

EN .....P. 01 - 14

ES .....P. 15 - 29

FR .....P. 30 - 44

# KRUPS

Precision range XP80



EN

ES

FR

## A Overview



## B Interface



## C Accessories





## DESCRIPTION

- A Overview**
- A1** Water Tank
  - A2** Bean Hopper
  - A3** Coffee Grinder Outlet
  - A4** Brewing Head
  - A5** Steam Wand
  - A6** Hot Water Outlet
  - A7** Drip Tray Grid
  - A8** Drip Tray
  - A9** Cup Warmer
  - A10** Accessories storage
- B Interface**
- B1** Power button
  - B2** Grinding level selector
  - B3** Ground coffee quantity dial
  - B4** 1 or 2 cups button
  - B5** Start/Stop grind button
  - B6** Recipes and cleaning dial:  
Espresso / Lungo / Americano /  
Hot Water / Steam / Calc
  - B7** Pre-infusion time button
  - B8** Temperature button
- C Accessories**
- C1** Portafilter
  - C2** Tamper
  - C3** Small cup support
  - C4** Water filter insertion support accessory
  - C5** Water filter
  - C6** Milk pitcher
  - C7** 2-cup single wall filter
  - C8** 1-cup single wall filter
  - C9** 2-cup dual wall filter
  - C10** 1-cup dual wall filter
  - C11** Cleaning pin
  - C12** Cleaning brush
  - C13** Blind sieve
  - C14** Dosing funnel
  - C15** Tamping & knocking box station
  - C16** Cleaning towel

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pump: 15 bar
- Power: 1450W
- Voltage: 120 V
- Safety devices against overheating
- Dimensions: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANT!

This appliance is designed to operate at 120 V alternating current only.  
This appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY

## SETTING UP THE MACHINE



**IMPORTANT!** Do not place heating elements on the appliance.



**IMPORTANT!** The safety instructions are part of the appliance.  
Please read them carefully before using your new appliance.

## All machines have been tested; you may have some coffee residue and water drops on the appliance.

Before the first use of the machine or when it has not been used for a long time, you should follow below steps to rinse and warm up the internal pipes of the machine.

1. Check and ensure that all accessories are complete and not damaged.
2. Remove the orange plug under the water tank (58).
3. Insert a water filter in the water tank by using its filter insertion accessory (55).
4. Fill the water tank with clean water, and water level should not exceed the "MAX" position (2).
5. Plug into the main socket (4). Press POWER button (5).
6. Place a container with a minimum capacity of 500ml/17.5 oz under the hot water outlet (6).
7. Select HOT WATER (7) and press START/STOP BREW (8) button to clean hot water hydraulic circuit. Delivery and stops automatically.
8. Insert one of the filter in the portafilter (9) (no ground coffee is placed at this moment) and insert the portafilter under the brewing head (counterclockwise) to lock it tightly (25).
9. Place the container under the portafilter (6).
10. Select LUNGO (10) and Press START/STOP BREW (8) button to clean coffee hydraulic circuit. Hot water will come out from the portafilter. Delivery stops automatically.
11. Place the container under the steam wand (6).
12. Select STEAM (11) and wait for the machine to be pre-heated until the indicator becomes fixed white and press START/STOP BREW (8) button and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit. Press again the button to stop the delivery.  
The appliance is ready for use.

**Note:** Do not extend any parts of your body closed to portafilter and steam wand to avoid scalding during operation.

## MAKING COFFEE

### a) Grinding

This product has a function of grinding coffee bean. Before using this function, please make sure that your grinder is well installed on the machine:

- Align the arrow marked on the bean hopper with the orange index on the machine (12).
  - Then turn clockwise the bean hopper to fix it on the machine (13).
1. Put coffee beans in the bean hopper (14). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
  2. For your first grind, start with the 10 (13). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and the type of coffee beans used. To do so, align the grinding setting marked on the bean hopper with the orange index on the machine.
  3. Adjust coffee ground quantity by turning COFFEE QUANTITY selector (15). For your first grind, turn the dial to the middle setting. If you have too much quantity or too few, adjust the quantity according to personal taste and the type of coffee beans used. To do so, turn the dial anticlockwise for less quantity of ground coffee or turn it clockwise for more.

**Note:** In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal settings. We suggest you start with the recommended settings, then adjust them if necessary, following the suggestions in section "Adjusting your espresso results".

4. Choose your filter and insert it in the portafilter (16).
  - Single wall filters are dedicated for fresh whole coffee beans, this is recommended.
  - Dual wall filters are dedicated for pre-ground coffee (for example decaffeinated). It will help to create a good crema.
5. It's recommended to insert the funnel on the portafilter to avoid coffee powder to fall. You can also grind and tamp without funnel (16).
6. Insert the portafilter (with or without the funnel) into the coffee grinder outlet (20).

7. Select 1 cup or 2 cup by pressing CUPS button, depending on the filter you chose (18).  
**Note:** If the lights above the 1 or 2-cup selection button are turned off, it is because your RECIPES AND CLEANING dial is on Hot Water, Steam or Calc. Please turn it to Espressos, Lungo or Americano (10).
8. Press START/STOP GRIND button (19) to start grinding. The grinder will automatically stop after reaching the set grinding quantity. You can also press START/STOP GRIND button to stop halfway.

**Note:** Do not leave the portafilter under the grinder coffee outlet when not used.

### b) Tamping

1. After grinding, remove the portafilter from the bracket.
2. Place the pad (under of the portafilter) on the edge of your countertop to have better stability (24).
3. Use the tamper and apply it firmly to compact the ground coffee. It should be flat and homogeneously tamped to avoid bad coffee extraction. To make it flat, refer to the horizontal line of your tamper base, it should be parallel to the top of your portafilter (24).

### c) Brewing

1. Insert the portafilter with tamped ground coffee into the brewing head and lock it tightly (25).
2. Select pre-infusion time from 2, 5, 8 seconds (26).

**Note:** the more pre-infusion time is long, the more aromas of your coffee you will get.

3. Select coffee preparation temperature from Low, Middle, High (27).
4. Select the desired beverage (52).
5. Place a cup (or 2 cups) on the drip tray according to your selection (28). For Americano, please choose a sufficiently large cup to fit for both coffee outlets and hot water outlet.
6. Once light indicator of the START/STOP BREW button becomes fixed white, press START/STOP BREW button to start brewing (8). Delivery of the coffee will stop automatically. You can also press START/STOP BREW button to stop halfway.
7. Do not forget to eject the coffee cake after the extraction (31).

**Note:** If you want to make a second coffee just after, you must wait 30 sec for the pre-heating of the machine.

## ADJUSTING YOUR ESPRESSO RESULTS

### a) Extraction

	CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
Manometer			
Result			



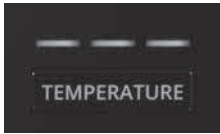
	CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
<b>Result</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1–3 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes weak and watery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<b>Solution</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind Finer</li> <li>• Tamp stronger, using 15 kilos of pressure.</li> <li>• Increase the coffee quantity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind Coarser</li> <li>• Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</li> <li>• Reduce the coffee quantity</li> </ul>

**Note:** Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the quantity at the beginning might require extra care.

**TIPS:** When you change your grinding fineness, we recommend to make a grinding flush, to avoid a mix of fineness between your previous and new settings. To remove the “old” ground coffee, just press START/STOP GRIND button (19), let the ground coffee coming out during 2 seconds and press the button again to stop the grinding.

## b) Flavor

**Note:** Coffee beans varieties as well as roasting colors require their own specific temperature setting for the best extraction. For example, a lower temperature is preferred for Robusta coffee beans than Arabica; the same is applicable to beans with a darker roasting color or to freshly roasted beans than those degassed over time.

Temperature level	LOW	MID	HIGH
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	<b>DARK</b>	<b>DARK to MEDIUM</b>	<b>MEDIUM to LIGHT</b>
Impact on flavor	<b>Enhances sourness</b>	<b>Balanced</b>	<b>Enhances bitterness</b>

The more pre-infusion time is long, the more aromas of your coffee you will get.

## c) Temperature is low

To make sure your first coffee is hot enough, we recommend you to make a “flush” before making a coffee. Insert a filter in the portafilter but without adding ground coffee in it (25). Insert the portafilter under the coffee brewing head, press START/STOP BREW button (8). Some hot water comes out from the coffee spouts. After a few seconds press again the button to stop the flow. This operation helps to warm internal circuit and the portafilter before coffee extraction. You can also warm your cup by using HOT WATER function before coffee extraction.

## PROGRAMMING BEVERAGE QUANTITIES

### a) Changing beverage quantities

You can adjust coffee quantity of 1 or 2 cups.

1. Prepare the machine to deliver 1 or 2 cups of the beverage you want to make (portafilter inserted filled with 1 or 2 cup filter with ground coffee).
2. Turn the recipes dial to select the beverage being programmed (10), then press and hold the START/STOP BREW button during 3s (8). After 3 seconds, the indicator flashes white and you can release it. Delivery of coffee starts.
3. When you reach the quantity you wished, press the START/STOP BREW button (8), the new coffee volume is saved.

Recipe	Default volume	Programmable volume
Espresso	≈ 1.05 oz / 30 ml	From ≈ 0.8 oz / 20 ml to ≈ 2.1 oz / 60 ml
Espresso x 2	≈ 2.1 oz / 60 ml	From ≈ 1.4 oz / 40 ml to ≈ 4.2 oz / 120 ml
Lungo	≈ 2.5 oz / 70 ml	From ≈ 2.1 oz / 60 ml to ≈ 3.5 oz / 100 ml
Lungo x 2	≈ 4.9 oz / 140 ml	From ≈ 4.2 oz / 120 ml to ≈ 7 oz / 200 ml
Americano*	≈ 4.2 oz / 120 ml (Espresso: ≈ 2.1 oz / 60 ml + Hot water: ≈ 2.1 oz / 60 ml)	From ≈ 0.7 oz / 20 ml to ≈ 2.1 oz / 60 ml From ≈ 0.7 oz / 20 ml to ≈ 5.2 oz / 150 ml
Americano* x 2	≈ 8.4 oz / 240 ml (Espresso: ≈ 4.2 oz / 120 ml + Hot water: ≈ 4.2 oz / 120 ml)	From ≈ 1.4 oz / 40 ml to ≈ 4.2 oz / 120 ml From ≈ 1.4 oz / 40 ml to ≈ 10.5 oz / 300 ml
Hot water	≈ 8.8 oz / 250 ml	From ≈ 0.7 oz / 20 ml to ≈ 10.5 oz / 300 ml

**Note:** Americano is made by 1 espresso followed by hot water. You can make only 1 cup of Americano at once, not possible to make 2 cups at once, because of only 1 hot water outlet.

However, you can make a double dose americano if you select 2 CUPS and you put only one big cup.

### b) Restoring default settings

1. Press and hold the POWER button (5) + TEMPERATURE button (27). All lights flash 2 times. Whole machine has been restored to factory settings.

## MAKING HOT WATER

1. Select HOT WATER on the recipes and cleaning dial (7).
2. Place a cup on the drip tray under the hot water outlet.
3. Once light indicator of the START/STOP BREW button (8) becomes fixed white, press START/STOP BREW button to start brewing. Delivery of the coffee will stop automatically. You can also press START/STOP BREW button to stop halfway.

## MAKING MILK BEVERAGES

### a) Frothing milk

1. Fill your milk pitcher with the milk quantity that you want to froth (32), bearing in mind that the milk doubles or triples in volume. 120ml/4.2 oz could be a good start. The best froth results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Select STEAM on the recipes cleaning dial (11); indicator light flashes, meaning the machine is heating up. When the light becomes fixed, immerse the steam wand in your milk pitcher (34).
3. Press START/STOP BREW button to start steaming (8).
4. After few seconds, move the pitcher down to have the extremity of the wand just on the surface of the milk (35). Be careful not to remove the wand completely from the milk. There you will see the froth creation. When you have enough milk froth, immerse the steam wand again for a few seconds in the milk to heat it up (36).
5. Press again on the button START/STOP BREW button to stop the frothing (8).
6. Remove the milk pitcher from the machine.

