vannet gjennom denne finmalte kaffen i en begrenset periode. Du oppnår en rik, svart, lekker væske med sterk aroma: kaffe i konsentrert form.

Espresso serveres ikke i vanlige kaffekop-per, men i små kopper på 70 ml. Den per-fekte espresso er dekket av et tykt, gyldent, kremaktig skumlag, som kommer fra kaffe-bønnenes naturlige olje og gir espressoen hele dens fylde og aroma.

Det er viktig at espressokaffen er riktig brent og malt. Hvis du ikke kjøper ferdig malt es-pressokaffe, kan du bruke en kaffekvern og male bønnene. Bønnene må ikke finmales for sterkt. Kaffen skal være lett kornaktig, med en konsistens som ligger et sted mel-lom mel og sukker. Overdreven finmaling gir bitter espresso, og risikerer å tette til brygge-hodets rist og filteret. Overdreven grov kaffe gir svak espresso.

De tre andre faktorene som er avgjørende for kvaliteten på espressoen, i tillegg til selve typen kaffe, er vannet, temperaturen og trykket. Espressomaskinen fra Krups sørger for at disse tre faktorene kontrolleres med presisjon gjennom en egen teknologi, som er spesielt utarbeidet for dette formålet. Du må passe på at vannet du bruker, nettopp har rent ut av kranen (det må ikke få tid til å

stagnere ved kontakt med luften), er fritt for klorlukt og er forholdsvis kaldt.

Vi anbefaler at vannet filtreres med en pa-tron av typen KRUPS Claris - Aqua Filter System (referanse F088), som foreligger i handelen.

Det finnes en del misforståelser om es-presso. Det hevdes at espressoen er bitter og har brent smak. Den ideelle espressoen er aromatisk, bittersøt (ikke bitter), og gir en sterk, varig smak i munnen.

En annen vrangforestilling er at espresso gir søvnløshet. Tross kraftigere smak innehol-der espressoen i virkeligheten mindre koffein enn vanlig kaffe, dvs. ca. 60-80 mg per kopp, sammenlignet med 80-100 mg kopp vanlig kaffe - dette skyldes at espressokaf-fen har kortere gjennomtrekkingstid.

Enkelte mener at det tar for lang tid å lage espressoen, og at det er for komplisert. Som navnet tilsier, er espressoen tvert imot en drikk som serveres raskt («ekspres»), uten detaljert tilberedning. Du vil oppdage at espressomaskinen fra Krups er laget med tanke på enkel og varig bruk.

Komme i gang

For å få fullt utbytte av din nye espresso-maskin fra Krups, vennligst les alle ins-truksene nedenfor grundig før du bruker apparatet.

- Sett din espressomaskin på en stabil flate som tåler varme, på god avstand fra elek-triske kokeplater, gassflammer o.l.
- Koble apparatet til en jordet stikkon-takt. Kontroller at spenningen angitt i de tekniske spesifikasjonene du finner under apparatet, stemmer med ditt elektriske anlegg.
- Kontroller at dryppeplaten og risten er på plass når du bruker apparatet.

Espresso

Rengjør maskinen fullstendig før første gangs bruk:

- Åpne lokket og ta ut vanntanken ved hjelp av håndtaket (1). Fyll vanntanken med friskt, kaldt vann (2).
 - Sett tanken tilbake i apparatet, og kontroller at det er riktig på plass (3). Lukk deretter lokket igjen.
 - Trykk på På/Av-bryteren (N) (4). Pumpen fungerer da i 2 sekunder for å føre vannet inn i systemet og garantere varm kaffe fra og med første kopp.
 - Så snart apparatet når riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.
 - **Espressomaskinen er utstyrt med tre filtre: ett for 1 espressokopp av malt kaffe, ett for 2 espressokopper eller ett for ESE-doser (Easy Serving Espresso). Det første filtret leveres med filterholderen (I), de to andre ligger i apparatets transportemballasje.**
 - Velg filtret som du ønsker å bruke, og plasser det i filterholderen (5). Rydd de to andre filtrene i espressolokket (A).
 - Plasser deretter filterholderen under apparatets bryggehode. For å sjekke at filterholderen er satt riktig på plass dreier du håndtaket slik at det peker mot venstre, i en 45 graders vinkel (6). Plasser så filterholderen direkte under bryggehodet, og hev og drei håndtaket så langt som mulig til høyre (7).
 - Sett en beholder, så stor som mulig, under filterholderen (8).
 - Ved å vri valgknappen til høyre (O) i espressomodus får du vannet til å renne gjennom rørene i apparatet (9).
 - La det renne gjennom ca. 250 ml vann, og vri deretter valgknappen (O) i midtposisjon (10).
- Se kapitlet FILTERKAFFE når det gjelder å sette kaffemaskindelen i gang.

Bruk av de forskjellige espressofunksjonene

1. ESPRESSOTILBEREDNING

For å trekke ut alle aromaene i kaffen og gi deg størst tilfredsstillelse, utfører denne maskinen en forhåndsbygging før hver kaffe. Pumpen fungerer i 3 sekunder, har

et opphold på 3 sekunder, så fortsetter den syklusen igjen til forberedelsene er over.

. MED MALT KAFFE

For best mulig resultat **anbefales det å forvarme tilbehøret** (filterholder, filter og kopper) **uten kaffe**. Fremgangsmåte:

- Fyll tanken med friskt, kaldt vann (1) (2) (3), og slå apparatet på (4).
- Sett filterholderen på plass med et tomt filter (6) (7), og sett espressokoppene under.
- Så snart apparatet når riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.
- Vri valgknappen (O) til espressomodus (9). Ta hensyn til forhåndsbyggingen.
- Koppene fylles med varmt vann. Når de er fulle, vri knappen (O) tilbake i midtposisjon, og tøm dem.

Når du har laget din første espresso og når apparatet er varmt, kan du forvarme kopperne på platen (C).

. Lage en espresso:

- Fyll tanken med vann (1) (2) (3), og slå apparatet på (4).
- Sett filteret for en eller to kopper i filterholderen (5).
- Ha malt kaffe i filteret (1 eller 2 mål) og press den godt sammen. Kaffen skal være på nivå med filterkanten (11) (12).
- Fjern restene av kaffe rundt filtret (13).
- Sett filterholderen tilbake på plass i apparatet. Drei filterholderen så den låses riktig på plass (6) (7).
- Sett en eller to espressokopper under filterholderens kaffeutløp.
- Så snart apparatet når riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.
- Vri valgknappen (O) til espressomodus (9). Ta hensyn til forhåndsbyggingen.
- Når den ønskede espressomengden er nådd, vri knappen (O) i midtposisjon (10).
- Trekk ut filterholderen, og kast kaffegruten (14).

Filteret kan fylles på nytt hvis du skal lage andre espressoer.

OBS: Hvis vanntanken er tom og pumpen likevel går, hører du en spesiell lyd, som er sterkere enn ved vanlig bruk.

Skjer dette, trykker du på på/av-knappen (4). Kontroller vanntanken. Fyll den om nødvendig.

Ikke la apparatet gå når vanntanken er tom. Dette kan skade pumpen.

. MED DEN SPESIELLE «ESE»-FILTE-RHOLDEREN

ESE-systemet er spesielt laget for tilberedning av den italienske espressoen «ristretto» (sterk). Kaffemengden tilsvarer 35 ml, og vannets passeringstid er 20 sekunder.

«ESE» som står for «Easy Serving Espresso» (forenklet espressotilberedning), er en spesielt utvalgt og malt kaffedose som er presset sammen mellom to papirfiltre, og dermed klar til bruk. Dette systemet gjør espressotilberedningen lettere, da du verken behøver å måle eller presse sammen kaffen, og apparatet holdes lettere rent.

Disse «ESE»-dosene bør ikke brukes til å lage flere espressoer eller tilberede store kaffekopper.

Det anbefales å håndtere og oppbevare «ESE»-dosene varsomt, slik at de ikke mister sin form.

For best mulig resultat anbefales det å forvarme tilbehøret (filterholder, filter og kopper) uten kaffe. Dette er forklart i avsnittet «Espressotilberedning» ovenfor.

. Lage en espresso:

- Fyll tanken med vann **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.

Legg ESE-dosen på plass **(18)**.

Riv overflødig papir av dosen i den perforerte kanten. Sett ESE-dosen ned i filterholderen med den RØDE PÅSKRIFTEN NED (brett papirhjørnene godt ned).

- **Pass på å sette alt papiret innenfor filteret, ellers kan det komme noen drypp.**

Ved å sette ESE-dosen riktig i oppnår du en rikere og tykkere kaffe.

For å unngå drypp fra filterholderen og sikre bedre tilberedningssyklus må håndtaket lukkes hermetisk og låses riktig til.

Sett filterholderen i bryggehodet og dreii håndtaket så langt som mulig til høyre, med en fast bevegelse **(6) (7) (8)**.

- Så snart apparatet når riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.

- Vri valgknappen (O) til espressomodus **(9)**. Ta hensyn til forhåndsbyggingen.
- Når ønsket espressomengde er nådd (35 ml), vri valgknappen (O) i midtposisjon **(10)**.
- Fjern filterholderen fra bryggehodet, og kast den brukte kaffedosen.

2. DAMPFUNKSJON

Klapingen som høres når dampen tilberedes kommer av at pumpen settes i gang med ujevne mellomrom, og har ingen innvirkning på apparatets funksjon.

Dersom du vil tilberede en espresso umiddelbart etter å ha brukt dampfunksjonen, må apparatet først avkjøles slik at det når riktig temperatur for tilberedelse av espresso.

- Når du setter bryteren på **O**, **avkjøles apparatet automatisk ved å kjøre 3 pumpesyklus**. Det kalde vannet avkjøler således oppvarmingssystemet. I løpet av pumpesyklusene, frigjøres overskuddet av damp fra systemet sammen med det varme vannet og renner inn i drypp-platen. **Frigjøringen av damp og medfølgende lyd er nødvendig for å avkjøle apparatet.**

OBS: Metalldelene til dysen (E) og cappuccinotilbehøret (F) kan bli brennende varme under og etter bruk av maskinen.

. Bruk av cappuccinotilbehøret (F)

Cappuccino gjør det lettere å varme melk eller lage melkeskum ved tilberedelse av en cappuccino, kaffe latte eller varm sjokolade, for eksempel.

Bruk helst fersk, kald lettmeik (oppbevares i kjøleskap).

- Fyll tanken med friskt, kaldt vann **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.
- Sett cappuccinotilbehøret (F) på dysen.
- Flytt cappuccinotilbehøret mot utsiden av apparatet.
- Hell ca. 100 ml kald melk i en liten, trang beholder med minst 0,5 liters kapasitet – beholderen må kunne settes under cappuccinotilbehøret. Melken og beholderen bør være godt nedkjølt (det frarådes derfor å skylle beholderen under varmt vann før melken skummes).
- Når apparatet er klart for tilberedning av en espresso, vri valgknappen (O) i modus for

forvarming  (15).

- Den oransje temperaturlampen tennes. Så snart lampen slukkes, er apparatet klart.

Sett beholderen under tilbehøret slik at enden dypes i melken, uten å røre bunnen (17).

- Vri valgknappen (O) til dampmodus  (16).

- Når du har oppnådd ønsket mengde melkeskum, vri valgknappen (O) tilbake i midtposisjon (10).

Utfør følgende operasjoner for å unngå at melken tørker inn på cappuccinotilbehøret:

- Sett en beholder fylt med vann under cappuccinotilbehøret (F).

Gå frem som for tilberedning av melkeskum, men nå med vann, i ca. 1 minutt.

- Vri valgknappen (O) til midtposisjon (10).
- Rengjør cappuccinotilbehøret med en fuktig klut.
- For grundig rengjøring av cappuccinotilbehøret, se avsnittet «Vedlikehold».

Oppskrifter

Nyt espressoen akkurat slik du liker den, enten den bare er til å kose seg med eller som avslutning på et godt måltid.

Her kommer noen oppskrifter som du kan lage med espressomaskinen.

. Original espresso

- Ta en måleskje riktig brent espressokaffe av god kvalitet, og tilbered den direkte i den forvarmede koppen.

Dersom bruker en god og riktig malt kaffe, vil du få en perfekt skumdannelse på kaffen.

- Tilføy sukker hvis du ønsker det, og kos deg. Original espresso drikkes uten melk.

. Cappuccino

Dersom du skal tilberede en cappuccino etter kunstens regler, er de riktige mengdene som følger: 1/3 kaffe, 1/3 varm melk, 1/3 melkeskum. Mengden varm melk + oppnådd skum skal altså utgjøre omtrent det dobbelte av den ferdig tilberedte kaffen.

- Bruk store kopper som er varmet opp på forhånd.
- Fyll dem med en mengde kaffe som tilsvarer en espressokopp og tilføy melken som

du har skummet opp ved hjelp av cappuccinotilbehøret.

- Dryss sjokoladepulver over til slutt.

. Café crème

- Lag en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tilføy litt fløte for å få en «café crème».

Du kan også erstatte fløten med varm melk.

. Café corretto*

- Lag en vanlig espresso.
- Smak deretter til ved å tilføye 1/4 eller 1/2 glass cognac-likør.

Du kan også bruke anis-likør, eau de vie fra druer, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Det finnes enda mange andre måter å sette en ekstra smak på espressoen på. Mulighetene er ubegrensede.

. Kaffelikør*

- Bland 3 kopper espressokaffe, 250 g brunt kandissukker og 1/2 liter Cognac eller Kirsch på en tom 0,75 liters flaske.
- La denne blandingen ligge og godgjøre seg i minst 2 uker.

Du har nå laget en nydelig likør, spesielt for kaffeelskere.

. Italiensk iskaffe

4 kuler vaniljeis, 2 kopper kald og sukret espressokaffe, 1/8 l melk, crème fraîche og reven sjokolade.

- Bland den kalde espressokaffen med melken.
- Fordel iskulene i glassene, hell kaffen over og pynt med crème fraîche og reven sjokolade.

. Café à la frisonne*

- Tilføy et glass rom i en kopp sukret espressokaffe.
- Pynt med et godt lag crème fraîche, og server.

. Flambert espresso*

2 kopper espressokaffe, 2 små glass med Cognac, 2 teskjeer brunt sukker, crème fraîche.

- Hell Cognac i varmebestandige glass, varm den opp og flambér den.
- Tilføy sukkeret, bland godt, hell i kaffen og pynt med crème fraîche.

Dersom du ønsker det, kan du tynne ut espressokaffen med litt kokende vann.

. Espresso parfait*

2 kopper espressokaffe, 6 eggeplommer, 200 g sukker, 1/8 liter sukret crème fraîche, 1 lite glass appelsinlikør.

- Visp eggeplommene og sukkeret til du får en tykk og skummende eggedosis.
- Tilføy den kalde espressokaffen og appelsinlikøren.
- Bland deretter i den ferdig piskede crème fraîche.
- Hell blandingen enten i dessertskåler eller glass.
- Sett skålene eller glassene i fryseren.

. Mokkpudding

2 kopper espressokaffe, 1/2 liter melk, 1 pakke puddingpulver med vaniljesmak, 3 eggeplommer, 1/8 liter sukret crème fraîche, 150 g sukker.

- Tilbered vaniljepuddingen med melken, pulveret og sukkeret.
- Tilføy eggeplommene i den varme pudding-blanding.
- Avkjøl blandingen og tilføy espressokaffen og den ferdig piskede crème fraîche.

(*: Overdrevet inntak av alkohol er helsefarlig.)

Rengjøre apparatet

- Du må aldri vaske espressomaskinens tilbehørsdeler i oppvaskmaskin.

Tøm vanntanken etter bruk for å unngå spor etter kalk.

. Dryppskuff

Hvis du tilbereder flere espressoer etter hverandre, må du av og til tømme platen (etter 7-8 espressoer) (19). Det er normalt at det er vann her. **Dette betyr ikke lekkasje, men at maskinens varmeblokk tømmes.** Om nødvendig rengjør du skuffen og dryppristen med vann og litt flytende, ikke-skurende såpe. Skyll og tørk delene. Sett delene tilbake på plass (20).

