

# KRUPS

XP6180

EN

FR

ES



[WWW.KRUPS.COM](http://WWW.KRUPS.COM)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety instructions must always be observed to reduce the risks of fire, electric shock and injury, in particular the following:

1. Read the instructions for use in full before using for the first time.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or buttons.
3. To protect from fires, electric shocks and injuries, do not immerse the power cord, plugs or the machine in water or any other liquid.
4. This machine is not designed for use by children.
5. Children should be closely supervised when the electrical appliance is used in their proximity. Store away from the reach of children.
6. This appliance is not intended for use by people (including children) without prior experience or knowledge with the machine, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Any contact with hot surfaces, hot water or steam can cause burns. Take care.
9. Take care when the steam spout is used as steam can cause burns.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
11. All appliances are subject to strict quality controls. Practical tests are conducted on randomly selected appliances, which may explain small marks or coffee remains in the appliances before first use.
12. Do not use an electrical appliance whose power cord or plug is damaged, when the appliance is not functioning correctly or is damaged in any way whatsoever. Return all faulty appliances to the Krups Service Center as soon as possible so that it can be inspected, adjusted or repaired.
13. To reduce the risk of injury, do not leave the cord hanging over the table or counter, where it can be pulled on by a child or trip someone.
14. The cord must not hang over the edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
15. Never pour cold water in the tank immediately after a brew cycle. Let the appliance cool down between preparations.
16. Do not open the lid during coffee production.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning.
21. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
22. **CAUTION:** 60 minutes ON in a two-hour period.

## GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

- The use of accessory attachments not recommended by Krups may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Never place the appliance near to or on a source of heat and avoid the cord from touching hot surfaces.
- Never use the appliance outdoors.
- Ensure that the main voltage corresponds to that marked on the appliance's name plate.
- To prevent excessive load on the electricity network, do not connect other high consumption appliances on the same circuit.
- Check that the power cord is in perfect condition before each use.
- Never pull the power cord or the appliance itself to disconnect the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when connected.
- If the power cord should become damaged, this must be replaced by a professional from an Approved Service Center to avoid any danger.
- In the event of a fault or malfunction, do not try to repair the appliance yourself, leave this to a professional from an Approved Service Center.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any misuse of the appliance cancels the guarantee and could release the manufacturer from any liability.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

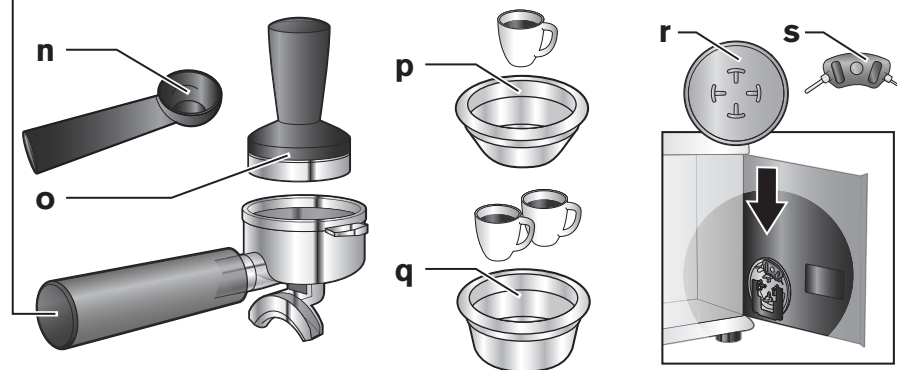
## NOTE

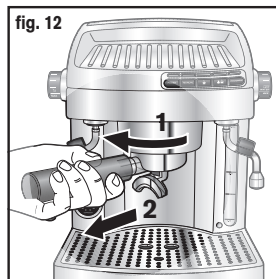
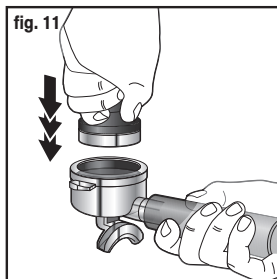
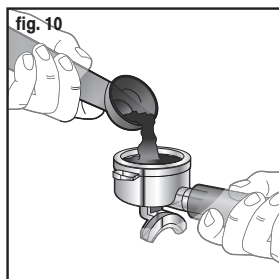
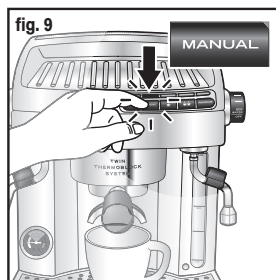
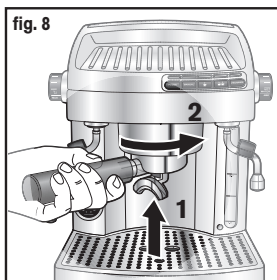
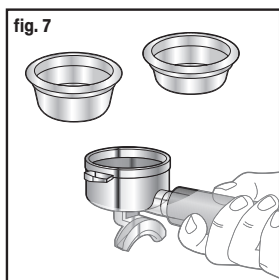
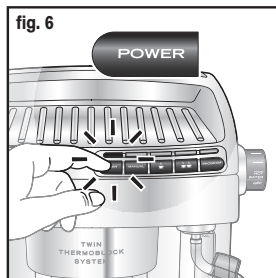
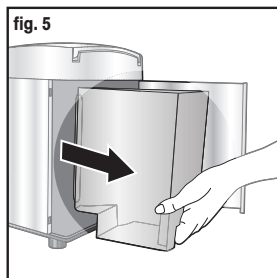
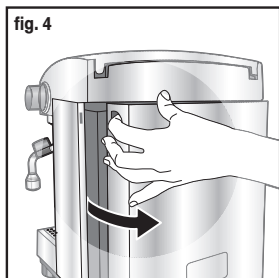
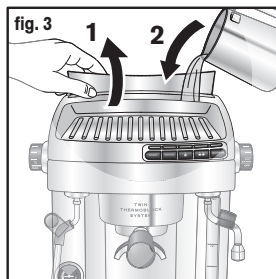
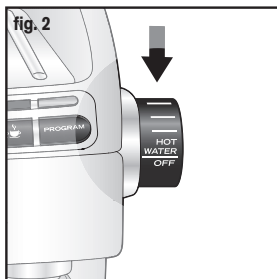
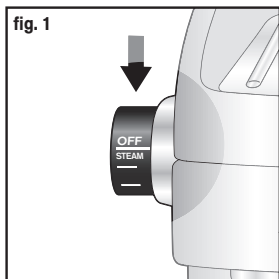
This appliance is designed for domestic use only. Any maintenance other than cleaning and normal upkeep of the appliance by the owner should be performed by Krups approved personnel only. Visit our website [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) in the USA or [www.krups.ca](http://www.krups.ca) in Canada, or contact customer services at your nearest service center. To reduce risks of fire and electric shock, do not dismantle the base of the appliance. All repairs should be performed by Krups approved personnel only.

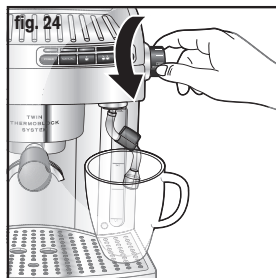
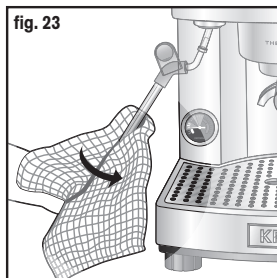
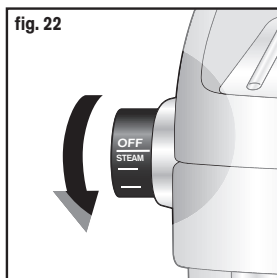
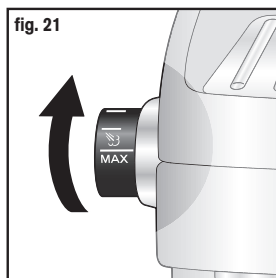
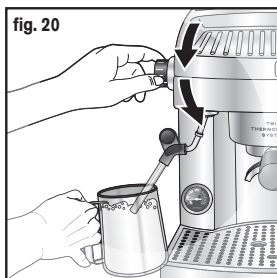
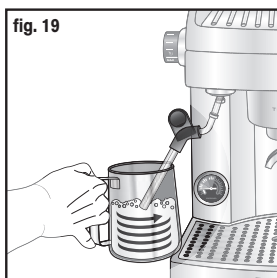
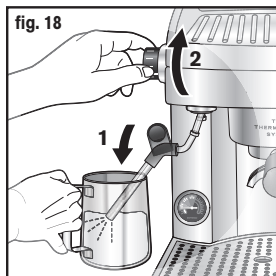
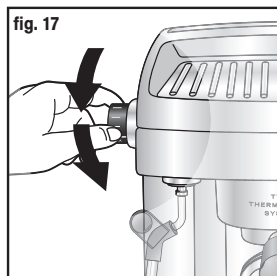
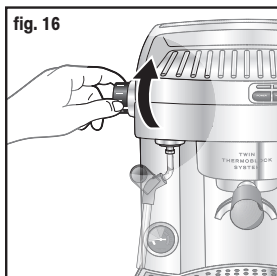
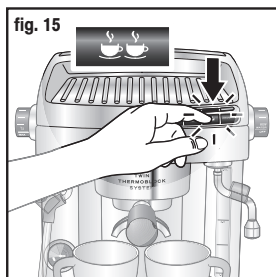
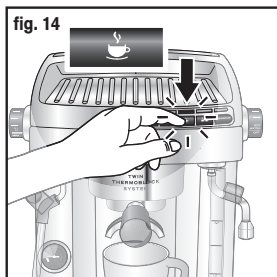
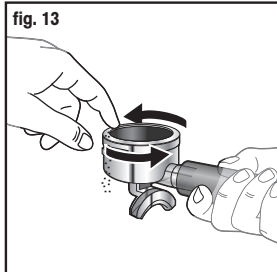
## INSTRUCTIONS FOR A SHORT POWER CORD

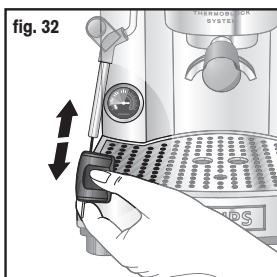
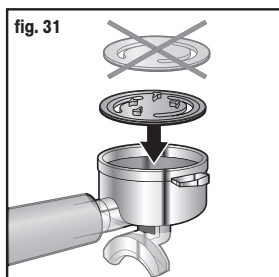
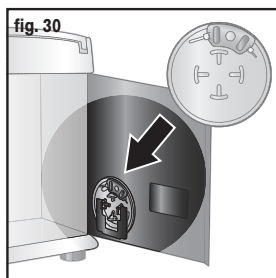
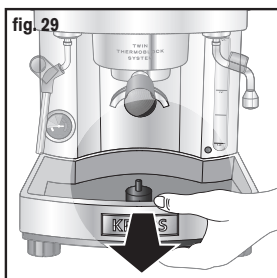
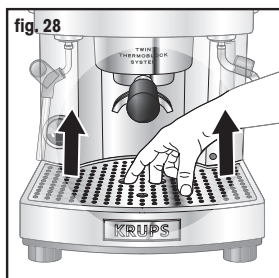
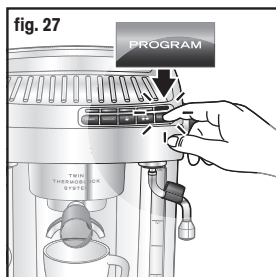
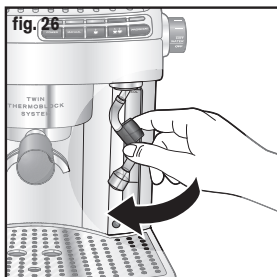
- a/ A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b/ Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c/ Extension cord is used:
  - 1/ The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2/ The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3/ The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

In order to improve its products, Krups reserves the right to modify specifications without prior notice.









## TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	p. 2
ESPRESSO TIPS .....	p. 9
TECHNICAL CHARACTERISTICS AND ACCESSORIES .....	p. 9
DESCRIPTION .....	p. 9
FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE .....	p. 10
BEFORE FIRST USE .....	p. 10
<b>OPERATING THE APPLIANCE</b>	
PREPARING AN ESPRESSO .....	p. 13
FROTHING MILK .....	p. 14
MAKING HOT WATER .....	p. 15
PROGRAMMING ESPRESSO VOLUME .....	p. 15
RESETTING THE FACTORY SETTINGS .....	p. 16
PROGRAMMING ESPRESSO THERMOBLOCK TEMPERATURE .....	p. 17
PROGRAMMING STEAM THERMOBLOCK TEMPERATURE .....	p. 17
PROGRAMMING STEAM WETNESS OR STEAM PUMP RATE .....	p. 18
FACTORY RESET .....	p. 18
CLEANING AND CARE .....	p. 19
DESCALING .....	p. 20
DISPOSING OF YOUR MACHINE .....	p. 21
MANUFACTURER'S WARRANTY .....	p. 21



## ESPRESSO TIPS

- For an intensely aromatic espresso, we recommend that you use freshly ground special espresso coffee which is ideal for preparing this type of delicate beverage, as well as cups with a capacity not exceeding 50 ml.
- Keep the ground coffee in the refrigerator to preserve its aroma longer.
- Do not fill your filter holder to the brim, but use the measuring spoon (1 cup = 1 spoon – 2 cups = 2 spoons).
- If you do not use the appliance for more than 5 days, rinse and drain the water tank.
- Always remember to turn off the appliance before removing the tank to fill or empty it.
- Make sure you always place the appliance on a flat stable surface.
- To obtain an espresso at exactly the right temperature, we recommend that you preheat your cups.



### IMPORTANT!

**Before using for the first use, after a prolonged period of inactivity or after descaling, the appliance must be cleaned as described in section: “BEFORE FIRST USE”**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS AND ACCESSORIES

- Pump: 16 bar
- Steam and Hot water function
- Espresso Gauge
- Auto-stop after 60 minutes (environmental protection).
- Removable water tank (capacity 3 liters)
- Power: 1800W
- Voltage: 120V
- Overheating safety devices
- Dimensions: L 330 mm, W 330 mm, H 375 mm

This unit comes standard with the following accessories:

- double filter basket
- single filter basket
- filter holder
- cleaning pin
- measuring spoon
- tamper

## DESCRIPTION

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>a</b> Warming plate                 | <b>k</b> Hot water nozzle            |
| <b>b</b> Variable steam control dial   | <b>l</b> 3 liters water tank         |
| <b>c</b> Group head                    | <b>m</b> Low water warning indicator |
| <b>d</b> Steam nozzle                  | <b>n</b> Measuring spoon             |
| <b>e</b> Filter holder                 | <b>o</b> Tamper                      |
| <b>f</b> Espresso gauge                | <b>p</b> Single filter basket        |
| <b>g</b> Removable drip tray and grid  | <b>q</b> Double filter basket        |
| <b>h</b> Height adjustable rubber feet | <b>r</b> Cleaning disc               |
| <b>i</b> Programmable control panel    | <b>s</b> Cleaning pin                |
| <b>j</b> Hot water control dial        |                                      |

## FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE

The machine offers a 16 bar pump, delivering the pressure required for a complete extraction.

### Espresso Gauge

The espresso gauge is an indicator of the espresso quality and should be used as a guide.

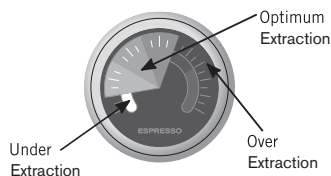
It measures the pressure of water arriving into the filter holder.

When the needle is near the target area on the gauge it indicates there is no problem and the espresso pours regularly from the distributor.

The crema should be dark golden in color.

Should the needle fail to reach the target area, this is an indication that the shot of espresso is “under-extracted”. This occurs when water passes too quickly through the tamped coffee grinds and that either the grind needs to be made finer or that the filter basket has been under-dosed. The result of an under-extracted shot is a quick pour that is light in color with crema that is thin with a creamy light brown color.

When the needle goes beyond the target area it indicates that the espresso is ‘over-extracted’. This occurs when the water passes very slowly through the tamped coffee ground. It indicates that the ground is too fine or the filter basket has been over-dosed. In this situation the hot water is in contact with the coffee ground for too long thus creating a burnt and bitter tasting espresso. This is characterised by the espresso only slowly dripping during the entire pour and the crema is very dark.



### Pre-Infusion

Pre-infusion is programmed into the manual, single espresso and double espresso operations. It is a gradual increase of water pressure pre-soaking the coffee cake before full water pressure is applied. This in turn delivers greater body and sweetness to the espresso.

#### IMPORTANT:



**In order to extract the maximum flavor from the beans, this machine pre-infuses each cup. The pump works for 3 seconds, pauses for 3 seconds, and then continues until the cup is finished**

## BEFORE FIRST USE

- Place the espresso machine onto a dry, stable benchtop.
- Ensure the drip tray and grid are in place.
- Fill the tank with water. There are a couple of ways in which the water tank can be filled;
  - Simply lift the lid of the water tank at the top of the espresso machine and using a jug, fill with fresh cold water or filtered water (**fig. 3**).
  - Alternatively the water tank can be removed and filled with fresh cold water. To do so, open the door on the back of the espresso machine (**fig. 4**) and simply slide out the water tank (**fig. 5**). Then fill with fresh cold water or filtered water. Replace the water tank firmly and shut the door.
- Plug in the appliance. To switch the power on, press the “POWER” button once to turn the espresso machine on (**fig.6**). The light above the “POWER” button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light above the “POWER” button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.

**NOTE:** Before turning on the espresso machine ensure that the steam and hot water control dials are in the OFF position (**fig. 1 and 2**). When the 'POWER' light flashes green, the machine is heating up.

■ Place glasses and cups on the warming plate.

**IMPORTANT:** For first time use or if the machine has not been used for some time, it is important that the machine is rinsed as follows:

■ Fill the tank with fresh water up to the maximum water level.

■ Fit either the single or double filter basket into the filter holder (**fig. 7**). Secure the filter holder to the group head (**fig. 8**).

■ Place a sufficiently large container under both pouring spouts.

■ Start rinsing by circulating the full tank of fresh water as follows:

- 1/4 of the water tank through the SPOUT circuit: turn the hot water control dial anti-clockwise as far as it will go until 1/4 of the water has been poured. Turn the dial clockwise to stop the pour.
- 3/4 of the water tank through the ESPRESSO circuit: press the 'MANUAL' button and let the water to run through.

**NOTE:** The espresso machine is programmed to automatically stop the water flow after 240ml, press the 'MANUAL' button again to restart the water flow.

## USING THE CONTROL PANEL”

### Power

■ Press the “POWER” button once to turn the espresso machine on (fig.6). The light above the “POWER” button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light above the “POWER” button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use. The lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will show a constant green light. The machine is now in Ready Mode.