#### TIPS:

- Before frothing, you can make a quick flush, meaning that you activate a few seconds the steam in order to remove the condensed water from previous usage. Orientate the steam nozzle towards the drip tray before doing so.
- Be sure to use fresh cold milk every time.
- Whole milk is recommended for best results.
- The result of you froth depending on the nature of the dairy or vegetable beverages used.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher gently and tapping the bottom of the pitcher on a flat surface.

### b) Cleaning the steam wand

Do not forget to clean the wand after each frothing.

1. Take a wet towel and wipe the outside of wand to remove residual deposits of milk (37).  
Warning: do not touch directly the steam wand just after frothing, it can be hot.
2. Release steam for a few seconds to clean the inside of wand (make sure your wand is orientated toward the drip tray) (38).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the cleaning pin to free the hole of any obstruction.

**Note:** Coffee brewing, hot water and steam function cannot work at the same time, only one function can work at once.

If you select a coffee recipe just after using the steam function, the machine starts cooling down automatically to make sure your next coffee recipe is not burned. You will hear the intermittent pump sound, light is flashing and some water goes into the drip tray. Once indicator light becomes fixed white, you can press START/STOP BREW button to extract your coffee. During this automatic function of the machine, the grinding functions are still available.

## TAMPING & KNOCKING BOX STATION

If you have the Precision + version, you should find the tamping and knocking box station.

1. This station will help you to get a stable tamping (59).
2. This station will help you to easily eject your coffee cake (31).

**Note:** The bottom part of the station can be flipped over to rest securely on the edge of a table.











## CLEANING

### a) The Appliance

Unplug before each clean let the appliance cool down first.

- **Machine:** Clean the outside of the appliance with a damp sponge when you think it necessary. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee machine.
- **Water tank:** Rinse the inside of the tank regularly. When a fine white layer appears in the tank, descale the appliance (refer to the section on descaling).
- **Drip tray:** Clean the drip tray and its grid using water and a little mild detergent. Rinse and dry.
- **Portafilter, filters:** Using a damp cloth, clean the filter holder mount regularly in order to remove possible coffee residues stuck to the surface. In order to prolong the useful life of the watertight seal on the brewing head, do not put the filter holder back in place if the coffee machine is not to be used for extended periods. To remove any deposits that could block the flow of your 1 or 2 cup filter, you may use the needle. Filters are dishwasher safe.
- **Steam wand:** To prevent milk from drying inside the nozzle, please clean it after each use. To do this, follow the steps for foaming the milk, replacing milk with water. Use a towel to clean the outside of the grinder.

#### Summary of parts x cleaning method:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) The Coffee Grinder

Regularly cleaning the grinder and the grinder outlet with the cleaning brush is important to ensure long life of your machine.

**IMPORTANT:** When cleaning the grinder, please make sure there are no beans in the bean hopper. To remove the last beans in the grinder, press the START/STOP GRIND button **(19)**, wait for the last coffee ground to go out and press again the button to stop.

**WARNING:** Please unplug the machine before cleaning the grinder **(4)**

1. Rotate the bean box counterclockwise to remove the bean box, by aligning the following arrow marked on the bean hopper with the orange index on the machine **(12)**.
2. Turn the internal grinding wheel counterclockwise and take it out **(41)**. Use the cleaning brush to clean the grinding wheel and remove the ground coffee in the gears **(43)**. Please note that the grinding wheel cannot be directly rinsed with water (only with the brush).
3. Use the cleaning brush to clean the grinding chamber and the ground coffee channel **(44)**.
4. Do not install the grinding wheel at this time, re-install the empty bean hopper **(46)**.
5. Plug the machine, press the power button and press the START/STOP GRIND button **(19)**, let the grinder run to sweep out the coffee ground residue in the grinding chamber. (If coffee ground inside is not removed completely, please repeat step 3 and 4).
6. Turn off and unplug the machine.
7. Remove the bean hopper counterclockwise **(4)**.
8. Install the grinding wheel well in position **(45)**.
9. Install the bean hopper back on the machine **(46)**.

Cleaning is completed.

## c) The brewing head

### Daily cleaning

After your coffee extraction, clean your coffee brewing head with a flush: remove your portafilter, remain on coffee recipes on the 'Recipes Dial' and press the START/STOP BREW button **(8)**. Press again after a few seconds to stop.

You can also clean the brewing head with brush after each extraction.

### Regular cleaning:

Please rinse the coffee brewing head regularly as following steps:

1. Insert 2-cup single wall filter into the portafilter **(9)**.
2. Put the blind sieve in the filter so that the holes of the filter are hidden **(47)**.
3. Insert the portafilter into the brewing head **(25)**.
4. Select Espresso, then press START/STOP BREW **(8)** button to start rinsing process (about 30 seconds), rinsed water goes directly into the drip tray.
5. Rinsing process stops automatically. Remove the portafilter and the blind sieve. Empty the portafilter if some hot water remains.
6. Empty the drip tray when it is full **(48)**.
7. START/STOP BREW indicator becomes orange fix, press the START/STOP BREW button to return normal **(8)**.

## d) The water circuit

Please clean the coffee and steam water circuit once every 3 months:

1. Remove and empty the drip tray **(48)**, then reposition it in the machine.
2. Insert 2-cup filter into the portafilter **(9)**.
3. Put the blind sieve in the filter so that the holes of the filter are hidden.
4. Place one KRUPS cleaning tablet\* on the blind sieve **(50)**.
5. Insert the portafilter into the brewing head **(25)**.
6. Select CALC on the RECIPES AND CLEANING DIAL **(51)**.

7. Press START/STOP BREW button **(8)** and maintain it 3 second to start cleaning process. The water used for cleaning goes directly into the drip tray. It lasts about 3 minutes.
8. Remove the portafilter. Check if the tablet is dissolved completely. If not, please repeat the point 5, 6 and 7.

**Note:** \*The KRUPS Cleaning Tablet XS3000 can be purchased on the Krups official website or other retailers.

## DESCALING THE MACHINE

When the CALC indicator red light is on, you need to descale your machine. You can start descaling at any time. Make sure the portafilter is not inserted to the machine.

1. Remove and empty the drip tray **(48)**, then reposition it in the machine.
2. Empty the water tank **(54)**. Remove the filter if present (you can re-insert it at the end of the descaling process) **(55)**.
3. Put the KRUPS Descaler\* into the water tank **(56)** and add 500ml / 17.5 oz of water. Put a container (1L / 34 oz) on the drip tray under the coffee outlet, hot water outlet and under the steam wand **(6)**.
4. Turn the RECIPES AND CLEANING dial to CALC.
5. Press the START/STOP BREW button to start descaling process **(8)**.
6. Water comes out from each outlet (Brewing head for 2 min 30 sec, Hot water outlet for 2 min 30 sec, Steam outlet for 2 min 30 sec). This cycle repeats automatically one more time.
7. START/STOP BREW button indicator is blinking white. The Descaling is finished now, proceed to rinsing.
8. Empty the container **(57)**. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution **(54)**, rinse under running water and fill with fresh water (1L/34 oz). Put the water tank and the container back on the machine.
9. Press START/STOP BREW button **(8)**.
10. Water comes out from each outlet (Brewing head for 30 sec, Hot water outlet for 30 sec, Steam outlet for 30 sec). This cycle repeats automatically one more time.
11. Once finished rinsing process, START/STOP BREW button light and Power button light become fixed white.
12. Empty the container **(57)**, remove the water tank, fill with fresh water and reposition it in the machine. If present, re-set water filter.
13. Turn the RECIPES AND CLEANING dial to one of the beverages.

The machine is now ready for use.

To exit DESCALING MODE halfway, press the POWER button **(9)**. This doesn't not clear the descaling alert.

**Note:** \*The KRUPS Descaler can be purchased on the Krups official website or other retailers.

## GUARANTEE

This appliance carries a manufacturer's 2 year guarantee. This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. For any after-sales problem or for spare parts, please contact an approved service centre. No repairs on the coffee machine will be covered by the guarantee in case of:

- No descaling carried out.
- Limescale build-up.
- Accessories cleaned in a dishwasher. (Dishwashing safe only for drip tray grill, steam nozzle tube, filter cups.)

## EXPLANATION OF INDICATION LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
All indicators flash once	Turning the machine on	No action
The Start/Stop <b>Grind</b> indicator is solid in orange.	The bean box is not in place	Install the bean box in place
The Start/Stop <b>Grind</b> indicator flashes in white slowly. Other lights remain unchanged	Grinding process is on going	
The lack of water light is flashing	Water needs to be added	Add water in the water tank
	The water tank is not in place	Install the water tank
1 CUPS light is on	One cup is currently chosen	To change, press the button <b>(18)</b>
2 CUPS light is on	Two cups is currently chosen	To change, press the button <b>(18)</b>
Pre-infusion 5s (or 2s or 8s) light is on	5 seconds (or 2 seconds, 8 seconds) is currently chosen	To change, press the button <b>(26)</b>
TEMPERATURE 2 lignes are lit	Middle temperature is currently chosen. 1 line = lower temperature 2 lines = midle temperature 3 lines = higher temperature	To change, press the button <b>(27)</b>
TEMPERATURE light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial
1 CUPS (or 2 CUPS) light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
Pre-infusion time light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial
The Start/Stop <b>Brew</b> indicator flashes in white slowly	Machine is pre-heating for the coffee brewing, the steam or the hot water function	Please wait until the indicator turns in solid white
	Machine is cooling down after the usage of steam or hot water function	
CALC light is ON in red	Machine requires a descaling	Start descaling process

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not grind the coffee.	The bean box is not in place.	Install the bean box in place <b>(12)</b> .
	Lack of beans or not enough beans in the bean box.	Add the beans <b>(14)</b> .
	The bean or ground coffe is stuck in the Grinder.	Remove the beans and clean the grinder <b>(43)</b> .
Changing to a different type of bean.		- You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans box - To empty the box, remove remaining beans, grind all the remaining beans in the container until completely empty. - Add new type of coffee beans. - Re-adjust coffee ground quantity if necessary <b>(15)</b>
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the desired dose.	The quantity of ground coffee needs adjusting.	- Adjust the quantity of coffee with the dial (more or less <b>(15)</b> ). - Adjust the grinding finess with the bean box settings (finer or coaser) <b>(13)</b> . - If you are using the 1 cup filter, make sure the 1 cup light is on <b>(18)</b> .

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The portafilter cannot be inserted to the brewing head.	The ground coffee has not been tamped correctly or the quantity is excessive.	Refer to the Tamping section in the user manual. Put less ground coffee in the filter.
The machine fails to produce espresso or very little espresso comes out.	No water in the tank,(The lack of water light is flashing).	Fill the tank <b>(2)</b> .
	Water in the tank was running out during the brewing.	Fill the tank. The launched recipe will resume <b>(2)</b> .
	The water tank is not properly in place and the valves at the bottom are not open.	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom.
	Coffee ground too finely.	Adjust the grinding level to coarser <b>(13)</b> .
	Too much ground coffee.	Reduce the ground coffee quantity <b>(15)</b> .
	Coffe ground tamped too strongly	Reduce the tamping force.
	Limescale in the water circuit.	Descalc the machine as described in the user manual.
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter instead of from the holes.	The portafilter is not correctly in place.	Insert the portafilter correctly <b>(25)</b> .
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty.	Contact a customer services center to have it replaced.
	Blockage in the coffee filter.	- Rinse the filter under running water. - Adjust the grinding settings to coarser <b>(13)</b> .
The espresso crema is too thin, pale and delivered from the spout too fast.	The machine settings are not appropriate.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
The espresso crema is too dark and spotty (delivered from the spout too low).	The machine settings are not appropriate.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
My coffee is not hot enough.	Machine is not heated enough.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
	Coffee preparation temperature setting is low.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray.	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation.	Empty and clean the drip tray on a regular basis <b>(48)</b> .
After making 1st coffee, I can't launch 2nd coffee coffee just after.	Machine needs around 30 seconds between the cups in order to ensure good temperature of coffee.	You can use the grinder during this waiting time.
Manometer doesn't move.	Coffee brewing pressure is too low.	To increase the pressure, (1) Grinder finer <b>(13)</b> (2) Increase the ground coffee quantity (3) Tamp stronger.
I don't find Tamping station.	Tamping station (& KRUPS branded towel) comes only with Precision+ (XP804T).	
I can't choose '1 CUP or 2 CUP', 'Preinfusion time' nor 'Temperature'.	Either Hot water function, Steam function or CALC is chosen.	Select coffee recipes (Espresso, Lungo, Americano). Not possible to change the temperature for these functions <b>(52)</b> .