. Bryggehodet, filteret og filterholderen

Disse delene må rengjøres hver gang du har brukt maskinen. Tørk bryggehodet med en fuktig klut, og vask de andre delene med vann og litt ikke-skurende oppvaskmiddel.

Skyll og tørk delene.

Hvis bryggehodet er tilstoppet, skru du opp risten ved hjelp av en mynt. Rengjør hodet og sett det tilbake ved å trykke det på plass med en fast bevegelse (21).

Når du ikke bruker espressomaskinen, bør du ta av filterholderen for å unngå slitasje på pakningen.

. **Platen for kopper:** Fjern platen og vask den med vann og litt mildt oppvaskmiddel. Skyll deretter og tørk.

. Cappuccinotilbehøret

Cappuccinotilbehøret kan demonteres for grundig rengjøring.

Rengjør det med vann, litt flytende, ikke-skurende oppvaskmiddel og en liten børste. Skyll og tørk det.

Før du setter tilbehøret tilbake på plass, bør du kontrollere at hullene for luftinntak (på begge sider av det lille metallrøret) ikke er tettet til av melkerester. Stikk opp med en nål om nødvendig (22).

Avkalking

- Avkalk espresso-maskinen regelmessig med sitronkonsentrat eller avkalkingsmiddel.
- Vis varsomhet ved avkalking av espresso-maskinen, da syrestoffet med avkalkingspulveret kan skade innbygde deler eller andre overflater det kommer i kontakt med.
- Garantien omfatter ikke espresso-maskiner som ikke fungerer eller fungerer dårlig på grunn av at de ikke er blitt avkalket.

Imidlertid anbefaler vi deg å bruke Krups **avkalkingstilbehør referanse F054**, som kan skaffes ved alle Krups-godkjente servicesentre. Foruten to avkalkingsdoser, inneholder dette tilbehøret en strimmel for å teste vannets hardhet som brukes til å avgjøre hvor ofte apparatet skal avkalkes ved normal bruk. Avkalkingen avhenger av vannets hardhetsgrad, men også av hvor ofte apparatet brukes. Avkalkingshyppigheten som tilbehøret F054 angir er da bare veiledende.

- Gå deretter frem på følgende måte:

- Ta ut patronen Claris-Aqua Filter System dersom du har satt en inn.

- Skru løs risten fra kaffeventilen og rengjør den (21).
- Løs opp en pose KRUPS avkalkingstilbehør, referanse F054, i en halv liter lunkent vann, og hell dette i den tomme vanntanken.
- Slå på apparatet ved å trykke på bryteren (N) (4). Så snart apparatet når riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.
- Plasser en beholder under kaffeventilen. Kjør 1/3 av oppløsningen direkte gjennom maskinen etter å ha stilt bryteren på  (9).
- Stans apparatet ved å trykke på bryteren (N) (4), la den stå i posisjon  (9) og vent i 10 til 15 minutter slik at avkalkingsmiddelet får virket.
- Sett deretter maskinen i gang igjen ved å trykke på bryteren (N) (4) og kjør gjennom resten av middelet.
- Kjør så gjennom to ganger med bare rent vann i vanntanken for å rense apparatet. Rengjør kaffeventilen, og sett risten tilbake på kaffeventilen (Se kapittel "Rengjøre apparatet").

Problemer, mulige årsaker og løsninger

Problemer	Mulige årsaker	Løsninger
Espressoen er ikke varm nok.	Koppene, filteret og filterholderen er kalde.	Varme tilbehøret på forhånd (kopper, filter og filterholder). Se avsnittet «Tilbereding av espresso».
Kaffeekkasje fra filterholderen.	Filterholderen er ikke riktig montert eller for løst strammet.	Se avsnittet «Tilbereding av espresso».
	Det er blitt liggende kafferester på kanten av filteret.	Rengjør filterkanten og pakningen.
	Kaffeventilens pakning er skitten.	Rengjør pakningen med en fuktig klut.
	Kaffeventilens pakning er defekt.	Ta kontakt med et Krups-godkjent service-senter.

Pumpen lager mye.	Vanntanken er tom. vanntanken.	Fyll vann i lyder.
	Vanntanken er satt galt på plass.	Trykk vanntanken hardt ned.
	Kaffen er for gammel eller for tørr, og pumpen klarer ikke å lage nok trykk.	Bruk nymalt kaffe.
Vannet trekker ikke.	Vanntanken er tom. vanntanken.	Fyll vann i gjennom.
	Vanntanken er satt galt på plass.	Trykk vanntanken hardt ned.
	Filteret er tettet til, kaffen er for finmalt eller for hardt sammenpresset.	Rengjør filteret og kaffeventilens rist. Se avsnittet «Vedlikehold», og prøv med mindre finmalt kaffe.
	Kaffeventilens rist er skitten.	Legg risten i bløt i avkalkingsmiddelet. Se avsnittet «Vedlikehold».
Vannet trekker for fort gjennom.	Kalkdannelser i apparatet.	Se avsnittet «Avkalking».
	For grovmalt kaffe.	Prøv med mer finmalt kaffe.
	For liten kaffemengde.	Bruk den vedlagte måleskjeen til å måle kaffemengden.
Det er ikke skum på espressoen.	Kaffen er ikke presset sammen.	Press kaffen mer sammen.
	For grovmalt kaffe.	Prøv med mer finmalt kaffe.
	For liten kaffemengde.	Press kaffen mer sammen.
	Kaffen er for gammel eller for tørr.	Bruk nymalt kaffe.
Melken er ikke skummet nok.	Cappuccino-tilbehøret er tettet til.	Se avsnittet «Vedlikehold».
	Melken er for gammel.	Bruk fersk melk.
Mye vann oppå den malte kaffen.	Melken er for varm.	Sett melken i kjøleskapet.
	Kaffen er ikke presset sammen.	Press kaffen mer sammen.
	For liten kaffemengde.	Tilføy mer kaffe.

Filterkaffe

Før første gangs bruk

- Sett kaffemaskinen i gang med 1 liter vann, uten kaffe.

Tilberedning av kaffe

Kvaliteten på vannet du bruker er avgjørende for kaffens smak. Du må passe på at vannet du bruker, nettopp har rent ut av kranen (det må ikke få tid til å stagnere ved kontakt med luften), er fritt for klorlukt og er forholdsvis kaldt.

Det anbefales å filtrere vannet med en patron, Krups Duo Filter, referanse XS 1000, som finnes i handelen.

- Følg illustrasjonene 23-28.
- Bruk utelukkende kaldt vann og papirfilter nr. 4.
- Kaffemaskinen er utstyrt med en dryppstopp som gjør at du kan skjenke opp en kaffekopp før vannet har rent helt gjennom. Sett kannen raskt tilbake for å unngå søl.
- Respekter maksimal kaffemengde i beholderen – se vannstanden (e).
- Vent noen minutter før du lager kaffe på nytt.
- Kannen (g) og det tilsvarende lokket (f) er compatible med oppvarming i mikrobølgeovn. Sett aldri en tom kanne inn i mikrobølgeovnen.

Rengjøring

- For å kaste kaffegrut fjerner du kaffemaskinens filterholder (30).
- Koble fra apparatet.
- Kaffemaskinen må ikke rengjøres hvis den fortsatt er varm.
- Rengjør den med en fuktig klut eller svamp.
- Apparatet må aldri legges ned i vann eller holdes under rennende vann.

- Glasskannen, lokket og filterholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Avkalking

Antall sykluser mellom 2 avkalkinger		
	Uten Duo Filter	Med Duo Filter
Mildt vann	60	120
Hardt vann	40	80

Du kan bruke:

- en avkalkingspose utspedd i 250 ml vann,
- eller 250 ml eddik av hvit alkohol.
- Hell oppløsningen i beholderen (b) og sett kaffemaskinen i gang (uten kaffe).
- La halvparten renne ned i kannen (g), og stopp.
- La oppløsningen virke i en time.
- Sett kaffemaskinen i gang igjen for å avslutte gjennomrenningen.
- Skyll kaffemaskinen ved å la den gå to-tre ganger med en liter klart vann.

Garantien bortfaller hvis kaffemaskinen ikke fungerer eller fungerer dårlig på grunn av manglende avkalking.

Hvis det oppstår en feil

- Sjekk:
- koblingen.
- At bryteren står i stillingen «I».
- Det ser ut til å være en lekkasje
- Kontroller at vanntanken ikke er blitt fylt opp over maksimalgrensen.
- Vannet bruker for lang tid på å renne gjennom, eller maskinen bråker for mye:
- avkalk kaffemaskinen.

Fungerer apparatet fortsatt ikke? Henvend deg til et godkjent Krups-servicesenter.

Beskrivning

Espresso:

- A: espressolock med förvaring för filtren
 B: avtagbar vattenbehållare espresso
 C: uppvärmningsplatta för koppar
 D: brygg huvud
 E: ångrör
 F: cappuccino-tillbehör för mjölkskum
 G: galler droppbricka
 H: droppbricka
 I: filterhållare
 J: espressofilter pulver 1 & 2 koppar
 K: espressofilter för ESE-pods (Easy Serving Espresso)
 L: CLARIS espressofilter - Aqua Filter System F088 (tillbehör medföljer ej)
 M: måtskopa för kaffepulver
 N: på-/avknapp med blå kontrollampa vid funktion
 O: väljare espressofunktioner
 P: orange temperaturlampa

Kaffe:

- a : lock kaffebryggare – tillgång vattenbehållare och filterhållare
 b : vattenbehållare kaffebryggare
 c : fack för filterhållare
 d : filterhållare med handtag med spärr
 e : graderad vattennivåindikator för kaffebryggarens vattenbehållare
 f : kanna med uppfällbart lock
 g : kanna
 h : värmeplatta för varmhållning
 i : Duo Filter XS 1000 kaffefilter (tillbehör medföljer ej)
 j : på-/avknapp kaffebryggare med blå kontrollampa

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder din espressomaskin första gången. Apparaten får endast anslutas till,

ett jordat uttag. Kontrollera att voltantalet på apparatens märkskylt stämmer överens med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning. Apparaten överensstämmer med EEC direktive 89/336/EEC och 72/23/EEC.

- Placera inte espressomaskinen på varma ytor (spisplatta etc.) eller nära öppen eld. Placera den på en plan, stabil, värmeständig yta.
- Ta inte bort filterhållaren med malet kaffe medan vattnet rinner igenom, eftersom bryggaren är under tryck.
- Använd inte maskinen om inte droppbrickan och droppgallret sitter på plats.
- Dra alltid ur kontakten om fel skulle uppstå under bryggning, liksom före rengöring.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i själva sladden - fatta tag om kontakten istället. Låt inte heller sladden hänga ner över bordskanter och liknande.
- Vidrör inte maskinens varma delar (uppvärmningsplatta för koppar, filterhållare, ångrör, cappuccino-tillbehör). Se till att inte heller sladden kommer i kontakt med dessa.
- Doppa aldrig maskinen i vatten.
- Förvara utom räckhåll för barn. Låt inte heller sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Följ anvisningarna för avkalkning.
- Använd inte maskinen om den är skadad eller om sladden är i dåligt skick.
- Om sladden eller någon annan del skadas, kontakta Krups. Alla sådana reparationer måste utföras av Krups Serviceverkstad. Öppna under inga omständigheter maskinen själv.
- Kontrollera att filterhållaren sitter ordentligt på plats innan du startar bryggningen. Ställ tillbaka väljaren i läge **O** innan du tar loss filterhållaren.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning. Om barn använder denna apparat måste det övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Denna produkt är endast avsedd för hemmabruk. Kommersiell användning, olämplig användning eller användning som inte

stämmer överens med bruksanvisningen från tillverkaren från allt ansvar och gör att garantin träder ur kraft.

- Det finns risk för brännskador om kaffe-bryggarens lock tas bort under bryggning.
- Håll aldrig kallt vatten i kaffebryggarens behållare omedelbart efter bryggning. Låt apparaten svalna innan behållaren fylls på nytt.
- I avsaknad av filterpatroner som rekommenderas av Krups, håll bara vatten och det avkalkningsmedel som specificeras i bruksanvisningen i espresso- och kaffebryggarens vattenbehållare.
- Stäng av apparaten genom att trycka på knappen « off », koppla därefter ur kontakten ur vägguttaget.
- Apparaten skall endast användas till det den är avsedd för.
- Var mycket försiktig när ångfunktionen används.

Espresso

För ett optimalt resultat, välj ett speciellt espressokaffe som är idealiskt sammanpressat. Tack vare det höga trycket som skapas av maskinens 15 bars pump, pressas det heta vattnet genom kaffepulvret under en kortare tid. Resultatet är en svart och rik njutning, ytterst välsmakande och full av aromer: helt enkelt det perfekta kaffet.

Espresso serveras inte i vanliga kaffekoppar utan hellre i små koppar på 70 ml. Den perfekta espresson är täckt av ett utsökt fylligt och guldskimrande skum som kallas « crema », som kommer från de naturliga oljorna i kaffebönorna och ger espresson den rika smaken och aromen.

Det är viktigt att espressokaffet har rostats och malts på rätt sätt. Om du inte hittar färdigmalt espressokaffe, använd en kaffekvarn och mal bönorna. Kaffet får inte vara alltför finmalet. Det skall vara lätt grynigt och ha en konsistens mellan mjöl och socker. Ett alltför finmalet kaffe ger en besk espresso och riskerar att blockera brygg huvudets galler och filtret; ett alltför grovmalet kaffe ger en smaklös espresso.

De tre andra faktorerna som inverkar på kvaliteten i espresson, förutom kaffet som används, är vattnet, temperaturen och trycket. Krups espressomaskin garanterar precisionen i dessa tre faktorer med hjälp av en speciell teknologi. Du bör se till att använda färskt vatten direkt ur kranen (låt inte vattnet stå innan det hålls i maskinen), vattnet ska inte lukta klor och vara ganska kallt.

Vi rekommenderar att vattnet filtreras med en KRUPS Claris - Aqua Filter System patron (ref F088) som finns tillgänglig i handeln.

Det cirkulerar en del felaktiga idéer om espresso. Den första är att den skulle vara besk och smaka bränt. Men den idealiska espresson är aromrik, kraftfull (och inte besk) med mycket smak som varar länge.

Den andra myten är att om du dricker espresso så håller den dig vaken hela natten. Men trots den starka smaken innehåller espresson mindre koffein än vanligt kaffe, ca 60 - 80 mg per kopp i jämförelse med 80 - 100 mg per kopp vanligt kaffe, vilket beror på den kortare bryggtiden för en espresso.

Slutligen tror en del att det tar lång tid och är komplicerat att göra espresso. Sanningen är att espresso, som namnet indikerar, är gjord för att kunna serveras snabbt utan omständliga förberedelser. Du kommer att upptäcka att din Krups espressomaskin är tillverkad med precis de rätta funktionerna som gör den lätt att använda och hållbar.

Komma igång

För att dra fördel av alla funktionerna som Krups espressomaskin erbjuder, läs noggrant igenom hela bruksanvisningen innan apparaten används.

- Placera espressomaskinen på ett stabilt och värmetåligt underlag, på avstånd från värmekällor som t.ex. elektriska spisplattor eller öppen låga.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag. Kontrollera att spänningen som anges i de tekniska specifikationerna under appara-

ten, överensstämmer med din elektriska installation.

- Se till att droppbrickan och droppgallret är på plats när du använder apparaten.

Espresso

Innan du använder apparaten för första gången, skölj igenom systemet fullständigt på följande sätt:

- Öppna locket och lyft ut vattenbehållaren med hjälp av handtaget (1). Fyll behållaren med färskt och kallt vatten (2).
- Sätt tillbaka behållaren ordentligt på plats (3) och stäng återigen locket.
- Tryck på På/Av knappen (N) (4). Pumpen fungerar då i 2 sekunder för att tillföra vatten i systemet och garantera en het espresso redan i den första koppen.
- Så snart maskinen uppnått rätt temperatur, släcks den orange temperaturlampan.
- **Espressomaskinen är utrustad med tre filter gjorda för antingen 1 kopp eller 2 koppar espresso med kaffepulver, eller för ESE-pods (Easy Serving Espresso). Det första filtret bifogas i filterhållaren (1), de två andra bifogas i apparatens transportförpackning.**
- Välj önskat filter och placera det i filterhållaren (5). Förvara de två andra i espressolocket (A).
- Placera därefter filterhållaren under apparatens brygg huvud. Se till att filterhållaren är i rätt läge genom att vrida handtaget så att det pekar åt vänster, i en vinkel på 45° (6), placera filterhållaren rakt mot brygg huvudet, vrid därefter handtaget så långt åt höger (7) som du kan.
- Placera en så stor skål som möjligt under filterhållaren (8).