**NOTE:** Remember that if the light above the “POWER” button is flashing it means the espresso machine is adjusting the temperature of the heating system. To turn the espresso machine off, simply press the “POWER” button, the red power light and all the other lights on the control panel will turn off.

### Manual

■ The manual button allows the coffee maker to have complete control over the length of the espresso pour.

■ Once the espresso machine is switched on and heated, the light above the “POWER” button will turn red and the lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will show a constant green light, you can now use the machine in manual operation. Simply press the “MANUAL” button once to start the pour and again to stop.

**IMPORTANT:** Once the manual mode operation is activated, before the espresso pour starts the pre-infusion feature will release three short bursts of gradual water pressure onto the coffee cake. After this the full water pressure is applied and the espresso will pour freely.

**NOTE :** When you activate the manual operation the lights above the “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will go off. The lights above the “POWER” and “MANUAL” buttons will remain on.

### Single espresso

■ The “SINGLE ESPRESSO” function removes the guesswork and is programmed to pour 1 ounce of liquid espresso.

**Tip:** We recommend using the single cup filter when using the programmed single espresso operation.

■ Once the espresso machine is switched on and heated , the light above “POWER” button will be red and the lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will show a constant green light, the coffee maker is able to use the single espresso operation. Simply press the single espresso button once to start and the pour of liquid espresso will stop automatically.

**IMPORTANT:** Once the single espresso operation is activated, before the espresso pour starts, the pre-infusion will release three short bursts of gradually increasing water pressure onto the coffee cake. After this full water pressure is applied and the espresso will pour freely.

**NOTE:** Once the single espresso operation is activated the lights above the “MANUAL” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will go off. The lights above the “POWER” and “SINGLE ESPRESSO” buttons will remain on.

**NOTE:** You do not need to press the “SINGLE ESPRESSO” button again to end the pour as the espresso machine will stop automatically. Once the pour of liquid espresso stops, the espresso machine is ready to make another espresso.

**NOTE:** When using the single espresso operation you can stop the pour of espresso at any time by pressing the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” or “DOUBLE ESPRESSO” operation buttons.

### Double espresso

■ The “DOUBLE ESPRESSO” function removes the guesswork and is programmed to pour 2 ounces of liquid espresso.

**Tip:** We recommend using the double cup filter when using the programmed double espresso operation.

■ Once the espresso machine is switched on and heated , the light above the “POWER” button will be red and the lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will show a constant green light, you are now able to use the double espresso operation. Simply press the double espresso button once to start and the pour of liquid espresso will stop automatically.

**IMPORTANT:** Once the double espresso operation is activated, before the espresso pour starts, the pre-infusion will release three short bursts of gradually increasing water pressure onto the coffee cake. After this full water pressure is applied and the espresso will pour freely.

**NOTE:** When the double espresso operation has been activated the lights above the “MANUAL” and “SINGLE ESPRESSO” buttons will go off. The lights above the “POWER” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will remain on.

**NOTE:** You do not need to press the “DOUBLE ESPRESSO” button again to end the pour as the espresso machine will stop automatically. Once the pour of liquid espresso stops, the espresso machine is ready to make another espresso.

**NOTE:** When using the double espresso operation you can stop the pour of espresso at any time by pressing the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” or “DOUBLE ESPRESSO” operation buttons.

### Program

■ The program function allows you to personalize and save your own espresso pour settings.

**NOTE:** Refer to the section “Programming your espresso machine” to follow instructions

■ Once the espresso machine is switched on and heated , so the light above the “POWER” button is red and the lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons show a constant green light, you are able to use the program function. To activate the program function, simply press the “PROGRAM” button.

**NOTE:** When the program function has been activated the light above the “PROGRAM” button will show a constant red light and the light above the “MANUAL” button will go off. Additionally the lights above the “POWER”, “SINGLE” and “DOUBLE ESPRESSO” buttons will remain on.

**NOTE:** For more detailed information on programming refer to page 15 “Programming your espresso volume”.

## OPERATING THE APPLIANCE

### PREPARING AN ESPRESSO



**Before making an espresso, make sure the steam knob on the left of the appliance is in the OFF position (fig. 1).**

**NOTE :** In order to extract the maximum flavor from the beans, this machine pre-infuses each cup. The pump works for a few seconds, pauses for a few seconds and then continues until the cup is finished.

### PREHEATING THE ACCESSORIES

For the best results, we recommend that you preheat the filter holder before espresso grounds are added, and warm the cups.

- Place the espresso machine onto a dry, stable surface.
- Ensure the drip tray and grill are in place.
- Fill the water tank with fresh cold water (see above and **fig 3, 4 and 5**)
- Turn the machine on (**fig. 6**). The light above the “POWER” button will illuminate green and start flashing. This is to indicate that the machine is on and heating up. When the green light above the “POWER” button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use. The lights above the “MANUAL”, “SINGLE ESPRESSO”, “DOUBLE ESPRESSO” and “PROGRAM” buttons will also show a constant green light. When the control panel is lit in this way, this indicates that the machine is in ready mode.
- Insert the filter holder (without espresso grounds) in the machine and turn to the right (**fig. 8**)
- Place cups under the filter holder.
- Press the “MANUAL” button to start the water flow (**fig. 9**).
- Once the cups are filled with hot water, press the “MANUAL” button again to stop the water flow. It will not stop automatically. Remove the cups, taking care to not spill the water.

### WITH GROUND COFFEE

**The type of coffee you choose strongly influences the strength and flavor of your espresso. Always use coffee beans ground to the proper size for espresso. Too fine a grind will result in espresso that is over-extracted and bitter. Too coarse a grind will result in espresso that is under-extracted and weak in flavor. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.**

**Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced over time.**

**Do not use instant coffee, or coffee for drip coffee machines.**

- Fill the water tank with fresh cold water (**fig. 3-4-5**) and press the “POWER” (**fig. 6**) button. The light above the “POWER” button will illuminate green and start flashing. This is to indicate that the machine is on and heating up. When the green light above the “POWER” button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.
- Choose the one or two cup filter (depending on your needs) and insert it inside the filter holder (**fig. 8**).
- With the measuring spoon, add one level spoon of ground coffee per cup of espresso. (**fig. 10**).
- Using the tamper included with the espresso machine tamp the coffee grounds into the filter holder (**fig. 11**). For a proper tamp place the filter holder on a flat surface then press the bottom of the tamper onto the coffee grounds with firm pressure to pack it into the filter holder. Twist the tamper 90 degrees to polish the grounds. This seals the surface of the coffee cake.

- Remove any excess espresso grounds from the edge of the filter (**fig. 13**).
- Insert the filter holder and turn the handle to the right to firmly secure it into the group head (**fig. 8**).
- Put one or two cups under the filter holder as desired (**fig. 14-15**).
- When the machine is heated up, the light will stop flashing and turn to a constant red light.
- Press the required volume button : “MANUAL” button for a continuous flow (**fig.9**), the single espresso button for a 1 ounce flow (**fig. 14**) or the double espresso for a 2 ounce flow (**fig. 15**).

**NOTE:** recommended maximum espresso volume of single cup is 50ml, double cup is 100ml.

**NOTE:** When using the manual mode, press the “MANUAL” button to start the preparation and once again to stop it. For the single and double espresso modes, the program will automatically stop at the pre-programmed level.

**Tip:** The espresso gauge provides an indication of the resistance created by the dosing of the filter basket and the particle size of the grind. Referring to the gauge will be a sign that one or both of these elements may need adjusting.

- Enjoy your espresso immediately.
- After making an espresso turn the filter holder handle to the left to release it and remove the filter holder from the machine.
- Remove the used espresso grounds. Rinse the filter holder under running water. Once the filter holder has been rinsed and dried it can be refilled to prepare another espresso.

**IMPORTANT :** After finishing making the espresso, switch the unit off again by pressing the “POWER” button. If you do happen to forget, the unit switches into standby mode after 1 hour. To start using the unit again, press the “POWER” button. The unit will heat up again. After a short while you can continue to use the machine as described in “Preparing An Espresso”.

## FROTHING MILK

Steam can be used to froth milk by using the steam wand with the frothing nozzle (for example to make a cappuccino or latte.) As the machine produces steam, the pump will make an operating sound. This sound is normal and is an indication that the machine is operating properly.



**IMPORTANT! During and after using the steam wand, the metal parts of the steam wand can become very hot. Take care when handling the steam wand to avoid injury.**

## USING THE STEAM NOZZLE TO FROTH MILK

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and press the “POWER” button. (**fig. 6**). The light above the “POWER” button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light behind the “POWER” button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.
- Purge the steam wand by turning dial clockwise. (**fig. 16**)
- Turn off steam by turning dial anti-clockwise. (**fig. 17**)
- Swing steam wand to the side of the espresso machine
- Pour 2 to 3 oz. (1/4 – 1/3 cup) of fresh milk into a milk container that is short enough to fit under the steam nozzle. Both the milk and the container should be cold for optimum results. Pasteurized or UHT milk is recommended. Whole, lowfat or skim milk can all be frothed.
- As soon as the preheating indicator light stops blinking, place steam wand into milk, approximately 1cm below surface.

- Turn the knob to the OPEN position (**fig. 18**).
- For optimal results, froth from the bottom of the container and slowly move upwards. Hold the nozzle towards the bottom of the container without touching the bottom for about 15 seconds (**fig. 19**). Then gradually lower the container so that the steam nozzle moves up towards the surface of the milk. Do not allow the nozzle to come completely out of the milk.
- Once the frothing is complete, turn the dial to the OFF position (**fig. 20**).
- It is important to clean the steam nozzle after each use to prevent milk from hardening and drying inside the nozzle which can result in the tube blowing off due to pressure build-up. To clean the nozzle :
  - Place the steam nozzle in a small container filled with water.
  - Turn the dial to the ON position to remove any remaining milk. Run in the steam position for at least 30 seconds.
  - Then turn the dial to the OFF position (**fig. 22**) and wipe the outside of the steam nozzle with a clean cloth (**fig. 23**).

For thorough cleaning of the steam nozzle, see Section, "Cleaning of the Steam Nozzle".

## MAKING HOT WATER

The hot water dispenser is ideal for preparing tea or infusions.

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and press the "POWER" button. The light behind the "POWER" button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light behind the "POWER" button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.
- Turn the steam nozzle to the outside of the appliance.
- Set a container under the nozzle and turn the control knob to the OPEN position.
- Turn the hot water control dial anti-clockwise as far as it will go (**fig. 24**).
- Hot water will now flow into the container.
- To stop the water flow, turn the control dial clockwise (**fig. 25**).

**NOTE:** recommended maximum volume of hot water is 100ml.

- Remove the cup or container and swing the hot water nozzle over the drip tray to catch any drips of water (**fig. 26**).

## PROGRAMMING ESPRESSO VOLUME

### PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO VOLUME

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and press the "POWER" button. The light behind the "POWER" button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light behind the "POWER" button stops flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.

**Tip:** We recommend using the single cup filter when using the programmed single espresso operation.

- With the measuring spoon, add one level spoon of ground coffee per cup of espresso. (**fig. 10**).
- Using the tamper included with the espresso machine, tamp the coffee grounds into the filter holder (**fig. 11**). For a proper tamp place the filter holder on a flat surface then press the bottom of the tamper onto the coffee grounds with firm pressure to pack it into the filter holder. Twist the tamper 90 degrees to polish the grounds. This seals the surface of the coffee cake.
- Remove any excess espresso grounds from the edge of the filter (**fig. 13**).
- Insert the filter holder and turn the handle to the right to firmly secure it into the group head (**fig. 8**).
- Put one or two cups under the filter holder as desired (**fig. 14-15**).

- To start programming, press the "PROGRAM" button (**fig. 27**). It will illuminate red and the "MANUAL" button will turn off. The lights above the "POWER", "SINGLE" and "DOUBLE ESPRESSO" buttons will remain on.
- Press the "SINGLE ESPRESSO" button to start (**fig. 27**). The light above the "DOUBLE ESPRESSO" button will turn off, and only the "POWER" light, "SINGLE ESPRESSO" light and "PROGRAM" light will remain on.
- Stop the flow at the desired level by pressing the "SINGLE ESPRESSO" button.
- 2 beeps indicate that the programmed volume is memorized.

**NOTE:** recommended maximum espresso volume of single cup is 50ml.

- The espresso machine is ready to make another espresso

## PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO VOLUME

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and press the "POWER" button. The light behind the "POWER" button will illuminate green and start flashing to indicate that your machine is on and heating up. When the green light behind the "POWER" button will stop flashing and turns to a constant red light, this indicates that the espresso machine is heated and ready to use.

**Tip:** We recommend using the double cup filter when using the programmed double espresso operation.

- With the measuring spoon, add one level spoon of ground coffee per cup of espresso. (**fig. 10**).
  - Using the tamper included with the espresso machine, tamp the coffee grounds into the filter holder (**fig. 11**). For a proper tamp place the filter holder on a flat surface then press the bottom of the tamper onto the coffee grounds with firm pressure to pack it into the filter holder. Twist the tamper 90 degrees to polish the grounds. This seals the surface of the coffee cake.
  - Remove any excess espresso grounds from the edge of the filter (**fig. 13**).
  - Insert the filter holder and turn the handle to the right to firmly secure it into the group head (**fig. 8**).
  - Put one or two cups under the filter holder as desired (**fig. 14-15**).
  - To start programming, press the "PROGRAM" button (**fig. 27**). It will illuminate red and the "MANUAL" button will turn off. The lights above the "POWER", "SINGLE" and "DOUBLE ESPRESSO" buttons will remain on.
  - Press the "DOUBLE ESPRESSO" button to start (**fig. 27**). The light above the "SINGLE ESPRESSO" button will turn off, and only the "POWER" light, "DOUBLE ESPRESSO" light and "PROGRAM" light will remain on.
  - Stop the flow at the desired level by pressing the "DOUBLE ESPRESSO" button.
  - 2 beeps indicate that the programmed volume is memorized.
- NOTE:** recommended maximum espresso volume of double cup is 100ml.
- The espresso machine is ready to make another espresso.

## RESETING THE FACTORY SETTINGS

To revert back to the original factory settings:

**IMPORTANT:** Although the espresso machine is plugged in ensure that the actual espresso machine power is "OFF". Therefore, no lights will be illuminated on the espresso machine control panel.

- Press and hold down the "MANUAL" button. While still holding down the manual button briefly press the "POWER" button and then release the "MANUAL" button.
- When you hear the 4 beeps and the power light will flash and the espresso machine will have returned to the original factory settings and the next time the single or double espresso functions are used the espresso pours will be 1 ounce and 2 ounces.



## PROGRAMMING ESPRESSO THERMOBLOCK TEMPERATURE

The water temperature of this unit has been calibrated to precise temperature of 197.6°F at the group head. The temperature of the water at the group head can be modified in increments of 2°F up and down should it be desired.

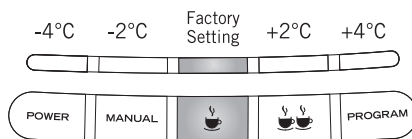
- Press and hold on the "SINGLE ESPRESSO" button for 3 seconds. While still holding down the "SINGLE ESPRESSO" button briefly press the "POWER" button and release.

**NOTE:** The light above the "SINGLE ESPRESSO" button will light up.

- Release "SINGLE COFFEE" button.

**NOTE:** This light will remain on for up to 5 seconds before automatically returning to the factory setting if no action is taken. The espresso machine will then power on and begin heating up.

- Within 5 seconds, press and release one of the buttons below depending on the required temperature adjustments:



+2°F = press the "DOUBLE ESPRESSO" button

+4°F = press the "PROGRAM" button

-2°F = press the "MANUAL" button

-4°F = press the "POWER" button

**NOTE:** When you have selected a new temperature setting the light above the button pressed lights up and flashes and the machine makes 2 beeps.

The espresso machine will then automatically power on and begin heating up.

## PROGRAMMING STEAM THERMOBLOCK TEMPERATURE

The steam temperature of this unit has been calibrated to deliver a powerful and dry steam for frothing milk. The temperature of the steam can be modified in increments of 3°F up and down should it be desired. To do this you need to follow the instructions below:

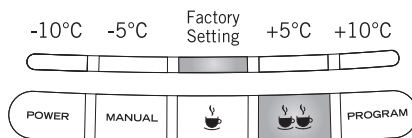
- Press and hold the "DOUBLE ESPRESSO" button for 3 seconds. While still holding down the "DOUBLE ESPRESSO" button briefly press the "POWER" button and release.

**NOTE:** The light above the "DOUBLE ESPRESSO" button will light up.

- Release "DOUBLE ESPRESSO" button.

**NOTE:** This light will remain on for up to 5 seconds before automatically returning to the factory setting if no action is taken. The espresso machine will then power on and begin heating up.

- Within 5 seconds, press and release one of the buttons below depending on the required temperature adjustments:



+3°F = press the "DOUBLE ESPRESSO" button

+3°F = press the "PROGRAM" button

-3°F = press the "MANUAL" button

-3°F = press the "POWER" button

**NOTE:** When you have selected a new temperature setting the light above the button pressed lights up and flashes and the machine makes 2 beeps.

The espresso machine will then automatically power on and begin heating up.

## PROGRAMMING STEAM WETNESS OR STEAM PUMP RATE

The steam pump rate of this unit has been pre-set. Modifying the steam pump rate enables you to make the steam wetter or dryer and aids in the delivery of a powerful, dry steam - ideal for frothing milk. The steam pump rate can be modified in flow rate increments up or down should it be desired.

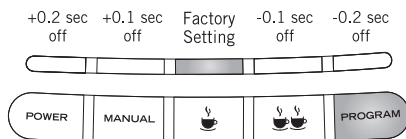
To do this you need to follow the instructions below:

■ Press and hold the "PROGRAM" button for 3 seconds. While still holding down the "PROGRAM" button briefly press the "POWER" button and release.

■ Release the "PROGRAM" button.

**NOTE:** This light will remain on for up to 5 seconds before automatically returning to the factory setting if no action is taken. The espresso machine will then power on and begin heating up.

■ Within 5 seconds, press and release one of the buttons below depending on the required temperature adjustments:



+0.1 sec = press the "DOUBLE ESPRESSO" button

+0.2 sec = press the "PROGRAM" button

-0.1 sec = press the "MANUAL" button

-0.2 sec = press the "POWER" button

**NOTE:** When you have selected a new pump rate setting the light above the button pressed lights up and flashes and the machine makes 2 beeps.

The espresso machine will then automatically power on and begin heating up.

## FACTORY RESET

To undo any changes made to the program you can revert back to the original factory settings. This resets ALL the program settings back to factory settings, including the espresso and steam thermoblock temperatures and the steam pump rate. To do this you will need to follow the instructions below.