If it is not possible to determine the cause of the fault, consult an approved service centre. Never disassemble the appliance! (if the appliance is disassembled, this will void the guarantee).

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE



We participate in the protection of the environment!

- ① Your product contains a number of materials that can be reused recycled.
- ➔ Take it to a collection point or an approved service centre so that it can be dealt with appropriately.

## DESCRIPCIÓN

- A** Visión general
- A1** Depósito del agua
  - A2** Depósito para granos de café
  - A3** Salida del molinillo de café
  - A4** Cabezal de preparación
  - A5** Varilla de vapor
  - A6** Salida de agua caliente
  - A7** Rejilla de la bandeja de goteo
  - A8** Bandeja de goteo
  - A9** Calentador de tazas
  - A10** Almacenamiento de accesorios
- B** Interfaz
- B1** Botón de encendido
  - B2** Selector de nivel de molido
  - B3** Control de cantidad de café molido
  - B4** Botón de 1 o 2 tazas
  - B5** Botón de Iniciar/detener molido
  - B6** Control de limpieza y recetas: Espresso / Lungo / Americano / Agua caliente / Vapor / Calc
  - B7** Botón de tiempo de preinfusión
  - B8** Botón de temperatura
  - B9** Botón de Iniciar/detener preparación
- B10** Manómetro
- B11** Indicador de falta de agua
- B12** Indicador de descalcificación "Calc"
- C** Accesorios
- C1** Portafiltro
  - C2** Compactador
  - C3** Soporte de taza pequeño
  - C4** Accesorio de soporte de inserción del filtro de agua
  - C5** Filtro de agua
  - C6** Jarra de leche
  - C7** Filtro de una pared de 2 tazas
  - C8** Filtro de una pared de 1 tazas
  - C9** Filtro de dos paredes de 2 tazas
  - C10** Filtro de dos paredes de 1 tazas
  - C11** Clavija de limpieza
  - C12** Cepillo de limpieza
  - C13** Tamiz ciego
  - C14** Embudo de dosificación
  - C15** Estación de compactación y caja para poso
  - C16** Toalla de limpieza

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bar
- Potencia: 1450 W
- Voltaje: 120 V
- Dispositivos de seguridad contra el sobrecalentamiento
- Dimensiones: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANTE:

Este aparato está diseñado para funcionar solo con corriente alterna de 120 V. Este aparato ha sido diseñado SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## CONFIGURAR LA CAFETERA



**IMPORTANTE** No coloques resistencias en el aparato.



**IMPORTANTE** Las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Léelas con atención antes de utilizar el nuevo aparato.

Todas las cafeteras se han sometido a pruebas; es posible que haya algunos residuos de café y gotas de agua en la superficie del aparato.

Antes de utilizar la cafetera por primera vez o cuando no se haya utilizado durante mucho tiempo, debe seguir los pasos que se indican a continuación para enjuagar y calentar los tubos internos de la cafetera.

1. Compruebe y asegúrese de que todos los accesorios estén completos y no dañados.
2. Retire el tapón naranja de debajo del depósito de agua (58).
3. Inserte un filtro de agua en el depósito de agua con su accesorio de inserción de filtros (55).
4. Llene el depósito de agua con agua limpia. El nivel de agua no debe superar la posición "MAX" (2).
5. Enchúfela a la toma de corriente (4). Pulse el botón de ENCENDIDO (5).
6. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml debajo de la salida de agua caliente (6).
7. Seleccione AGUA CALIENTE (7) y pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) para limpiar el circuito hidráulico de agua caliente. Vierte y se detiene automáticamente.
8. Inserte uno de los filtros en el portafiltro (9) (en este momento no se coloca café molido) e inserte el portafiltro debajo del cabezal de preparación (en el sentido contrario a las agujas del reloj) para ajustarlo firmemente (25).
9. Coloque un recipiente debajo del portafiltro (6).
10. Seleccione LUNGO (10) y pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) para limpiar el circuito hidráulico del café. Saldrá agua caliente del portafiltro. El vertido se detiene automáticamente.
11. Coloque un recipiente bajo la varilla de vapor (6).
12. Seleccione VAPOR (11) y espere a que la cafetera se precaliente hasta que la luz indicadora se fije en blanco. Pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) y permita el flujo de vapor durante unos segundos para enjuagar el circuito de vapor. Vuelva a pulsar el botón para detener el vertido. El aparato está listo para usarse.

**NOTA:** No acerque ninguna parte de su cuerpo al portafiltro ni al vaporizador para evitar quemaduras durante el funcionamiento.

## PREPARAR CAFÉ

### a) Molido

Este producto tiene una función para moler granos de café. Antes de utilizar esta función, asegúrese de que el molinillo esté bien colocado en la cafetera:

- Alinee la siguiente flecha marcada en el depósito para granos de café con el índice naranja de la cafetera (12).
  - A continuación, gire el depósito para granos de café hacia la derecha a fin de ajustarla en la cafetera (13).
1. Ponga los granos de café en el depósito para granos de café (14). Lo mejor es moler solo una cantidad de granos suficiente para su uso inmediato, de modo que el café esté siempre fresco.
  2. Para el primer molido, comience con el 10 (13). Si es demasiado fino o grueso, ajuste el nivel de acuerdo con su gusto personal y el tipo de granos de café utilizados. Para ello, alinee el ajuste de molido marcado en el depósito para granos de café con el índice naranja de la cafetera.
  3. Ajuste la cantidad de café molido girando el selector de CANTIDAD DE CAFÉ (15). Para el primer molido, gire el control a la posición intermedia. Si tiene demasiada cantidad o muy poca, ajuste la cantidad según su gusto personal y el tipo de granos de café utilizados. Para ello, gire el control hacia la izquierda a fin de obtener menos cantidad de café molido o hacia la derecha para obtener más.

**Nota:** Al principio, es normal hacer algunos intentos antes de lograr los ajustes óptimos. Le sugerimos que comience con la configuración recomendada y, a continuación, haga los ajustes necesarios, siguiendo las sugerencias de la sección "Ajustar los resultados del espresso".

- Elija el filtro e insértelo en el portafiltro (16).
  - Los filtros de una pared están diseñados para granos de café enteros y frescos, por lo que se recomienda su uso.
  - Los filtros de dos paredes están diseñados para café premolido (por ejemplo, descafeinado). Ayudará a crear una buena crema.
- Se recomienda insertar el embudo en el portafiltro para evitar que el café molido se caiga. También puede moler y compactar sin embudo (16).
- Quite el embudo e inserte el portafiltro en el cabezal de preparación (20).
- Elija 1 taza o 2 tazas presionando el botón TAZAS, dependiendo del filtro que haya seleccionado (18).

**Nota:** Si las luces situadas encima del botón de selección de 1 o 2 tazas están apagadas, es porque su control de Limpieza y recetas está en Agua caliente, Vapor o Calc. Gírelo a Espressos, Lungo o Americano (10).

- Pulse el botón de INICIAR/DETENER MOLIDO (19) para iniciar el molido. El molinillo se detendrá automáticamente después de alcanzar la cantidad de molido establecida. También puede pulsar el botón de START/STOP GRIND para detener el proceso a medio camino.

**Nota:** No deje el portafiltro debajo de la salida del molinillo de café cuando no lo utilice.

## b) Compactación

- Después del molido, retire el portafiltro del soporte.
- Coloque la almohadilla (debajo del portafiltro) en el borde de la encimera para tener una mayor estabilidad (24).
- Utilice el compactador y ejerza presión firmemente para compactar el café molido. Debe quedar plano y compactado de forma homogénea para evitar una mala extracción del café. Para dejarlo plano, verifique la línea horizontal de la base del compactador, que debe estar paralela a la parte superior del portafiltro (24).

## c) Preparación

- Inserte el portafiltro con café molido compactado en el cabezal de preparación y ajústelo firmemente (25).
- Seleccione el tiempo de preinfusión entre 2, 5 y 8 segundos (26).







**Nota:** Cuanto mayor sea el tiempo de preinfusión, más aromas obtendrá de su café.

- Seleccione la temperatura de preparación del café entre Baja, Media y Alta (27).
- Seleccione la bebida que desee (52).
- Coloque 1 o 2 tazas en la bandeja de goteo, dependiendo de su elección (28). Para Americano, elija una taza lo suficientemente grande para que quepa tanto en la salida de café como en la de agua caliente.
- Cuando la luz indicadora del botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN se ilumine en blanco fijo, pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para iniciar la preparación (8). El vertido de café se detendrá automáticamente. También puede pulsar el botón de INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para detener el proceso a medio camino.
- No olvide expulsar el café compactado usado después de la extracción (31).

**NOTA:** Si desea preparar un segundo café justo después, debe esperar 30 segundos hasta que la cafetera se precaliente.

# AJUSTAR LOS RESULTADOS DEL ESPRESSO

## a) Extracción



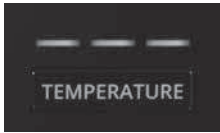
	EXTRACCIÓN CORRECTA	SUBEXTRACCIÓN	SOBREXTRACCIÓN
<b>Manómetro</b>			
<b>Resultado</b>			
<b>Resultado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El flujo es lento como si fuera miel tibia</li> <li>La crema es de color marrón dorado con una fina textura de mousse</li> <li>El espresso es marrón oscuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El flujo comienza después de 1 a 3 segundos</li> <li>El flujo es rápido como el agua</li> <li>La crema es fina y pálida</li> <li>El espresso es marrón pálido</li> <li>Tienen un sabor débil y acuoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El flujo comienza después de 8 segundos</li> <li>El flujo gotea o no fluye en absoluto</li> <li>La crema es oscura e irregular</li> <li>El espresso es marrón muy oscuro</li> <li>Tienen un sabor amargo y quemado</li> </ul>
<b>Solución</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moler más fino</li> <li>Compactar con más fuerza, con 15 kilos de presión.</li> <li>Aumentar la cantidad de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moler más grueso</li> <li>Compactar con 15 kilos de presión. El borde superior del tapón metálico del compactador debe estar nivelado con la parte superior de la cesta del filtro DESPUÉS de compactarlo.</li> <li>Reducir la cantidad de café:</li> </ul>

**NOTA:** Cada variedad de granos de café puede comportarse de forma diferente durante el molido, por lo que establecer la cantidad al principio puede exigir un cuidado adicional.

**CONSEJO:** Cuando cambie la fineza del molido, le recomendamos que realice un molido nivelado para evitar una mezcla de fineza entre los ajustes anterior y nuevo. Para retirar el café molido "viejo", basta con pulsar el botón INICIAR/DETENER MOLIDO (19), dejar salir el café molido durante 2 segundos y pulsar de nuevo el botón para detener el molido.

## b) Sabor

**Nota:** Las variedades de café en grano, así como los colores de tueste, requieren su propio ajuste de temperatura específico para la mejor extracción. Por ejemplo, se prefiere una temperatura más baja para los granos de café Robusta que para los de Arabica; lo mismo se aplica a los granos con un color de tueste más oscuro o a los granos recién tostados que a los desgasificados con el tiempo.