Maskinen är klar att sättas igång.

- Vrid manöverknappen åt höger (O) i läge espresso, så rinner vattnet igenom systemet (9).
- Låt ca 250 ml rinna igenom och vrid därefter tillbaka manöverknappen (O) i mittläget (10).

För igångsättning av kaffebryggaren, se avsnittet FILTERKAFFE.

Användning av espressomaskinens olika funktioner

1. GÖR EN ESPRESSO

För att utveckla kaffets alla aromer och ge ett perfekt resultat, gör bryggaren först en förbrygning. Pumpen fungerar i 3 sekunder, avbryts följande 3 sekunder och fortsätter därefter ända till slutet av bryggningen.

MED MALET KAFFE

För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att du först **förvärmer tillbehören** (filterhållare, filter och koppar) **utan att lägga i kaffepulver**. Gör så här:

- Fyll vattenbehållaren med färskt och kallt vatten (1) (2) (3) och sätt på maskinen (4).
- Sätt filterhållaren och ett tomt filter på plats (6) (7), och placera espressokopparna under.
- Så snart maskinen uppnått rätt temperatur, släcks den orange temperaturlampan.
- Vrid manöverknappen (O) i läge espresso (9). Ta med förbryggningen i beräkningen.
- Kopparna fylls med hett vatten. När de är fyllda, vrid tillbaka knappen (O) i mittläget och töm kopparna.

Efter att ha gjort en första espresso och när maskinen är uppvärmd, kan du förvärma kopparna på plattan för koppar (C).

Så här gör du en espresso:

- Fyll vattenbehållaren (1) (2) (3) och slå på maskinen (4).
- Placera filtret för en eller två koppar i filterhållaren (5).
- Lägg i malet kaffe i filtret (1 eller 2 skopor) och packa det ordentligt; kaffet ska vara i samma nivå som filtrets kanter (11) (12).
- Avlägsna kaffespill på filtrets kant (13).
- Sätt tillbaka filterhållaren på maskinen. Vrid filterhållaren tills den sitter ordentligt på plats (6) (7).
- Placera en eller två espressokoppar under filterhållaren där kaffet rinner ut.
- Så snart maskinen uppnått rätt temperatur, släcks den orange temperaturlampan.
- Vrid manöverknappen (O) i läge espresso (9). Ta med förbryggningen i beräkningen.

- När den önskade mängden espresso uppnåtts, vrid knappen (O) i mittläget (10).
- Ta ut filterhållaren och filtret och töm ut kaffesumpen (14).

Du kan fylla på filtret igen om du vill brygga fler omgångar.

Observera: om vattenbehållaren är tom och pumpen är igång, hörs ett speciellt ljud, högre än det normala ljudet. Om detta inträffar, tryck på på-/avknappen (4). Kontrollera vattenbehållaren och fyll på om nödvändigt.

Låt aldrig apparaten vara igång när vattenbehållaren är tom då det kan skada pumpen.

. ANVÄNDNING AV DET SÄRSKILDA ESE-FILTRET

ESE-systemet har tillkommit för att kunna tillbereda det italienska kaffet espresso ristretto (pressat). Mängden kaffe skall vara 35 ml och det skall inte ta mer än 20 sekunder för vattnet att rinna igenom kaffet.

ESE står för Easy Serving Espresso och är en särskild typ av espressokaffe. Kaffet säljs malet och sammanpressat mellan två filterpapper, färdigt för användning. ESE gör det mycket enkelt att göra espresso eftersom du slipper mäta upp och packa kaffet. Rengöringen är också mycket enkel.

ESE-portionerna rekommenderas inte för mer än en espresso eller för att göra en espresso med mer vatten.

Var försiktig när du handskas med och förvarar ESE-portionerna så att de inte blir deformerade.

För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att du förvärmer tillbehören (filterhållare, filter och koppar) utan kaffe. Följ anvisningarna i ovanstående avsnitt « Gör en espresso ».

. Så här gör du en espresso:

- Fyll vattenbehållaren (1) (2) (3) och slå på maskinen (4).

Lägg i ESE-portionen (18).

Avlägsna överflödigt papper från portionen vid den perforerade kanten. Placera ESE-portionen i ESE-filterhållaren MED DEN RÖDA MARKERINGEN NERÅT (vik noga ner papperskanterna).

• Var noga med att stoppa in allt papper inuti filtret annars kan det droppa.

Genom att placera ESE-portionen rätt skapas en rikare och tjockare crema.

För att undvika läckage från filterhållaren och uppnå en bättre bryggning, var noga med att låsa handtaget ordentligt och se till att det sluter tätt.

Placera filterhållaren inuti brygg huvudet och vrid handtaget ordentligt åt höger så långt det går (6) (7) (8).

- Så snart maskinen uppnått rätt temperatur, släcks den orange temperaturlampan.
- Vrid manöverknappen (O) i läge espresso (9). Ta med förbryggningen i beräkningen.
- När den önskade mängden espresso uppnåtts (35 ml), vrid manöverknappen (O) i mittläget (10).
- Ta av filterhållaren från brygg huvudet och släng den använda portionen.

2. ÅNGFUNKTION

Det dova ljudet som hörs under ångproduktionen härrör från bryggarens pump och är helt normalt och påverkar inte apparatens funktioner.

Om du vill brygga espresso omedelbart efter att du använt ångfunktionen måste bryggaren först svalna och återfå den korrekta temperaturen för espressobryggning.

- **Apparaten svalnar automatiskt genom att starta 3 pumpningar, när väljaren vrids till läge O.** Pumpningen gör att kallt vatten kyler ner uppvärmningssystemet. Under pumpningarna frigörs överskottet av ånga i uppvärmningssystemet tillsammans med hett vatten som rinner ner på avrinningsplåten. **Ångutvecklingen och ljudet som hörs är nödvändigt för att kyla ner apparaten.**

Observera: under och efter användning är metalldelarna på ångröret (E) och cappuccino-tillbehöret (F) mycket heta.

. Användning av cappuccino-tillbehöret (F)

Med cappuccino-tillbehöret är det lätt att få varm mjölk eller mjölkskum till en cappuccino, en latte eller en varm choklad till exempel.

Det är bäst att använda färsk och kylskåpskall mjölk.

- Fyll vattenbehållaren med färskt och kallt vatten **(1) (2) (3)** och sätt på maskinen **(4)**.
- Sätt fast cappuccino-tillbehöret (F) på ångröret.
- Ställ en kopp under cappuccino-tillbehöret.
- Håll ca 1 dl kall lättmjölk i en behållare.
- När maskinen är klar för espresso, vrid manöverknappen (O) i läge förvärmning **W (15)**.
- Den orange temperaturlampan tänds. Så snart temperaturlampan släcks är maskinen klar att använda.

Placera behållaren under cappuccino-tillbehöret på så sätt att änden doppas ner i mjölken utan att röra vid botten **(17)**.

- Vrid manöverknappen (O) i läge ånga **(16)**.
- När önskad mängd mjölkskum har uppnåtts, vrid tillbaka manöverknappen (O) i mittläget **(10)**.

För att undvika att mjölkrester torkar på cappuccino-tillbehöret, gör så här:

- Placera en kopp fylld med vatten under cappuccino-tillbehöret (F).

Gör på samma sätt som när du gör mjölkskum, men denna gång med vatten, i ca 1 minut.

- Vrid manöverknappen (O) i mittläget **(10)**.
- Rengör cappuccino-tillbehöret med en fuktig trasa.
- För en grundlig rengöring av cappuccino-tillbehöret, se avsnittet nedan «Rengöring».

Recept

Njut av ditt espressokaffe när du bara vill koppla av eller som avslutning på en god måltid.

Här följer några recept som du kan göra med din espressobryggare.

. Vanlig espresso

- Mät upp en skopa välrostat, malet espressokaffe och filtrera det direkt i en förvärmad kopp.

Om du använt kaffe av rätt kvalitet bildas ett fint skum på ytan av kaffet.

- Tillsätt socker om du vill och njut. Äkta espresso dricks utan mjölk men med socker.

. Cappuccino

En perfekt cappuccino är gjord på 1/3 kaffe, 1/3 varm mjölk, 1/3 mjölkskum. Mängden varm mjölk och mjölkskum ska vara ungefär dubbelt så stor som mängden kaffe.

- Använd stora koppar som har förvärmats.
- Fyll på kaffe motsvarande en kopp espresso och toppa sedan med mjölk som har skummats med hjälp av cappuccino-tillbehöret.
- Pudra till sist över kakaopulver.

. Café crème

- Tillbered en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tillsätt en klick grädde för att få en café crème.

Du kan också byta ut grädden mot varm mjölk.

. Café corretto*

- Tillbered en kopp espresso som vanligt.
- Spetsa därefter lätt smaken genom att tillsätta 1/4 eller 1/2 glas konjak.

Du kan också pröva med anisette, grappa, Sambuca, Kirsch eller Cointreau.

. Coffee Liqueur*

- Blanda 3 koppar espresso, 250 g råsocker, 5 dl konjak eller kirsch i en tom 75 cl flaska.
- Låt blandningen stå och dra i minst 2 veckor.

På så vis får du en mycket god kaffelikör, speciellt uppskattad av kaffeälskare.

. Italienskt iskaffe

4 kulor vaniljglass, 2 koppar kall espresso med socker, 1/8 liter mjölk, vispgrädde, riven blockchoklad.

- Blanda den kalla espresson med mjölken.
- Lägg upp glasskulorna i glas, håll över kaffet och garnera med vispgrädde och riven blockchoklad.

. Friesiskt kaffe*

- Tillsätt ett litet glas rom i en kopp espresso med socker.
- Garnera med vispgrädde och servera.

. Espresso flambé*

2 koppar espresso, 2 små glas konjak, 2 tsk farinsocker, vispgrädde.

- Håll upp konjaken i värmetåliga glas. Hetta upp och flamblera.
- Tillsätt socker, blanda i kaffet och garnera med vispgrädd.

Om du vill kan du späda ut espressokaffet med lite kokande vatten.

. Espresso parfait*

2 koppar espresso, 6 äggulor, 200 g socker, 1/8 liter sockrad vispgrädd, 1 litet glas apelsinlikör.

- Vispa äggulor och socker till en tjock och skummig smet.
- Tillsätt kall espresso och apelsinlikör.
- Blanda därefter i vispgrädden.
- Håll blandningen i skålar eller glas.
- Ställ in i frysen.

(*: överdriven alkoholkonsumtion är farlig för hälsan.)

Rengöring

– Tillbehören till din espressomaskin tål inte maskindisk.

Töm vattenbehållaren efter användning för att undvika kalkrester.

. Droppbricka

Om du gör flera omgångar espresso efter varandra, glöm inte att tömma droppbrickan med jämna mellanrum (ungefär var 7:e-8:e espresso) **(19)**. Det är normalt att det finns vatten i droppbrickan, **och betyder inte att en läcka uppstått utan att maskinens thermoblock renas**. Vid behov kan du diska droppbrickan och droppgallret i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant. Sätt tillbaka dem ordentligt **(20)**.

. Brygg huvud, filter och filterhållare

Rengör dessa tillbehör efter varje användning. Torka av brygg huvudet med en fuktig trasa, diska de andra delarna i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant.

Om brygg huvudet är blockerat, skruva av gallret med hjälp av ett mynt, rengör det och sätt tillbaka det genom att trycka ner ordentligt **(21)**.

Ta loss filterhållaren för förvaring när du inte använder espressobryggaren för att undvika förlitning av packningen.

. **Uppvärmningsplatta för koppar:** ta loss plattan och diska den i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant.

. Cappuccino-tillbehör

Cappuccino-tillbehöret kan monteras av från maskinen för grundlig rengöring.

Rengör det med vatten, milt diskmedel och en liten borste. Skölj och torka.

Innan det sätts tillbaka, se till att lufthålen (på båda sidorna av det lilla metallröret) inte är igentäppta av mjölkrester. Rensa med en nål om nödvändigt **(22)**.

Avkalkning

- Kalka av bryggaren med jämna mellanrum med hjälp av ättikssprit.
- Var försiktig när du kalkar av bryggaren då syran i avkalkningsmedlet kan skada arbetsytor eller andra ytor det kommer i kontakt med.
- Garantin gäller inte för espressobryggare som inte fungerar eller fungerar onormalt på grund av att avkalkning inte gjorts.

Vi rekommenderar dock att du använder dig av **KRUPS avkalkningssats (ref F054)**.

Satsen innehåller, förutom två avkalkningsdoser, ett test som avgör vattnets hårdhet och visar hur ofta du behöver kalka av.

Eftersom avkalkningsfrekvensen beror dels på vattnets hårdhet, dels på hur ofta du använder bryggaren ska detta test endast ses som rekommendationer.

. Kalka av så här:

- Ta av Claris-Aqua Filter System patronen om du har satt i en.
- Skruva loss brygg huvudets galler och rengör det **(21)**.
- Lös 1 påse Krups avkalkningssats (ref F054) i 5 dl ljummet vatten. Håll blandningen i den tomma vattenbehållaren.
- Starta bryggaren genom att trycka på knappen (N) **(4)**. Så snart maskinen uppnått rätt temperatur, släcks den orange temperaturlampan.

- Placera ett lämpligt kärl under bryggghuvudet. Vrid väljaren till läge  (9) och låt ungefär en tredjedel av blandningen rinna igenom.
- Slå av bryggaren genom att trycka på knappen (N) (4) och låt blandningen verka i 10–15 minuter. OBS! Låt väljaren stå kvar i läge  (9).
- Starta bryggaren igen genom att trycka på knappen (N) (4) och låt resten av blandningen rinna igenom.
- Skölj igenom systemet med två fyllda vattenbehållare, rengör bryggghuvudet och skruva tillbaka gallret på bryggghuvudet (se avsnittet "Rengöring").

Felsökning

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Kaffet blir inte varmt	Tillbehören (koppar, filter och filterhållare) är kalla.	Förvärm tillbehören (se "Så här gör du espresso").
Kaffe läcker ut runt filterhållaren	Filterhållaren sitter inte ordentligt på plats eller är otillräckligt spänd.	Se "Så här gör du espresso".
	Det sitter kafferester på filterkanten.	Rengör filtret och packningen.
	Bryggghuvudets packning är smutsig.	Rengör packningen med en fuktig trasa.
	Bryggghuvudets packning är defekt.	Kontakta Krups ServiceCenter.
Pumpen låter onormalt mycket	Vattenbehållaren är tom.	Fyll på vatten.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck fast behållaren ordentligt.
	Kaffet är för gammalt eller torrt, och pumpen kan inte producera tryck.	Använd färskt kaffe.
Vattnet rinner inte igenom	Vattenbehållaren är tom.	Fyll på vatten.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck fast behållaren ordentligt.
	Filtret är blockerat, kaffepulvret är för finmalt eller för hårt packat.	Rengör filtret och bryggghuvudets galler. Se Underhåll. Använd grovare malt kaffe.

	Bryggghuvudets galler är blockerat.	Lägg gallret i blöt i avkalkningslösning. Se Underhåll.
	Bryggaren behöver kalkas av.	Se Avkalkning.
Vattnet rinner igenom för fort	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe.
	Du har använt för liten mängd kaffe.	Använd mätskopen för att mäta upp rätt mängd kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat.	Packa kaffet hårdare.
Espressokaffet har ingen crema (gulaktigt skum)	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat.	Packa kaffet hårdare.
	Kaffet är gammalt eller för torrt.	Använd färskt kaffe.
Mjölken skummas inte	Cappuccino-tillbehöret är blockerat.	Se Underhåll.
	Mjölken är sur.	Använd färsk mjölk.
	Mjölken är för varm.	Använd kylskåpskall mjölk.
Mycket vatten bland kaffe-bönorna	Bönorna har inte packats tillräckligt väl.	Packa noggrant.
	Otillräcklig mängd kaffebönor.	Öka kaffemängden.