■ Press and hold down the "MANUAL" button for 3 seconds

■ While still holding down the "MANUAL" button briefly press the "POWER" button and release.

■ Release "MANUAL" button.

**NOTE:** This resets ALL the program settings back to the factory settings

■ To indicate that you have successfully reset the factory settings, the light above the "POWER" button will flash and 4 beeps will sound.

The espresso machine will then automatically power on and begin heating up.

## CLEANING AND CARE

**Do not wash your espresso machine accessories in the dishwasher.**

### CLEANING OF THE MACHINE

- Always unplug the machine before cleaning and allow to cool down to avoid injury.
- Wipe the outside of the machine with a clean damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners, or alcohol/solvent-based cleaners to clean the machine. Use only gentle dishwashing liquid and warm water. After each use, rinse out the water tank and empty before replacing in the machine.
- When a thin white layer of powder starts to form in the tank, this is a sign that descaling is necessary. See Section on descaling. Please note that descaling should be performed periodically to maintain optimum performance of your machine.

**CAUTION:** any other servicing should be performed by an authorized service representative

### CLEANING OF THE DRIP TRAY

- The drip tray must be emptied each time the machine is used. The presence of water in the drip tray is normal and is not the sign of a leak. Remove the grid of the drip tray (**fig. 27**). Lift up the tray slightly and pull out to remove from the machine. (**fig. 28**)
- If multiple espressos are prepared one after the other, the drip tray should be emptied every few espressos to prevent overflowing.
- The red overflow indicators in the tray will float up and become visible to remind you to empty the drip tray before it overflows. When emptying the drip tray, remove the metal tray and rinse out the compartment below. If necessary, both the metal tray and the compartment can be cleaned with warm water and a gentle dishwashing liquid. Rinse well and dry completely before replacing the drip tray in the machine. Make sure when replacing the drip tray to push it all the way into the machine to avoid leaking.

### CLEANING THE GROUP HEAD

Deposits of coffee oils build up over time and affect the taste of the coffee and operation of the espresso machine. Therefore the group head will require regular cleaning. It is recommended that the group head is cleaned at a minimum every 3 months, depending on the frequency of use.

#### Preparing for the cleaning cycle

- Remove the water tank and rinse clean. Open the door on the back of the espresso machine and simply slide out the water tank.
- Fill it with fresh water and replace the tank.
- Remove the cleaning disc located on the inside of the back door (**fig. 30**).
- Should the filter holder be attached to the group head remove it. Remove the filter basket and rinse both thoroughly under running water and set aside.
- Empty and rinse clean the drip tray, then place back into position on to the machine.
- Fit the filter holder into the filter basket.
- Take care of removing the cleaning pin from the cleaning disc and position the smooth face of the cleaning disc into the filter basket (**fig. 31**).
- Secure the filter holder to the group head .
- Place a sufficiently large container under the pouring spout.

## Starting the cleaning cycle

**NOTE:** Although the espresso machine is on at the power outlet make sure that the espresso machine power is 'OFF'.

- Simultaneously press and hold down the single and double espresso buttons. While still holding down the single and double espresso buttons briefly press the 'POWER' button. As the lights on the control panel start to chase from left to right release the single and double espresso buttons.

**NOTE:** The lights on the control panel will continue to chase until the cleaning cycle is completed, this will take approximately 10 minutes.

**NOTE:** During the cleaning cycle all other espresso machine operations will be locked until the cleaning cycle is completed. Should the cleaning cycle be accidentally started it can be cancelled by switching the power 'OFF' at the power outlet.

- When the cleaning cycle is completed the lights on the control panel will stop chasing and the espresso machine will beep 4 times. Following this, the lights above the 'POWER', 'MANUAL', single and double espresso buttons will come on, indicating that the machine is ready to use.
- Remove the container from under the pouring spouts and empty.
- Remove the filter holder from the group head.
- Remove the cleaning disc from the filter holder and return to storage position on the inside of the back door.
- Remove the double filter basket from the filter holder and wash in warm soapy water. Rinse well and dry. Should the holes in the filter baskets become clogged with coffee grinds use a fine bristled brush to remove them. Also you can use the thin end of the cleaning pin which is supplied with the espresso machine.
- The espresso machine is now ready for use.

## CLEANING THE STEAM NOZZLE

- To clean the steam nozzle, use the cleaning pin.
- Use the thick end of the cleaning pin to clean the milk frother nozzle pipe (**fig. 32**). Clean the filter holes with the thin end of the pin.
- Clean the pipe with a damp cloth, or under warm running water, using a small amount of gentle dishwashing liquid if necessary.

## DESCALING

It is recommended that the espresso machine is descaled every 4-6 months, this will vary depending on the frequency of use and water hardness.

## DESCALING THE ESPRESSO MACHINE

**NOTE:** Make sure the espresso machine is turned off and the power cord is unplugged.

- Remove the water tank and empty it.
- Fill the water tank with water again and mix the water as stated in the descaler manufacturer's instructions or fill it with 250ml white vinegar mixed with 250ml water.
- Put the water tank back into the unit.

**NOTE :** The process does not involve the filter holder.

- Use a small brush to clean the brewing head; remove all coffee residue. Place a large container under the brewing head.
- Switch the power 'ON'. Press the 'POWER' button once to turn the espresso machine on.
- Press the 'MANUAL' button and as soon as the container is full, empty it and repeat the process several times.

- Leave the machine off for 10-15 minutes to let the descaling solution operate.
- Press the 'POWER' button once to turn the espresso machine on.
- Press the 'MANUAL' button and allow the remaining solution to cycle through the group head.
- Remove the water tank from the machine and rinse thoroughly under running water, ensuring that all the descaling solution is removed. Fill with clean water and replace the tank.
- Press the 'MANUAL' button and allow the entire water tank to cycle through the group head.
- When this is finished remove the container under the group head and give the machine a good wipe over.
- Fill the water tank with fresh water and position it on to the machine.

## DISPOSING OF YOUR MACHINE



### Environmental protection first!

- ① Your machine contains a lot of recoverable or recyclable material.
- ② When disposing of your machine, consult your local waste collection agency to determine the proper method of recycling and/or disposal.

## MANUFACTURER'S WARRANTY

 : [www.krups.com](http://www.krups.com)

**With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options.**

**Your help to sustain the environment is appreciated!**

### The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

### Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website ([www.krups.com](http://www.krups.com)) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the

product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

- a) The Krups guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
- b) The Krups guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.
- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

### Consumer Statutory Rights

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

### Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	GROUPE SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui sont 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.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites traces ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux à un centre de service Krups afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne jamais verser d'eau froide dans le réservoir immédiatement après un cycle d'infusion. Attendre que l'appareil refroidisse entre chaque préparation.
16. Ne pas ouvrir le couvercle pendant la production de café.
17. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
18. Pour arrêter l'appareil, mettre l'appareil à « OFF » puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
19. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
20. ATTENTION : Pour prévenir les chocs électriques, débrancher avant de nettoyer.
21. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
22. Ne pas laisser l'appareil sous tension plus de 60 minutes par périodes de 2 heures.



## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Krups peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne jamais manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer que la tension d'alimentation correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer que le cordon d'alimentation est en parfait état avant chaque utilisation.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un centre de service agréé afin d'éviter tout danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre de service agréé.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et pourrait libérer le fabricant de toute responsabilité.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### NOTE

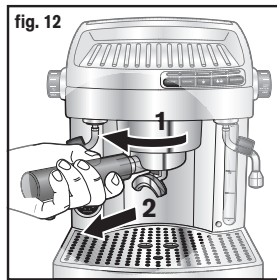
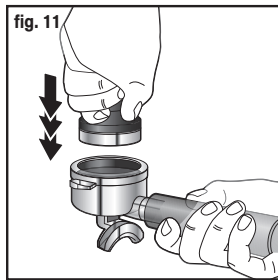
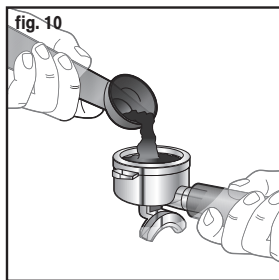
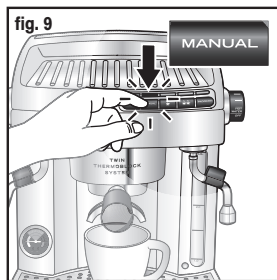
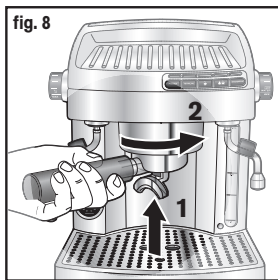
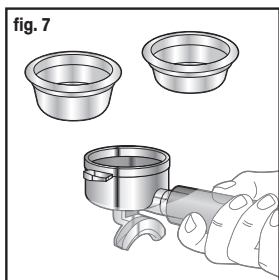
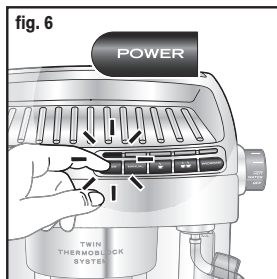
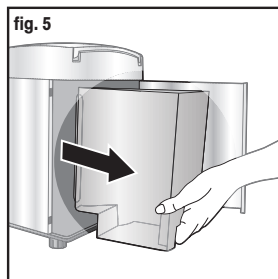
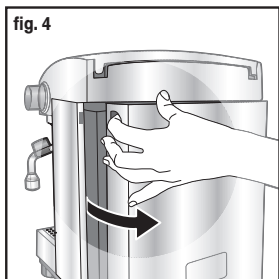
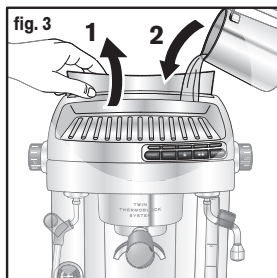
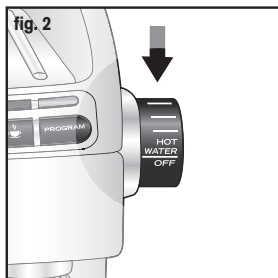
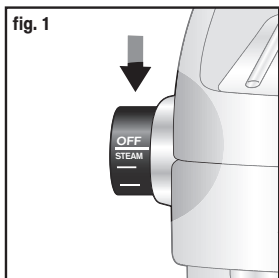
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel agréé de Krups uniquement. Visiter notre site Web [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) aux USA ou [www.krups.ca](http://www.krups.ca) au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de Krups uniquement.

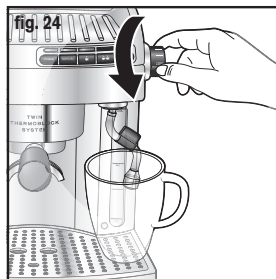
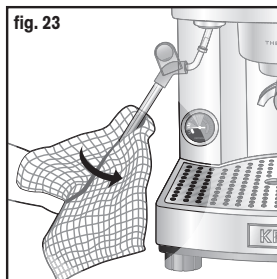
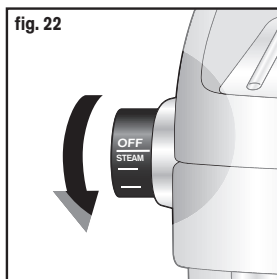
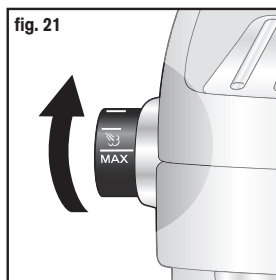
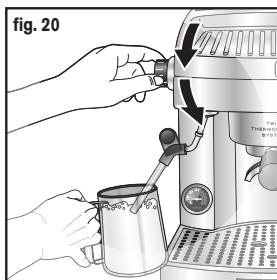
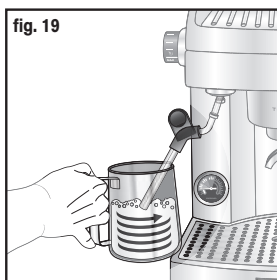
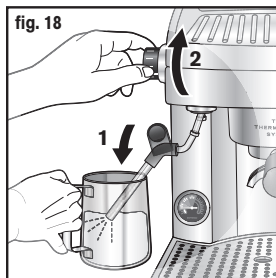
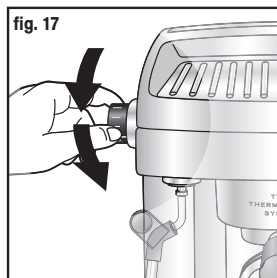
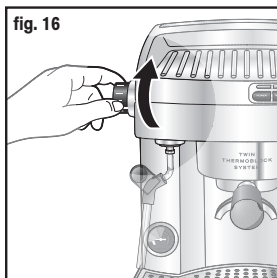
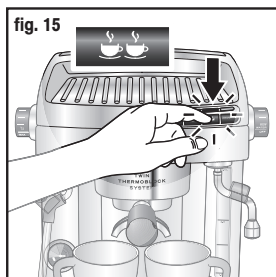
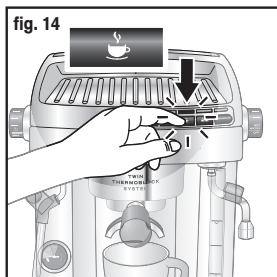
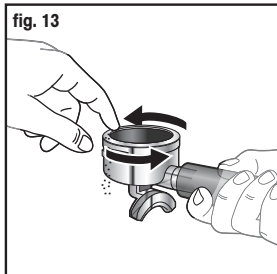
### INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

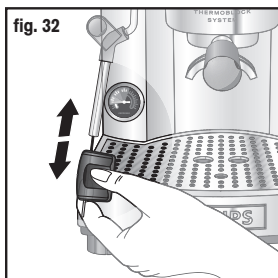
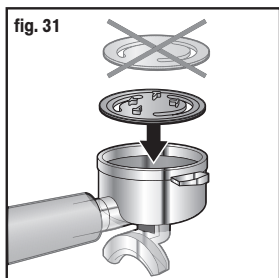
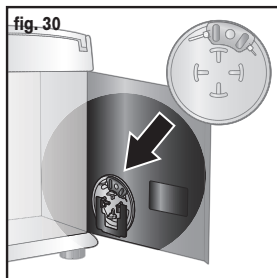
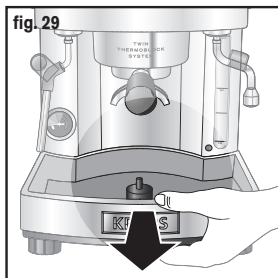
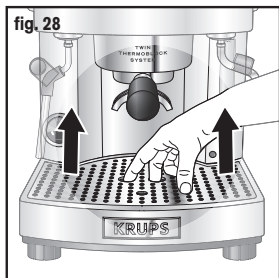
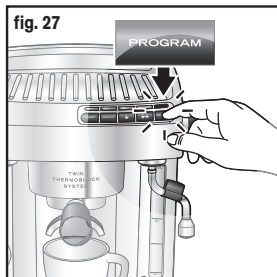
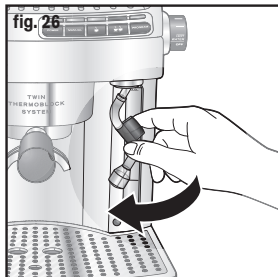
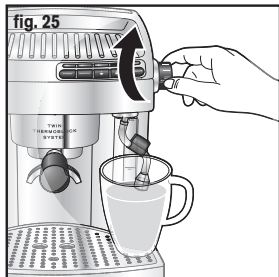
- A/ Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni avec l'appareil afin de réduire les risques de s'y emmêler ou de trébucher. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.
- B. Des rallonges sont peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- C. Si une rallonge est utilisée :
  - 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine.
  - 2) la rallonge doit être mise à la terre
  - 3) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Dans le but d'améliorer ses produits, Krups se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.









## SOMMAIRE

MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	p. 24
CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'UN ESPRESSO .....	p. 31
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES .....	p. 31
DESCRIPTION .....	p. 31
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À ESPRESSO .....	p. 32
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	p. 32
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b>	
PRÉPARER UN ESPRESSO .....	p. 35
MOUSSER DU LAIT .....	p. 37
PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE .....	p. 37
PROGRAMMER LE VOLUME D'ESPRESSO .....	p. 38
RÉINITIALISER AUX PARAMÈTRES D'ORIGINE .....	p. 39
PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DU THERMOBLOCK POUR L'ESPRESSO .....	p. 39
PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DU THERMOBLOCK POUR LA VAPEUR .....	p. 40
PROGRAMMER L'HUMIDITÉ DE LA VAPEUR/LE DÉBIT DE VAPEUR DE LA POMPE .....	p. 40
RÉINITIALISATION .....	p. 40
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	p. 42
DÉTARTRAGE .....	p. 43
DISPOSER DE LA MACHINE .....	p. 44
GARANTIE DU FABRICANT .....	p. 44

## CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

- Pour obtenir un espresso riche en arôme, nous vous recommandons d'utiliser du café espresso spécial, fraîchement moulu, idéal pour la préparation de ce type de boisson délicate, ainsi que des tasses d'une capacité maximale de 50 ml.
- Conservez le café moulu au réfrigérateur pour préserver son arôme plus longtemps.
- Ne remplissez pas le porte-filtre jusqu'au bord; utilisez plutôt la cuillère à mesurer (1 tasse = 1 cuillère – 2 tasses = 2 cuillères).
- Si vous n'utilisez pas votre machine pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.
- N'oubliez pas d'éteindre la machine avant de retirer le réservoir d'eau pour le vider ou le remplir.
- Assurez-vous de toujours placer la machine sur une surface plane et stable.
- Pour que votre espresso soit à la bonne température, nous vous recommandons de préchauffer vos tasses.



### IMPORTANT!

**Avant la première utilisation, après une période prolongée de non utilisation et après le détartrage, la machine doit être nettoyée tel que décrit dans la section « AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ».**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES

- Pompe : 16 bar
- Fonction vapeur et eau chaude
- Jauge à espresso
- Arrêt automatique après 60 minutes (protection de l'environnement)
- Réservoir d'eau amovible (capacité de 3 litres)
- Puissance : 1 800 W
- Tension : 120 V
- Dispositifs de sécurité contre la surchauffe
- Dimensions : P 330 mm, L 330 mm, H 375 mm

Les accessoires suivants sont fournis avec cet appareil :

- Panier-filtre double
- Panier-filtre simple
- Porte-filtre
- Tige de nettoyage
- Cuillère à mesurer
- Tasse-mouture

## DESCRIPTION

- |  |   |
|--|---|
| <b>a</b> Plaque chauffante                       | <b>k</b> Buse pour l'eau chaude         |
| <b>b</b> Bouton de contrôle de la vapeur         | <b>l</b> Réservoir d'eau de 3 litres    |
| <b>c</b> Tête de percolation                     | <b>m</b> Indicateur de niveau d'eau bas |
| <b>d</b> Buse à vapeur                           | <b>n</b> Cuillère à mesurer             |
| <b>e</b> Porte-filtre                            | <b>o</b> Tasse-mouture                  |
| <b>f</b> Jauge à espresso                        | <b>p</b> Panier-filtre simple           |
| <b>g</b> Plateau d'égouttage et grille amovibles | <b>q</b> Panier-filtre double           |
| <b>h</b> Pieds de caoutchouc réglables           | <b>r</b> Disque de nettoyage            |
| <b>i</b> Panneau de commande programmable        | <b>s</b> Tige de nettoyage              |
| <b>j</b> Bouton de contrôle de l'eau chaude      |   |

## CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À ESPRESSO

La machine est dotée d'une pompe de 16 bar, fournissant la pression requise pour une extraction complète de l'espresso.