Nivel de temperatura	BAJA	MEDIA	ALTA
Luz correspondiente			
Gama de tostado de granos de café	<b>OSCURO</b>	<b>OSCURO a MEDIO</b>	<b>MEDIO a LIGERO</b>
Impacto en el sabor	<b>Mejora la acidez</b>	<b>Equilibrado</b>	<b>Mejora la amargura</b>

Cuanto más largo sea el tiempo de preinfusión, más aromas obtendrá de su café.

## c) Temperatura baja

Para asegurarse de que su primer café está lo suficientemente caliente, le recomendamos que haga un “enjuague” antes de preparar un café (25). Inserte un filtro en el portafiltro, pero sin añadir café molido. Inserte el portafiltro debajo del cabezal de preparación y pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8). Sale un poco de agua caliente por las boquillas del café. Después de unos segundos, vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. Esta operación ayuda a calentar el circuito interno y el portafiltro antes de extraer el café. También puede calentar la taza utilizando la función de AGUA CALIENTE antes de extraer el café.

## PROGRAMAR CANTIDADES DE BEBIDAS

### a) Cambiar las cantidades de bebidas

Puede ajustar la cantidad de café de 1 o 2 tazas.

1. Prepare la cafetera para suministrar 1 o 2 tazas de la bebida que desea preparar (portafiltro insertado con filtro de 1 o 2 tazas con café molido).
2. Gire el control de recetas para seleccionar la bebida que desea programar y (10), a continuación, mantenga pulsado el botón “Iniciar/detener preparación” durante 3 segundos (8). Después de 3 segundos, la luz parpadea en blanco y puede soltar el botón. Comienza el vertido del café.
3. Cuando alcance la cantidad deseada, pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) y se guardará el nuevo volumen de café.

Receta	Volumen por defecto	Volumen programable
Espresso	≈ 1.05 oz / 30 ml	De ≈ 0.8 oz / 20 ml a ≈ 2.1 oz / 60 ml
Espresso x 2	≈ 2.1 oz / 60 ml	De ≈ 1.4 oz / 40 ml a ≈ 4.2 oz / 120 ml
Lungo	≈ 2.5 oz / 70 ml	De ≈ 2.1 oz / 60 ml a ≈ 3.5 oz / 100 ml
Lungo x 2	≈ 4.9 oz / 140 ml	De ≈ 4.2 oz / 120 ml a ≈ 7 oz / 200 ml
Americano*	≈ 4.2 oz / 120 ml (Espresso: ≈ 2.1 oz / 60 ml + agua caliente: ≈ 2.1 oz / 60 ml)	De ≈ 0.7 oz / 20 ml a ≈ 2.1 oz / 60 ml De ≈ 0.7 oz / 20 ml a ≈ 5.2 oz / 150 ml
Americano* x 2	≈ 8.4 oz / 240 ml (Espresso: ≈ 4.2 oz / 120 ml + agua caliente: ≈ 4.2 oz / 120 ml)	De ≈ 1.4 oz / 40 ml a ≈ 4.2 oz / 120 ml De ≈ 1.4 oz / 40 ml a ≈ 10.5 oz / 300 ml
agua caliente	≈ 8.8 oz / 250 ml	De ≈ 0.7 oz / 20 ml a ≈ 10.5 oz / 300 ml

**NOTA:** El Americano se prepara con 1 espresso seguido de agua caliente. Solo puede preparar 1 taza de americano a la vez, no es posible preparar 2 tazas a la vez, debido a que solo tiene 1 salida de agua caliente.

Sin embargo, puede preparar una dosis doble de americano si selecciona 2 CUPS y coloca solo una taza grande.

### b) Restaurar a los ajustes predeterminados

1. Mantenga presionado los botones “Encendido” (5) y “Temperatura”. Todas las luces parpadean 2 veces (27). La cafetera se restaura a los ajustes de fábrica.

## CALENTAR AGUA

1. Seleccione AGUA CALIENTE en el control de limpieza y recetas (7).
2. Coloque una taza en la bandeja de goteo debajo de la salida de agua caliente.
3. Cuando la luz indicadora del botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) se ilumine en blanco fijo, pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para iniciar la preparación. El vertido de café se detendrá automáticamente. También puede pulsar el botón de INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para detener el proceso a medio camino.

## HACER BEBIDAS CON LECHE

### a) Espumar leche

1. Llene la jarra de leche con la cantidad de leche que desea espumar (32), teniendo en cuenta que la leche duplica o triplica su volumen. 120 ml podría ser un buen comienzo. Los mejores resultados de espuma se lograrán utilizando leche de vaca entera a temperatura de refrigerador (entre 3 y 5 °C).
2. Seleccione VAPOR en el control de limpieza y recetas (11): la luz indicadora parpadea, lo que significa que la cafetera está calentándose (34). Cuando la luz se vuelva fija, sumerja la varilla de vapor en la jarra de leche.
3. Pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para iniciar la vaporización (8).
4. Después de unos segundos, mueva la jarra hacia abajo para que la extremidad de la varilla quede justo en la superficie de la leche (35). Tenga cuidado de no sacar la varilla completamente de la leche. Allí se ve la creación de espuma. Cuando tenga suficiente espuma de leche, vuelva a sumergir la varilla de vapor durante unos segundos en la leche para calentarla (36).

5. Presione nuevamente el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para detener la producción de espuma (8).
6. Quite la jarra de leche de la cafetera.

**CONSEJO:**

- Antes de producir espuma, puede hacer un enjuague rápido, lo que significa que activa el vapor unos segundos para eliminar el agua condensada del uso anterior. Oriente la boquilla de vapor hacia la bandeja de goteo antes de hacerlo.
- Asegúrese de usar leche fresca y fría cada vez.
- Se recomienda leche entera para obtener los mejores resultados.
- El resultado de la espuma depende de la naturaleza de las bebidas lácteas o vegetales utilizadas.
- Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas girando suavemente la jarra y golpeando de manera gentil el fondo de la jarra sobre una superficie plana.

**b) Limpiar la varilla de vapor**

No olvide limpiar la varilla después de cada producción de espuma.

1. Tome una toalla húmeda y limpie el exterior de la varilla para eliminar los depósitos residuales de leche (37).  
Advertencia: No toque directamente la varilla de vapor justo después de preparar espuma, ya que puede estar caliente.
2. Libere vapor durante unos segundos para limpiar el interior de la varilla (asegúrese de que la varilla esté orientada hacia la bandeja de goteo) (38).
3. Espere hasta que la varilla de vapor se haya enfriado. Para asegurarse de que la varilla funciona de forma eficaz con el tiempo, utilice la clavija de limpieza a fin de eliminar cualquier obstrucción del orificio.

**NOTA:** Las funciones de preparación de café, agua caliente y vapor no funcionan al mismo tiempo, solo puede funcionar una a la vez.

Si selecciona una receta de café justo después de utilizar la función de vapor, la máquina automáticamente comienza a enfriarse para que el siguiente café no se queme. Oirá que la bomba emite un ruido espasmódico, la luz indicadora empezará a parpadear y el agua fluirá hacia la bandeja recogegotas. Cuando el indicador luminoso se ilumine en blanco fijo, podrá pulsar el botón START/STOP BREW para preparar su café. Durante esta función automática de la cafetera, la función de molido permanece disponible.

**ESTACIÓN DE COMPACTACIÓN Y CAJA PARA POSO**

Si tiene la versión Precision +, debería encontrar la estación de bateo y expulsión.

1. Esta estación le permitirá conseguir un embalaje estable (59).
2. Esta estación facilita la expulsión de los posos de café (31).

**Nota:** La parte inferior de la estación se puede girar para apoyarla contra el borde de la encimera.

**LIMPIEZA**

**a) Aparato**

Desenchúfelo antes de cada limpieza y deje que el aparato se enfríe primero.

- **Cafetera:** Limpia el exterior del aparato con una esponja húmeda cuando lo consideres necesario. INDICACIONES no utilice disolventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera.
- **Depósito del agua:** Enjuaga el interior del depósito con regularidad. Cuando aparece una fina capa blanca en el depósito, descalcifique el aparato (consulte la sección sobre descalcificación).
- **Bandeja de goteo:** Limpie la bandeja de goteo y su rejilla con agua y un poco de detergente suave. Enjuagar y seque.
- **Portafiltros, filtros:** Limpie regularmente el soporte portafiltro con un paño húmedo para eliminar posibles restos de café adheridos a la superficie. Para alargar la vida útil del cierre

hermético del cabezal de preparación, no vuelva a colocar el portafiltro en su sitio si no va a utilizar la cafetera durante períodos prolongados. Para eliminar cualquier depósito que pudiera bloquear el flujo del filtro de 1 o 2 tazas, puede utilizar la aguja. Los filtros se pueden lavar en el lavavajillas.

- **Varilla de vapor:** Para evitar que la leche se seque en el interior de la boquilla, límpiela después de cada uso. Para ello, siga los pasos para preparar espuma en la leche, sustituyendo la leche por agua. Utilice una toalla para limpiar el exterior del molinillo.

**Resumen de las piezas x método de limpieza:**

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

**b) Molinillo de café**

Es importante limpiar regularmente el molinillo y la salida de este con el cepillo de limpieza para garantizar una larga vida útil de la cafetera.

**IMPORTANTE:** Al limpiar el molinillo, asegúrese de que no haya granos en el depósito para granos de café. Para eliminar los últimos granos del molinillo, pulse el botón INICIAR/DETENER MOLIDO (19), espere a que se agote el último café molido y vuelva a pulsar el botón para detenerlo.

**ADVERTENCIA:** Desenchufe la cafetera antes de limpiar el molinillo (4)

1. Gire la caja de granos hacia la izquierda para retirarla, alineando la siguiente flecha marcada en el depósito para granos de café con el índice naranja de la cafetera (12).
2. Gire la rueda de molido interna en el sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela (41). Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la rueda de molido y retire el café molido de los engranajes (43). Tenga en cuenta que la rueda de molido no se puede enjuagar directamente con agua (solo con el cepillo).
3. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la cámara de molido y el canal de café molido (44).
4. No instale la rueda de molido en este momento; vuelva a colocar el depósito para granos de café vacío (46).
5. Enchufe la cafetera, pulse el botón de encendido y el de INICIAR/DETENER MOLIDO (19). Deje que el molinillo funcione para barrer los restos de café molido en la cámara de molido. (Si el café molido del interior no se ha retirado por completo, repita los pasos 3 y 4)
6. Apague y desenchufe la cafetera.
7. Retire el depósito para granos de café en sentido contrario a las agujas del reloj (4).
8. Coloque bien la rueda de molido en su lugar (45).
9. Vuelva a colocar el depósito para granos de café en la cafetera (46).

La limpieza ha finalizado.

## c) Cabezal de preparación

### Limpeza diaria

Después de la extracción de café, limpie el cabezal de preparación con un enjuague: retire el portafiltro, permanezca en las recetas de café en "Control de recetas" y pulse el botón de INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8). Pulse de nuevo después de unos segundos para detener el proceso.

También puede limpiar el cabezal de preparación con un cepillo después de cada extracción.

### Limpeza regular:

Enjuague el cabezal de preparación con regularidad siguiendo estos pasos:

1. Inserte el filtro de una pared de 2 tazas en el portafiltro (9).
2. Coloque el tamiz ciego dentro del filtro para que los agujeros del filtro no se vean (47).
3. Inserte el portafiltro en el cabezal de preparación (25).
4. Seleccione Espresso, luego presione el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) para iniciar el proceso de enjuague (aproximadamente 30 segundos), el agua enjuagada va de forma directa a la bandeja de goteo.
5. El proceso de enjuagado se detiene automáticamente. Retire el portafiltro y el tamiz ciego. Vacíe el portafiltro si queda algo de agua caliente.
6. Vacíe la bandeja de goteo cuando esté llena (48).
7. El indicador INICIAR/DETENER PREPARACIÓN se vuelve naranja fijo, pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para volver al estado normal (8).