Filterkaffe

Före den första användningen

- Kör igenom bryggaren den första gången med 1 liter vatten, utan kaffepulver.

Kaffebryggning

Kvaliteten på vattnet som du använder är en viktig faktor för kaffets smak. Du bör se till att använda färskt vatten direkt ur kranen (låt inte vattnet stå innan det hälls i bryggaren), vattnet ska inte lukta klor och vara ganska kallt.

Vi rekommenderar användning av Krups filterpatron Duo Filter ref XS 1000.

- Följ bilderna 23 - 28.
- Använd endast kallt vatten och ett pappersfilter nr 4 eller ett permanent filter.
- Kaffebryggaren är utrustad med ett droppstopp som gör det möjligt att servera en kopp kaffe under pågående bryggnig. Ställ snabbt tillbaka kannan för att förhindra att filtret svämmas över.
- Överskrid inte maximal vattenkapacitet i behållaren enligt vattennivåmätaren (e).
- Vänta några minuter innan du brygger nästa omgång kaffe.
- Kannan (g) och locket (f) kan användas för uppvärmning i mikrovågsugn. Sätt aldrig in kannan tom i mikrovågsugnen.

Rengöring

Lyft upp filterhållaren från kaffebryggaren för att slänga kaffesumpen (30).

- Koppla ur apparaten.
- Rengör aldrig en varm apparat.
- Rengör den med en trasa eller en fuktig svamp.
- Ställ aldrig apparaten i vatten eller under rinnande vatten.
- Glaskannan, locket och filterhållaren kan diskas i diskmaskin.

Avkalkning

Antal bryggningar mellan två avkalkningar		
	Utan Duo Filter	Med Duo Filter
Mjukt vatten	60	120
Hårt vatten	40	80

Du kan använda:

- antingen en dos avkalkningsmedel som blandas ut i 2,5 dl vatten,
- eller 2,5 dl ättiksblandning.
- Häll i vattenbehållaren (b) och sätt på kaffebryggaren (utan kaffepulver).
- Låt hälften rinna ner i kannan (g), stäng därefter av.
- Låt verka i en timme.
- Sätt på kaffebryggaren igen och låt resten rinna igenom.

- Skölj kaffebryggaren genom att köra igenom 1 liter rent vatten 2 eller 3 ggr.

Garantin gäller inte för kaffebryggare som inte fungerar eller fungerar onormalt på grund av att avkalkning inte har gjorts.

Vid problem

- Kontrollera:
 - att apparaten är korrekt ansluten.
 - att på-/avknappen är i läge «I».
 - En läcka tycks ha uppstått
 - Kontrollera om vattenbehållarens maxkapacitet inte har överskridits.
 - Det tar för lång tid för vattnet att rinna igenom och kaffebryggaren låter väldigt mycket:
 - det är dags för en avkalkning av kaffebryggaren.
- Apparaten fungerar fortfarande inte? Kontakta en serviceverkstad godkänd av Krups.



Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Kuvaus

Espresso:

- A : Espresso- ja suodatintien säilytyspaikka
 B : Irrotettava espressovesisäiliö
 C : Lämpölevy kuppeja varten
 D : Suodatinpää
 E : Höyrysuutin
 F : Cappuccino- lisälaite maitovaahtoon valmistamista varten
 G : Tipparitilä
 H : Tippa-allas
 I : Suodatinalusta
 J : Espresso-suodattimet, jauhetta 1 & 2 kuppia varten
 K : Espresso-suodatin ESE (Easy Serving Espresso)-annosuodattimille
 L : Espresso-suodatin «CLARIS - Aqua suodatinpatruuna F088» (lisävaruste, ei toimiteta laitteen mukana)
 M : Kahvijauheen annostelulusikka
 N : Käyttökatkaisija, sininen lämpötilan merkkivalo
 O : Espresso-käytön valitsin
 P : Oranssi lämpötilan merkkivalo

Kahvi:

- a : Kahvinkeitin kansi - pääsy vesisäiliöön ja suodatinlokeroon
 b : Kahvinkeitimen säiliö
 c : Suodatinlokotilon lokero
 d : Suodatinlokotelo ja lukituskahva
 e : Asteikolla varustettu vedenpinnan tason näyttävä vesisäiliö
 f : Kahvikannu, saranoitu kansi
 g : Kahvinkeitimen kaatokannu
 h : Lämmityslevy kahvin pitämiseksi lämpimänä
 i : «Duo Filter XS 1000»-kahvin suodatin (lisälaite, ei toimiteta laitteen mukana)

j : Kahvin suodatuksen käyttökatkaisija, sininen käytön merkkivalo

Turvaohjeet

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, ennen kuin ryhdyt käyttämään espressokeitintäsi. Noudata annettuja neuvoja ja säilytä ohje mahdollista myöhemmää tarvetta varten. Laitteen saa liittää vain maadoitettuun pistorasiaan. Tarkista, että sijoitustaloudessa on sama jännite kuin laitteen arvokilpeen on merkitty.
- Älä koskaan sijoita espressokeitintäsi kuumalle pinnalle (esim. sähkölevylle) tai avotulen lähelle.
- Älä koskaan yritä ottaa kahvijauhetta sisältävää suodatinalustaa pois paikaltaan veden valussa sen läpi. Suodatin on paineen alainen suodatuksen aikana.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos ritilä ja tippa-allas eivät ole paikoillaan.
- Ota pistotulppa pistorasiasta, jos suodatuksessa on ongelmia. Ota pistotulppa rasiasta myös aina ennen puhdistusta.
- Älä ota pistotulppaa rasiasta johdosta vetämällä, tartu kiinni itse pistotulppaan; älä myöskään anna johdon roikkua terävän reunan tai huonekalun kulman yli.
- Pidä huolta, että liitosjohto ei kosketa keittimen kuumia osia. Varo myös itse koskettamasta laitteen kuumia osia (kuppien lämmityslevy, höyrysuutin, suodatinalusta, cappuccino -lisälaite).
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Pidä lapset loitolla keittimestä äläkä anna liitosjohdon roikkua pöydältä.
- Noudata kalkinpoistosta annettuja ohjeita.
- Älä koskaan käynnistä laitetta, mikäli se on vaurioitunut tai liitosjohto on huonossa kunnossa.
- Mikäli liitosjohto tai jokin muu laitteen osa vaurioituu, ne saa korjata vain valtuutettu Krups -huolto. Älä koskaan yritä avata tai korjata laitetta itse, jotta välttyisit vaaroilta.
- Tarkista, että espressosuodatinalusta on kierretty kunnolla paikalleen, ennen kuin käynnistät kahvin suodatuksen ja laita katkaisija asentoon **O** ennen suodatinalustan.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei saa myöskään käyttää henkilö, jolla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut edeltäviä ohjeita laitteen käyttöturvallisuudesta. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteen kanssa..
- Jos kahvinkeittimen kansi on avoinna keittämiseen aikana, on olemassa vaara saada palovammoja.
- Älä kaada kylmää vettä kahvinkeittimen säiliöön heti keiton loppumisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen säiliön täyttämistä uudelleen.
- Paitsi jos käytät Krupsin suosittelemia suodatuspatruunoita, sinun ei pidä kaataa espressokeittimen ja kahvinkeittimen vesisäiliöihin kuin vettä tai tässä käsikirjassa esitellyjä kalkinpoistoliuoksia.
- Paina «off» -näppäintä laitteen sammuttamiseksi, irrota se sitten virtalähteestä.
- Käytä tätä laitetta vain siihen tarkoituksen, johon se on suunniteltu.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi höyrytoimintoa

Espressokahvi

Jotta saisit parhaan mahdollisen tuloksen, sinun tulee käyttää erikoisjauhatettua ihanneellisesti tiivistettyä espressokahvijauhetta. Laitteesi pumpun kehittämän 15 baarin paineen ansiosta kuuma vesi kulkee hienon kahvijauheen läpi lyhyessä ajassa. Tuloksesta syntyy rikas, musta kahvineste, joka on maukasta ja täynnä aromeja: se on kahvin olemus tiivistettynä.

Espresso ei tarjoilla tavallisista kahvikupeista, vaan pienistä 70 ml:n kupeista. Täydellinen espresso peittyy upeaan paksuun kullanväriseen vaattoon, jota kutsutaan «cremaksiksi». Se syntyy kahvinpapujen luonnollisesta öljystä ja antaa espressolle sen maun rikkauden ja aromin.

On tärkeää, että espressokahvisi on kunnolla kuivattua ja jauhetta. Jos et voi ostaa

valmiiksi jauhetta espressokahvia, käytä kahvimyllyä jauhamaan pavut. Kahvia ei saa jauhaa liian hienoksi. Sen täytyy olla hieman rakeista, sen koostumuksen tulee olla jauhojen ja hienon sokerin välissä. Liian hieno jauhatus antaa espressolle karvaan maun ja voi tukkia suodatinpään ritilän ja suodattimen. Liian karkea jauhatus antaa laihan suodatustuloksen.

Käytettävän kahvin lisäksi kolme tekijää, jotka espresson määräävät espresson laadun, ovat vesi, lämpötila ja paine. Krups-espressokeitin takaa näiden kolmen tekijän olevan kohdallaan erityisesti tätä varten suunnitellun teknologiansa avulla. Sinun tulee varmistua, että vesi on vasta juoksu-tettu hanasta (jotta sillä ei olisi ollut aikaa hapettua kosketuksissa ilman kanssa), siinä ei ole kloorinhajua ja että se on suhteellisen kylmää.

Suosittelemme, että suodatat veden KRUPS Claris - Aqua Filter- suodatinpatruunalla (viite F088), joka on saatavissa myyntipisteessä.

Liikkeellä on kaikenlaisia virheellisiä käsityksiä espressosta. Ensimmäinen harhakäsitys on, että se on kitkerää ja maistuu palaneelta. Itse asiassa aito espresso on aromikasta, hapanimelää (ei hapanta), ja sen maku viipyy suussa pitkään.

Toinen myytti on, että espresson juominen valvottaa koko yön. Voimakkaasta maustaan huolimatta espressossa on itse asiassa vähemmän kofeiinia kuin tavallisessa kahvissa, eli noin 60 -80 mg kuppia kohti verrattuna 80 - 100 mg:aan. Tämä johtuu espressokahvin lyhyemmästä suodatusajasta.

Lopuksi joidenkin mielestä espresson valmistaminen vie paljon aikaa ja on monimutkaista. Itse asiassa nimensä mukaisesti espresso on suunniteltu tarjottavaksi nopeasti, ilman monimutkaista valmistusprosessia. Kuten tulet havaitsemaan, Krups- keitin on suunniteltu kekseliäästi helpon käytön ja pitkän käyttöiän takaamiseksi.

Aluksi

Jotta hyötyisit mahdollisimman paljon uuden Krups- espressokeittimesi tarjoamista eduista, sinun tulee lukea tarkasti ja kokonaan alla olevat käyttöohjeet ennen laitteen käyttämistä.

- Laita espressokeittimesi tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle kauas esimerkiksi keittolevyistä tai tulenlähteistä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Tarkista, että laitteen teknisissä tiedoissa ilmoitettu jännite vastaa sähköliittymäsi jännitettä.
- Varmista, että tippa-allas- ja -ritilä ovat paikoillaan käyttäessäsi laitetta.

Espresso

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä järjestelmä tulee puhdistaa perusteellisesti:

- Avaa kansi ja poista vesisäiliö kahvan (1) avulla. Täytä säiliö raikkaalla ja kylmällä vedellä (2).
- Laita säiliö takaisin ja varmista, että se on asetettu paikoilleen tukevasti (3), sulje sitten kansi.
- Käynnistä laite painamalla valitsinta (N) (4). Pumppu toimii tällöin 2 sekuntia, jotta laitteeseen tulee vettä ja se takaa, että kahvi on kuumaa heti ensimmäisestä kupista lähtien.
- Heti kun laite on saavuttanut oikean lämpötilan, oranssi merkkivalo sammuu.
- **Espressokeitin on varustettu kolmella suodattimella, jotka on tarkoitettu 1 tai 2 kupille tai E.S.E. (Easy Serving Espresso)-annospanoksille. Näistä ensimmäinen toimitetaan asennettuna suodatinalokeroon (I) ja kaksi muuta sijaitsevat laitteen lähetyspakkauksessa.**
- Valitse suodatin, jota haluat käyttää ja laita se suodatinalokeroon (5). Laita 2 muuta suodatinta espressokanteen (A).
- Laita suodatinalusta sitten laitteen suodatuspään alle. Jotta varmistuisit suodatinalustan olevan kunnolla paikoillaan, sinun tulee kääntää kädensijaa siten, että se osoittaa vasemmalle 45 asteen kulmassa (6) Laita suodatinalusta suoraan suodatus-

pään alle, nosta kahvaa ja käännä oikealle (7) mahdollisimman pitkälle.

- Laita mahdollisimman leveä astia suodatin-telineen alle (8).
- Käännä katkaisijaa oikealle (O) espresso-käyttöön, vesi juoksee laitteen johdoista (9).
- Anna noin 250 ml vettä valua, laita katkaisija (O) sitten takaisin keskiasentoon (10). Tutustu kappaleeseen «SUODATINKAHVI» ryhtyessäsi käyttämään kahvinkeitinosa.

Espressokeitin eri toimintojen käyttäminen

1. ESPRESSON VALMISTUS

Jotta saisit kahvista kaikki aromit ja olisit tyytyväinen laitteen toimintaan, tämä laite käyttää esisuodatusta ennen jokaista suodatusta. Pumppu toimii 3 sekuntia, katkeaa sitten 3 sekunniksi ja jatkaa toimintaa sitten jakson loppuun asti.

. JAUHETUN KAHVIN KANSSA

Parjaan tuloksen saavuttamiseksi kehoitamme sinua **esilämmittämään lisälaitteet** (suodatinalusta, suodatin, kupit) **ilman kahvijauhetta**. Toimi näin:

- Täytä säiliö raikkaalla kylmällä vedellä (1) (2) (3) ja käynnistä laite (4).
- Laita suodatinalusta ja tyhjä suodatin paikoilleen (6) (7), laita alle espressokupit.
- Heti kun laite on saavuttanut oikean lämpötilan, oranssi merkkivalo sammuu.
- Käännä käyttökatkaisija (O) espressokäyttöön (9). Muista esisuodatus.
- Kupit täyttyvät kuumalla vedellä, laita valitsin (O) takaisin keskiasentoon ja tyhjennä kupit.

Valmistettuasi ensimmäisen espressosi ja laitteen ollessa kuuma voit esilämmittää kupit lämpölevyllä (C).

. Espresson valmistaminen:

- Täytä vesisäiliö (1) (2) (3) ja käynnistä laite (4).
- Laita yhden tai kahden kupin suodatin suodatinalustan lokeroon (5).

- Laita jauhettua kahvia suodattimeen (1 tai 2 mitallista) ja tiivistä kunnolla, kahvin tulee olla samalla tasolla kuin suodattimen reuna **(11) (12)**.
- Poista loppu kahvi suodattimen ympäriltä **(13)**.
- Laita suodatinalusta takaisin laitteeseen. Käännä suodatintelinettä, kunnes se on lukkiutunut tukevasti paikoilleen **(6) (7)**.
- Laita yksi tai kaksi espressokuppia suodatinpään kahvin ulostuloaukkojen luokse.
- Heti kun laite on saavuttanut oikean lämpötilan, oranssi merkkivalo sammuu.
- Käännä käyttökatkaisija (O) espressokäyttöön **(9)**. Muista esisuodatus.
- Kun ohjelmoitu espressomäärä on saavutettu, käännä käyttövalitsin (O) keskiasentoon **(10)**.
- Poista suodatinalusta ja heitä käytetyt kahvinporot pois **(14)**.