### Jauge à espresso

La jauge à espresso est un indicateur de la qualité de l'espresso et devrait être utilisée comme guide.

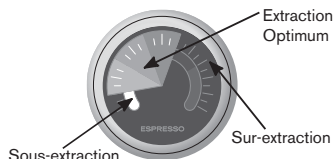
Elle mesure la pression de l'eau qui arrive au porte-filtre.

Lorsque l'aiguille est située vers la zone cible de la jauge, cela signifie qu'il n'y a pas de problème et que l'espresso coule régulièrement de la tête de percolation.

La crème est alors de couleur dorée et foncée.

Si l'aiguille n'atteint pas cette zone, cela indique que l'espresso est sous-extrait. Cela survient lorsque l'eau passe trop rapidement à travers la mouture tassée; soit la mouture n'est pas assez finement moulue, soit il n'y a pas assez de café dans le panier-filtre. Il en résulte un espresso sous-extrait, qui s'écoule rapidement, d'une couleur pâle et dont la crème est mince et légèrement brunâtre.

Si l'aiguille dépasse la zone cible, cela indique que l'espresso est sur-extrait. Cela survient lorsque l'eau passe très lentement à travers la mouture tassée; soit la mouture est trop finement moulue, soit le panier-filtre a été trop rempli. Dans ce cas, l'eau chaude reste trop longtemps en contact avec la mouture et il en résulte un espresso amer avec un goût de brûlé. On remarque que l'espresso coule très lentement pendant tout le processus de préparation et que la crème est très foncée.



### Pré-infusion

Avant la préparation d'un espresso en mode manuel, espresso simple ou double espresso, la machine effectue une préinfusion. Il s'agit d'une augmentation graduelle de la pression de l'eau qui pré-humidifie la mouture avant que toute la pression ne soit appliquée. Cela donne un espresso plus riche et onctueux.

#### IMPORTANT :



**Afin d'extraire un maximum de saveur des grains de café, cette machine effectue une préinfusion à chaque préparation. La pompe fonctionne alors 3 secondes, s'arrête 3 secondes puis redémarre.**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Placez la machine à espresso sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et sa grille sont en place.
- Remplissez le réservoir d'eau. Il y a plusieurs façon de ce faire :
  - Soulevez simplement le couvercle (sur le dessus de l'appareil) et utilisez un pichet pour y verser de l'eau fraîche et froide, ou même de l'eau filtrée (**fig. 3**).
  - Le réservoir peut aussi être enlevé pour le remplir. Pour ce faire, ouvrez la porte située à l'arrière de l'appareil (**fig. 4**) et faites simplement glisser le réservoir d'eau pour l'enlever (**fig. 5**). Remplissez-le d'eau fraîche et froide, ou même d'eau filtrée, puis replacez-le et fermez la porte.



- Branchez l'appareil. Pour le mettre en marche, appuyez une fois sur la touche « POWER » (**fig.6**). Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.

**NOTE :** Avant d'allumer la machine à espresso, assurez-vous que les boutons de contrôle de la vapeur et de l'eau chaude sont en position « OFF » (**fig. 1 et 2**). Lorsque le voyant lumineux « POWER » est vert et clignote, la machine est en préchauffage.

- Placez des verres ou des tasses sur la plaque chauffante.

**IMPORTANT:** Lors de la première utilisation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période, il est important de rincer la machine comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.
- Placez le panier-filtre simple ou le panier-filtre double dans le porte-filtre (**fig. 7**). Verrouillez le porte-filtre dans la tête de percolation (**fig. 8**).
- Placez un contenant suffisamment large sous les deux becs verseurs.
- Commencez à rincer la machine en faisant circuler un plein réservoir d'eau fraîche comme suit :
  - 1/4 de réservoir à travers le circuit de la buse : tournez le bouton de contrôle de l'eau chaude en sens antihoraire jusqu'au bout et laissez couler 1/4 du réservoir d'eau. Tournez le bouton en sens horaire pour faire cesser l'écoulement.
  - 3/4 de réservoir à travers le circuit espresso : appuyez sur la touche « 'MANUAL » et laissez le reste de l'eau couler.

**NOTE :** La machine à espresso est programmée pour arrêter automatiquement l'écoulement après 240 ml; appuyez de nouveau sur la touche « MANUAL » pour redémarrer l'écoulement.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

### Touche « POWER »

- Appuyez une fois sur la touche « POWER » pour mettre l'appareil en marche (**fig.6**). Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée. Les voyants lumineux au-dessus des touches « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » sont alors verts. La machine est prête à l'utilisation.

**NOTE :** N'oubliez pas que lorsque le voyant lumineux au-dessus de la touche « POWER » clignote, cela signifie que la machine à espresso ajuste la température du système de chauffe. Pour éteindre la machine, appuyez simplement sur la touche « POWER » et le voyant lumineux rouge ainsi que tous les autres voyants lumineux du panneau de commande s'éteignent.

### Touche « MANUAL »

- La touche « MANUAL » permet à l'utilisateur de contrôler entièrement la quantité d'espresso préparée.
- Une fois que la machine à espresso est allumée et préchauffée, le voyant au-dessus de la touche « POWER » passe au rouge et les voyants lumineux au-dessus des touches « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » sont verts; vous pouvez alors utiliser l'appareil en mode manuel. Appuyez simplement sur la touche « MANUAL » une fois pour démarrer l'écoulement, et une seconde fois pour l'arrêter.

**IMPORTANT:** Après l'activation du mode manuel, la fonction de préinfusion fournit trois courts jets d'eau sous pression sur la mouture avant chaque préparation d'espresso. Une fois la pleine pression atteinte, l'espresso est produit.

**NOTE :** Lorsque le mode manuel est activé, les voyants au-dessus des touches « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » s'éteignent. Les voyants au-dessus des touches « POWER » et « MANUAL » demeurent allumés.

## Espresso simple

■ Plus d'approximations grâce à la fonction « SINGLE ESPRESSO »; elle est programmée pour fournir 1 once d'espresso.

**Conseil :** Nous vous recommandons d'utiliser le panier-filtre simple lorsque vous préparez un espresso simple à l'aide de la fonction préprogrammée.

■ Une fois que la machine à espresso est allumée et préchauffée, le voyant au-dessus de la touche « POWER » passe au rouge et les voyants lumineux au-dessus des touches « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » sont verts; la fonction espresso simple de la machine peut alors être utilisée. Il suffit d'appuyer une fois sur la touche « SINGLE ESPRESSO » pour démarrer le cycle; l'écoulement d'espresso démarre et cesse automatiquement.

**IMPORTANT :** Après l'activation du mode espresso simple, la fonction de préinfusion fournit trois courts jets d'eau sous pression sur la mouture avant chaque préparation d'espresso. Une fois la pleine pression atteinte, l'espresso est produit.

**NOTE :** Lorsque le mode espresso simple est activé, les voyants au-dessus des touches « MANUAL » et « DOUBLE ESPRESSO » s'éteignent. Les voyants au-dessus des touches « POWER » et « SINGLE ESPRESSO » demeurent allumés.

**NOTE :** Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche « SINGLE ESPRESSO » de nouveau pour arrêter l'écoulement d'espresso car la machine cesse automatiquement la production. Une fois que l'espresso a cessé de couler, la machine est prête à préparer un autre espresso.

**NOTE :** Lorsque vous utilisez la fonction espresso simple, vous pouvez arrêter l'écoulement d'espresso en tout temps en appuyant sur la touche « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » ou « DOUBLE ESPRESSO ».

## Double espresso

■ Plus d'approximations grâce à la fonction « DOUBLE ESPRESSO »; elle est programmée pour fournir 2 onces d'espresso.

**Conseil :** Nous vous recommandons d'utiliser le panier-filtre double lorsque vous préparez un double espresso à l'aide de la fonction préprogrammée.

■ Une fois que la machine à espresso est allumée et préchauffée, le voyant au-dessus de la touche « POWER » passe au rouge et les voyants lumineux au-dessus des touches « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » sont verts; la fonction double espresso de la machine peut être utilisée. Il suffit d'appuyer une fois sur la touche « DOUBLE ESPRESSO » pour démarrer le cycle; l'écoulement d'espresso démarre et cesse automatiquement.

**IMPORTANT :** Après l'activation du mode double espresso, la fonction de préinfusion fournit trois courts jets d'eau sous pression sur la mouture avant chaque préparation d'espresso. Une fois la pleine pression atteinte, l'espresso est produit.

**NOTE :** Lorsque le mode double espresso est activé, les voyants au-dessus des touches « MANUAL » et « SINGLE ESPRESSO » s'éteignent. Les voyants au-dessus des touches « POWER » et « DOUBLE ESPRESSO » demeurent allumés.

**NOTE :** Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche « DOUBLE ESPRESSO » de nouveau pour arrêter l'écoulement d'espresso car la machine cesse automatiquement la production. Une fois que l'espresso a cessé de couler, la machine est prête à préparer un autre espresso.

**NOTE :** Lorsque vous utilisez la fonction double espresso, vous pouvez arrêter l'écoulement d'espresso en tout temps en appuyant sur la touche « **MANUAL** », « **SINGLE ESPRESSO** » ou « **DOUBLE ESPRESSO** ».

### Programmation

■ La fonction de programmation permet de personnaliser les programmes et de sauvegarder vos propres paramètres de préparation d'espresso.

**NOTE :** Consultez la section « Programmer votre machine à espresso » et suivez les instructions.

■ Une fois que la machine à espresso est allumée et préchauffée, le voyant au-dessus de la touche « **POWER** » passe au rouge et les voyants lumineux au-dessus des touches « **MANUAL** », « **SINGLE ESPRESSO** » et « **DOUBLE ESPRESSO** » sont verts; vous pouvez utiliser la fonction de programmation. Pour activer la programmation, il suffit d'appuyer sur la touche « **PROGRAM** ».

**NOTE :** Pendant la programmation, le voyant lumineux au-dessus de la touche « **PROGRAM** » reste allumé en rouge et celui au-dessus de la touche « **MANUAL** » s'éteint. Les voyants au-dessus des touches « **POWER** », « **SINGLE ESPRESSO** » et « **DOUBLE ESPRESSO** » demeurent allumés.

**NOTE :** Pour plus de détails sur la programmation, consultez la section « Programmer le volume d'espresso ».

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### PRÉPARER UN ESPRESSO



**Avant de préparer un espresso, assurez-vous que le bouton de contrôle de la vapeur situé à gauche de l'appareil est en position « OFF » (fig. 1).**

**NOTE :** Afin d'extraire un maximum de saveur des grains de café, cette machine effectue une préinfusion à chaque préparation. La pompe fonctionne alors 3 secondes, s'arrête 3 secondes puis redémarre.

### PRÉCHAUFFER LES ACCESSOIRES

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le porte-filtre avant d'ajouter la mouture et de préchauffer également les tasses.

- Placez la machine à espresso sur une surface sèche et stable.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et sa grille sont en place.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (consultez la section précédente et les **fig 3, 4 et 5**).
- Mettez la machine en marche (**fig. 6**). Le voyant au-dessus de la touche « **POWER** » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée. Les voyants lumineux au-dessus des touches « **MANUAL** », « **SINGLE ESPRESSO** » et « **DOUBLE ESPRESSO** » sont alors verts. La machine est prête à l'utilisation.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans la machine et tournez-le vers la droite (**fig. 8**).
- Placez les tasses sous le porte-filtre.
- Appuyez sur la touche « **MANUAL** » pour démarrer l'écoulement d'eau (**fig. 9**).
- Une fois les tasses remplies d'eau chaude, appuyez sur la touche « **MANUAL** » de nouveau pour interrompre l'écoulement d'eau car il ne s'arrêtera pas automatiquement. Retirez les tasses en faisant attention de ne pas renverser d'eau.

## AVEC DU CAFÉ MOULU

**Le type de café que vous utilisez influence grandement la saveur et la force de votre espresso. Utilisez toujours une mouture moulue à la finesse requise pour la préparation d'un espresso. Une mouture trop finement moulue donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donne un espresso sous-extrait et peu goûteux. La mouture idéale est fine mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.**

**Conservez votre mouture dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec, afin d'en conserver la saveur. Le café moulu ne devrait pas être conservé sur de longues périodes car la saveur se perd au fil du temps.**

**N'utilisez pas de café instantané ni de café destiné à des cafetières à percolation.**

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (**fig. 3-4-5**) et appuyez sur la touche « POWER » (**fig. 6**). Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.
- Sélectionnez soit le panier-filtre pour une ou deux tasses (selon le cas) et insérez-le dans le porte-filtre (**fig. 8**).
- À l'aide de la cuillère à mesurer, ajoutez une cuillère rase de mouture par tasse d'espresso (**fig. 10**).
- En utilisant le tasse-mouture fourni avec la machine à espresso, tassez la mouture dans le panier-filtre (**fig. 11**). Pour un passage réussi, placez le porte-filtre sur une surface plane puis pressez fermement le bas du tasse-mouture sur la mouture afin qu'elle soit bien compressée dans le porte-filtre. Tournez le tasse-mouture de 90 degrés pour égaliser le tout. Cela scelle la surface de la mouture.
- Enlevez toute mouture sur les rebords du porte-filtre (**fig. 13**).
- Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez-le vers la droite fermement pour le verrouiller en place (**fig. 8**).
- Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre, selon le cas (**fig. 14-15**).
- Lorsque la machine est préchauffée, le voyant lumineux cesse de clignoter et reste allumé.
- Appuyez sur la touche pertinente : « MANUAL » pour un écoulement continu (**fig. 9**), « SINGLE ESPRESSO » pour un espresso simple d'une once (**fig. 14**) ou « DOUBLE ESPRESSO » pour un double espresso de deux onces (**fig. 15**).

**NOTE :** Le volume maximal recommandé pour un espresso simple est de 50 ml et de 100 ml pour un double espresso.

**NOTE :** Lorsque vous utilisez le mode manuel, appuyez sur la touche « MANUAL » pour démarrer le cycle et de nouveau sur cette touche pour l'arrêter. Quant aux fonctions « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO », le programme arrête l'écoulement une fois le volume préprogrammé atteint.

**Conseil :** La jauge à espresso fournit une indication de la résistance créée par le dosage de la mouture dans le panier-filtre et par la finesse de la mouture. Consultez la jauge pour savoir si un ou l'autre de ces éléments doit être modifié.

- Dégustez votre espresso sans plus attendre.
- Après avoir préparé l'espresso, tournez le porte-filtre vers la gauche pour le retirer de la tête de percolation.
- Jetez le marc de café et rincez le porte-filtre sous l'eau courante. Une fois que le porte-filtre est rincé et séché, il peut être rempli de nouveau pour préparer un autre espresso.

**IMPORTANT :** Une fois la préparation d'expressos terminée, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche « POWER ». Si vous oubliez, l'appareil se met en mode veille après 1 heure de non-utilisation. Pour utiliser de nouveau la machine, appuyez sur la touche « POWER ». L'appareil préchauffera de nouveau. Attendez un petit moment et vous pourrez alors utiliser l'appareil tel que décrit dans la section « Préparer un espresso ».

## MOUSSER DU LAIT

On peut utiliser de la vapeur pour faire mousser du lait à l'aide de la tige à vapeur munie de la buse à mousser (pour préparer, par exemple, un cappuccino ou un latté.) Pendant que la machine produit de la vapeur, la pompe émet des bruits liés à son fonctionnement – cela est tout à fait normal et indique que la machine fonctionne adéquatement.



**IMPORTANT! Pendant et après l'utilisation de la tige à vapeur, les parties métalliques de la tige sont très chaudes. Faites preuve de prudence lorsque vous la manipuler pour éviter les blessures.**

### UTILISER LA BUSE POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'au niveau maximal et appuyez sur la touche « POWER » (fig. 6).  
Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.
- Purgez l'eau de la tige à vapeur en tournant le bouton en sens horaire (fig. 16).
- Arrêtez la production de vapeur en tournant le bouton en sens antihoraire (fig. 17).
- Faites pivoter la tige sur le côté de la machine à espresso.
- Versez 2 à 3 oz (1/4 – 1/3 de tasse) de lait frais dans un récipient assez court pour passer sous la buse à vapeur. Le lait et le récipient doivent être froids pour de meilleurs résultats. Il est recommandé d'utiliser du lait UHT ou pasteurisé. Il est possible de mousser du lait 3,25 %, 2 %, 1 % ou écrémé.
- Dès que l'indicateur de préchauffage cesse de clignoter, plongez la buse à vapeur dans le lait, à environ 1 cm sous la surface.
- Tournez le bouton de contrôle en position « OPEN » (fig. 18).
- Pour de meilleurs résultats, mousser du bas vers le haut en faisant de lents mouvements. Placez la buse près du fond du récipient 15 secondes, sans toutefois entrer en contact avec ce dernier (fig. 19). Remontez graduellement la buse de façon à ce qu'elle se déplace doucement vers la surface du lait. Ne laissez pas la buse sortir complètement du lait.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le bouton de commande en position « OFF » (fig. 20).
- Il est important de nettoyer la buse à vapeur après chaque utilisation pour éviter que le lait ne sèche et ne durcisse à l'intérieur, ce qui peut entraîner une éjection du tube en raison d'une accumulation de pression. Pour nettoyer la buse :
- Plongez la buse à vapeur dans un petit récipient rempli d'eau.
- Tournez le bouton de contrôle en position « ON » pour enlever les résidus de lait. Faites circuler la vapeur au moins 30 secondes.
- Tournez ensuite le bouton de contrôle en position « OFF » (fig. 22) et essuyez l'extérieur de la buse à vapeur à l'aide d'un linge propre (fig. 23).

Pour plus de détails sur le nettoyage de la buse à vapeur, consultez la section « Nettoyer la buse à vapeur ».

## PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE

La fonction eau chaude est idéale pour préparer du thé ou des infusions.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'au niveau maximal et appuyez sur la touche « POWER ». Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.