## d) Circuito de agua

Limpie el circuito de café y agua con vapor una vez cada 3 meses:

1. Retire y vacíe la bandeja de goteo y, a continuación (48), vuelva a colocarla en la cafetera.
2. Inserte el filtro de 2 tazas en el portafiltro (9).
3. Coloque el tamiz ciego dentro del filtro para que los agujeros del filtro no se vean.
4. Coloque una pastilla de limpieza KRUPS\* en el tamiz ciego (50).
5. Inserte el portafiltro en el cabezal de preparación (25).
6. Seleccione CALC en CONTROL DE RECETAS (51).
7. Pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para iniciar el proceso de limpieza. El agua utilizada para la limpieza va directamente a la bandeja de goteo Dura unos 3 minutos.

8. Retire el portafiltro. Compruebe si la pastilla se disolvió completamente. Si no es así, repita los pasos 5, 6 y 7.

**NOTA:** \* La pastilla de limpieza KRUPS XS3000 se puede adquirir en el sitio web oficial de Krups o en otros distribuidores.

## DESCALCIFICAR LA CAFETERA

Cuando la luz roja del indicador CALC esté encendida, deberá descalcificar su cafetera. Puede iniciar la descalcificación en cualquier momento. Asegúrese de que el portafiltro no está insertado en la cafetera.

1. Retire y vacíe la bandeja de goteo y (48), a continuación, vuelva a colocarla en la cafetera.
2. Vacíe el depósito de agua (54). Quite el filtro si está colocado (puede volver a insertarlo al final del proceso de descalcificación) (55).
3. Coloque el descalcificador KRUPS\* en el tanque de agua (56) y agregue 500 ml de agua. Coloque un recipiente (1L) en la bandeja de goteo debajo de la salida de café, la salida de agua caliente y debajo de la varilla de vapor (6).
4. Gire el control de LIMPIEZA Y RECETAS a la posición CALC.
5. Pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN para iniciar el proceso de descalcificación (8).
6. Sale agua por cada salida (cabezal de preparación durante 2 min 30 s, salida de agua caliente durante 2 min 30 s, salida de vapor durante 2 min 30 s). Este ciclo se repite automáticamente una vez más.
7. El indicador del botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN parpadea en blanco. La descalcificación finalizó. Continúe con el enjuagado.
8. Vacíe el contenedor (57). Retire el depósito de agua, vacíe los restos de solución descalcificante (54), enjuáguelo bajo el grifo y llénelo con agua dulce (1L). Vuelva a colocar el depósito de agua y el recipiente en la cafetera.
9. Pulse el botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN (8).
10. Sale agua por cada salida (cabezal de preparación durante 30 s, salida de agua caliente durante 30 s, salida de vapor durante 30 s). Este ciclo se repite automáticamente una vez más.
11. Una vez finalizado el proceso de enjuagado, la luz del botón INICIAR/DETENER PREPARACIÓN y la del botón de encendido se iluminan en blanco fijo.
12. Vacíe el recipiente (57), retire el depósito de agua, llénelo con agua dulce y vuelva a colocarlo en la cafetera. Si está presente, vuelva a ajustar el filtro de agua.
13. Gire el control de LIMPIEZA Y RECETAS a una de las bebidas.

La cafetera no está lista para su uso.

Para salir del "modo de descalcificación" a mitad de camino, presione el botón de encendido (9). Esto no borra la alerta de descalcificación.

**NOTA:** \* El descalcificador KRUPS se puede comprar en el sitio web oficial de Krups o en otros distribuidores.

## GARANTÍA

Este aparato cuenta con 2 años de garantía del fabricante. Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico. Si se realiza un uso comercial, un uso inapropiado o un uso contrario a las instrucciones, el fabricante declinará cualquier responsabilidad y la garantía no será válida.

Para cualquier problema postventa o si necesitaras piezas de repuesto, ponte en contacto con un centro de servicio técnico oficial.

La garantía no cubre la reparación de la cafetera en caso de que:

- no se elimine la cal,
- se acumule la cal,
- se hayan lavado los accesorios en el lavavajillas. (Las únicas piezas aptas para el lavavajillas son la rejilla de la bandeja recogegotas, el tubo de la boquilla de vapor y ele filtro).

## EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS	FUNCIONAMIENTO
Todos los indicadores parpadean una vez	Encender la cafetera	Ninguna acción
El indicador de Iniciar/ detener <b>molido</b> se ilumina en naranja fijo.	La caja de granos no está en su lugar	Coloque la caja de granos en su lugar.
El indicador de Iniciar/ detener <b>molido</b> parpadea en blanco lentamente. El resto de las luces permanecen sin cambios	El proceso de molido está en curso	
La luz de falta de agua parpadea	Es necesario añadir agua	Agregue agua al depósito del agua.
	El depósito de agua no está colocado	Coloque el depósito de agua colocado
La luz de 1 TAZA está encendida	Actualmente se ha elegido una taza	Para cambiar esto, pulse el botón <b>(18)</b>
La luz de 2 TAZA está encendida	Actualmente se han elegido dos tazas	Para cambiar esto, pulse el botón <b>(18)</b>
La luz de preinfusión 5 s (o 2 s u 8 s) está encendida	5 segundos (o 2 segundos, 8 segundos) está seleccionado actualmente	Para cambiar esto, pulse el botón <b>(26)</b>
Se iluminan las líneas de TEMPERATURA 2	La temperatura media está seleccionada actualmente. 1 línea = temperatura más baja 2 líneas = temperatura media 3 líneas = temperatura más alta	Para cambiar esto, pulse el botón <b>(27)</b>

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS	FUNCIONAMIENTO
La luz de TEMPERATURA está apagada	Está seleccionada la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Seleccione las recetas de café con el control de recetas y limpieza
La luz de 1 TAZA (o 2 TAZAS) está apagada.	Está seleccionada la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Seleccione las recetas de café con el control de recetas y limpieza
La luz de tiempo preinfusión está apagada	Está seleccionada la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Seleccione las recetas de café con el control de recetas y limpieza
El indicador de Iniciar/ detener <b>preparación</b> parpadea en blanco lentamente.	La cafetera se está precalentando para la función de preparación de café, vapor o agua caliente	Espere hasta que el indicador se ilumine en blanco fijo.
	La cafetera se está enfriando después de utilizar la función de vapor o agua caliente	
La luz de CALC está ENCENDIDA en rojo	La cafetera necesita descalcificación	Inicie el proceso de descalcificación

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La cafetera no muele el café.	La caja de granos no está colocada.	Coloque la caja de granos en su lugar <b>(12)</b> .
	Falta de granos o no hay suficientes en la caja de granos.	Añada los granos <b>(14)</b> .
	El café en grano o molido está atascado en el molinillo.	Retire los granos y limpie el molinillo <b>(43)</b> .
Cambiar a un tipo diferente de grano.		- Se recomienda verter en la caja solo la cantidad de granos que se vaya a utilizar. - Para vaciar la caja, retire los granos restantes, muele todos los granos restantes en el recipiente hasta que esté completamente vacío. - Agregue un nuevo tipo de granos de café - Vuelva a ajustar la cantidad de café molido si es necesario <b>(15)</b>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después del molido, la cantidad de café en el filtro no proporciona la dosis deseada.	Es necesario ajustar la cantidad de café molido.	- Ajuste la cantidad de café con el control (más o menos <b>(15)</b> ). - Ajuste la fineza del molido con la configuración de la caja de granos (más fino o grueso) <b>(13)</b> . - Si está utilizando el filtro de 1 taza, asegúrese de que la luz indicadora de 1 taza esté encendida <b>(18)</b> .
El portafiltro no se puede insertar en el cabezal de preparación.	El café molido no se ha compactado correctamente o la cantidad es excesiva.	Consulte la sección de Compactado del manual del usuario. Ponga menos café molido en el filtro.
La cafetera no funciona correctamente, ya que no produce suficiente espresso o este es de mala calidad.	No hay agua en el depósito (La luz de falta de agua parpadea).	Llena el depósito <b>(2)</b> .
	El agua del depósito se agotaba durante el proceso de preparación.	Llena el depósito. Se reanudará la receta iniciada <b>(2)</b> .
	El depósito de agua no está colocado correctamente y las válvulas de la parte inferior no están abiertas.	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas de la parte inferior.
	El café molido es demasiado fino.	Ajuste el nivel de molido a uno más grueso <b>(13)</b> .
	Hay demasiado café molido.	Reduzca la cantidad de café molido <b>(15)</b> .
	Café molido demasiado compactado	Reduzca la fuerza de compactación
	Cal en el circuito de agua.	Descalcifique la cafetera según se describe en el manual del usuario.
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios.	El portafiltro no está colocado correctamente.	Inserte el portafiltro correctamente <b>(25)</b> .
	La junta de la salida de café perdió flexibilidad o está sucia.	Comuníquese con un centro de atención al cliente para que lo sustituyan.
	Obstrucción en el filtro de café.	- Enjuague el filtro bajo el grifo. - Ajuste la configuración de molido a más grueso <b>(13)</b> .

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La crema del espresso es demasiado fina, pálida y sale demasiado rápido por la boquilla.	Los ajustes de la cafetera no son adecuados.	Consulte las instrucciones de la sección "Ajuste los resultados del espresso" del manual de usuario.
La crema del espresso es demasiado oscura e irregular (sale demasiado baja de la boquilla).	Los ajustes de la cafetera no son adecuados.	Consulte las instrucciones de la sección "Ajuste los resultados del espresso" del manual de usuario.
El café no está lo suficientemente caliente.	La cafetera no se calienta lo suficiente.	Consulte las instrucciones de la sección "Ajuste los resultados del espresso" del manual de usuario.
	El ajuste de temperatura de preparación del café es bajo.	Consulte las instrucciones de la sección "Ajuste los resultados del espresso" del manual de usuario.
Hay agua en la bandeja de goteo	Esta agua proviene de los circuitos internos de la cafetera y es una consecuencia normal de su funcionamiento.	Vacíe y limpie la bandeja de goteo con regularidad <b>(48)</b> .
Después de hacer el primer café, no puedo preparar el segundo inmediatamente después.	La cafetera tarda unos 30 segundos entre tazas para garantizar una buena temperatura del café.	Puede utilizar el molinillo durante este tiempo de espera.
El manómetro no se mueve.	La presión de preparación del café es demasiado baja.	Para aumentar la presión, (1) Muela más fino <b>(13)</b> (2) Aumente la cantidad de café molido (3) Compacte con más fuerza.
No encuentro la estación de compactado.	La estación de compactado (y toalla de la marca KRUPS) solo se suministra con Precision+ (XP804T).	
No puedo seleccionar "1 TAZA o 2 TAZAS", "Tiempo de preinfusión" ni "Temperatura".	Está seleccionada la función Agua caliente, Vapor o CALC	Seleccione recetas de café (Espresso, Lungo, Americano). No es posible cambiar la temperatura para estas funciones <b>(52)</b> .

Si no es posible determinar la causa de la avería, consulta al servicio técnico oficial. No desmontes nunca el aparato. (Si el aparato se desmonta, la garantía quedará anulada).