Suodattimen voi käyttää uudelleen espresson valmistamista varten.

Huomio: jos vesisäiliö on tyhjä ja pumpu on toiminnassa, kuulet hyvin erikoisen äänen, joka on tavallista käyntiääntä voimakkaampi. Jos näin tapahtuu, paina käyttökatkaisija (4). Tarkista vesisäiliö ja täytä se tarpeen vaatiessa.

Älä anna laitteen käydä vesisäiliön ollessa tyhjä, sillä se voi vahingoittaa pumpua.

. ERITYISEN «ESE»-SUODATINALUSTAN AVULLA

E.S.E.- järjestelmä on suunniteltu valmistamaan «espresso ristretto» (vahvaa) italialaisittain. Kahvimäärä on 35 ml, ja veden tulee kulkea 20 sekunnissa.

«ESE» tarkoittaa «Easy Serving Espresso» (yksinkertaistettu tapa valmistaa espressoa). Se on annospanos valikoitua, jauhettua kahvia, joka on pakattu kahden suodatinperin väliin. Näin panos on valmis käytettäväksi. Tämä järjestelmä yksinkertaistaa espresson valmistamista, sillä vältät annostelun ja kahvin jakamisen kuppeihin, lisäksi laitteen puhdistus on helpompaa.

E.S.E.- annosten käyttöä ei suositella valmistettaessa useampia espressoja tai valmistettaessa isoa espressokuppia.

Kehotamme sinua olemaan vääntämättä E.S.E.- annoksia käsitellessäsi ja varastoidessasi niitä.

Paremmen tuloksen saavuttamiseksi kehoitamme sinua esilämmittämään lisälaitteet (suodatinalusta, suodatin ja kupit) ilman kahvia. Tämän tekemiseksi sinun tulee tutustua yllä olevaan «Espresson valmistaminen».

. Espresson valmistaminen:

- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(4)**.

Laita E.S.E.- annos paikalleen **(18)**.

Revi paperi annoksen ympäriltä kokonaan reiittymistä seuraten. Laita E.S.E.- annos suodatinalustaan LAITA PUNAINEN TEKSTI ALASPÄIN (taita paperin kulmat hyvin).

- **Varmista, että laitat paperin kokonaan suodattimen sisälle, muuten vesi voi päästä vuotamaan.**

Jotta saisit vaahdosta runsaampaa ja paksumpaa, sinun tulee laittaa E.S.E.- annos oikein paikoilleen.

Jotta välttäisit vuotoja suodatinalustasta ja varmistuisit kunnollisesta suodatuksesta, kahva on lukittava kunnolla ehdottoman tiiviisti paikoilleen.

Laita suodatinalusta suodatinpään ja käännä tiukasti oikealle niin pitkälle kuin mahdollista **(6) (7) (8)**.

- Heti kun laite on saavuttanut oikean lämpötilan, oranssi merkkivalo sammuu.
- Käännä käyttökatkaisija (O) espressokäyttöön **(9)**. Muista esisuodatus.
- Kun haluttu espressomäärä (35 ml) on saavutettu, käännä käyttövalitsin (O) keskiasentoon **(10)**.
- Ota suodatinalusta pois suodatuspäästä ja heitä käytetty kahviannos pois.

2. HÖYRYTOIMINTO

Vaimea ääni, jonka kuulet laitteestasi valmisttaessasi höyryä, on peräisin pumpun katkonaisesta toiminnasta eikä sillä ole merkitystä laitteesi kunnollisen toiminnan kannalta.

Jos haluat valmistaa espressoa heti höyryn valmistuksen jälkeen, keittimen on annettava jäähtyä jonkin aikaa, jotta keittimeen saadaan espresson valmistukseen sopiva lämpötila.

- Kun laitait valitsimen asentoon **O**, **laite jäähtyy automaattisesti ja käynnistää 3 pumppausjaksoa**. Pumpattava kylmä vesi jäähdyttää lämmitysjärjestelmän. Pumppausjakson aikana lämmitysjärjestelmään jäänyt ylimääräinen höyry purkautuu kuuman veden kanssa tippa-altaaseen. **Höyryn purkautuminen ja sen mukana syntyvä ääni ovat tarpeen, jotta laite jäähtyy.**

Huomio: käytön aikana ja sen jälkeen höyrysuuttimen (E) ja cappuccino-lisälaitteen (F) metalliosat ovat hyvin kuumia.

. Cappuccino- lisälaitteen (F) käyttäminen

Cappuccino -lisälaite helpottaa kuuman maidon tai maitovaahdon valmistamista esimerkiksi cappuccinoa, caffè latteä tai kaakaota varten.

Suosittelemme, että käytät tuoretta ja kylmää kevytmaitoa (säilytetty jääkaapissa).

- Täytä säiliö raikkaalla ja kylmällä vedellä **(1) (2) (3)**, käynnistä laite **(4)**.
- Laita cappuccino- lisälaite (F) höyrysuuttimelle.
- Siirrä cappuccino- lisälaite kohti laitteen ulkoreunaa.
- Kaada noin 100 ml kylmää maitoa pieneen astiaan, jonka vetoisuus on noin 0,5 litraa ja jonka voi laittaa cappuccino- lisälaitteen alle. Maidon tulee olla kunnolla kylmennettyä samoin kuin itse astian (suosittelemme, että astiaa ei laiteta kuuman veden alle ennen maitovaahdon valmistamista).
- Kun laitteesi on valmis espresson valmistamista varten, käännä käyttövalitsin (O) esilämmitysasentoon **W (15)**.
- Oranssi merkkivalo syttyy. Heti kun merkkivalo sammuu, laite on valmis.

Vie astia lisälaitteen alle siten, että sen pää on nesteessä koskettamatta kuitenkaan pohjaa **(17)**.

- Käännä käyttövalitsin (O) höyrykäyttöasentoon **W (16)**.
- Kun haluttu maitovaahdont määrä on saavutettu, sinun tulee laittaa käyttövalitsin (O) keskiasentoon **(10)**.

Jotta välttäisit maidon kuivumisen cappuccino- lisälaitteelle, sinun tulee noudattaa seuraavia ohjeita:

- Laita vedellä täytetty astia cappuccino- lisälaitteen (F) alle.

Menettele samalla tavalla kuin valmistaisi maitovaahtoa, mutta nyt veden kanssa, jatka noin 1 minuutti.

- Laita käyttövalitsin (O) keskiasentoon **(10)**.
- Puhdista cappuccino -lisälaite kostealla kankaalla.
- Cappuccino- lisälaitteen perusteelliseksi puhdistamiseksi sinun tulee katsoa kappaletta «Hoito».

Reseptejä

Nauti espressosta juuri niin kuin itse haluat, kun haluat rentoutua tai päättää hyvän aterian.

Tässä joitain reseptejä, jotka voit valmistaa espressolaitteellasi.

. Alkuperäinen espresso

- Ota annoslusikallinen hyvää espressokahvia, joka on kunnolla kuivattua, ja valmista kahvi suoraan etukäteen lämmitettyyn kuppiin.

Jos käytät oikein jauhettua kahvia, kuppiasi koristaa kaunis vaahtokruunu.

- Lisää sokeria halutessasi ja nauti. Alkuperäinen espresso juodaan ilman maitoa.

. Cappuccino

Oikein valmistetun cappuccinon ihanteelliset suhteet ovat: 1/3 kahvia, 1/3 kuumaa maitoa ja 1/3 maitovaahtoa. Kuumaa maitoa ja valmistettua vaahtoa tulisi olla yhteensä noin kaksi kertaa valmistetun kahvin määrä.

- Käytä suuria lämmitettyjä kuppeja.
- Täytä ne espressokupillista vastaavalla määrällä kahvia. Täytä maitovaahdolla, joka on valmistettu cappuccino -lisälaitteen avulla.
- Sirottele lopuksi pinnalle kaakaojauhetta.

. Café crème

- Valmista klassinen espresso isoon kuppiin.
- Lisää pilvi kermaa maitoespresson valmistamiseksi.

Voit korvata kerman kuumalla maidolla.

. Café corretto*

- Valmista tavalliseen tapaan kupillinen espressoa.

- Paranna sen jälkeen juoman makua lisäämällä siihen 1/4 - 1/2 pikkulasillista konjakkia.

Voit myös käyttää aniksen makuisia juomia, grappaa, Sambucaa, kirsikkaviiniä tai Cointreauxia.

Voit myös jalostaa espressoa monilla muilla juomilla. Käytä vain mielikuvitustasi.

• Kahvilikööri *

- Sekoita 3/4 litran pullossa 3 pientä kupillista espressoa, 250 g ruskeaa sokeria, 5 dl konjakkia tai kirsikkalikööriä.
- Sekoita kaikki ainekset hyvin ja anna vetäytyä vähintään 2 viikkoa.

Tuloksen on ihana likööri kaikille kahvikissoille.

• Italialainen jäätelökahvi

4 palloa vaniljajätelöä, 2 kupillista makeaa jäädytettyä espressoa, 1,25 dl maitoa, vispikermää, raastettua suklaata

- Sekoita valmis kylmä espressokahvi maitoon.
- Jaa jäätelö laseihin, kaada päälle kahviseos ja annostele lopuksi päälle paksu kerros kermavaahtoa, jonka koristelet raastetulla suklaalla.

• Friisiläinen kahvi *

- Valmista kupillinen espressoa ja makeutase, kaada sekaan pieni lasillinen rommia.
- Kaada päälle paksult kermavaahtoa ja nauti.

• Espresso flambé*

2 kupillista espressokahvia, 2 pikkulasillista konjakkia, 2 teelusikallista ruskeaa sokeria, vispikermää.

- Kaada konjakki kuumuutta kestäviin laseihin, lämmitä konjakki, sytytä.
- Lisää sokeri ja sekoita. Kaada espresso sekaan ja annostele päälle vatkatua kermää.

Voit myös laimentaa espressoa lisäämällä kiehuvaa vettä.

• Espresso-jäädyke *

2 kupillista espressokahvia, 6 keltuaista, 200 g sokeria, 1,25 dl sokeroitua tuoretta kermää, 1 pieni lasillinen appelsiinilikööriä.

- Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.

- Lisää kylmä espresso ja appelsiinilikööri ja vatkaa edelleen.
- Sekoita sitten joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.
- Kaada seos laseihin tai kulhoihin.
- Pakasta kupit pakastimessa.

• Mokkavanukas

2 kuppia espressoa, 1/2 litraa maitoa, 1 pussillinen vaniljavanukasjauhetta, 3 munankeltuasta, 1,25 dl sokeroitua tuoretta kermää, 150 g sokeria.

- Valmista vaniljavanukas maidosta, vaniljajauheesta ja sokerista.
- Lisää munankeltuaiset vanukkaaseen, kun se on vielä kuumaa.
- Jäähdytä ja lisää espresso ja vatkattu kerma.

(*: Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle).

Laitteen puhdistus

- Älä koskaan pese espressolaitteesi lisälaitteita astianpesukoneessa.

Sinun tulee tyhjentää vesisäiliö käytön jälkeen, jotta siihen ei jäisi kalkkijäämiä.

• tippa-allas

Jos olet valmistanut useita espressoja peräkkäin, sinun tulee tyhjentää tippa-allas aina välillä (noin 7 - 8 espresson jälkeen) **(19)**. On luonnollista, että siinä on vettä, **se ei tarkoita, että laitteesi vuotaa, vaan että laitteesi thermoblock- tyhjennys toimii**. Tarpeen vaatiessa voit puhdistaa tippa-alkan ja -ritilän vedellä ja tilkalla hankaamatonta nestesaippuaa, huuhto ja kuivaa osat. Laita ne kunnolla takaisin paikoilleen **(20)**.

• Suodatuspää, suodatin ja suodatinlokerokero

Nämä lisälaitteet tulee puhdistaa aina käytön jälkeen. Puhdista suodatinpää yksinkertaisesti kostealla kankaalla ja pese muut kappaleet vedellä ja tilkalla hankaamatonta astianpesuainetta, huutele ja kuivaa ne.

Jos suodatinpää on tukossa, ruuvaa ritilä auki kolikolla, puhdista se ja laita takaisin paikoilleen puristamalla tiukasti **(21)**.

Kun et enää käytä espressolaitetta, sinun ei pidä jättää suodatinalustaa paikoilleen, jotta tiiviste ei kulumisen.

• **Kuppien lämpölevy:** puhdistaussasi sitä sinun tulee ottaa se pois ja pestä se vedellä ja tilkalla hankaamatonta astianpesuainetta, huuhtelee ja kuivaa osat.

• Cappuccino- lisälaitte

Cappuccino- lisälaitteen voi irrottaa perusteellista puhdistusta varten.

Pese se pienellä harjalla ja vedellä ja tilkalla hankaamatonta astianpesuainetta. Huuhtelee ja kuivaa se.

Ennen kuin laitat lisälaitteen paikoilleen, sinun tulee varmistaa, että pienet ilman sisääntuloaukot (metalliputken päissä) eivät ole maitojäämien tukkimia. Avaa ne käyttäen tarvittaessa neulaa (22).

Kalkinpoisto

- Poista kalkki keittimestäsi säännöllisesti sitruunahapolla.
- Ole varovainen poistaessasi kalkkia laitteesta, sillä kalkinpoistoaineen hapan aines voi vahingoittaa pintoja, joiden kanssa se joutuu kosketuksiin.
- Takuu ei kata espresso-keitimiä, jotka eivät toimi tai toimivat huonosti, jos kalkinpoistoa ei ole suoritettu.

Suosittelimme käytettäväksi myös Krups-kalkinpoistopakkausta, tilausnumero F054. Tässä pakkauksessa on kahden kalkinpoistoannoksen lisäksi testiliuska veden kovuuden mittaamiseksi. Näin tiedät tarkemmin, kuinka usein sinun tulee poistaa kalkki laitteestasi normaalikäytössä. Kalkinpoistotarve riippuu sekä veden kovuudesta että laitteen käyttömäärästä. F054 pakkauksen antama puhdistustiheys on ohjeellinen.

• Toimi näin:

- Ota Claris – Aqua – suodatin pois, jos olet asentanut sen.
- Ruuvaa höyrypään ritilä irti ja puhdista se (21).
- Liuota tai pussillinen **Krups-kalkinpoistoainetta (viite F 054)** puoleen litraan haaleaa vettä ja kaada täysin liuennut seos tyhjään vesisäiliöön.

- Käynnistä laite painamalla valitsinta (N) (4). Heti kun laite on saavuttanut oikean lämpötilan, oranssi merkkivalo sammuu.
- Pane astia höyrypään alle. Anna noin 1/3 nesteestä valua astiaan kiertämällä valitsin asentoon  (9).
- Pysäytä keitin, paina valitsinta (N) (4), anna valitsimen olla asennossa  (9) ja odota 10 – 15 minuuttia, jotta kalkinpoistoaine ehtii teho.
- Kytke laitteeseen virta uudestaan painamalla valitsinta (N) (4) ja anna lopun nesteestä valua laitteen läpi.
- Huuhtelee keitin juoksuttamalla kaksi säiliöllistä puhdasta vettä sen läpi. Pane ritilä paikalleen höyrypähän (katso osaa "Laitteen puhdistus")

Vikojen korjaus

Ongelma	Todennäköinen syy	Ongelman ratkaisu
Espresso ei ole tarpeeksi kuumaa.	Kupit, suodatin tai suodatinteline ovat kylmiä.	Esilämmitä välineet (kupit, suodatin, suodatinteline). Katso kappaletta "Espresson valmistus".
Kahvia valuu suodatintelineestä.	Suodatintelineä ei ole asennettu oikein tai sitä ei ole kiristetty tarpeeksi.	Katso kappaletta "Espresson valmistus".
	Suodattimen reunalla on kahvijauhetta.	Puhdista suodattimen reuna ja sen ympäristä.
	Suodatinpää on likainen.	Puhdista suodatinpää kostealla kankaalla.
	Suodatinpää ei toimi kunnolla.	Ota yhteys valtuutettuun Krups-huoltoon.
Pumppu pitää kovaa ääntä.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
	Vesisäiliö on asennettu huonosti.	Paina vesisäiliötä kunnolla.
	Kahvi on liian vanhaa tai liian kuivaa, ja pumppu ei saa aikaan painetta.	Käytä tuoretta kahvia.
Vesi ei kulje laitteen läpi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
	Vesisäiliö on asennettu väärin.	Paina vesisäiliötä kunnolla.