- Faites pivoter la buse à vapeur vers l'extérieur de la machine.
- Placez un récipient sous la buse et tournez le bouton de contrôle en position « OPEN ».
- Tournez le bouton de contrôle de l'eau chaude en sens antihoraire jusqu'au bout (fig. 24).
- L'eau chaude s'écoule alors dans le récipient.
- Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, tournez le bouton de contrôle en sens horaire (fig. 25).

**NOTE :** Le volume maximal recommandé est de 100 ml d'eau chaude.

- Retirez la tasse ou le récipient et faites pivoter la buse à vapeur pour qu'elle soit au-dessus du plateau d'égouttage afin qu'il récolte les gouttes d'eau (fig. 26).

## PROGRAMMER LE VOLUME D'ESPRESSO

### PROGRAMMER LE VOLUME D'UN ESPRESSO SIMPLE

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'au niveau maximal et appuyez sur la touche « POWER ». Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.

**Conseil :** Nous vous recommandons d'utiliser le panier-filtre simple lorsque vous préparez un espresso simple à l'aide de la fonction préprogrammée.

- À l'aide de la cuillère à mesurer, ajoutez une cuillère de mouture par tasse d'espresso (fig. 10).
- En utilisant le tasse-mouture fourni avec la machine à espresso, tassez la mouture dans le panier-filtre (fig. 11). Pour un tassage réussi, placez le porte-filtre sur une surface plane puis pressez fermement le bas du tasse-mouture sur la mouture afin qu'elle soit bien compressée dans le porte-filtre. Tournez le tasse-mouture de 90 degrés pour égaliser le tout. Cela scelle la surface de la mouture.
- Enlevez toute mouture sur les rebords du porte-filtre (fig. 13).
- Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez-le vers la droite fermement pour le verrouiller en place (fig. 8).
- Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre, selon le cas (fig. 14-15).
- Pour démarrer la programmation, appuyez sur la touche « PROGRAM » (fig. 27). Le voyant de la touche « PROGRAM » s'allume en rouge et celui de la touche « MANUAL » s'éteint. Les voyants au-dessus des touches « POWER », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » demeurent allumés.
- Appuyez sur la touche « SINGLE ESPRESSO » pour démarrer la production d'espresso (fig. 27). Le voyant lumineux au-dessus de la touche « DOUBLE ESPRESSO » s'éteint; les voyants lumineux au-dessus des touches « POWER » et « SINGLE ESPRESSO » ainsi que le voyant lumineux « PROGRAM » demeurent allumés.
- Arrêtez l'écoulement au moment désiré en appuyant sur la touche « SINGLE ESPRESSO ».
- La machine émet 2 bips pour indiquer que le volume programmé est mémorisé.

**NOTE :** Le volume maximal recommandé pour un espresso simple est de 50 ml.

- La machine à espresso est prête à préparer un autre espresso.

### PROGRAMMER LE VOLUME D'UN DOUBLE ESPRESSO

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'au niveau maximal et appuyez sur la touche « POWER ». Le voyant au-dessus de la touche « POWER » s'allume en vert et clignote pour indiquer que la machine est sous tension et en préchauffage. Lorsque ce voyant lumineux vert passe au rouge et cesse de clignoter, la machine à espresso a terminé son préchauffage et est prête à être utilisée.

**Conseil :** Nous vous recommandons d'utiliser le panier-filtre double lorsque vous préparez un double espresso à l'aide de la fonction préprogrammée.

- À l'aide de la cuillère à mesurer, ajoutez une cuillère de mouture par tasse d'espresso (**fig. 10**).
  - En utilisant le tasse-mouture fourni avec la machine à espresso, tassez la mouture dans le panier-filtre (**fig. 11**). Pour un tassage réussi, placez le porte-filtre sur une surface plane puis pressez fermement le bas du tasse-mouture sur la mouture afin qu'elle soit bien compressée dans le porte-filtre. Tournez le tasse-mouture de 90 degrés pour égaliser le tout. Cela scelle la surface de la mouture.
  - Enlevez toute mouture sur les rebords du porte-filtre (**fig. 13**).
  - Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez-le vers la droite fermement pour le verrouiller en place (**fig. 8**).
  - Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre, selon le cas (**fig. 14-15**).
  - Pour démarrer la programmation, appuyez sur la touche « PROGRAM » (**fig. 27**). Le voyant de la touche « PROGRAM » s'illumine en rouge et celui de la touche « MANUAL » s'éteint. Les voyants lumineux au-dessus des touches « POWER », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » demeurent allumés.
  - Appuyez sur la touche « DOUBLE ESPRESSO » pour démarrer la production d'espresso (**fig. 27**). Le voyant lumineux au-dessus de la touche « SINGLE ESPRESSO » s'éteint; les voyants lumineux au-dessus des touches « POWER » et « DOUBLE ESPRESSO » ainsi que le voyant lumineux « PROGRAM » demeurent allumés.
  - Arrêtez l'écoulement au moment désiré en appuyant sur la touche « DOUBLE ESPRESSO ».
  - La machine émet 2 bips pour indiquer que le volume programmé est mémorisé.
- NOTE :** Le volume maximal recommandé pour un double espresso est de 100 ml.
- La machine à espresso est prête à préparer un autre espresso.

## RÉINITIALISATION

Pour revenir aux paramètres d'origine programmés en usine :

- Branchez l'appareil.

**IMPORTANT :** Même si la machine à espresso est branchée, assurez-vous qu'elle est en position « OFF ». Aucun voyant du panneau de commande ne devrait être allumé.

- Tout en appuyant sur la touche « MANUAL », appuyez brièvement sur la touche « POWER » puis relâchez la touche « MANUAL ».
- Lorsque vous entendez 4 bips et que le voyant lumineux au-dessus de la touche « POWER » clignote, cela signifie que les paramètres d'origines sont réinitialisés. La prochaine fois que vous utiliserez les fonctions programmées pour préparer un espresso simple ou double, les volumes seront de 1 once et 2 onces respectivement.

## PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DU THERMOBLOCK POUR L'ESPRESSO

La température de l'eau de cet appareil a été ajustée à la température précise de 197,6°F mesurée à la tête de percolation. La température de l'eau à la tête de percolation peut être modifiée par tranches de 2°F, plus chaude ou plus froide selon vos préférences.

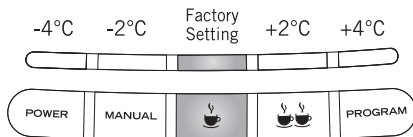
- Appuyez et maintenez la touche « SINGLE ESPRESSO » 3 secondes. Tout en appuyant sur la touche "SINGLE ESPRESSO", appuyez brièvement sur la touche « POWER » et relâchez-la.

**NOTE :** Le voyant lumineux au-dessus de la touche « SINGLE ESPRESSO » s'allume.

- Relâchez la touche « SINGLE ESPRESSO ».

**NOTE :** Le voyant lumineux demeure allumé environ 5 secondes avant que les paramètres d'origine ne soient enregistrés par défaut si aucune touche n'est activée à l'intérieur de ce délai. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.

- À l'intérieur d'un délai de 5 secondes, appuyez sur une des touches ci-dessous, selon les ajustements de température requis :



- +2°F = appuyez sur la touche « DOUBLE ESPRESSO »
- +4°F = appuyez sur la touche « PROGRAM »
- 2°F = appuyez sur la touche « MANUAL »
- 4°F = appuyez sur la touche « POWER »

**NOTE :** Une fois que la nouvelle température est sélectionnée, le voyant lumineux au-dessus de la touche activée s'allume et clignote, puis la machine émet 2 bips. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.

## PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DU THERMOBLOCK POUR LA VAPEUR

La température de la vapeur de cet appareil a été ajustée pour fournir une vapeur puissante et sèche pour mousser le lait. La température de la vapeur peut être modifiée par tranches de 3°F, plus chaude ou plus froide selon vos préférences. Pour ce faire, suivez les instructions ci-dessous :

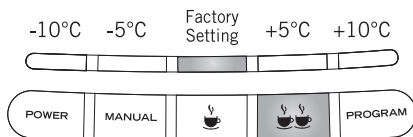
- Appuyez et maintenez la touche « DOUBLE ESPRESSO » 3 secondes. Tout en appuyant sur la touche « DOUBLE ESPRESSO », appuyez brièvement sur la touche « POWER » et relâchez-la.

**NOTE :** Le voyant lumineux au-dessus de la touche « DOUBLE ESPRESSO » s'allume.

- Relâchez la touche « DOUBLE ESPRESSO ».

**NOTE :** Le voyant lumineux demeure allumé environ 5 secondes avant que les paramètres d'origine ne soient enregistrés par défaut si aucune touche n'est activée à l'intérieur de ce délai. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.

- À l'intérieur d'un délai de 5 secondes, appuyez sur une des touches ci-dessous, selon les ajustements de température requis :



- +3°F = appuyez sur la touche « DOUBLE ESPRESSO »
- +3°F = appuyez sur la touche « PROGRAM »
- 3°F = appuyez sur la touche « MANUAL »
- 3°F = appuyez sur la touche « POWER »

**NOTE :** Une fois que la nouvelle température est sélectionnée, le voyant lumineux situé au-dessus de la touche activée s'allume et clignote, puis la machine émet 2 bips. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.



## PROGRAMMER L'HUMIDITÉ DE LA VAPEUR/LE DÉBIT DE VAPEUR DE LA POMPE

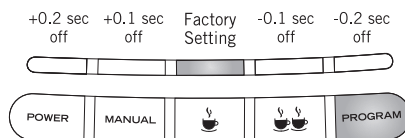
Le débit de vapeur de la pompe de cet appareil a été préprogrammé. En modifiant ce paramètre, vous obtenez une vapeur plus ou moins sèche afin de fournir une vapeur sèche puissante, idéale pour mousser du lait. Le débit de vapeur de la pompe peut être modifié par tranches de dixièmes de seconde, selon vos préférences.

Pour ce faire, suivez les instructions ci-dessous :

- Appuyez et maintenez la touche « PROGRAM » 3 secondes. Tout en appuyant sur la touche « PROGRAM », appuyez brièvement sur la touche « POWER » et relâchez-la.
- Relâchez la touche « PROGRAM ».

**NOTE :** Le voyant lumineux demeure allumé environ 5 secondes avant que les paramètres d'origine ne soient enregistrés par défaut si aucune touche n'est activée à l'intérieur de ce délai. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.

- À l'intérieur d'un délai de 5 secondes, appuyez sur une des touches ci-dessous, selon les ajustements requis :



- +0,1 sec = appuyez sur la touche « DOUBLE ESPRESSO »
- +0,2 sec = appuyez sur la touche « PROGRAM »
- 0,1 sec = appuyez sur la touche « MANUAL »
- 0,2 sec = appuyez sur la touche « POWER »

**NOTE:** Une fois que le nouveau débit de vapeur de la pompe est sélectionné, le voyant lumineux au-dessus de la touche activée s'allume et clignote, puis la machine émet 2 bips. La machine à espresso s'allume alors et commence le préchauffage.

## RÉINITIALISATION AUX PARAMÈTRES D'ORIGINE

Pour annuler toute modification à la programmation, vous pouvez réinitialiser l'appareil aux paramètres d'origine programmés en usine. Cela réinitialise TOUS les paramètres programmés aux paramètres d'origine, y compris la température du thermoblock pour l'espresso et pour la vapeur, ainsi que le débit de vapeur de la pompe. Pour ce faire, suivez les instructions ci-dessous :

- Tout en appuyant sur la touche « MANUAL », appuyez brièvement sur la touche « POWER » et relâchez-la.
- Relâchez la touche « MANUAL ».

**NOTE :** Cette opération réinitialise TOUS les paramètres des programmes aux paramètres d'origine.

- Pour indiquer que vous avez bel et bien réinitialisé les paramètres aux paramètres d'origine, le voyant lumineux au-dessus de la touche « POWER » clignote et l'appareil émet 4 bips. La machine à espresso s'allume automatiquement et commence le préchauffage.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Ne placez pas les accessoires de la machine à espresso au lave-vaisselle.**

### NETTOYER LA MACHINE

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer pour éviter les blessures.
- Essayez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge propre et humide. N'utilisez pas de produits forts ou abrasifs, ni de nettoyeurs à base d'alcool ou de solvant, pour nettoyer le corps de l'appareil. Utilisez uniquement du savon à vaisselle liquide doux et de l'eau tiède. Rincez le réservoir d'eau après chaque utilisation et videz-le avant de le replacer dans l'appareil.
- Lorsqu'une mince couche de poudre blanche commence à se former à l'intérieur du réservoir, il est temps de procéder à un détartrage.  
Consultez la section « Détartrage ». Veuillez noter que le détartrage doit être effectué régulièrement pour maintenir un rendement optimal de votre appareil.

**ATTENTION :** Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d'un centre de service agréé.

### NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Le plateau d'égouttage doit être vidé chaque fois que la machine est utilisée. Il est normal qu'il y ait présence d'eau dans le plateau d'égouttage; cela n'est pas un signe de fuite. Retirez d'abord la grille du plateau d'égouttage (**fig. 27**). Soulevez légèrement le plateau et tirez pour le dégager de la machine (**fig. 28**).
- Si plusieurs espressos sont préparés les uns à la suite des autres, le plateau d'égouttage devrait être vidé après quelques espressos pour éviter qu'il ne déborde.
- Lorsque le niveau d'eau est trop élevé dans le plateau d'égouttage, les indicateurs de niveau d'eau rouges situés dans le plateau d'égouttage flottent et sont visibles pour vous rappeler de vider le plateau avant qu'il ne déborde. Lorsque vous le videz, enlevez le plateau métallique et rincez le compartiment en-dessous. Au besoin, lavez le plateau métallique et le compartiment à l'eau tiède, avec du savon à vaisselle liquide doux. Rincez-les à fond et séchez-les complètement avant de les replacer dans la machine. Assurez-vous de bien repousser le plateau d'égouttage jusqu'au bout pour éviter les fuites.

### NETTOYER LA TÊTE DE PERCOLATION

Au fil du temps, les dépôts formés par l'huile du café s'accumulent et affectent le goût du café et le bon fonctionnement de l'appareil. C'est pourquoi la tête de percolation doit être nettoyée régulièrement. Il est recommandé de la nettoyer au minimum tous les 3 mois, selon la fréquence d'utilisation.

#### Préparation d'un cycle de nettoyage

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le. Ouvrez la porte arrière de la machine à espresso et faites simplement glisser le réservoir d'eau pour le retirer.
- Remplissez-le d'eau fraîche et froide et remettez-le en place.
- Retirez le disque de nettoyage situé à l'intérieur de la porte arrière (**fig. 30**).
- Si le porte-filtre est en place, enlevez-le. Retirez le panier-filtre du porte-filtre, rincez-les à l'eau courante, puis mettez-les de côté.
- Videz et rincez le plateau d'égouttage puis remplacez-le dans la machine.
- Placez le panier-filtre dans le porte-filtre.
- Retirez la tige de nettoyage du disque de nettoyage, puis placez la surface lisse du disque dans le panier-filtre (**fig. 31**).
- Verrouillez le porte-filtre dans la tête de percolation.
- Placez un récipient suffisamment grand sous le bec verseur.

## Démarrage du cycle de nettoyage

**NOTE :** Même si la machine à espresso est branchée, assurez-vous qu'elle est en position « OFF ».

- Appuyez simultanément sur les touches « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » et maintenez-les. Tout en les maintenant, appuyez brièvement sur la touche « POWER ». Lorsque les voyants des touches s'illuminent alternativement de gauche à droite, relâchez-les.

**NOTE :** Les touches du panneau de commande s'illuminent alternativement de gauche à droite tout au long du cycle de nettoyage; cela prend environ 10 minutes.

**NOTE :** Pendant le cycle de nettoyage, toutes les autres fonctions de la machine à espresso sont verrouillées et ce, jusqu'à la fin du cycle. Si vous démarrez le cycle de nettoyage accidentellement, il peut être annulé en éteignant ou en débranchant l'appareil.

- À la fin du cycle de nettoyage, les voyants lumineux du panneau de commande cessent de s'illuminer alternativement et la machine à espresso émet 4 bips. Ensuite, les voyants au-dessus des touches « POWER », « MANUAL », « SINGLE ESPRESSO » et « DOUBLE ESPRESSO » s'allument, indiquant que la machine est prête à être utilisée.
- Enlevez le récipient de sous le bec verseur et videz-le.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation.
- Retirez le disque de nettoyage du porte-filtre et replacez-le dans son logement, à l'intérieur de la porte arrière de la machine.
- Enlevez le panier-filtre double du porte-filtre et nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse. Rincez-le à fond et séchez-le bien. Si les trous des paniers-filtres sont obstrués de mouture, utilisez une brosse fine pour l'enlever. Vous pouvez également utiliser le bout fin de la tige de nettoyage fournie avec la machine pour ce faire.
- La machine à espresso est maintenant prête à être utilisée.

## NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- Pour nettoyer la buse à vapeur, utilisez la tige de nettoyage.
- Utilisez la partie la plus épaisse de la tige de nettoyage pour nettoyer le tuyau de la buse à mousser le lait (**fig. 32**). La partie la plus fine de la tige de nettoyage peut être utilisée pour déboucher les trous des paniers-filtres.
- Nettoyez l'extérieur du tuyau à l'aide d'un linge humide ou sous l'eau courante tiède, en utilisant un peu de savon à vaisselle liquide doux au besoin.

## DÉTARTRAGE

Il est recommandé de procéder au détartrage de la machine à espresso tous les 4 à 6 mois, dépendant de la fréquence d'utilisation et de la dureté de votre eau.

## DÉTARTRE LA MACHINE À ESPRESSO

**NOTE :** Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et débranchée.

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Remplissez le réservoir d'eau et ajoutez la solution de détartrage tel que spécifié par son fabricant, ou videz 250 ml de vinaigre blanc et 250 ml d'eau dans le réservoir.
- Replacez le réservoir d'eau dans l'appareil.

**NOTE :** Le porte-filtre ne doit pas être en place lors de cette opération.

- Utilisez une petite brosse pour nettoyer la tête de percolation; enlevez tous les résidus de café. Placez un grand récipient sous la tête de percolation.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur la touche « POWER ».
- Appuyez sur la touche « MANUAL » et, dès que le récipient est plein, videz-le et répétez ces opérations quelques fois.

- Éteignez l'appareil et attendez 10 à 15 minutes pour que la solution fasse effet.
- Appuyez une fois sur la touche « POWER » pour mettre la machine en marche.
- Appuyez sur la touche « MANUAL » et laissez couler le reste de la solution par la tête de percolation.
- Enlevez le réservoir de la machine et rincez-le à fond à l'eau courante, en vous assurant qu'il ne reste pas de solution de détartrage. Remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place.
- Appuyez sur la touche « MANUAL » et laissez couler un plein réservoir d'eau par la tête de percolation.
- Retirez le récipient et essuyez bien l'appareil.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et remettez-le en place dans la machine.