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



¡ Participe en la conservación del medio ambiente !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

## DESCRIPTION

- A** Présentation
- A1** Réservoir d'eau
  - A2** Trémie à grains
  - A3** Sortie du moulin à café
  - A4** Tête d'infusion
  - A5** Buse à vapeur
  - A6** Sortie d'eau chaude
  - A7** Grille du bac de récupération
  - A8** Bac de récupération
  - A9** Chauffe-tasses
  - A10** Rangement des accessoires
- B** Interface
- B1** Bouton d'alimentation
  - B2** Sélecteur de niveau de mouture
  - B3** Sélecteur de quantité de café moulu
  - B4** Bouton 1 ou 2 tasses
  - B5** Bouton Start/Stop grind (Démarrer/arrêter le broyage)
  - B6** Sélecteur des recettes et du nettoyage : Espresso / Lungo / Americano / Eau chaude / Vapeur / Calc
  - B7** Bouton de durée de pré-infusion
  - B8** Bouton de température
- B9** Bouton Start/Stop brew (Démarrer/arrêter l'infusion)
  - B10** Manomètre
  - B11** Indicateur de manque d'eau
  - B12** Indicateur de démarrage « Calc »
- C** Accessoires
- C1** Porte-filtre
  - C2** Presse-mouture
  - C3** Support pour petites tasses
  - C4** Accessoire de support d'insertion du filtre à eau
  - C5** Filtre à eau
  - C6** Pichet à lait
  - C7** Filtre à paroi unique pour 2 tasses
  - C8** Filtre à paroi unique pour 1 tasse
  - C9** Filtre à double paroi pour 2 tasses
  - C10** Filtre à double paroi pour 1 tasse
  - C11** Épingle de nettoyage
  - C12** Brosse de nettoyage
  - C13** Tamis aveugle
  - C14** Entonnoir de dosage
  - C15** Station de tassage et de frappe
  - C16** Serviette de nettoyage

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe : 15 bars
- Puissance : 1450W
- Tension : 120 V
- Dispositifs de sécurité contre la surchauffe
- Dimensions : 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANT !

Cet appareil est prévu pour fonctionner avec du courant alternatif de 120 V uniquement. Cet appareil est prévu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## RÉGLAGE DE L'APPAREIL



**IMPORTANT !** Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.



**IMPORTANT !** Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

Tous les appareils ont été testés; il est possible que des résidus de café et des gouttes d'eau soient présents sur l'appareil.

Avant la première utilisation de l'appareil ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant longtemps, vous devez suivre les étapes ci-dessous pour rincer et réchauffer les tuyaux qu'il contient.

1. Vérifiez que tous les accessoires sont complets et ne sont pas endommagés.
2. Retirer le capuchon orange sous le réservoir à eau **(58)**.
3. Insérez un filtre à eau dans le réservoir d'eau à l'aide de l'accessoire permettant d'insérer le filtre. **(55)**.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre; le niveau d'eau ne doit pas dépasser l'indication « MAX ». **(2)**.
5. Branchez le dispositif sur la prise principale **(4)**. Appuyez sur le bouton POWER (ALIMENTATION). **(5)**.
6. Placez un récipient d'une capacité de 500 ml minimum sous la sortie d'eau chaude. **(6)**.
7. Sélectionnez HOT WATER (EAU CHAUDE) **(7)** et appuyez sur le bouton START/STOP BREW **(8)** (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) pour nettoyer le circuit hydraulique d'eau chaude. L'écoulement commence et s'arrête automatiquement.
8. Insérez l'un des filtres dans le porte-filtre **(9)** (pas de café moulu à ce moment) et insérez le porte-filtre sous la tête d'infusion (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour le verrouiller fermement. **(25)**.
9. Placez le récipient sous le porte-filtre. **(6)**.
10. Sélectionnez LUNGO **(10)** et appuyez sur le bouton START/STOP BREW **(8)** (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) pour nettoyer le circuit hydraulique du café. De l'eau chaude s'écoulera du porte-filtre. L'écoulement s'arrête automatiquement.
11. Placez le récipient sous la buse à vapeur. **(6)**.
12. Sélectionnez STEAM (VAPEUR) **(11)** et attendez que l'appareil soit préchauffé jusqu'à ce que l'indicateur devienne blanc et cesse de clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) **(8)** et envoyez de la vapeur pendant quelques secondes pour rincer le circuit de vapeur. Appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement. L'appareil est prêt à l'emploi.

**REMARQUE:** Restez à l'écart du porte-filtre et de la buse à vapeur afin d'éviter toute brûlure lorsque l'appareil est en marche.

## PRÉPARATION DU CAFÉ

### a) Broyage

Ce produit permet de moudre les grains de café. Avant d'utiliser cette fonction, assurez-vous que votre moulin est bien installé sur l'appareil :

- Aligned la flèche suivante indiquée sur la trémie à grains avec l'index orange de l'appareil. **(12)**.
  - Tournez ensuite la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer sur l'appareil. **(13)**.
1. Placez les grains de café dans la trémie à grains **(14)**. Il est préférable de ne moudre qu'une quantité de grains suffisante pour une utilisation immédiate, afin que le café soit toujours frais.
  2. Commencez par régler sur 10 pour réaliser votre première mouture. **(13)**. Si la préparation est trop fine ou trop grossière, ajustez le niveau en fonction de vos préférences personnelles et du type de grains de café utilisés. Pour ce faire, alignez le réglage de mouture indiqué sur la trémie à grains avec l'index orange de l'appareil.
  3. Réglez la quantité de café moulu en tournant le sélecteur de QUANTITÉ DE CAFÉ **(15)**. Pour réaliser votre première mouture, tournez le sélecteur sur le réglage moyen. Si vous en avez trop ou trop peu, ajustez le niveau en fonction de vos préférences personnelles et du type de grains de café utilisés. Pour ce faire, tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la quantité de café moulu ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.

**Remarque:** au début, il est normal de faire quelques tentatives avant de trouver les réglages optimaux. Nous vous conseillons de commencer par les réglages recommandés, puis de les

ajuster si nécessaire, en suivant les suggestions de la section « Ajustement des réglages de préparation de l'espresso ».

- Choisissez votre filtre et insérez-le dans le porte-filtre. **(16)**.
  - Les filtres à paroi unique sont à utiliser pour les grains de café frais et entiers. C'est ce qui est recommandé.
  - Les filtres à double paroi sont à utiliser pour le café pré-moulu (par exemple décaféiné). Vous obtiendrez ainsi une crème savoureuse.
- Il est recommandé d'insérer l'entonnoir sur le porte-filtre pour éviter que la poudre de café ne tombe. Vous pouvez également moullre et tasser sans entonnoir. **(16)**.
- Retirez l'entonnoir et insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion. **(20)**.
- Sélectionnez 1 tasse ou 2 tasses en appuyant sur le bouton CUPS (TASSES), selon le filtre choisi. **(18)**.

**Remarque:** si les voyants au-dessus du bouton permettant de sélectionner 1 ou 2 tasses sont éteints, alors le sélecteur des recettes et du nettoyage est réglé sur Hot Water, Steam ou Calc (Eau chaude, Vapeur ou Calc). Voyez le tourner jusqu'à la position Espressos, Lungo ou Americano. **(10)**.

- Appuyez sur le bouton START/STOP GRIND (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROUAGE) **(19)** pour démarrer le broyage. Le moulin s'arrête automatiquement une fois la quantité de mouture définie obtenue. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP GRIND (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROUAGE) pour arrêter à la moitié du processus.

**Note :** Ne pas laisser le portefiltre sous la sortie du moulin à café quand il n'est pas utilisé.

## b) Tassage

- Une fois le broyage terminé, retirez le porte-filtre du support.
- Placez le tampon (sous le porte-filtre) sur le bord de votre plan de travail pour plus de stabilité. **(24)**.
- Utilisez la presse-mouture et appuyez fermement pour compacter le café moulu. La mouture doit être plate et homogène afin d'éviter une mauvaise extraction du café. Pour cela, prenez un repère au niveau de la ligne horizontale de la base de votre presse-mouture : elle doit être parallèle à la partie supérieure de votre filtre à café. **(24)**.

## c) Infusion

- Insérez le porte-filtre contenant le café moulu tassé dans la tête d'infusion et verrouillez-la fermement **(25)**.
- Sélectionnez une durée de pré-infusion de 2, 5 ou 8 secondes. **(26)**.







**Remarque:** plus le temps de pré-infusion est long, plus l'arôme du café sera intense.

- Sélectionnez la température de préparation du café (basse, moyenne, élevée). **(27)**.
- Sélectionnez la boisson souhaitée. **(52)**.
- Placez une tasse (ou 2 tasses) sur le bac de récupération selon le choix que vous avez fait **(28)**. Si vous avez opté pour un americano, veuillez choisir une tasse assez grande pour contenir à la fois l'écoulement de café et d'eau chaude.
- Une fois que le voyant lumineux du bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) devient blanc et cesse de clignoter, appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) **(8)**, pour commencer à préparer l'infusion. L'écoulement de café s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROUAGE) pour arrêter à la moitié du processus.
- N'oubliez pas d'éjecter le marc de café après l'extraction. **(31)**.

**REMARQUE:** si vous souhaitez préparer un deuxième café juste après, vous devez attendre 30 secondes que l'appareil soit préchauffé.

# AJUSTEMENT DES RÉGLAGES DE PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

## a) Extraction

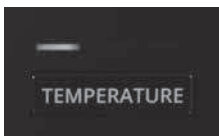
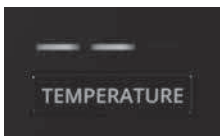
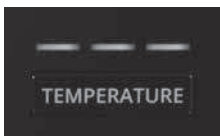
	EXTRACTION RÉUSSIE	EN COURS D'EXTRACTION	EXTRACTION TROP PUISSANTE
<b>Manomètre</b>			
<b>Résultat</b>			
<b>Résultat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écoulement est lent, comme du miel chaud</li> <li>La crème est brun doré et a une texture de mousse fine</li> <li>L'espresso est brun foncé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écoulement commence après 1 à 3 secondes</li> <li>L'écoulement est rapide, comme de l'eau</li> <li>La crème est fine et pâle</li> <li>L'espresso est brun pâle</li> <li>La préparation a un goût peu prononcé, comme de l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écoulement commence après 8 secondes</li> <li>L'écoulement se fait goutte à goutte ou pas du tout</li> <li>La crème est foncée et tachetée</li> <li>L'espresso est brun très foncé</li> <li>La préparation a un goût amer, de brûlé</li> </ul>
<b>Solution</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moullre plus fin</li> <li>Tasser plus fort, en exerçant une pression de 15 kilos.</li> <li>Mettre plus de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moullre plus grossièrement</li> <li>Tasser en exerçant une pression de 15 kilos. Le bord supérieur du capuchon métallique de la presse-mouture doit être au même niveau que le haut du filtre à panier APRÈS le tassage.</li> <li>Mettre moins de café : quantity</li> </ul>

**REMARQUE:** chaque variété de grains de café peut se comporter différemment pendant la mouture. Voilà pourquoi le réglage de la quantité au début peut nécessiter une attention particulière.

**CONSEILS:** Lorsque vous modifiez la finesse de votre broyage, nous vous conseillons d'effectuer un rinçage du broyage, afin d'éviter un mélange entre votre ancien et votre nouveau réglage. Pour retirer le « vieux » café moulu, il suffit d'appuyer sur le bouton « Start/Stop Grind » (Démarrer/arrêter le broyage), de laisser le café moulu s'écouler pendant 2 secondes et d'appuyer à nouveau sur le bouton pour arrêter le broyage.

## b) Saveur

**Remarque:** les variétés de grains de café ainsi que les couleurs de torréfaction nécessitent un réglage de température spécifique pour une meilleure extraction. Par exemple, mieux vaut opter pour une température inférieure pour les grains de café Robusta que pour les grains de café Arabica; il en va de même pour les grains dont la couleur de torréfaction est plus foncée ou pour les grains fraîchement torréfiés par rapport à ceux qui ont dégazé avec le temps.

Température	LOW (FAIBLE)	MID (MOYENNE)	HIGH (ÉLEVÉE)
Voyant correspondant			
Torréfaction des grains de café	<b>SOMBRE</b>	<b>FONCÉ à MOYEN</b>	<b>MOYEN à CLAIR</b>
Impact sur la saveur	<b>Adoucit</b>	<b>Balanced</b>	<b>Réduit l'amertume</b>

Plus le temps de pré-infusion est long, plus l'arôme du café sera intense.