	Suodatin on tukkeutunut, kahvijauhe on liian hienoa tai puristettu liian kovaa.	Puhdista suodatinpää ja pään ritilä. Katso kappaletta «Hoito» ja kokeile karkeampaa kahvia.
	Suodatinpään ritilä on tukkeutunut.	Laita ritilä likoamaan kalkinpoisto-liuokseen. Katso kappaletta «Hoito».
	Laitteesta tulee puhdistaa kalkki.	Katso kappaletta «Kalkinpoisto».
Vesi kulkee liian nopeasti.	Kahvijauhe on liian karkeaa.	Kokeile hienompaa kahvia
	Kahvia on liian vähän.	Käytä kahvin mittalusikkaa.
	Kahvijauhetta ei ole puristettu riittävän tiukasti.	Purista kahvia voimakkaammin.
Espressossa ei ole vaahtoa.	Kahvijauhe on liian karkeaa.	Kokeile hienommaksi jauhettua kahvia.
	Kahvijauhetta ei ole puristettu kunnolla.	Purista kahvijauhe uudelleen.
	Kahvijauhe on vanhaa tai liian kuivaa.	Käytä tuoretta kahvia.
Maito ei vaahtoa kunnolla.	Cappuccinolisälaite on tukkeutunut.	Katso kappaletta «Hoito».
	Maito ei ole tuoretta.	Käytä tuoretta maitoa.
	Maito on haaleaa.	Laita maito jääkaappiin.
Kahvijauhe on hyvin märkää.	Jauhetta ei ole puristettu tarpeeksi.	Purista kahvijauhe paremmin.
	Kahvijauhetta ei ole tarpeeksi.	Lisää jauhetun kahvin määrää.

Suodatinkahvi

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Anna keittimesi käydä 1 litralla vettä ilman kahvijauhetta.

Kahvin valmistus

Käyttämäsi veden laatu on tärkeä tekijä kahvin maun kannalta. Sinun tulee varmistua,

että vesi on vasta juoksutettu hanasta (jotta sillä ei olisi ollut aikaa hapettua kosketuksessa ilman kanssa), siinä ei ole kloorinhajua ja että se on suhteellisen kylmää.

Kehotamme sinua suodattamaan veden käyttämällä Krups Duo Filter – suodatinpanosta, viite XS 1000, joka on saatavilla myyntipisteestä.

- Seuraa kuvien 23 - 28 ohjeita.
- Käytä vain kylmää vettä ja suodatinpaperi n° 4.
- Kahvinkeitin on varustettu tippalukolla, jonka avulla voit tarjoilla kahvia ennen keittämisen loppumista. Laita kannu pian takaisin paikoilleen, jotta kahvia ei juokse yli.
- Noudata veden maksimimäärää, katso veden pinnan tasoa (e).
- Odota joitain minuutteja, ennen kuin käynnistät kahvinvalmistuksen uudelleen.
- Kaatokannu ja (g) ja sen kansi (f) voidaan laittaa mikroaaltouuniin. Älä koskaan laita kaatokannua tyhjänä mikroaaltouuniin.

Puhdistus

- Poista suodatinteline kahvinporojen poistamiseksi kahvinkeitimestä **(30)**.
- Irrota laite virtalähteestä.
- Älä puhdista laitetta sen ollessa kuuma.
- Puhdista laite kankaalla tai kostealla sienellä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai laita sitä juoksevan veden alle.
- Lasisen kaatokannun, kannen ja suodatin-telineen voi pestä astianpesukoneessa.

Kalkinpoisto

Käyttökertojen lukumäärä 2 kalkinpoiston välillä		
	Ilman Duo Filter - suodatinta	Duo Filter-suodattimenkanssa
Pehmeä vesi	60	120
Kova vesi	40	80

Voit käyttää:

- joko pussillista kalkinpoistoinetta liuotetuna 250 ml: aan vettä,
- tai 250 ml valkoista etikkaa.
- Kaada vesisäilöön (b) ja käynnistä kahvinkeitin (ilman kahvijauhetta).
- Valuta puolet vedestä kaatokannuun (g), pysäytä sitten laitteen toiminta.
- Anna vaikuttaa tunti.
- Laita kahvinkeitin uudelleen päälle, jotta valuminen pääsisi loppumaan.
- Huuhdo kahvinkeitin käyttämällä sitä 2 tai 3 kertaa 1 litralla puhdasta vettä.

Takuu ei kata kahvinkeitimiä, jotka toimivat huonosti tai eivät toimi lainkaan kalkinpoiston laiminlyönnin takia.

Ongelmatapauksissa

- Tarkista:
- sähköliitos.
- että käynnistysvalitsin on asennossa «I».
- Keittimessä vaikuttaa olevan vuoto
- Tarkista, että säiliötä ei ole on täytetty vedellä yli maksimitäyttörajan.
- Veden valumisaika on liian pitkä tai keittimen käyntiäänäni on liian voimakas:
- poista kahvinkeittimestä kalkki.

Laitteesi ei toimi vieläään? Käänny valtuutetun Krups- huoltokeskuksen puoleen.



**Huolehtikaamme
ympäristöstä!**

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Περιγραφή

Espresso:

- A: Καπάκι espresso με σύστημα αποθήκευσης φίλτρων
 B: Αποσπώμενο δοχείο νερού
 C: Πλάκα προθέρμανσης φλιτζανιών
 D: Κεφαλή φιλτραρίσματος
 E: Ακροφύσιο ατμού
 F: Ακροφύσιο ατμού με εξάρτημα cappuccino για παρασκευή πλούσιας κρέμας
 G: Αποσπώμενη σχάρα συλλογής υγρών
 H: Δίσκος συλλογής υγρών
 I: Θήκη φίλτρου
 J: Φίλτρα espresso σκόνη για 1 & 2 φλιτζάνια
 K: Σύστημα ESE (Easy Serving Espresso) για χρήση μερίδων καφέ
 L: Φίλτρο espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» (το αξεσουάρ δεν περιλαμβάνεται)
 M: Κουτάλι δοσομέτρησης καφέ
 N: Διακόπτης λειτουργίας ON/OFF με μπλε φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
 O: Κουμπί επιλογής λειτουργιών espresso
 P: Πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας

Καφετιέρα φίλτρου:

- a : Καπάκι καφετιέρας - πρόσβαση στο δοχείο νερού και τη θήκη φίλτρου
 b : Δοχείο νερού
 c : Υποδοχή θήκης φίλτρου
 d : Θήκη φίλτρου με λαβή ασφάλισης
 e : Ένδειξη διαβάθμισης στάθμης νερού στο δοχείο
 f : Αρθρωτό καπάκι κανάτας καφέ φίλτρου
 g : Κανάτα καφέ φίλτρου
 h : Θερμαινόμενη επιφάνεια διατήρησης της θερμοκρασίας του καφέ
 i : Φίλτρο καφέ «Duo Filter XS 1000» (το αξεσουάρ δεν περιλαμβάνεται)

j : Πλήκτρο λειτουργίας ON/OFF με μπλε φωτεινή ένδειξη έναρξης λειτουργίας

Οδηγίες ασφαλείας

- Πριν την έναρξη λειτουργίας της συσκευής σας espresso, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Συνδέστε τη συσκευή οπωσδήποτε με πρίζα που διαθέτει γείωση. Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της συσκευής σας που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σας espresso πάνω σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή κοντά σε ακάλυπτες φλόγες αερίου.
- Μην αφαιρείτε τη γεμάτη με καφέ θήκη του φίλτρου κατά τη διάρκεια της ροής νερού καθώς η συσκευή βρίσκεται υπό πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν ο δίσκος συλλογής υγρών και η σχάρα δεν έχουν τοποθετηθεί στη θέση τους.
- Αφαιρείτε το φιν από την πρίζα αν παρουσιαστεί πρόβλημα τη στιγμή που τρέχει ο καφές ή πριν τον καθαρισμό της συσκευής σας.
- Μη βγάζετε το φιν από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο και μην τοποθετείτε το καλώδιο πάνω σε κοφτερή γωνία ή στην άκρη κάποιου επίπλου.
- Φροντίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο ή τα χέρια σας να μην έρχονται σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής (πλάκα προθέρμανσης φλιτζανιών, θήκη φίλτρου, ακροφύσιο ατμού, εξάρτημα cappuccino, θερμαινόμενη επιφάνεια διατήρησης θερμοκρασίας του καφέ).
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο ούτε να πλησιάζουν τη συσκευή παιδιά.
- Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης σχετικά με τη διαδικασία αφαλάτωσης.

- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν αυτή έχει πάθει ζημιά ή αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε κακή κατάσταση.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή οποιαδήποτε άλλο εξάρτημα πάθει ζημιά η αντικατάστασή τους πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Krups. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ανοίγετε μόνος/μόνη σας τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι είναι σφιγμένη καλά η θήκη φίλτρου espresso πριν βάλετε να τρέξει ο καφές και βάλτε το κουμπί επιλογής στο **O** πριν ξεσφίξετε τη θήκη φίλτρου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε μέρος που να τη φτάνουν παιδιά. Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή ανάπηρους θα πρέπει να γίνεται μόνο υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικα.
- Υπάρχει κίνδυνος να καείτε αν βγάλετε το καπάκι της καφετιέρας όσο βράζει ο καφές.
- Μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό στο δοχείο νερού της καφετιέρας αμέσως μετά τον κύκλο βρασίματος. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν γεμίσετε και πάλι το δοχείο νερού.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε κασέτες φιλτραρίσματος που συνιστά η Krups, ρίχνετε στα δοχεία νερού του espresso και της καφετιέρας μόνο νερό και προϊόντα αφαίρεσης αλάτων που συνιστώνται στις οδηγίες χρήσης.
- Για να σβήσετε την καφετιέρα πατήστε το πλήκτρο «OFF» και κατόπιν βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως

προς την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Καφές espresso

Για άριστο αποτέλεσμα, διαλέγετε ειδικό καφέ espresso με ιδανική σύσταση. Με την πίεση 15 bars που δημιουργεί η αντλία της συσκευής σας, το ζεστό νερό περνά μέσα από τον καφέ μέσα σε λίγο χρόνο. Αποτέλεσμα, ένας μαύρος και τονωτικός καφές εξαιρετικά ευχάριστος στη γεύση και με όλο το άρωμα: συμπυκνωμένο εκχύλισμα καφέ.

Ο espresso δεν σερβίρεται σε κανονικό φλιτζάνι αλλά σε μικρό φλιτζανάκι των 70 ml. Ο τέλειος espresso καλύπτεται από ένα θαυμάσιο παχύ και χρυσαφί αφρό που ονομάζουμε «καϊμάκι», ένα προϊόν το οποίο προέρχεται από το φυσικό λάδι των κόκκων του καφέ το οποίο δίνει στον espresso όλο τον πλούτο της γεύσης και του αρώματός του.

Είναι σημαντικό ο καφές σας espresso να είναι σωστά καβουρντισμένος και κατάλληλα αλεσμένος. Αν δεν βρίσκετε έτοιμο αλεσμένο καφέ espresso χρησιμοποιείτε μύλο ειδικό για καφέ για να αλέσετε τους κόκκους. Ο καφές δεν πρέπει να είναι πολύ ψιλά αλεσμένος. Πρέπει να είναι λιγάκι κοκκώδης, η δε σύστασή του να είναι μεταξύ του αλευριού και της ζάχαρης. Ο πολύ ψιλοαλεσμένος καφές κάνει πικρό espresso και κινδυνεύει να βουλώσει το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος και του φίλτρου. Ο πολύ χοντροαλεσμένος καφές αφαιρεί άρωμα από τον espresso.

Εκτός από τον καφέ που χρησιμοποιείτε, οι άλλοι τρεις παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του espresso σας είναι το νερό, η θερμοκρασία και η πίεση. Η συσκευή σας espresso Krups διασφαλίζει την ακρίβεια των τριών παραπάνω παραγόντων χάρη σε μια τεχνολογία σχεδιασμένη ειδικά γι' αυτό το σκοπό. Φροντίζετε το νερό να έχει βγει εκείνη τη στιγμή από τη βρύση (για να μη γίνει στάσιμο ερχόμενο σε επαφή με τον

αέρα), να μη μυρίζει χλώριο και να είναι σχετικά κρύο.

Σας συνιστούμε να το φιλτράρετε με κασέτα KRUPS Claris - Aqua Filter System (κωδικός F088) η οποία διατίθεται στο εμπόριο.

Κυκλοφορούν διάφορες λανθασμένες αντιλήψεις για τον espresso. Σύμφωνα με την πρώτη ο espresso είναι δήθεν πικρός και μυρίζει καμένο καφέ. Πράγματι, ο ιδανικός espresso είναι αρωματισμένος, πικρόγλυκος (και όχι πικρός), κάνει αισθητή την παρουσία του στο στόμα και έχει έντονη γεύση.

Η δεύτερη λάθος αντίληψη είναι ότι: όταν πίνετε espresso δεν κλείνετε μάτι όλη τη νύχτα. Όμως, παρά την εντονότερη γεύση του, ο espresso στην πραγματικότητα περιέχει λιγότερη καφεΐνη από ό,τι ο κανονικός καφές, περίπου 60 έως 80 mg ανά φλιτζάνι σε σχέση με 80 έως 100 mg ανά φλιτζάνι. Το πλεονέκτημα αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι ο espresso βράζει λιγότερη ώρα από ό,τι ο κανονικός καφές. Τέλος, ορισμένοι νομίζουν ότι ο espresso θέλει πολλή ώρα να γίνει και η παρασκευή του είναι πολύπλοκη. Στην πραγματικότητα, ο espresso, όπως λέει και το όνομά του έχει σχεδιαστεί να σερβίρεται γρήγορα χωρίς ιδιαίτερη προετοιμασία. Όπως θα δείτε, η συσκευή σας espresso Krups έχει σχεδιαστεί ειδικά να χρησιμοποιείται εύκολα και να διατηρείται σε άριστη κατάσταση για πολλά χρόνια.

Έναρξη

Για να επωφεληθείτε στο έπακρο από τα πλεονεκτήματα της καινούργιας συσκευής σας espresso Krups, διαβάστε προσεκτικά και εξ ολοκλήρου τις παρακάτω οδηγίες πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σας espresso σε επίπεδη επιφάνεια και ανθεκτική στη θερμότητα, μακριά από ηλεκτρικές εστίες κουζίνας ή κοντά σε ακάλυπτες φλόγες αερίου.
- Συνδέστε τη συσκευή σας με πρίζα που να διαθέτει γείωση. Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της συσκευής σας που αναγράφεται κάτω από τη συσκευή αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος και η σχάρα συλλογής υγρών βρίσκονται στη θέση τους πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας.

Espresso

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας, καθαρίστε πλήρως το σύστημα:

- Ανοίξετε το καπάκι και αφαιρέστε το δοχείο νερού με τη λαβή (1). Γεμίστε το δοχείο με φρέσκο και κρύο νερό (2).
- Επανατοποθετείστε το δοχείο νερού στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στη θέση του (3) και ξανακλείστε το καπάκι.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας το κουμπί (N) (4). Η αντλία λειτουργεί τότε για 2 δευτερόλεπτα για να εφοδιάσει με νερό το σύστημα και διασφαλίζοντας ζεστό καφέ από το πρώτο κιάλας φλιτζάνι.
- Μόλις η συσκευή φθάσει την κατάλληλη θερμοκρασία, η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.
- Η συσκευή σας espresso διαθέτει τρία φίλτρα σχεδιασμένα για 1 φλιτζάνι ή για 2 φλιτζάνια espresso με αλεσμένο καφέ, ή για τις δόσεις E.S.E. (Easy Serving Espresso). Το πρώτο παραδίδεται μέσα στη θήκη φίλτρου (I), ενώ τα άλλα 2 βρίσκονται μέσα στη συσκευασία μεταφοράς της συσκευής.
- Διαλέξτε το φίλτρο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τοποθετήστε το στη θήκη φίλτρου (5). Φυλάξτε τα 2 άλλα μέσα στο καπάκι της συσκευής espresso (A).

- Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου κάτω από την κεφαλή φιλτραρίσματος της συσκευής. Για να βεβαιωθείτε ότι η θήκη φίλτρου έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της, γυρίστε τη λαβή έτσι ώστε να στραφεί κατά 45 μοίρες αριστερά (6), τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου απευθείας κάτω από την κεφαλή φιλτραρίσματος, σηκώστε και κατόπιν γυρίστε τη λαβή όσο το δυνατόν περισσότερο προς τα δεξιά (7).
- Τοποθετήστε ένα όσο το δυνατόν πιο φαρδύ δοχείο κάτω από τη θήκη φίλτρου (8).
- Γυρίζοντας το κουμπί επιλογής λειτουργιών προς τα δεξιά (Ο) στη λειτουργία espresso το νερό τρέχει μέσα από τους σωλήνες της συσκευής (9).
- Αφήστε να τρέξουν περίπου 250 ml και κατόπιν ξαναβάλτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στην κεντρική θέση (10).

Για να βάλετε σε λειτουργία το τμήμα καφετιέρα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ.

Χρήση των διαφόρων λειτουργιών της καφετιέρας σας Espresso

1. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ESPRESSO

Προκειμένου να έχει ο καφές άριστο άρωμα και να σας ικανοποιήσει απόλυτα, η συσκευή αυτή κάνει ένα προκαταρκτικό βράσιμο πριν από κάθε καφέ. αντλία λειτουργεί για 3 δευτερόλεπτα, διακόπτεται για 3 δευτερόλεπτα και κατόπιν συνεχίζει τον κύκλο μέχρι να φτιάξει τον καφέ.

• ΜΕ ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΚΑΦΕ

Για άριστα αποτελέσματα σάς συνιστούμε να **προθερμαίνετε τα εξαρτήματα** (θήκη φίλτρου, φίλτρο και φλιτζάνια) **χωρίς καφέ**. Ακολουθείτε την εξής διαδικασία:

- Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο και κρύο νερό (1) (2) (3) και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή (4).

- Βάλτε στη θέση της τη θήκη φίλτρου και ένα άδειο φίλτρο (6) (7) και τοποθετήστε από κάτω τα ειδικά φλιτζάνια για espresso.
- Μόλις η συσκευή φθάσει την κατάλληλη θερμοκρασία, η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.
- Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στη λειτουργία espresso (9). Λαμβάνετε υπόψη σας το προκαταρκτικό βράσιμο.
- Τα φλιτζάνια γεμίζουν με ζεστό νερό. Αφού γεμίσουν, ξαναβάλτε το κουμπί (Ο) στην κεντρική θέση και αδειάστε τα φλιτζάνια.

Αφού φτιάξετε τον πρώτο σας espresso και αφού ζεσταθεί η συσκευή, μπορείτε να ζεστάνετε τα φλιτζάνια σας πάνω στη πλάκα προθέρμανσης φλιτζανιών (C).

• ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ espresso:

- Γεμίστε το δοχείο νερού (1) (2) (3) και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή (4).
- Τοποθετήστε το φίλτρο ενός ή δύο φλιτζανιών στη θήκη φίλτρου (5).
- Βάλτε αλεσμένο καφέ στο φίλτρο (1 ή 2 κουτάλια δοσομέτρησης) και πατήστε τον γερά. Ο καφές πρέπει να είναι στο ίδιο επίπεδο με την άκρη του φίλτρου (11) (12).
- Αφαιρέστε τον περίσσιο καφέ από την άκρη του φίλτρου (13).
- Ξανατοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στη συσκευή. Γυρίστε τη θήκη φίλτρου έτσι ώστε να ασφαλίσει γερά στη θέση της (6) (7).
- Τοποθετήστε ένα ή δύο φλιτζάνια espresso κάτω από τις εξόδους καφέ της θήκης φίλτρου.
- Μόλις η συσκευή φθάσει την κατάλληλη θερμοκρασία, η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.
- Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στη λειτουργία espresso (9). Λαμβάνετε υπόψη σας το προκαταρκτικό βράσιμο.
- Μόλις γίνει η προγραμματισμένη ποσότητα espresso, γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στην κεντρική θέση (10).

- Βγάλτε τη θήκη φίλτρου και πετάξτε το χρησιμοποιημένο καφέ (14).

Μπορείτε να γεμίσετε και πάλι το φίλτρο για να φτιάξετε και άλλους espressos.

Προσοχή: όταν το δοχείο νερού είναι άδειο και η αντλία λειτουργεί, ακούτε ένα παράξενο θόρυβο πιο δυνατό από το φυσιολογικό θόρυβο λειτουργίας.

Αν αυτό συμβεί, πατήστε το πλήκτρο ON/OFF (4). Ελέγξτε το δοχείο νερού και συμπληρώστε με νερό αν χρειαστεί.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί με άδειο το δοχείο νερού διότι κινδυνεύετε να κάνετε ζημιά στην αντλία.

. ΜΕ ΤΗΝ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΦΙΛΤΡΟΥ «ESE»

Σας υπενθυμίζουμε ότι το σύστημα “ESE” έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή espresso « ristretto » (δυνατού καφέ) ιταλικού τύπου. Η ποσότητα καφέ αντιστοιχεί σε 35 ml και η διάρκεια τρεξίματος του νερού σε 20 δευτερόλεπτα.

Το “ESE” το οποίο σημαίνει “Easy Serving Espresso” (απλοποιημένη παρασκευή του καφέ espresso) είναι μια δόση επιλεγμένου, αλεσμένου και συμπυκνωμένου καφέ ανάμεσα σε δύο χαρτιά φίλτρου τα οποία τον κάνουν έτοιμο για χρήση. Το σύστημα αυτό απλοποιεί την παρασκευή του καφέ espresso καθιστώντας περιττές τις διαδικασίες δοσομέτρησης, πατήματος και διευκολύνοντας τον καθαρισμό της συσκευής.

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις δόσεις E.S.E. για να φτιάξετε πάνω από ένα espresso ή για να φτιάξετε μεγάλο espresso.

Σας συνιστούμε να προσέχετε όταν πιάνετε και αποθηκεύετε τις δόσεις “ESE” για να μην τις παραμορφώνετε.

Για άριστα αποτελέσματα σάς συνιστούμε να προθερμαίνετε τα εξαρτήματα (θήκη φίλτρου, φίλτρο και φλιτζάνια) χωρίς καφέ. Για το σκοπό αυτό, διαβάστε την παραπάνω παράγραφο «Παρασκευή espresso» .

. Παρασκευή espresso:

- Γεμίστε το δοχείο νερού (1) (2) (3) και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή (4).

Τοποθετήστε τη δόση E.S.E. (18).

Αφαιρέστε το περίσσιο χαρτί κατά μήκος της διακεκομμένης γραμμής. Τοποθετήστε τη δόση E.S.E. στη θήκη φίλτρου. ΜΕ ΤΗΝ ΚΟΚΚΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΡΟΣ ΤΑ ΚΑΤΩ

(διπλώστε τις γωνίες του χαρτιού).

- **Τοποθετήστε το χαρτί τελείως στο εσωτερικό του φίλτρου διαφορετικά μπορεί να υπάρξουν διαρροές.**

Για πιο πλούσιο και πυκνό καϊμάκι, πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τη δόση E.S.E. Για να αποφύγετε τις διαρροές από τη θήκη φίλτρου και να διασφαλίσετε καλύτερο κύκλο βρασίματος πρέπει να ασφαλίσετε ερμητικά και κατάλληλα τη λαβή.

Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην κεφαλή φιλτραρίσματος και γυρίστε γερά τη λαβή όσο το δυνατόν περισσότερο προς τα δεξιά (6) (7) (8).

- Μόλις η συσκευή φθάσει την κατάλληλη θερμοκρασία, η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.

- Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (O) στη λειτουργία espresso (9). Λαμβάνετε υπόψη σας το προκαταρκτικό βράσιμο.

- Μόλις γίνει η προγραμματισμένη ποσότητα espresso (35 ml), γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (O) στην κεντρική θέση (10).

- Βγάλτε τη θήκη φίλτρου από την κεφαλή φιλτραρίσματος και πετάξτε τη χρησιμοποιημένη δόση καφέ .

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΑΤΜΟ

Ο υπόκωφος θόρυβος που ακούγεται κατά τη διάρκεια της δημιουργίας του ατμού προέρχεται από τον διακεκομμένο ρυθμό της αντλίας και δεν έχει καμία επίπτωση στη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Αν θέλετε να φτιάξετε καφέ espresso αμέσως μετά τον ατμό, η συσκευή πρέπει πρώτα να κρυώσει προκειμένου να φθάσει τη σωστή θερμοκρασία για την Παρασκευή του espresso.

- Όταν γυρίσετε τον επιλογέα στη θέση **O**, η συσκευή **αρχίζει να κρυώνει αυτόματα ξεκινώντας 3 κύκλους άντλησης**. Το κρύο νερό που αντλείται ψύχει το σύστημα θέρμανσης. Κατά τους κύκλους άντλησης, ο περίσσιος ατμός που υπάρχει μέσα στο σύστημα θέρμανσης απελευθερώνεται με το ζεστό νερό και διαχέεται στο δίσκο συλλογής σταγόνων.

Η απελευθέρωση ατμού και ο θόρυβος

που τη συνοδεύει είναι απαραίτητα για την ψύξη της συσκευής.

Προσοχή: κατά τη λειτουργία και μετά τη λειτουργία της συσκευής, τα μεταλλικά μέρη του ακροφύσιου (Ε) και του εξαρτήματος cappuccino (F) μπορεί να ζεσταθούν σε σημείο που να καίνε.

. Χρήση του εξαρτήματος cappuccino (F)
Το εξάρτημα cappuccino χρησιμεύει για την παρασκευή πλούσιας κρέμας απαραίτητη για τον καφέ καπουτσίνο, τον καφέ με γάλα ή τη ζεστή σοκολάτα. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε ημίπαχο, φρέσκο και κρύο γάλα (από το ψυγείο).

- Γεμίστε το δοχείο με φρέσκο και κρύο νερό (1) (2) (3) και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή (4).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα cappuccino (F) στο ακροφύσιο ατμού.
- Μετατοπίστε το εξάρτημα cappuccino προς τα έξω σε σχέση με τη συσκευή.
- Ρίξτε περίπου 100 ml κρύο γάλα σε ένα μικρό στενό δοχείο χωρητικότητας περίπου 0,5 λίτρου το οποίο να μπορεί να χωράει κάτω από το εξάρτημα cappuccino. Το γάλα και το δοχείο του πρέπει να έχουν κρυώσει καλά (επομένως συνιστάται να μην πλένετε το δοχείο με ζεστό νερό πριν κάνετε τον την κρέμα για τον καφέ).
- Μόλις η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή espresso, γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στη λειτουργία προθέρμανσης  (15).

• Η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει. Μόλις σβήσει η φωτεινή ένδειξη, η συσκευή είναι έτοιμη.

Πλησιάστε το δοχείο κάτω από το εξάρτημα έτσι ώστε το άκρο του να βυθίζεται μέσα στο γάλα χωρίς να αγγίζει στον πάτο (17).

- Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στη λειτουργία ατμού  (16).
- Όταν γίνει η ποσότητα αφρού γάλακτος που θέλετε, επαναφέρετε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στην κεντρική θέση (10).

Για να μην ξεραθεί το γάλα στο στόμιο του εξαρτήματος cappuccino, ακολουθήστε τη

εξής διαδικασία:

- Τοποθετήστε ένα δοχείο γεμάτο νερό κάτω από το εξάρτημα cappuccino (F). Κάνετε την ίδια διαδικασία όπως για την κρέμα με τη διαφορά ότι αντί για γάλα βάζετε νερό και βάζετε να λειτουργήσει για περίπου 1 λεπτό. cappuccino (F).

- Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (Ο) στην κεντρική θέση (10).
- Καθαρίστε το εξάρτημα cappuccino με ένα βρεγμένο πανί.
- Για καθαρισμό σε βάθος του εξαρτήματος cappuccino, ανατρέξτε στην παράγραφο «Συντήρηση».

Συνταγές

Απολαύστε τον espresso σας όποτε το θελήσετε: όταν θέλετε να χαλαρώσετε ή στο τέλος ενός καλού γεύματος. Ακολουθούν μερικές συνταγές που μπορείτε να εφαρμόσετε με την καφετιέρα σας espresso.

. Γνήσιος espresso

- Γεμίζετε το κουτάλι δοσομέτρησης με καλοκαβουρντισμένο και καλής ποιότητας καφέ ειδικό για espresso και τον βάζετε να τρέξει απευθείας μέσα στο ήδη ζεσταμένο φλιτζάνι.

Όταν χρησιμοποιείτε καλοαλεσμένο καφέ καλής ποιότητας σχηματίζεται μια μεγάλη κορόνα καϊμάκι μέσα στο φλιτζάνι.

- Προσθέτετε ζάχαρη αν θέλετε και αρχίστε να το απολαμβάνετε. Ο γνήσιος espressopίνεται χωρίς γάλα.

. Καπουτσίνο

Για ένα καθώς πρέπει καπουτσίνο οι ιδανικές ποσότητες είναι οι εξής: 1/3 καφέ, 1/3 ζεστό γάλα, 1/3 αφρός γάλακτος. Επομένως, η ποσότητα ζεστού γάλακτος + κρέμας που σχηματίζεται πρέπει να είναι περίπου διπλάσια από τον καφέ.

- Χρησιμοποιείτε μεγάλα φλιτζάνια τα οποία έχετε προηγουμένως προθερμάνει.
- Γεμίζετε τα με καφέ σε ποσότητα που να αντιστοιχεί σε ένα φλιτζάνι καφέ espresso και συμπληρώνετε με γάλα το οποίο έχετε ήδη κάνει κρέμα με το εξάρτημα cappuccino.

- Στο τέλος, ρίχνετε μέσα σοκολάτα σε σκόνη.

• **Καφές με κρέμα**

- Παρασκευάζετε ένα συνηθισμένο καφέ espresso μέσα σε ένα μεγάλο φλιτζάνι.
- Προσθέτετε μια στάλα κρέμα για να κάνετε καφέ με κρέμα.

Μπορείτε επίσης να βάλετε ζεστό γάλα αντί για κρέμα.

• **Καφές corretto***

- Παρασκευάζετε ένα συνηθισμένο καφέ espresso.
- Στη συνέχεια τροποποιείτε ελαφρά τη γεύση προσθέτοντας 1/4 ή 1/2 ποτηράκι κονιάκ.

Στην περίπτωση αυτή το ούζο, το τσίπουρο, η Sambuca, το κίρς και το Cointreau μπορούν να χρησιμοποιηθούν κάλλιστα αντί του κονιάκ.

Σίγουρα υπάρχουν ακόμα κι άλλοι πολλοί τρόποι να “εξευγενίσετε” τον καφέ espresso. Η φαντασία δεν έχει όρια.

• **Λικέρ με καφέ***

- Μέσα σε ένα άδειο μπουκάλι των 0,75 λίτρων, αναμιγνύετε 3 φλιτζάνια espresso, 250 γραμ. σκούρα ζάχαρη, 1/2 λίτρο κονιάκ ή κίρς.
- Αφήνετε το μίγμα να μαρινάρει για τουλάχιστον 2 εβδομάδες.

Με τον τρόπο αυτό πετυχαίνετε ένα απολαυστικότατο λικέρ που αρέσει πολύ στους φανατικούς του καφέ.

• **Παγωμένος ιταλικός καφές**

4 μπάλες παγωτό βανίλια, 2 φλιτζάνια κρύο espresso με ζάχαρη, 1/8 α λίτρου γάλα, φρέσκο ανθόγαλα, τριμμένη σοκολάτα.