## DISPOSER DE VOTRE APPAREIL



Votre appareil contient de nombreux matériaux réutilisables ou recyclables. Consultez le point de collecte local pour connaître la façon adéquate d'en disposer ou les options de recyclages possibles.

## GARANTIE KRUPS



: [www.krups.com](http://www.krups.com)

**Dans le cadre de notre ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation.**

**Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!**

### La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Krups, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de Krups dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

### Conditions et exclusions

La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier recommandé (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups ([www.krups.com](http://www.krups.com)) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- b) La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

### Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

### Informations supplémentaires

Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / [www.krups.com](http://www.krups.com).

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>E-U</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, es preciso observar siempre las instrucciones básicas de seguridad para reducir los riesgos de incendio, choque eléctrico y lesión; en particular las siguientes:

1. Antes de usar la máquina por primera vez, lea completamente las instrucciones de uso.
2. No toque las superficies calientes. Use las perillas o botones.
3. Para protegerse de incendios, choques eléctricos y lesiones, no sumerja el cable eléctrico, los enchufes o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.
4. Esta máquina no fue diseñada para ser operada por niños.
5. Cuando el aparato eléctrico se opere cerca de donde hay niños, es preciso vigilarlos de cerca. Guarde fuera del alcance de los niños.
6. Este aparato no se diseñó para ser usado por personas (incluyendo niños) sin experiencia previa o conocimiento de la máquina; a menos que sea bajo supervisión o que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso del mismo.
7. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.
8. Cualquier contacto con superficies calientes, agua caliente o vapor puede provocar quemaduras. Tenga cuidado.
9. Tenga cuidado que cuando la boquilla de vapor se usa como vapor puede provocar quemaduras.
10. Desconecte el aparato de la toma de corriente si no va a utilizarlo durante algunos días y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo o guardarlo.
11. Todos los aparatos están sujetos a estrictos controles de calidad. Las pruebas prácticas se realizan en aparatos seleccionados al azar, lo que explica pequeñas marcas o restos de café en los aparatos antes de usar por la primera vez.
12. No use un aparato eléctrico cuyo cable de energía esté dañado, cuando el aparato no funciona correctamente o si está dañado en cualquier forma. Regrese todos los aparatos defectuosos al Centro de Servicio Krups tan pronto como le sea posible para que puedan ser inspeccionados, ajustados o reparados.
13. Para reducir el riesgo de lesión, no deje el cable colgando de la mesa o estante, donde un niño podría jalarlo o alguien podría tropezarse.
14. El cable no debe quedar colgando de la mesa o del mostrador ni entrar en contacto con superficies calientes.
15. Nunca ponga agua fría en el tanque inmediatamente después de un ciclo de preparación de café. Permita que el aparato se enfríe entre preparaciones.
16. No abra la tapa mientras produce café.
17. No deje nunca la jarra sobre una placa de cocción, en el horno o en el microondas.
18. Para desenchufar, desconecte el aparato y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
19. Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue concebido.
20. **IMPORTANTE:** para protegerse de descarga eléctrica, desconecte el aparato antes de limpiarlo.
21. No sumerja nunca el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
22. **IMPORTANTE:** 60 minutos de puesta en marcha en un periodo de 2 horas.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- El uso de accesorios no recomendados por Krups puede provocar incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca opere el aparato con las manos mojadas.
- Nunca coloque el aparato cerca o sobre una fuente de calor, y evite que el cable toque superficies calientes.
- Nunca opere el aparato en exteriores.
- Asegúrese que el voltaje principal corresponde al marcado en la placa del aparato.
- Para impedir cargas excesivas en el circuito eléctrico, no conecte otros aparatos de alto consumo en el mismo circuito.
- Antes de cada uso, compruebe que el cable eléctrico está en perfectas condiciones.
- Nunca jale del cable de energía o del mismo aparato para desconectarlo.
- Cuando el aparato está conectado, no lo deje nunca sin supervisión.
- Si el cable de energía se dañara, debe ser reemplazado por un profesional de un Centro de Servicio Aprobado, para evitar daños.
- En caso de un efecto o error de operación, no trate de reparar el aparato; deje que lo haga un profesional de un Centro de Servicio Aprobado.
- Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico. Cualquier uso incorrecto del aparato cancela la garantía y puede liberar al fabricante de cualquier responsabilidad.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

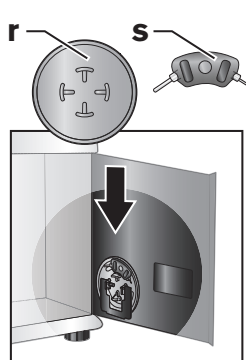
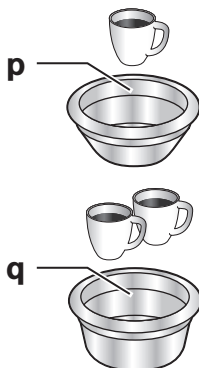
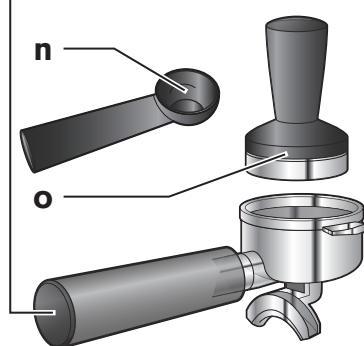
### NOTA

Este aparato ha sido concebido únicamente para uso doméstico. Cualquier otra operación de mantenimiento distinta de la limpieza y el mantenimiento habitual del aparato por parte de su propietario deberá efectuarla únicamente el personal autorizado de Krups. Visite nuestro sitio web [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) en EE. UU., [www.krups.com.mx](http://www.krups.com.mx) México, [www.krups.ca](http://www.krups.ca) en Canadá, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente del Centro de Servicio más próximo a su domicilio. Para reducir los riesgos de incendio y de electrocución, no desmonte la base del aparato. Las reparaciones las ha de efectuar únicamente el personal autorizado de Krups.

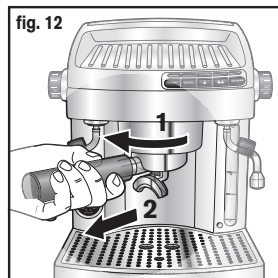
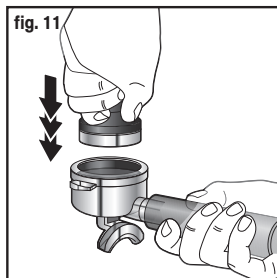
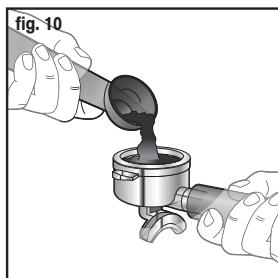
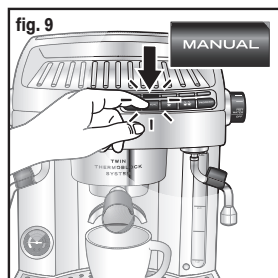
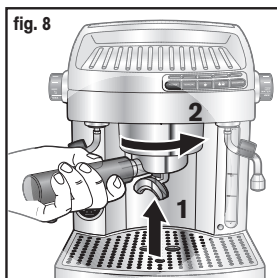
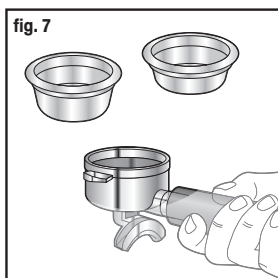
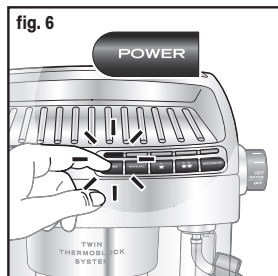
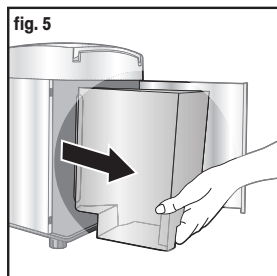
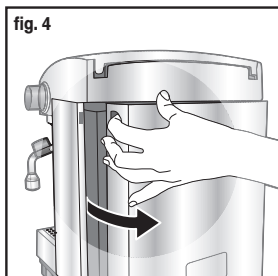
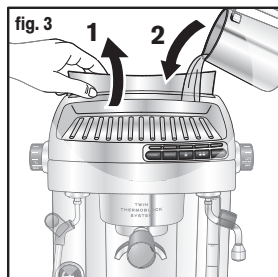
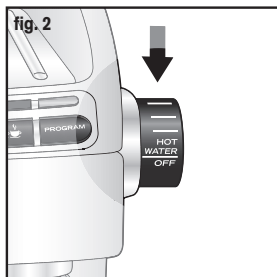
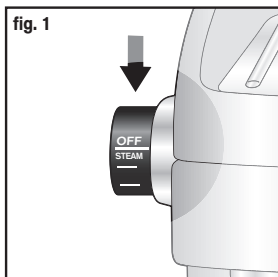
### INSTRUCCIONES PARA UN CABLE CORTO DE ENERGÍA

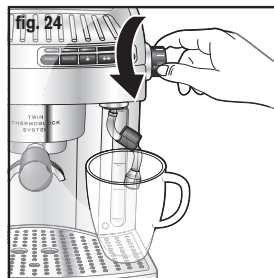
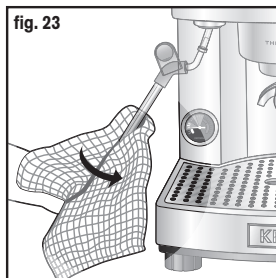
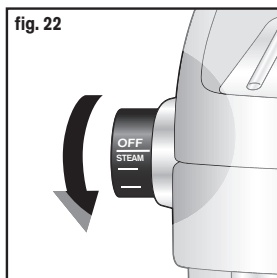
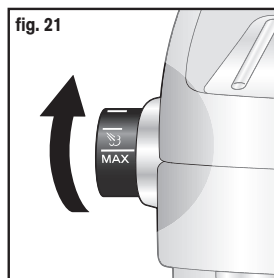
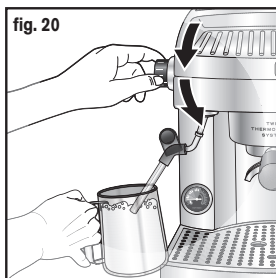
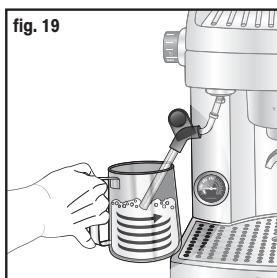
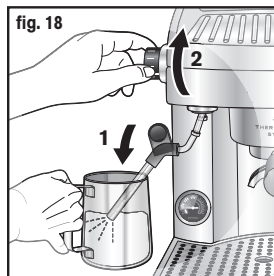
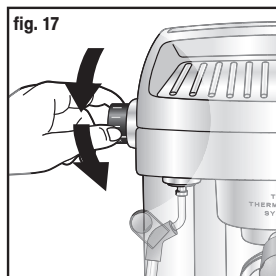
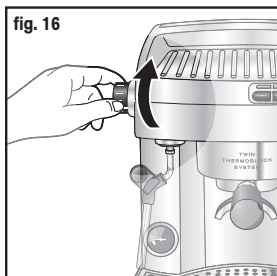
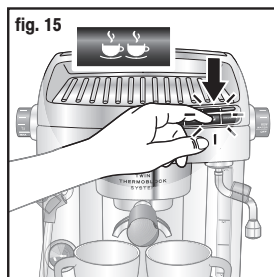
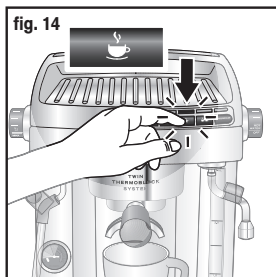
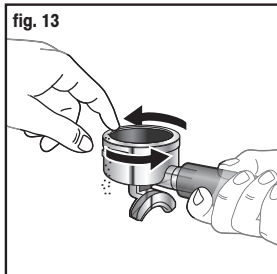
- a/ Un cable de energía corto es provisto para evitar los riesgos de quedarse enredado o tropezar que se tendrían con un cable más largo.
- b/ Existen extensiones de cable que podrán ser utilizadas si su uso se realiza con precaución.
- c/ La extensión de cable se usará cumpliendo los siguientes requisitos:
  - 1/ El índice eléctrico marcado de la extensión de cable tendrá que ser, como mínimo, igual de alto que el índice eléctrico del aparato.
  - 2/ La extensión de cable tendrá que ser de triple cableado con conexión de tierra; y
  - 3/ El cable largo tendrá que ser colocado de tal forma que no quede colgando de la mesa o mostrador para evitar que alguien pueda estirar o tropezar con él.

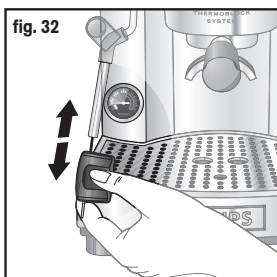
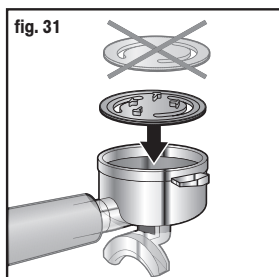
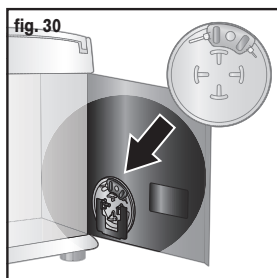
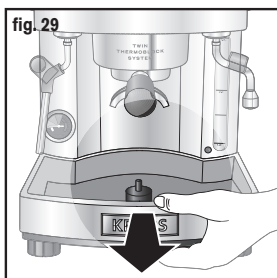
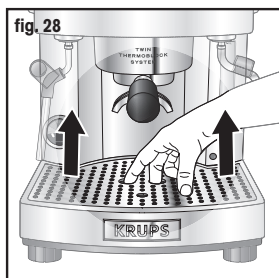
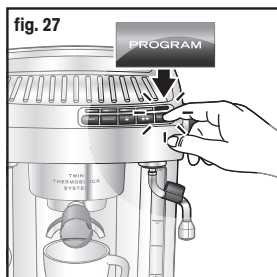
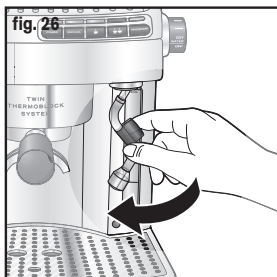
Con objeto de mejorar sus productos, Krups se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.











## TABLA DE CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES.....	p. 46
SUGERENCIAS DE ESPRESSO.....	p. 53
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS.....	p. 53
DESCRIPCIÓN.....	p. 53
CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA DE ESPRESSO.....	p. 54
ANTES DE USAR POR LA PRIMERA VEZ.....	p. 54
<b>OPERAR EL APARATO</b>	
PREPARAR UN CAFÉ ESPRESSO.....	p. 57
ESPUMAR LA LECHE.....	p. 59
HACER AGUA CALIENTE.....	p. 60
PROGRAMAR EL VOLUMEN DE CAFÉ ESPRESSO.....	p. 60
RESTABLECER LOS AJUSTES DE FÁBRICA.....	p. 61
PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL TERMOBLOCK DE CAFÉ ESPRESSO.....	p. 61
PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL TERMOBLOCK DE VAPOR.....	p. 62
PROGRAMAR LA HUMEDAD DEL VAPOR O LA SALIDA DE LA BOMBA DE VAPOR.....	p. 63
RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA.....	p. 63
LIMPIEZA Y CUIDADO.....	p. 64
REMOVER EL SARRO.....	p. 65
FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO.....	p. 66
GARANTÍA DEL FABRICANTE.....	p. 66

## SUGERENCIAS DE ESPRESSO

- Para un café espresso intensamente aromático, le recomendamos usar café especial recién molido, que es ideal para preparar este tipo de bebida, así como tazas con capacidad menor a 50 ml.
- Para preservar más tiempo el aroma, mantenga el café molido en el refrigerador.
- No llene la base del filtro hasta el borde, sino que debe usar una cuchara medidora (1 taza = 1 cuchara – 2 tazas = 2 cucharas).
- Si no usa el aparato durante más de cinco días, enjuague y drene el tanque de agua.
- Siempre recuerde apagar el aparato antes de retirar el tanque para llenarlo o vaciarlo.
- Asegúrese de colocar siempre el aparato en una superficie plana y estable.
- Para obtener un café espresso exactamente a la temperatura correcta, le recomendamos precalentar las tazas.



### ¡IMPORTANTE!

**Antes de usar la máquina por primera vez, después de un lapso prolongado de inactividad o después de retirar el sarro, el aparato debe limpiarse según se prescribe en la sección: "ANTES DE USAR POR LA PRIMERA VEZ".**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS

- Bomba: 16 bares
- Función de vapor y de agua caliente
- Medidor de espresso
- Paro automático después de 60 minutos (protección al ambiente).
- Tanque de agua removible (capacidad: 3 litros)
- Energía: 1800 W
- Voltaje: 120 V
- Dispositivos de seguridad para sobrecalentamiento
- Dimensiones: largo 330 mm, ancho 330 mm, alto 375 mm

La unidad trae los siguientes accesorios de manera estándar:

- canasta de filtro doble
- canasta de filtro sencillo
- base del filtro
- alfiler de limpieza
- cuchara medidora
- tamper

## DESCRIPCIÓN

- |  |   |
|--|---|
| <b>a</b> Placa de calentamiento                    | <b>k</b> Boquilla de agua caliente                      |
| <b>b</b> Dial de control variable del vapor        | <b>l</b> Tanque de agua de 3 litros                     |
| <b>c</b> Cabeza de grupo                           | <b>m</b> Indicador de advertencia de bajo nivel de agua |
| <b>d</b> Boquilla de vapor                         | <b>n</b> Cuchara medidora                               |
| <b>e</b> Base del filtro                           | <b>o</b> Tamper   |
| <b>f</b> Medidor de espresso                       | <b>p</b> Canasta de filtro sencillo                     |
| <b>g</b> Charola removible para derrames y rejilla | <b>q</b> Canasta de filtro doble                        |
| <b>h</b> Patas de hule de altura ajustable         | <b>r</b> Disco de limpieza                              |
| <b>i</b> Panel programable de control              | <b>s</b> Alfiler de limpieza                            |
| <b>j</b> Dial de control del agua caliente         |   |

## CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA DE ESPRESSO

La máquina posee una bomba de 16 bares, que proporciona la presión requerida para una extracción completa.