## c) La température est basse

Pour vous assurer que votre premier café est assez chaud, nous vous conseillons d'effectuer un « rinçage » avant de préparer le café. Insérez un filtre dans le porte-filtre, mais sans ajouter de café moulu. **(25)**. Insérez le porte-filtre sous la tête d'infusion du café, puis appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION). **(8)**. De l'eau chaude s'écoule des bacs verseurs. Après quelques secondes, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement. Cette opération permet de réchauffer le circuit interne et le porte-filtre avant l'extraction du café. Vous pouvez également réchauffer votre tasse en utilisant la fonction HOT WATER (EAU CHAUDE) avant l'extraction du café.

## PROGRAMMATION DES QUANTITÉS DE BOISSON

### a) Modification des quantités de boisson

Vous pouvez régler la quantité de café sur 1 ou 2 tasses.

- Réglez l'appareil pour qu'il prépare 1 ou 2 tasses de la boisson de votre choix (le porte-filtre inséré contient un filtre pour 1 ou 2 tasses avec du café moulu).
- Tournez le sélecteur de la fonction des recettes afin de sélectionner la boisson programmée **(10)**, puis appuyez sur le bouton « Start/Stop Brew » (Démarrer/arrêter l'infusion) et maintenez-le enfoncé pendant 3 s. **(8)**. Après 3 secondes, le voyant clignote en blanc et vous pouvez le relâcher. Le café commence à s'écouler.
- Une fois la quantité souhaitée obtenue, appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) : le nouveau volume de café est enregistré.

Recette	Volume par défaut	Volume programmable
Espresso	≅ 1.05 oz / 30 ml	De ≅ 0.8 oz / 20 ml à ≅ 2.1 oz / 60 ml
Espresso x 2	≅ 2.1 oz / 60 ml	De ≅ 1.4 oz / 40 ml à ≅ 4.2 oz / 120 ml
Lungo	≅ 2.5 oz / 70 ml	De ≅ 2.1 oz / 60 ml à ≅ 3.5 oz / 100 ml
Lungo x 2	≅ 4.9 oz / 140 ml	De ≅ 4.2 oz / 120 ml à ≅ 7 oz / 200 ml
Americano*	≅ 4.2 oz / 120 ml (Espresso: ≅ 2.1 oz / 60 ml + Eau chaude: ≅ 2.1 oz / 60 ml)	De ≅ 0.7 oz / 20 ml à ≅ 2.1 oz / 60 ml De ≅ 0.7 oz / 20 ml à ≅ 5.2 oz / 150 ml
Americano* x 2	≅ 8.4 oz / 240 ml (Espresso: ≅ 4.2 oz / 120 ml + Eau chaude: ≅ 4.2 oz / 120 ml)	De ≅ 1.4 oz / 40 ml à ≅ 4.2 oz / 120 ml De ≅ 1.4 oz / 40 ml à ≅ 10.5 oz / 300 ml
Eau chaude	≅ 8.8 oz / 250 ml	De ≅ 0.7 oz / 20 ml à ≅ 10.5 oz / 300 ml

**Note:** Une fois la quantité souhaitée obtenue, appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) : le nouveau volume de café est enregistré.

vous pouvez toutefois préparer une double dose d'Americano si vous sélectionnez 2 CUPS (2 TASSES) et que vous n'utilisez qu'une seule grande tasse.

## b) Rétablissement des paramètres par défaut

- Appuyez sur les boutons « Power » (Alimentation) **(5)** + Temperature » (Température) et maintenez-les enfoncés **(27)**. Tous les voyants clignotent 2 fois. L'appareil repasse intégralement aux réglages d'usine.

## PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

- Sélectionnez HOT WATER (EAU CHAUDE) sur le sélecteur des recettes et du nettoyage. **(7)**.
- Placez une tasse sur le bac de récupération sous la sortie d'eau chaude.
- Une fois que le voyant lumineux du bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) **(8)** devient blanc et cesse de clignoter, appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) pour commencer à préparer l'infusion. L'écoulement de café s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE) pour arrêter à la moitié du processus.

## PRÉPARATION DES BOISSONS LACTÉES

### a) Mousseage du lait

- Remplissez votre pichet à lait avec la quantité de lait que vous souhaitez faire mousser **(32)**, en gardant à l'esprit que le lait double ou triple de volume. Il peut être judicieux de commencer par 120 ml. C'est avec du lait de vache entier à la température du réfrigérateur (3 à 5 °C) que l'on obtient la meilleure mousse.
- Sélectionnez STEAM VAPEUR à l'aide du sélecteur des recettes et du nettoyage **(11)**: le voyant clignote pour indiquer que l'appareil chauffe. Lorsque le voyant cesse de clignoter, plongez la buse à vapeur dans votre pichet à lait. **(34)**.
- Appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE) pour lancer la production de vapeur. **(8)**.
- Après quelques secondes, déplacez le pichet vers le bas pour que l'extrémité de la buse soit juste à la surface du lait **(35)**. Veillez à ne pas retirer complètement la buse du lait. Vous verrez

alors la mousse se former. Lorsque la quantité de mousse de lait est suffisante, plongez à nouveau la buse à vapeur pendant quelques secondes dans le lait pour le réchauffer. **(36)**.

- Appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) pour arrêter la préparation de la mousse. **(8)**.
- Retirez le pichet à lait de l'appareil.

#### CONSEILS :

- Avant de préparer la mousse, vous pouvez effectuer un rinçage rapide. Lors de ce processus, vous activez la vapeur pendant quelques secondes afin d'éliminer l'eau condensée lors de l'utilisation précédente. Orientez la buse à vapeur vers le bac de récupération avant de commencer.
- Veillez à utiliser du lait frais et froid à chaque fois.
- Il est recommandé d'utiliser du lait entier pour obtenir les meilleurs résultats.
- La mousse obtenue dépend de la nature des boissons laitières ou végétales utilisées.
- Après avoir fait mousser le lait, éliminez les bulles indésirables en faisant tourner doucement le pichet et en tapotant son fond sur une surface plane.

## b) Nettoyage de la buse à vapeur

N'oubliez pas de toujours nettoyer la buse après avoir préparé de la mousse.

- Prenez une serviette humide et essuyez l'extérieur de la buse pour éliminer les résidus de lait. **(37)**.  
Attention : ne touchez pas directement la buse à vapeur juste après avoir fait mousser le lait, car elle peut être très chaude.
- Faites sortir la vapeur pendant quelques secondes pour nettoyer l'intérieur de la buse (veillez à ce que la buse soit orientée vers le bac de récupération). **(38)**.
- Attendez que la buse à vapeur ait refroidi. Pour garantir le bon fonctionnement de la buse au fil du temps, utilisez l'épingle de nettoyage afin de dégager l'orifice de toute obstruction.

**REMARQUE :** les fonctions de préparation du café, de l'eau chaude et de la vapeur ne peuvent pas fonctionner en même temps; seule une fonction peut fonctionner à la fois.

Si vous sélectionnez une recette café juste après avoir utilisé la fonction vapeur, la machine commence automatiquement un refroidissement pour que le prochain café ne soit pas brûlé. Vous allez entendre le bruit de la pompe de manière saccadée, le témoin lumineux se met à clignoter et de l'eau s'écoule dans le bac de récupération. Lorsque le témoin lumineux devient blanc fixe, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP BREW pour réaliser votre café. Pendant cette fonction automatique de la machine, la fonction broyage reste disponible.

## STATION DE TASSAGE ET DE FRAPPE

Si vous possédez la version Precision +, vous devriez trouver la station de tassage et d'éjection.

- Cette station vous permettra de réaliser un tassage stable **(59)**.
- Cette station vous permettra d'éjecter le marc de café en toute facilité **(31)**.

**Note :** La partie inférieure de la station peut être retourner pour se caler contre le bord de votre plan de travail.

## NETTOYAGE

### a) L'appareil














Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et laissez-le refroidir.

- Machine:** Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide lorsque vous le jugez nécessaire. N' utilisez pas de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café.
- Réservoir d'eau:** Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir. Détartrez l'appareil lorsqu'une fine couche blanche se forme dans le réservoir (reportez-vous à la section sur le détartrage).
- Bac de récupération :** Nettoyez le bac de récupération et sa grille avec de l'eau et un peu de détergent doux. Rincez .
- Porte-filtre, filtres :** À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le support du porte-filtre afin d'éliminer es éventuels résidus de café qui pourraient se coller à la surface. Afin de

prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité de la tête d'infusion, ne remettez pas le porte-filtre en place si la machine à café n'est pas utilisée pendant de longues périodes. Vous pouvez utiliser l'épingle pour éliminer les dépôts qui risquent de bloquer le débit de votre filtre pour 1 ou 2 tasses. Les filtres vont au lave-vaisselle.

- Buse à vapeur :** Pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur de la buse, veuillez la nettoyer après chaque utilisation. Pour ce faire, suivez les étapes visant à faire mousser le lait, en remplaçant le lait par de l'eau. Utilisez une serviette pour nettoyer l'extérieur du moulin à café.

### Sommaire des pièces x méthode de nettoyage :

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) Le moulin à café

Il est important de nettoyer régulièrement le moulin à café et sa sortie à l'aide de la brosse de nettoyage pour assurer la longévité de votre machine.

**IMPORTANT :** lorsque vous nettoyez le moulin à café, assurez-vous qu'il n'y a pas de grains dans la trémie à grains. **(19)**, Pour retirer les derniers grains présents dans le moulin, appuyez sur le bouton « Start/Stop grind » (Démarrer/arrêter le broyage), attendez que la dernière mouture de café sorte, puis appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter.

**AVERTISSEMENT :** débranchez la machine avant de nettoyer le moulin à café (4)

1. Tournez le bac à grains de café dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer, en alignant la flèche suivante indiquée sur la trémie à grains avec l'index orange de l'appareil. (12).
2. Tournez le dispositif interne de broyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le. (41). Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le dispositif de broyage et retirez le café moulu des engrenages. (43). Veuillez noter qu'il ne faut pas nettoyer le dispositif de broyage directement à l'eau (uniquement avec la brosse).
3. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le compartiment de broyage et le canal destiné au café moulu. (44).
4. N'installez pas le dispositif de broyage pour le moment, réinstallez la trémie à grains vide. (46).
5. Branchez la machine, appuyez sur le bouton d'alimentation puis sur le bouton « Start/Stop grind » (Démarrer/arrêter le broyage). (19), Laissez le moulin fonctionner pour balayer les résidus de café moulu dans la chambre de broyage. (Si le café moulu à l'intérieur n'est pas complètement éliminé, répétez les étapes 3 et 4)
6. Éteignez et débranchez la machine.
7. Retirez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (4).
8. Mettez le dispositif de broyage en place. (45).
9. Remettez la trémie à grains sur la machine. (46).

Le nettoyage est terminé.

## c) La tête d'infusion

### Nettoyage quotidien

Après avoir extrait le café, rincez la tête d'infusion pour la nettoyer : retirez le porte-filtre, restez sur la fonction dédiée aux recettes de café à l'aide du bouton dédié, puis appuyez sur le bouton « Start/Stop Brew » (Démarrer/arrêter l'infusion). Attendez quelques secondes avant d'appuyer à nouveau sur le bouton pour arrêter.

Vous pouvez également nettoyer la tête d'infusion avec une brosse après chaque extraction.