- Αναμιγνύετε τον κρύο espresso με το γάλα.
- Κατανέμετε το παγωτό μέσα στα ποτήρια, ρίχνετε από πάνω τον καφέ και διακοσμείτε με το φρέσκο ανθόγαλα και την τριμμένη σοκολάτα.

• **Καφές α λα φριζόν***

- Προσθέτετε ένα ποτηράκι ρούμι σε ένα φλιτζάνι espresso με ζάχαρη.
- Διακοσμείτε με ένα μεγάλο στρώμα φρέσκο ανθόγαλα και σερβίρετε.

• **Expresso φλαμπέ***

2 φλιτζάνια espresso, 2 ποτηράκια κονιάκ, 2 κουταλιές καφέ σκούρα ζάχαρη, φρέσκο ανθόγαλα.

- Ρίχνετε το κονιάκ μέσα σε ποτήρια που αντέχουν στη θερμότητα, ζεσταίνετε και βάζετε φωτιά.
- Προσθέτετε τη ζάχαρη, αναμιγνύετε, ρίχνετε τον καφέ και διακοσμείτε με φρέσκο ανθόγαλα.

Αν θέλετε μπορείτε επίσης να διαλύσετε τον espresso μέσα σε λίγο καυτό νερό.

• **Expresso παρφέ***

2 φλιτζάνια espresso, 6 κρόκοι αυγών, 200 γραμ. ζάχαρη, 1/8 λίτρου φρέσκο ανθόγαλα με ζάχαρη, 1 ποτηράκι λικέρ πορτοκάλι.

- Χτυπάτε τους κρόκους αυγών με τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί ένα πυκνό και αφρώδες μίγμα.
- Προσθέτετε τον κρύο espresso και το λικέρ πορτοκάλι.
- Στη συνέχεια αναμιγνύετε το χτυπημένο φρέσκο ανθόγαλα
- Ρίχνετε το μείγμα μέσα σε ποτήρια τύπου σαμπάνιας ή κοινά ποτήρια.
- Βάζετε τα ποτήρια στην κατάψυξη.

• **Πουτίγκα α λα μόκα**

2 φλιτζάνια espresso, 1/2 λίτρο γάλα, 1 φακελάκι σκόνη για πουτίγκα με γεύση βανίλια, 3 κρόκοι αυγών, 1/8 λίτρου φρέσκο ανθόγαλα με ζάχαρη, 150 γραμ. ζάχαρη.

- Φτιάχνετε μία πουτίγκα με γεύση βανίλια με το γάλα, τη σκόνη για πουτίγκα και τη ζάχαρη.
- Προσθέτετε τους κρόκους αυγών στην πουτίγκα όσο αυτή είναι ακόμα ζεστή.
- Κρυνώνετε και προσθέτετε τον espresso και το χτυπημένο φρέσκο ανθόγαλα.

(*: η κατάχρηση οινοπνεύματος βλάπτει την υγεία.)

Καθαρισμός της συσκευής

- Μην πλένετε ποτέ τα εξαρτήματα της συσκευής σας espresso στο πλυντήριο πιάτων.

Πρέπει να αδειάζετε το δοχείο νερού μετά τη χρήση για να αποφεύγετε τα στίγματα αλάτων.

• Ο δίσκος συλλογής υγρών

Όταν φτιάχνετε πολλούς καφέδες espresso τον ένα μετά τον άλλο, πρέπει να τον αδειάζετε τότε - τότε (περίπου κάθε 7 με 8 καφέδες) (19). Είναι φυσιολογικό να υπάρχει νερό, **αυτό δεν σημαίνει διαρροή αλλά εξερισμό του συστήματος thermo-block της συσκευής σας**. Αν χρειαστεί, καθαρίστε το δίσκο και τη σχάρα συλλογής υγρών με νερό και λίγο ελαφρύ υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα. Επανατοποθετήστε τα σωστά στη θέση τους (20).

• Η κεφαλή φιλτραρίσματος, η θήκη φίλτρου και το φίλτρο

Τα εξαρτήματα αυτά πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την κεφαλή φιλτραρίσματος και πλύνετε τα άλλα εξαρτήματα με νερό και λίγο μη λειαντικό υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα.

Σε περίπτωση που η κεφαλή φιλτραρίσματος είναι πολύ βρώμικη, ξεβιδώστε το πλέγμα της με ένα κέρμα, καθαρίστε το και ξανασυναρμολογήστε το σφίγγοντας γερά (21).

Όταν δε χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σας espresso μην αφήνετε τη θήκη φίλτρου στη συσκευή για να μην φθαρεί το λάστιχο.

• **Η πλάκα προθέρμανσης** : αφαιρέστε την για να τον καθαρίσετε με νερό και λίγο μη λειαντικό υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε την και στεγνώστε την.

• Το εξάρτημα cappuccino

Για να καθαρίσετε σε βάθος το εξάρτημα cappuccino πρέπει να το βγάλετε από τη συσκευή.

Πλύνετε το με νερό, λίγο μη λειαντικό υγρό για τα πιάτα και μια μικρή βούρτσα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε το πριν το ξαναβάλετε στη θέση του.

Πριν το τοποθετήσετε ξανά στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι οι οπές εισόδου αέρα (από κάθε πλευρά του μικρού μεταλλικού σωλήνα) δεν έχουν βουλώσει με υπολείμματα γάλακτος. Ξεβουλώστε τις με μια βελόνα αν χρειαστεί (22).

Αφαλάτωση

- Αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από την καφετιέρα σας espresso με κιτρικό ή τρυγικό οξύ.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή σας espresso επειδή το οξύ που περιέχει η σκόνη αφαίρεσης αλάτων μπορεί να κάνει ζημιά στην επιφάνεια του πάγκου ή σε οιαδήποτε άλλη επιφάνεια με την οποία τυχόν έλθει σε επαφή.
- **Η εγγύηση δεν καλύπτει συσκευές espresso οι οποίες δεν λειτουργούν κανονικά ή καθόλου λόγω μη τήρησης της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων.**

Ωστόσο, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το **αξεσουάρ αφαίρεσης αλάτων Krups τύπου F054** το οποίο διατίθεται στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις Krups. Το αξεσουάρ αυτό, εκτός από τις δύο δόσεις αφαίρεσης αλάτων περιλαμβάνει μία ταινία δοκιμής του βαθμού σκληρότητας του νερού για την εκτίμηση της συχνότητας αφαίρεσης των αλάτων από τη συσκευή σας όταν χρησιμοποιείται κανονικά. Η αφαίρεση αλάτων εξαρτάται από το βαθμό σκληρότητας του νερού αλλά και από τον κύκλο χρήσης. Επομένως, η συχνότητα αφαίρεσης των αλάτων που αναγράφεται πάνω στο αξεσουάρ F054 είναι ενδεικτική.

- Στη συνέχεια ακολουθήστε την εξής μέθοδο:

- Αφαιρέστε το φίλτρο Claris-Aqua Filter System αν το έχετε τοποθετήσει.
- Ξεβιδώστε το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος και καθαρίστε το (21).
- Διαλύστε ένα φακελάκι αξεσουάρ αφαίρεσης αλάτων KRUPS τύπου F054, μέσα σε μισό λίτρο χλιαρού νερού και ρίξτε όλο το διάλυμα μέσα στο ρεζερβουάρ νερού.
- Βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας το κουμπί (N) (4). Μόλις η συσκευή φθάσει την κατάλληλη

θερμοκρασία, η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κεφαλή φιλτραρίσματος. Βάλτε να περάσει απευθείας περίπου το 1/3 του υγρού βάζοντας τον επιλογέα στη θέση **☞ (9)**.
- Σταματήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί **(N) (4)** και αφήνοντας τον επιλογέα στη θέση **☞ (9)** και περιμένετε 10 με 15 λεπτά προκειμένου να ενεργήσει το προϊόν αφαίρεσης αλάτων.
- Στη συνέχεια, ξαναβάλτε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας το κουμπί **(N) (4)** και αφήστε να τρέξει το υπόλοιπο υγρό.
- Τέλος, ξεπλύνετε με δύο ρεζερβουάρ καθαρού νερού, καθαρίστε την κεφαλή φιλτραρίσματος και ξανατοποθετήστε το πλέγμα στην κεφαλή της συσκευής (Ανατρέξτε στο τμήμα «Καθαρισμός της συσκευής»).

Προβλήματα, πιθανές αιτίες και διορθωτικές ενέργειες

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές ενέργειες
Ο espresso δεν είναι αρκετά ζεστός.	Τα φλιτζάνια, η θήκη φίλτρου και το φίλτρο είναι κρύα.	Προξεσταίνετε τα αζεσουάρ (φλιτζάνια, θήκη φίλτρου, φίλτρο) Βλέπε παράγραφο «Παρασκευή καφέ espresso».
Διαρροή καφέ γύρω από τη θήκη φίλτρου.	Η θήκη φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει σφικτεί αρκετά.	Βλέπε παράγραφο «Παρασκευή καφέ espresso».
	Μένει καφές στην άκρη του λάστιχου φίλτρου Το λαστιχάκι της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι βρώμικο.	Καθαρίζετε γύρω-γύρω το φίλτρο και το λαστιχάκι. Καθαρίζετε το λαστιχάκι με ένα υγρό πανί.
	Το λαστιχάκι της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Krups.
Η αντλία κάνει πολύ έντονο θόρυβο.	Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ρεζερβουάρ.	Γεμίστε το ρεζερβουάρ.

	Το ρεζερβουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πατάτε γερά πάνω στο ρεζερβουάρ.
	Ο καφές πολύ μαγιάτικος ή πολύ ξηρός και η αντλία δεν μπορεί να δημιουργήσει πίεση.	Χρησιμοποιείτε φρέσκο καφέ.
Το νερό δεν περνά καθόλου.	Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ρεζερβουάρ.	Γεμίστε το ρεζερβουάρ.
	Το ρεζερβουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πατάτε γερά πάνω στο ρεζερβουάρ.
	Έχει βουλώσει το φίλτρο, ο καφές είναι πολύ ψιλός ή πολύ πατημένος.	Καθαρίστε το φίλτρο και το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος. Βλέπε παράγραφο «Συντήρηση» και δοκιμάστε με πιο χοντροαλεσμένο καφέ.
	Το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι βρώμικο.	Βάλτε το πλέγμα να μουλιάσει μέσα σε διάλυμα προϊόντος αφαίρεσης αλάτων. Βλέπε παράγραφο «Συντήρηση».
	Η συσκευή έχει πολλά άλατα.	Βλέπε παράγραφο «Αφαίρεση αλάτων».
Το νερό περνά πολύ γρήγορα.	Ο καφές είναι πολύ χοντροαλεσμένος. Ανεπαρκής ποσότητα καφέ.	Δοκιμάστε με πιο ψιλοαλεσμένο καφέ. Χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο κουτάλι για τη δοσομέτρηση τον καφέ.
	Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά.	Πατάτε περισσότερο τον καφέ.
Ο espresso δεν έχει κρέμα (καϊμάκι πάνω στον καφέ).	Ο καφές είναι πολύ χοντροαλεσμένος. Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά. Μπαγιάτικος ή πολύ ξηρός καφές.	Δοκιμάστε με πιο ψιλοαλεσμένο καφέ. Πατάτε περισσότερο τον καφέ. Χρησιμοποιείτε φρέσκο καφέ.
Το γάλα δεν κάνει αρκετό αφρό.	Το αζεσουάρ cappuccino είναι βουλωμένο.	Βλέπε παράγραφο «Συντήρηση».
	Πολύ μπαγιάτικο γάλα. Χλιαρό γάλα.	Χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα. Βάζετε το γάλα στο ψυγείο.

Πολύ νερό στον καφέ της θήκης φίλτρου.	Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά. Ανεπαρκής ποσότητα καφέ.	Πατάτε περισσότερο τον καφέ. Βάζετε περισσότερο καφέ.
--	---	---

Καφές φίλτρου

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βάλτε σε λειτουργία μία φορά η καφετιέρα σας με 1 λίτρο νερό και χωρίς καφέ.

Παρασκευή του καφέ

Η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείτε παίζει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της γεύσης του καφέ σας. Φροντίζετε το νερό να έχει βγει εκείνη τη στιγμή από τη βρύση (για να μη γίνει στάσιμο ερχόμενο σε επαφή με τον αέρα), να μη μυρίζει χλώριο και να είναι σχετικά κρύο.

Σας συνιστούμε να το φιλτράρετε με κασέτα Krups Duo Filter κωδικός XS 1000 η οποία διατίθεται στο εμπόριο.

- Ακολουθήστε τις εικόνες 23 έως 28.
- Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε κρύο νερό και χάρτινο φίλτρο n°4.
- Η συσκευή διαθέτει σύστημα stop ροής (anti-drip) το οποίο σας επιτρέπει να σερβίρετε καφέ πριν τρέξει όλος ο καφές. Επανατοποθετήστε γρήγορα την κανάτα στη θέση της για να μην ξεχειλίζει.
- Τηρείτε τη μέγιστη ποσότητα νερού προσέχοντας τη στάθμη του νερού στο δοχείο (e).
- Περιμένετε μερικά λεπτά πριν να φτιάξετε δεύτερο καφέ.
- Η κανάτα (g) και το καπάκι της (f) είναι συμβατά για ζέσταμα σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην αφήνετε ποτέ την κανάτα άδεια στο φούρνο μικροκυμάτων.

Καθαρισμός

- Για να αφαιρέσετε το χρησιμοποιημένο καφέ, βγάλτε τη θήκη φίλτρου από την καφετιέρα (30).
- Βγάλτε την συσκευή από την πρίζα.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή όσο αυτή είναι ακόμα ζεστή.
- Καθαρίζετε την καφετιέρα σας με ένα πανί ή ένα υγρό σφουγγάρι.
- Μην βουτάτε ποτέ την συσκευή μέσα στο νερό ούτε να την πλένετε στην βρύση.
- Η γυάλινη κανάτα το καπάκι και η θήκη φίλτρου πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.

Αφαίρεση των αλάτων

Αριθμός κύκλων μεταξύ δύο διαδικασιών αφαίρεσης αλάτων		
	Χωρίς Duo Filter	Με Duo Filter
Μαλακό νερό	60	120
Σκληρό νερό	40	80

Για το σκοπό αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε:

- ή ένα φακελάκι προϊόντος αφαίρεσης αλάτων διαλυμένο σε 250 ml νερό,
- ή 250 ml ξίδι λευκού οινοπνεύματος.
- Ρίξτε το μίγμα μέσα στο δοχείο (b) και βάλτε σε λειτουργία την καφετιέρα σας (χωρίς καφέ).
- Αφήστε να τρέξει μέσα στην κανάτα (g) ένα φιλτζάνι υγρό και μετά σταματήστε την καφετιέρα.
- Αφήστε το προϊόν να ενεργήσει για μια ώρα.
- Ξαναβάλετε σε λειτουργία την καφετιέρα για να τρέξει και το υπόλοιπο υγρό.
- Ξεπλύνετε την καφετιέρα βάζοντάς την να λειτουργήσει 2 ή 3 φορές με 1 λίτρο καθαρό νερό.
- **Η εγγύηση δεν καλύπτει καφετιέρες οι οποίες δεν λειτουργούν κανονικά ή καθόλου λόγω μη τήρησης της διαδικασίας αφαλάτωσης.**

Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος λειτουργίας

- Βεβαιωθείτε ότι:

- υπάρχει σύνδεση με το ρεύμα.
- το πλήκτρο είναι στη θέση «I».

- Φαίνεται ότι υπάρχει διαρροή:

- Ελέγξτε μήπως το δοχείο νερού είναι γεμάτο πάνω από το μέγιστο όριο.

- Το νερό χρειάζεται πολλή ώρα να τρέξει και η καφετιέρα κάνει πολύ θόρυβο:

- Καθαρίστε την καφετιέρα σας από τα άλατα.

Αν ακολουθήσατε κατά γράμμα όλες αυτές τις οδηγίες και παρόλα αυτά η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών Krups.



**Ας συμβάλλουμε
κι εμείς στην προστασία
του περιβάλλοντος!**

①

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