### Medidor de espresso

El medidor de espresso es un indicador de la calidad del café espresso y debe utilizarse como guía.

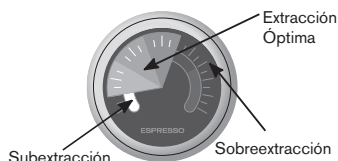
Mide la presión del agua que llega a la base del filtro.

Cuando la aguja está cerca del área objetivo, eso significa que no hay problema y que el café espresso sale del grupo de distribución de una manera regular.

La crema debe tener un color dorado oscuro.

En caso que la aguja no llegue al área objetivo, eso significa que la taza de espresso está "subextraída". Esto ocurre cuando el agua pasa con demasiada rapidez por el café molido, y que el molido necesita hacerse más fino, o bien que la canasta de filtro tiene una dosis menor a la que debería tener. El resultado de una taza subextraída es un vertido rápido de color ligero, con una crema delgada y de color café claro cremoso.

Cuando la aguja rebasa el área objetivo, indica que el café espresso está "sobre-extraído". Esto ocurre cuando el agua pasa con demasiada lentitud por el café molido y comprimido. Indica que el molido es demasiado fino o que la canasta tiene una sobredosis. En esta situación, el agua caliente está en contacto con el café molido durante demasiado tiempo, lo que crea un café espresso quemado y de sabor amargo. Esto se caracteriza porque el café espresso se vierte muy lentamente durante todo el vertido, y la crema es demasiado oscura.



### Preinfusión

La preinfusión se programa en operaciones de café espresso sencillo, de café espresso doble y manual. Es un aumento gradual de presión del agua que pre-empapa la pasta de café antes de aplicar la presión completa del agua. A su vez, esto da mayor cuerpo y dulzura al espresso.

#### IMPORTANTE:



**A fin de obtener el máximo sabor del café, esta máquina prepara cada taza en el momento. La bomba funciona durante 3 segundos, hace una pausa de 3 segundos y luego sigue hasta que se llena la taza.**

## ANTES DE USAR POR LA PRIMERA VEZ

- Coloque la máquina de espresso en un lugar seco y estable.
- Asegúrese que la charola para derrames y la rejilla están en su lugar.
- Llene el tanque con agua. Hay dos formas de llenar el tanque de agua:
  - Simplemente levante la tapa del tanque de agua en la parte superior de la máquina de espresso y, utilizando una jarra, llene con agua fresca y fría, o con agua filtrada (**figura 3**).
  - O bien, es posible retirar el tanque de agua y llenarlo con agua fresca y fría. Para hacerlo, abra la puerta en la parte trasera de la máquina de espresso (**figura 4**) y deslice el tanque de agua hacia afuera (**figura 5**). Luego llene con agua fresca y fría, o con agua filtrada. Vuelva a colocar el tanque de agua firmemente y cierre la puerta.

- Conecte el aparato. Para encender, oprima una vez el botón "POWER" para encender la máquina de espresso (**figura 6**). La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.

**NOTA:** antes de encender la máquina de espresso, asegúrese que los diales de control de vapor y agua caliente están en la posición OFF (**figura 1 y 2**). Cuando la luz "POWER" destella en verde, significa que la máquina está calentándose.

- Coloque los vasos y las tazas en la placa de calentamiento.

**IMPORTANTE:** Cuando se usa la máquina por primera vez, o bien si no se ha utilizado en algún tiempo, es importante que la máquina se enjuague como sigue:

- Llene el tanque con agua fresca hasta el nivel máximo de agua.
- Coloque la canasta de filtro sencillo o la canasta de filtro doble en la base del filtro (**figura 7**). Asegure la base del filtro a la cabeza del grupo (**figura 8**).
- Coloque un recipiente lo bastante grande debajo de ambas boquillas de vertido.
- Comience a enjuagar haciendo circular un tanque completo de agua fresca como sigue:
  - 1/4 del tanque de agua a través del circuito SPOUT: gire el dial de control del agua caliente en sentido contrario a las manecillas del reloj tanto como pueda, hasta que 1/4 del agua se haya vertido. Gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para detener el vertido.
  - 3/4 del tanque de agua a través del circuito ESPRESSO: oprima el botón "MANUAL" y deje correr el agua.

**NOTA:** la máquina de espresso está programada para detener el flujo de agua automáticamente después de 240 ml; oprima de nuevo el botón "MANUAL" para comenzar de nuevo el flujo de agua.

## USAR EL PANEL DE CONTROL

### Encendido

- Para encender, oprima una vez el botón "POWER" para encender la máquina de espresso (**figura 6**). La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse. Las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" mostrarán una luz verde constante. La máquina está ahora en Modo Listo.

**NOTA:** recuerde que si la luz del botón "POWER" destella, eso significa que la máquina de espresso está ajustando la temperatura del sistema de calentamiento. Para apagar la máquina de espresso, simplemente oprima el botón "POWER", y la luz roja de encendido y todas las demás se apagarán.

### Manual

- El botón manual permite que quien hace el café tenga completo control sobre la duración del vertido de café espresso. Una vez que la máquina de café espresso está encendida y caliente, la luz del botón "POWER" se pondrá roja y las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" mostrarán una luz verde constante. Ya puede usted usar la máquina en operación manual. Oprima una vez el botón "MANUAL" para comenzar el vertido, y otra vez para detenerlo.

**IMPORTANTE:** una vez que se activa la operación en modo manual, antes de comenzar el vertido, la característica de preinfusión liberará tres breves chorros de presión gradual de agua en la pasta de café. Después de esto, se aplicará toda la presión del agua y el café espresso comenzará a verterse libremente.

**NOTA:** cuando se activa la operación manual, las luces de los botones "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" se apagarán. Las luces de los botones "POWER" Y "MANUAL" permanecerán encendidas.

## Espresso sencillo

■ La función "SINGLE ESPRESSO" elimina la necesidad de adivinar y está programada para verter 1 onza de espresso líquido.

**Sugerencia:** cuando se usa la operación programada de espresso sencillo, recomendamos usar el filtro sencillo.

■ Una vez que la máquina de café espresso está encendida y caliente, la luz del botón "POWER" se pondrá roja y las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" mostrarán una luz verde constante, la cafetera ya puede comenzar a la operación de espresso sencillo. Sólo oprima una vez el botón "SINGLE ESPRESSO" para comenzar, y el vertido del espresso líquido se detendrá de manera automática.

**IMPORTANTE:** una vez que se activa la operación de espresso sencillo, antes de comenzar el vertido, la característica de preinfusión liberará tres breves chorros de agua de presión gradualmente mayor en la pasta de café. Después de esto, se aplicará toda la presión del agua y el café espresso comenzará a verterse libremente.

**NOTA:** cuando se activa la operación de espresso sencillo, las luces de los botones "MANUAL" y "DOUBLE ESPRESSO" se apagarán. Las luces de los botones "POWER" Y "SINGLE ESPRESSO" permanecerán encendidas.

**NOTA:** no es necesario oprimir de nuevo el botón "SINGLE ESPRESSO" para terminar el vertido, ya que la máquina de espresso se detendrá automáticamente. Una vez que se detiene el vertido de espresso líquido, la máquina de espresso está lista para preparar otro café espresso.

**NOTA:** al usar la operación de espresso sencillo, usted puede detener el vertido del espresso en cualquier momento al oprimir los botones de operación "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" o "DOUBLE ESPRESSO".

## Espresso doble

■ La función "DOUBLE ESPRESSO" elimina la necesidad de adivinar y está programada para verter 2 onzas de espresso líquido.

**Sugerencia:** cuando se usa la operación programada de espresso doble, recomendamos usar el filtro doble.

■ Una vez que la máquina de café espresso está encendida y caliente, la luz del botón "POWER" se pondrá roja y las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" mostrarán una luz verde constante, la cafetera ya puede comenzar a la operación de espresso doble. Sólo oprima una vez el botón "DOUBLE ESPRESSO" para comenzar, y el vertido del espresso líquido se detendrá de manera automática.

**IMPORTANTE:** una vez que se activa la operación de espresso doble antes de comenzar el vertido, la característica de preinfusión liberará tres breves chorros de agua de presión gradualmente mayor en la pasta de café. Después de esto, se aplicará toda la presión del agua y el café espresso comenzará a verterse libremente.

**NOTA:** cuando se activa la operación de espresso doble, las luces de los botones "MANUAL" y "SINGLE ESPRESSO" se apagarán. Las luces de los botones "POWER" Y "DOUBLE ESPRESSO" permanecerán encendidas.

**NOTA:** no es necesario oprimir de nuevo el botón "DOUBLE ESPRESSO" para terminar el vertido, ya que la máquina de espresso se detendrá automáticamente. Una vez que se detiene el vertido de espresso líquido, la máquina de espresso está lista para preparar otro café espresso.



**NOTA:** al usar la operación de espresso doble, usted puede detener el vertido del espresso en cualquier momento al oprimir los botones de operación "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" o "DOUBLE ESPRESSO".

### Programa

■ La función de programa le permite personalizar y guardar sus ajustes propios de vertido de espresso.

**NOTA:** consulte la sección "Programar su máquina de espresso" para seguir las instrucciones.

■ Una vez que la máquina de café espresso está encendida y caliente, la luz del botón "POWER" se pondrá roja y las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" mostrarán una luz verde constante, usted podrá usar la función de programa. Para activar la función de programa, sólo oprima el botón "PROGRAM".

**NOTA:** cuando se activa la función programa, la luz del botón "PROGRAM" mostrará una luz roja fija, y la luz del botón "MANUAL" se apagará. Además, las luces de los botones "POWER", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" permanecerán encendidas.

**NOTA:** para información más detallada sobre la programación, consulte "Programar su volumen de espresso".

## OPERAR EL APARATO

### PREPARAR UN CAFÉ ESPRESSO



**Antes de hacer un café espresso, asegúrese que la perilla de vapor a la izquierda del aparato se encuentra en la posición OFF (figura 1).**

**NOTA:** a fin de obtener el máximo sabor del café, esta máquina prepara cada taza en el momento. La bomba funciona durante unos segundos, hace una pausa durante otros segundos, y luego continúa hasta que la taza queda lista.

### PRECALENTAR LOS ACCESORIOS

Para lograr los mejores resultados, le recomendamos precalentar la base del filtro antes de añadir el café molido, y calentar las tazas.

- Coloque la máquina de espresso en una superficie seca y estable.
- Asegúrese que la charola de derrames y la rejilla están en su lugar.
- Llene el tanque de agua con agua fresca fría (vea arriba y las figuras **3, 4 y 5**).
- Encienda la máquina (**figura 6**). La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar. Esto indica que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse. Las luces de los botones "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO", "DOUBLE ESPRESSO" y "PROGRAM" mostrarán también una luz verde constante. Cuando el panel de control se enciende de esta manera, indica que la máquina ya está lista.
- Inserte la base del filtro (sin café) en la máquina y gírelo a la derecha (**figura 8**).
- Coloque las tazas bajo la base del filtro.
- Oprima el botón "MANUAL" para comenzar el flujo de agua (**figura 9**).
- Una vez que las tazas están llenas con agua caliente, oprima de nuevo el botón "MANUAL" para detener el flujo de agua. Éste no se detendrá de manera automática. Retire las tazas, teniendo cuidado de no derramar el agua.

## CON CAFÉ MOLIDO

El tipo de café que usted escoja influye de manera decisiva en la intensidad y el sabor de su espresso. Use siempre café en grano molido al tamaño adecuado para espresso. El resultado de un molido demasiado fino será un café sobre-extraído y amargo. Y si es demasiado grueso, el café será subextraído y de sabor muy débil. El perfecto molido para espresso se siente como granos finos que no se apelmazan cuando se les aprieta.

Para conservar el sabor, guarde sus granos molidos de espresso en un contenedor hermético y en un lugar fresco y seco. Los granos molidos no deberán conservarse durante mucho tiempo, ya que el sabor se reduce con el paso de éste.

No use café instantáneo, ni café para cafeteras por goteo.

- Llene el tanque de agua con agua fresca fría y oprima el botón "POWER" (**figuras 3-4-5**) y oprima el botón "POWER" (**figura. 6**). La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar. Esto indica que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz rojo constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.
- Elija un filtro para una o dos tazas (dependiendo de sus necesidades) e insértelo en la base del filtro (**figura 8**).
- Con la cuchara medidora, agregue una cucharada rasa de café molido por cada taza de espresso. (**figura 10**).
- Utilizando el tamper incluido con la máquina apriete el café molido en la base del filtro (**figura 11**). Para apretar de manera correcta, coloque la base del filtro en una superficie plana y apriete la base del tamper en el café molido con una presión firme, para apretarlo en la base del filtro. Gire el tamper 90° para apretar aún más el café molido. Esto sella la superficie de la pasta de café.
- Retire cualquier exceso de café molido del borde del filtro (**figura 13**).
- Inserte la base del filtro y gire la manija a la derecha, para apretarlo firmemente en la cabeza del grupo (**figura 8**).
- Ponga una o dos tazas bajo la base del filtro, según lo desee (**figuras 14-15**).
- Cuando la máquina ya se calentó, la luz dejará de destellar y se convertirá en una luz verde constante.
- Oprima el botón de volumen que requiera: el botón "MANUAL" para un flujo continuo (**figura 9**), el botón "SINGLE ESPRESSO" para que fluya 1 onza (**figura 14**) o el botón "DOUBLE ESPRESSO" para que fluyan 2 onzas (**figura 15**).

**NOTA:** el volumen máximo recomendado de una taza sencilla de espresso es de 50 ml; el de una taza doble es de 100 ml.

**NOTA:** cuando usa el modo manual, oprima una vez el botón "MANUAL" para comenzar el vertido, y otra vez para detenerlo. En los modos de espresso sencillo y doble, el programa se detendrá automáticamente en el nivel preprogramado.

**Sugerencia:** el medidor de espresso indica la resistencia que crea la dosificación de la canasta del filtro y el tamaño de partículas molidas. Consultar el medidor será un signo de que uno o ambos elementos pueden necesitar un ajuste.

- Disfrute su espresso de inmediato.
- Luego de preparar un espresso, gire la manija del filtro a la izquierda para liberarlo y retirar la base del filtro de la máquina.
- Retire el café molido que usó. Enjuague la base del filtro bajo el chorro de agua. Una vez que la base del filtro está enjuagada y seca, puede volverse a llenar para preparar otro delicioso espresso.

**IMPORTANTE :** luego de terminar de preparar su espresso, apague la unidad oprimiendo el botón "POWER". Si se le olvida hacerlo, la unidad se pone sola en modo "standby" después de una hora. Para comenzar a usarla de nuevo, oprima el botón "POWER". La unidad se calentará de nuevo. Luego de un breve lapso, usted podrá seguir usando la máquina en la forma descrita en la sección "Preparar un café espresso".

## ESPUMAR LA LECHE

El vapor puede usarse para espumar la leche usando la varilla de vapor con la boquilla para espumar (por ejemplo, para preparar un capuccino o un latte). Cuando la máquina produce vapor, la bomba hará un sonido de operación. Este sonido es normal e indica que la máquina está trabajando normalmente.



**¡IMPORTANTE! Durante y después del uso de la varilla de vapor, las partes metálicas de la misma pueden ponerse muy calientes. Tenga cuidado cuando maneje la varilla, para evitar lesiones.**

## USAR LA BOQUILLA DE VAPOR PARA ESPUMAR LECHE

- Llene el tanque de agua con agua fresca y fría hasta la línea de llenado máximo y oprima el botón "POWER". (figura 6).
- La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.
- Purgue la varilla de vapor girando el dial en el sentido de las manecillas del reloj. (**figura 16**).
- Apague el vapor girando el dial en el sentido contrario a las manecillas del reloj. (**figura 17**).
- Mueva la varilla de vapor a un lado de la máquina de espresso.
- Coloque de 2 a 3 onzas (1/4 a 1/3 de taza) de leche fresca en un recipiente que sea lo bastante bajo para entrar bajo la boquilla. Para lograr resultados óptimos, tanto la leche como el recipiente deberán estar fríos. Se recomienda usar leche pasteurizada o ultrapasteurizada. Pueden espumarse las leches entera, baja en grasa y descremada.
- Tan pronto como la luz del indicador de precalentado deje de destellar, coloque la boquilla de vapor dentro de la leche, aproximadamente 1 centímetro debajo de la superficie.
- Gire la perilla de control a la posición OPEN (**figura 18**).
- Para resultados óptimos, espume desde el fondo del recipiente y mueva lentamente hacia arriba. Mantenga la boquilla hacia el fondo del recipiente sin tocarlo, durante aproximadamente 15 segundos (**figura 19**). Luego baje gradualmente el recipiente de modo que la boquilla de vapor suba hacia la superficie de la leche. No permita que la boquilla salga completamente de la leche.
- Cuando acabe de espumar, gire la perilla de control a la posición OFF (**figura 20**).
- Es importante limpiar la boquilla de vapor después de cada uso, para impedir que la leche se endurezca y seque dentro de la misma, lo que puede provocar que el tubo estalle debido a la presión acumulada. Para limpiar la boquilla:
  - Coloque la boquilla en un pequeño recipiente lleno de agua.
  - Coloque la perilla en la posición ON, para eliminar cualquier residuo de leche. Opere en la posición de vapor durante 30 segundos por lo menos.
  - Luego mueva la perilla a la posición OFF (**figura 22**) y limpie el exterior de la boquilla con un trapo limpio (**figura 23**).

Para una limpieza minuciosa de la boquilla de vapor vea la sección "Limpieza de la boquilla de vapor".

## HACER AGUA CALIENTE

El despachador de agua caliente es ideal para hacer té o infusiones.

- Llene el tanque de agua con agua fresca y fría hasta la línea de llenado máximo y oprima el botón "POWER". La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.
- Mueva la boquilla de vapor lejos del exterior del aparato.
- Coloque un recipiente bajo la boquilla y mueva la perilla de control a la posición OPEN.
- Gire el dial de control del agua caliente en sentido contrario a las manecillas del reloj tanto como pueda (**figura 24**).
- El agua caliente fluirá al recipiente.
- Para detener el flujo, gire la perilla de control en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición OFF (**figura 25**).

**NOTA:** el volumen máximo recomendable de agua caliente es de 100 ml.

- Retire la taza o recipiente y mueva la boquilla de agua caliente hacia la charola de derrames para captar cualquier goteo de agua (**figura 26**).

## PROGRAMAR EL VOLUMEN DE CAFÉ ESPRESSO

### PROGRAMAR EL VOLUMEN DE CAFÉ ESPRESSO SENCILLO

- Llene el tanque de agua con agua fresca y fría hasta la línea de llenado máximo y oprima el botón "POWER". La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.

**Sugerencia:** cuando se usa la operación programada de espresso sencillo, recomendamos usar el filtro sencillo.

- Con la cuchara medidora, agregue una cucharada rasa de café molido por cada taza de espresso (**figura 10**).
- Utilizando el tamper incluido con la máquina, apriete el café molido en la base del filtro (**figura 11**). Para apretar de manera correcta, coloque la base del filtro en una superficie plana y apriete la base del tamper en el café molido con una presión firme, para apretarlo en la base del filtro. Gire el tamper 90° para apretar aún más el café molido. Esto sella la superficie de la pasta de café.
- Retire cualquier exceso de café molido del borde del filtro (**figura 13**).
- Inserte la base del filtro y gire la manija a la derecha, para apretarlo firmemente en la cabeza del grupo (**figura 8**).
- Ponga una o dos tazas bajo la base del filtro, según lo desee (**figuras 14-15**).
- Para comenzar la programación, oprima el botón "PROGRAM" (**figura 27**). Se iluminará en rojo y el botón "MANUAL" se apagará. Las luces de los botones "POWER", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" permanecerán encendidas.
- Oprima el botón "SINGLE ESPRESSO" para comenzar (**figura 27**). La luz del botón "DOUBLE ESPRESSO" se apagará, y sólo las luces "POWER", "SINGLE ESPRESSO" y "PROGRAM" permanecerán encendidas.
- Detenga el flujo en el nivel deseado oprimiendo el botón "SINGLE ESPRESSO".
- 2 bips indican que se memorizó el volumen del programa.

**NOTA:** el volumen máximo recomendado de una taza sencilla de espresso es de 50 ml.

- La máquina de espresso está lista para preparar otro café espresso.

## PROGRAMAR EL VOLUMEN DE CAFÉ ESPRESSO DOBLE

- Llene el tanque de agua con agua fresca y fría hasta la línea de llenado máximo y oprima el botón "POWER". La luz del botón "POWER" se encenderá en verde y comenzará a destellar, para indicar que la máquina está encendida y calentándose. Cuando la luz verde del botón "POWER" deja de destellar y se vuelve una luz roja constante, indica que la máquina ya se calentó y está lista para usarse.

**Sugerencia:** cuando se usa la operación programada de espresso doble, recomendamos usar el filtro doble.

- Con la cuchara medidora, agregue una cucharada rasa de café molido por cada taza de espresso (**figura 10**).
- Utilizando el tamper incluido con la máquina, apriete el café molido en la base del filtro (**figura 11**). Para apretar de manera correcta, coloque la base del filtro en una superficie plana y apriete la base del tamper en el café molido con una presión firme, para apretarlo en la base del filtro. Gire el tamper 90° para apretar aún más el café molido. Esto sella la superficie de la pasta de café.
- Retire cualquier exceso de café molido del borde del filtro (**figura 13**).
- Inserte la base del filtro y gire la manija a la derecha, para apretarlo firmemente en la cabeza del grupo (**figura 8**).
- Ponga una o dos tazas bajo la base del filtro, según lo desee (**figuras 14-15**).
- Para comenzar la programación, oprima el botón "PROGRAM" (**figura 27**). Se iluminará en rojo y el botón "MANUAL" se apagará. Las luces de los botones "POWER", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" permanecerán encendidas.
- Oprima el botón "DOUBLE ESPRESSO" para comenzar (**figura 27**). La luz del botón "SINGLE ESPRESSO" se apagará, y sólo las luces "POWER", "DOUBLE ESPRESSO" y "PROGRAM" permanecerán encendidas.
- Detenga el flujo en el nivel deseado oprimiendo el botón "DOUBLE ESPRESSO".
- 2 bips indican que se memorizó el volumen del programa.

**NOTA:** el volumen máximo recomendado de una taza doble de espresso es de 100 ml.

- La máquina de espresso está lista para preparar otro café espresso.

## RESTABLECER LOS AJUSTES DE FÁBRICA

Para regresar a los ajustes originales de fábrica:

- Conecte la máquina.

**IMPORTANTE:** si bien la máquina de espresso está conectada, asegúrese que el botón "POWER" está en "OFF". Por lo tanto, no deberá haber ninguna luz encendida en el panel de control de la máquina de espresso.

- Oprima y mantenga oprimido el botón "MANUAL". Mientras mantiene oprimido el botón "MANUAL", oprima brevemente el botón "POWER" y suelte el botón "MANUAL".
- Cuando escuche los 4 bips y la luz de encendido destella, la máquina de espresso habrá regresado a los ajustes originales de fábrica, y la próxima vez que se usen las funciones de espresso sencillo y doble, la máquina de espresso verterá 1 onza y 2 onzas.

## PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL TERMOBLOCK DE CAFÉ ESPRESSO

La temperatura del agua de esta unidad ha sido calibrada a una temperatura precisa de 92° C (197.6° F) en la cabeza del grupo. La temperatura del agua en la cabeza del grupo puede modificarse en incrementos de 1 grado Celsius (2° F) hacia arriba y hacia abajo, en caso de así desearlo

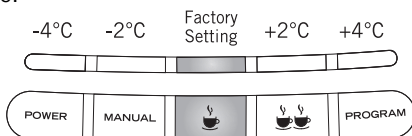
- Oprima el botón "SINGLE ESPRESSO" durante 3 segundos. Mientras mantiene oprimido el botón "SINGLE ESPRESSO", oprima y suelte el botón "POWER".

**NOTA:** la luz del botón "SINGLE ESPRESSO" se encenderá.

- Suelte el botón "SINGLE ESPRESSO".

**NOTA:** si no se toma ninguna otra acción, esta luz permanecerá encendida durante hasta 5 segundos antes de regresar automáticamente al ajuste de fábrica. La máquina de espresso se encenderá y comenzará a calentarse.

- En un lapso de 5 segundos, oprima y suelte uno de los botones siguientes, dependiendo del ajuste de temperatura que se requiere:



+1° C (+2° F) = oprima el botón "DOUBLE ESPRESSO"

+2° C (+4° F) = oprima el botón "PROGRAM"

-1° C (-2° F) = oprima el botón "MANUAL"

-2° C (-4° F) = oprima el botón "POWER"

**NOTA:** cuando usted seleccionó un nuevo ajuste de temperatura, la luz del botón oprimido se enciende y destella, y la máquina emite 2 bips.

La máquina de café espresso se encenderá automáticamente y comenzará a calentarse.

## PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL TERMOBLOCK DE VAPOR

La temperatura del vapor de esta unidad ha sido calibrada para entregar un chorro de vapor fuerte y seco para espumar la leche. La temperatura del vapor puede modificarse en incrementos de 1.5° C (3° F), hacia arriba y hacia abajo, en caso que así se desee. Para hacerlo, necesita seguir estas instrucciones:

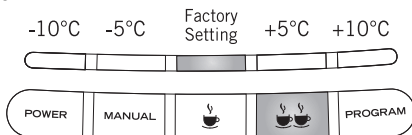
- Oprima el botón "DOUBLE ESPRESSO" durante 3 segundos. Mientras mantiene oprimido el botón "DOUBLE ESPRESSO", oprima y suelte el botón "POWER".

**NOTA:** la luz del botón "DOUBLE ESPRESSO" se encenderá.

- Suelte el botón "DOUBLE ESPRESSO".

**NOTA:** si no se toma ninguna otra acción, esta luz permanecerá encendida durante hasta 5 segundos antes de regresar automáticamente al ajuste de fábrica. La máquina de espresso se encenderá y comenzará a calentarse.

- En un lapso de 5 segundos, oprima y suelte uno de los botones siguientes, dependiendo del ajuste de temperatura que se requiere:



+1.5° C (+3° F) = oprima el botón "DOUBLE ESPRESSO"

+1.5° C (+3° F) = oprima el botón "PROGRAM"

-1.5° C (-3° F) = oprima el botón "MANUAL"

-1.5° C (-3° F) = oprima el botón "POWER"

**NOTA:** cuando usted seleccionó un nuevo ajuste de temperatura, la luz del botón oprimido se enciende y destella, y la máquina emite 2 bips.

La máquina de café espresso se encenderá automáticamente y comenzará a calentarse.

## PROGRAMAR LA HUMEDAD DEL VAPOR O LA SALIDA DE LA BOMBA DE VAPOR

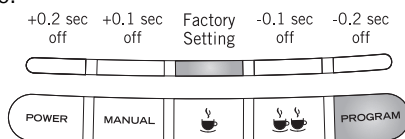
El nivel de la bomba de vapor de esta unidad ha sido preajustado. Modificar este nivel le permite hacer el vapor más húmedo o más seco, y ayuda a entregar un vapor poderoso y seco, ideal para espumar la leche. La salida de la bomba de vapor puede modificarse en su nivel de flujo en incrementos hacia arriba y hacia abajo, si así se desea.

Para hacerlo, necesita seguir estas instrucciones:

- Oprima el botón "PROGRAM" durante 3 segundos. Mientras mantiene oprimido el botón "PROGRAM", oprima y suelte el botón "POWER".
- Suelte el botón "PROGRAM".

**NOTA:** si no se toma ninguna otra acción, esta luz permanecerá encendida durante hasta 5 segundos antes de regresar automáticamente al ajuste de fábrica. La máquina de espresso se encenderá y comenzará a calentarse.

- En un lapso de 5 segundos, oprima y suelte uno de los botones siguientes, dependiendo del ajuste de temperatura que se requiere:



+0.1 segundos = oprima el botón "DOUBLE ESPRESSO"

+0.2 segundos = oprima el botón "PROGRAM"

-0.1 segundos = oprima el botón "MANUAL"

-0.2 segundos = oprima el botón "POWER"

**NOTA:** cuando usted seleccionó un nuevo nivel de la bomba de vapor la luz del botón oprimido se enciende y destella, y la máquina emite 2 bips.

La máquina de café espresso se encenderá automáticamente y comenzará a calentarse.

## RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Para deshacer todos los cambios al programa, usted puede regresar a los ajustes originales de fábrica. Esto devuelve TODOS los ajustes del programa a su configuración de fábrica, incluyendo las temperaturas de espresso y de vapor, así como el nivel de la bomba de vapor. Para hacerlo, necesita seguir estas instrucciones:

- Oprima el botón "MANUAL" durante 3 segundos. Mientras mantiene oprimido el botón "MANUAL", oprima y suelte el botón "POWER".
- Suelte el botón "MANUAL".

**NOTA:** esto devuelve TODOS los ajustes del programa a su configuración de fábrica.

- Para indicar que se restablecieron con éxito los ajustes de fábrica, la luz del botón "POWER" destellará y sonarán 4 bips.

La máquina de café espresso se encenderá automáticamente y comenzará a calentarse.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**No lave los accesorios de su máquina de espresso en el lavaplatos.**

### LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Antes de limpiarla, siempre desconecte la máquina y permita que enfrie, para evitar lesiones.
- Limpie el exterior de la máquina con un trapo húmedo y limpio. Para limpiar la máquina no use limpiadores agresivos o abrasivos, ni basados en alcohol o solventes. Use sólo líquido suave para lavar platos y agua tibia. Luego de cada uso, enjuague y vacíe el tanque de agua antes de volverlo a colocar en la máquina.
- Cuando comienza a formarse una delgada capa blanca de polvo en el tanque, indica que es necesario remover el sarro.

Vea la sección sobre remover el sarro. Observe que el sarro debe removerse de manera periódica, para mantener un desempeño óptimo de su máquina.

**ADVERTENCIA:** Cualquier otro servicio debe ser realizado por algún representante de servicio autorizado.

### LIMPIEZA DE LA CHAROLA DE DERRAMES

- La charola de derrames debe vaciarse cada vez que se usa la máquina. La presencia de agua en la charola es normal y no significa una fuga. Retire la rejilla de la charola de derrames (**figura 27**). Levante un poco la charola y júlela para separarla de la máquina (**figura 28**).
- Si se preparan varios espressos en forma continua, la charola debe vaciarse cada cierto número de cafés, para prevenir derrames.
- Los indicadores rojos de sobreflujo de la charola flotarán y se harán visibles, para recordarle que vacíe la charola antes de que se derrame. Al vaciar la charola, retire la charola metálica y limpie el compartimiento debajo de ésta. Si es necesario, tanto la charola metálica como el compartimiento pueden limpiarse con agua caliente y un líquido suave para lavar platos. Enjuague bien y seque completamente antes de volver a poner la charola en la máquina. Asegúrese de que, cuando vuelve a poner la charla, la empuja hasta el fondo, para evitar fugas.

### LIMPIEZA DE LA CABEZA DE GRUPO

Los depósitos de residuos de café se acumulan con el tiempo y afectan el sabor del café, así como la operación de la máquina de espresso. Por lo tanto, la cabeza del grupo requiere limpieza regular. Se recomienda que la cabeza del grupo se limpie por lo menos cada 3 meses, dependiendo de la frecuencia de uso.

#### Preparar el ciclo de limpieza

- Retire el tanque de agua y enjuáguelo. Abra la puerta en la parte trasera de la máquina de espresso y simplemente deslice hacia afuera el tanque de agua.
- Llénelo con agua fresca y vuelva a colocarlo en su lugar.
- Retire el disco de limpieza que se localiza dentro de la puerta posterior (**figura 30**).
- Si la base del filtro está unida a la cabeza del grupo, retírela. Retire la canasta del filtro y enjuague ambas con cuidado bajo el chorro del agua y ponga a un lado.
- Vacíe y enjuague la charola de derrames y luego vuelva a colocarla en posición dentro de la máquina.
- Coloque la canasta del filtro en la base del filtro.
- Tenga cuidado de retirar el alfiler de limpieza del disco de limpieza y coloque la cara suave del disco de limpieza en la canasta del filtro (**figura 31**).
- Asegure la base del filtro a la cabeza del grupo.
- Coloque un recipiente lo bastante grande debajo de la boquilla de vertido.



## Comenzar el ciclo de limpieza

**NOTA:** si bien la máquina de espresso está conectada, asegúrese que el botón "POWER" está en "OFF".

- Al mismo tiempo, oprima los botones "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO". Mientras mantiene oprimidos los botones "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO", oprima brevemente el botón "POWER". Mientras las luces del panel de control comienzan a pasar de izquierda a derecha, suelte los botones "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO".

**NOTA:** las luces del panel de control seguirán pasando de izquierda a derecha hasta que termina el ciclo de limpieza; esto lleva aproximadamente 10 minutos.

**NOTA:** durante el ciclo de limpieza, todas las demás operaciones de la máquina de espresso se bloquearán hasta que se complete dicho ciclo. En caso de haber iniciado ciclo de limpieza de manera accidental, es posible cancelarlo apagando o desconectando la máquina.

- Cuando se completa el ciclo de limpieza, las luces del panel de control dejarán de pasar, y la máquina de espresso emitirá un bip 4 veces. Después de esto, las luces de los botones "POWER", "MANUAL", "SINGLE ESPRESSO" y "DOUBLE ESPRESSO" se encenderán, lo que indica que la máquina está lista para usarse.
- Retire el recipiente de debajo de las boquillas de vertido y vacíelo.
- Retire la base del filtro de la cabeza del grupo.
- Retire el disco de limpieza de la base del filtro y colóquelo de nuevo en su posición de almacenamiento dentro de la puerta posterior.
- Retire la canasta de filtro doble de la base del filtro y lávela con agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque. Si los orificios en las canastas de filtro se tapan con café molido, use un cepillo de cerdas finas para retirarlo. Asimismo, usted puede usar el extremo delgado del alfiler de limpieza que se incluye en la máquina de espresso.
- La máquina de café espresso está ahora lista para usarse.

## LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR

- Para limpiar la boquilla de vapor, use el alfiler de limpieza.
- Use el extremo grueso del alfiler de limpieza para limpiar el tubo de la boquilla del espumador de leche (figura 32). Limpie los agujeros de los filtros con el extremo delgado del alfiler.
- Limpie el tubo con un trapo húmedo o bajo el chorro de agua, usando una pequeña cantidad de líquido suave para lavar platos, si es necesario.

## REMOVER EL SARRO

Se recomienda remover el sarro de la máquina de espresso cada 4-6 meses; esto puede variar dependiendo de la frecuencia de uso y la dureza del agua.

## REMOVER EL SARRO DE LA MÁQUINA DE ESPRESSO

**NOTA:** asegúrese que la máquina de espresso esté apagada y que el cable de energía esté desconectado.

- Retire el tanque de agua y vacíelo.
- Llène de nuevo el tanque con agua y mezcle ésta siguiendo las instrucciones del fabricante para eliminar el sarro, o bien llene con 250 ml de vinagre blanco mezclado con 250 ml de agua.
- Vuelva a poner el tanque de agua en la unidad.

**NOTA:** el proceso no incluye la base del filtro.

- Use un cepillo pequeño para limpiar la cabeza de preparación y Remover todos los residuos de café. Coloque un recipiente grande debajo de la cabeza de preparación.
- Encienda la máquina. Oprima el botón "POWER" una vez para encender la máquina.
- Oprima el botón "MANUAL" y tan pronto como el recipiente esté lleno, vacíelo y repita el proceso varias veces.

- Deje la máquina apagada durante 10 a 15 minutos, para permitir que la solución eliminadora de sarro funcione.
- Oprima el botón "POWER" una vez para encender la máquina.
- Oprima el botón "MANUAL" y permita que la solución restante recorra la cabeza del grupo.
- Retire el tanque de agua de la máquina y enjuáguelo minuciosamente bajo el corro de agua, asegurándose de retirar todo rastro de solución eliminadora de sarro. Llénelo con agua fresca y vuelva a colocarlo en su lugar.
- Oprima el botón "MANUAL" y permita que todo el tanque de agua recorra la cabeza del grupo.
- Cuando esto haya terminado, retire el recipiente bajo la cabeza del grupo y dé una buena limpieza a la máquina.
- Llene el tanque con agua fresca y vuelva a colocarlo en su lugar.

## FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ⓘ El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección específico.

## KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE



: [www.krups.com](http://www.krups.com)

**Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!**

### Garantía

Krups garantiza este producto por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

### Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empacado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups ([www.krups.com](http://www.krups.com)) o bien llamando al número telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por Krups, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- accidentes incluyendo fuego, inundaciones, rayos, etc
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empaquetado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía Krups, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:

- a) La duración de la garantía Krups es la correspondiente al país donde se utilice el producto, aún cuando la duración de la garantía donde haya sido comprado el producto dentro de los países listados, sea diferente.
- b) La garantía Krups no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- c) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
- d) En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía Krups se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

### Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía Krups, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

### Información adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de Krups

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	GROUPE SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

English . . . . .	p.	2
Français . . . . .	p.	24
Español . . . . .	p.	46