### Nettoyage régulier :

Veillez rincer régulièrement la tête d'infusion du café en procédant comme suit :

1. Insérez le filtre à paroi unique pour 2 tasses dans le porte-filtre. (9).
2. Placez le tamis aveugle dans le filtre de manière à obstruer les trous ont il est doté. (47).
3. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion. (25).
4. Sélectionnez Espresso, puis appuyez sur le bouton « Start/Stop Brew » (Démarrer/arrêter l'infusion) (8) pour lancer le processus de rinçage (environ 30 secondes); l'eau ayant servi au rinçage s'écoule directement dans le bac de récupération.
5. Le processus de rinçage s'arrête automatiquement. Retirez le porte-filtre et le tamis aveugle. Videz le porte-filtre s'il reste un peu d'eau chaude.
6. Videz le bac de récupération lorsqu'il est plein. (48).
7. Le voyant START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) devient orange et cesse de clignoter; appuyez dessus pour revenir au mode normal. (8).

## d) Le circuit d'eau

Veillez nettoyer le circuit d'eau utilisé pour le café et la vapeur une fois tous les 3 mois :

1. Retirez et videz le bac de récupération (48), puis remettez-le dans la machine.
2. Insérez le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre. (9).
3. Placez le tamis aveugle dans le filtre de manière à obstruer les trous ont il est doté.
4. Placez une pastille de nettoyage\* KRUPS sur le tamis aveugle. (50).
5. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion. (25).
6. Sélectionnez CALC sur le SÉLECTEUR DES RECETTES. (51).
7. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER L'INFUSION) (8) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le processus de nettoyage. L'eau utilisée pour le nettoyage va directement dans le bac de récupération. Le processus dure environ 3 minutes.

8. Retirez le porte-filtre. Assurez-vous que la pastille est complètement dissoute. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 5, 6 et 7.

**REMARQUE:** \*Vous pouvez acheter la pastille de nettoyage KRUPS XS3000 sur le site officiel de Krups ou auprès d'autres revendeurs.

## DÉTARTRAGE DE L'APPAREIL

Vous devez détartrer votre machine lorsque le voyant rouge CALC s'allume. Vous pouvez commencer le détartrage à tout moment. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas inséré dans la machine.

1. Retirez et videz le bac de récupération (48), puis remettez-le dans la machine.
2. Videz le réservoir d'eau (54). Retirez le filtre, le cas échéant (vous pourrez le réinsérer à l'issue du détartrage). (55).
3. Placez le détartrant KRUPS\* dans le réservoir d'eau (56) ajoutez 500 ml d'eau. Placez un récipient (1 l) sur le bac de récupération sous la sortie de café, la sortie d'eau chaude et sous la buse à vapeur. (6).
4. Tournez le sélecteur des RECETTES ET DU NETTOYAGE sur CALC.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE) pour lancer le processus de détartrage. (8).
6. L'eau s'écoule par chaque sortie (tête d'infusion pendant 2 min 30 s, sortie d'eau chaude pendant 2 min 30 s, sortie de vapeur pendant 2 min 30 s). Ce cycle se répète automatiquement une fois de plus.
7. Le voyant du bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE) clignote en blanc. Le détartrage est maintenant terminé, passez au rinçage.
8. Videz le récipient (57). Retirez le réservoir d'eau, videz tout résidu de solution de détartrage (54), passez-le sous l'eau courante et remplissez-le d'eau fraîche (1 l). Remplacez le réservoir d'eau et le récipient sur la machine.
9. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE). (8).
10. L'eau s'écoule par chaque sortie (tête d'infusion pendant 30 s, sortie d'eau chaude pendant 30 s, sortie de vapeur pendant 30 s). Ce cycle se répète automatiquement une fois de plus.
11. Une fois le processus de rinçage terminé, le voyant START/STOP BREW (DÉMARRER/ARRÊTER LE BROYAGE) et le voyant d'alimentation deviennent blancs et cessent de clignoter.
12. Videz le récipient (57), retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le dans la machine. Le cas échéant, remettez le filtre à eau en place.
13. Tournez le sélecteur des RECETTES ET DU NETTOYAGE sur l'une des boissons.

La machine est maintenant prête à l'emploi.

Pour quitter le « mode détartrage » en cours de processus, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'alerte de détartrage ne s'effacera pas.

**REMARQUE:** \*TVous pouvez acheter le détartrant KRUPS sur le site officiel de Krups ou auprès d'autres revendeurs.

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans par le fabricant. Ce produit a été conçu pour un usage domestique seulement. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation non appropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant ne pourra être tenu responsable et la garantie ne s'appliquera pas. Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, contactez un centre d'entretien agréé. Aucune réparation de la machine à café ne sera couverte par la garantie dans les cas suivants :

- aucun détartrage n'a été effectué ;
- du tartre s'est accumulé ;
- les accessoires ont été nettoyés au lave-vaisselle (sauf la grille du plateau d'égouttement, les filtres et le tube de la buse vapeur).

## EXPLICATIONS RELATIVES AUX VOYANTS LUMINEUX

VOYANTS	EXPLICATIONS RELATIVES AUX VOYANTS LUMINEUX	FONCTIONNEMENT
Tous les voyants clignotent une fois	Mise en marche de la machine	Aucune action
Le voyant Start/Stop <b>grind</b> (Démarrer/arrêter le broyage) est orange fixe.	Le bac à grains n'est pas en place	Mettez le bac à grains en place.
Le voyant Start/Stop <b>Grind</b> (Démarrer/arrêter le broyage) clignote lentement en blanc. Les autres voyants sont comme avant	Le processus de broyage est en cours	
Le voyant indiquant un manque d'eau clignote	Il faut ajouter de l'eau	Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau
	Le réservoir d'eau n'est pas en place	Installez le réservoir d'eau
Le voyant 1 CUP (1 TASSE) est allumé	La fonction pour une tasse est actuellement sélectionnée	Pour modifier cela, appuyez sur le bouton <b>(18)</b>
Le voyant 2 CUPS (2 TASSES) est allumé	La fonction pour deux tasses est actuellement sélectionnée	Pour modifier cela, appuyez sur le bouton <b>(18)</b>
Le voyant de pré-infusion de 5 s (ou 2 ou 8 s) est allumé	La durée de 5 secondes (ou 2 ou 8 secondes) est actuellement sélectionnée	Pour modifier cela, appuyez sur le bouton <b>(26)</b>
TEMPÉRATURE 2 lignes sont allumées	La température moyenne est actuellement sélectionnée. 1 ligne = température inférieure 2 lignes = température moyenne 3 lignes = température plus élevée	To change, press the button <b>(27)</b>
Le voyant de TEMPÉRATURE est éteint	La fonction HOT WATER (EAU CHAUDE), STEAM (VAPEUR) ou CALC est sélectionnée.	Choisissez des recettes de café à l'aide du sélecteur des recettes et du nettoyage
Le voyant 1 CUP (1 TASSE) ou 2 CUPS [2 TASSES] est éteint	La fonction HOT WATER (EAU CHAUDE), STEAM (VAPEUR) ou CALC est sélectionnée.	Choisissez des recettes de café à l'aide du sélecteur des recettes et du nettoyage
Le voyant de durée de pré-perfusion est éteint	La fonction HOT WATER (EAU CHAUDE), STEAM (VAPEUR) ou CALC est sélectionnée.	Choisissez des recettes de café à l'aide du sélecteur des recettes et du nettoyage

VOYANTS	EXPLICATIONS RELATIVES AUX VOYANTS LUMINEUX	FONCTIONNEMENT
Le voyant Start/Stop <b>Brew</b> (Démarrer/arrêter l'infusion) clignote lentement en blanc.	La machine est en cours de préchauffage pour les fonctions d'infusion du café, vapeur ou eau chaude	Veillez attendre que le voyant devienne blanc et cesse de clignoter.
	La machine refroidit après l'utilisation de la fonction vapeur ou eau chaude	
Le voyant CALC s'ALLUME en rouge	La machine doit être détartrée	Lancez le processus de détartrage

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne moule pas le café.	Le bac à grains n'est pas en place.	Mettez le bac à grains en place. <b>(12)</b> .
	Il n'y a pas, ou pas assez, de grains dans le bac à grains.	Ajoutez des grains. <b>(14)</b> .
	Le café en grains ou moulu est coincé dans le moulin.	Retirez les grains et nettoyez le moulin à café. <b>(43)</b> .
Adoption d'un autre type de grains.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il est conseillé de ne verser que la quantité de grains à utiliser dans le bac dédié</li> <li>- Pour vider le bac, retirez les grains restants, broyez-les tous dans le récipient jusqu'à ce qu'il soit complètement vide.</li> <li>- Ajoutez un nouveau type de grains de café</li> <li>- Réajustez la quantité de café moulu si besoin <b>(15)</b></li> </ul>
La quantité de café présente dans le filtre après le broyage ne correspond pas à la dose souhaitée.	La quantité de café moulu doit être ajustée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajustez la quantité de café à l'aide du sélecteur (plus ou moins). <b>(15))</b>.</li> <li>- Ajustez la finesse de la mouture à l'aide des réglages du bac à grains (plus fin ou plus gros). <b>(13)</b>.</li> <li>- Si vous utilisez le filtre pour 1 tasse, assurez-vous que le voyant « 1 cup » (1 tasse) est allumé. <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il est impossible d'insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion.	Le café moulu n'a pas été tassé correctement ou il y en a trop.	Reportez-vous à la section « Tassage » du manuel de l'utilisateur. Versez moins de café moulu dans le filtre.
La machine ne parvient pas à préparer d'espresso ou l'écoulement d'espresso est très faible.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir, (le voyant indiquant un manque d'eau clignote).	Remplissez le réservoir. <b>(2)</b> .
	L'eau du réservoir s'est écoulée pendant la préparation.	Remplissez le réservoir. La recette lancée reprendra. <b>(2)</b> .
	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place et les vannes situées au fond ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes au fond.
	Le café est moulu trop finement.	Réglez le niveau de broyage pour que la mouture soit plus grossière. <b>(13)</b> .
	Il y a trop de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. <b>(15)</b> .
	La mouture de café est trop tassée	Réduisez la force de tassage
Le café espresso s'écoule par les bords du porte-filtre et non par les trous.	Il y a du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez la machine comme expliqué dans le manuel de l'utilisateur.
	Le porte-filtre n'est pas bien en place.	Insérez correctement le porte-filtre. <b>(25)</b> .
	Le joint d'étanchéité de l'écoulement du café a perdu de sa souplesse ou est encrassé.	Contactez un centre du service à la clientèle pour le faire remplacer.
La crème de l'espresso est trop fine, trop pâle et sort trop vite du bec verseur.	Le filtre à café est obstrué.	- Rincez le filtre à l'eau courante. - Réglez le niveau de broyage pour que la mouture soit plus grossière. <b>(13)</b> .
	La machine est mal réglée.	Reportez-vous aux instructions de la section « Ajustement des réglages de préparation de l'espresso » du manuel de l'utilisateur.
La crème de l'espresso est trop foncée et tachetée (elle sort trop lentement du bec verseur).	La machine est mal réglée.	Reportez-vous aux instructions de la section « Ajustement des réglages de préparation de l'espresso » du manuel de l'utilisateur.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Mon café n'est pas assez chaud.	La machine n'est pas suffisamment chauffée.	Reportez-vous aux instructions de la section « Ajustement des réglages de préparation de l'espresso » du manuel de l'utilisateur.
	La température de préparation du café est basse.	Reportez-vous aux instructions de la section « Ajustement des réglages de préparation de l'espresso » du manuel de l'utilisateur.
Il y a de l'eau dans le bac de récupération.	Cette eau provient des circuits internes de la machine. Il s'agit donc d'une conséquence normale de leur fonctionnement.	Videz et nettoyez régulièrement le bac de récupération. <b>(48)</b> .
Après avoir fait le 1er café, vous ne parvenez pas à lancer le 2e juste après.	Il faut attendre environ 30 secondes entre deux tasses pour que la température du café soit bonne.	Vous pouvez utiliser le moulin à café pendant ce laps de temps.
Le manomètre ne bouge pas.	La pression de préparation du café est trop faible.	Pour augmenter la pression, (1) broyez plus finement <b>(13)</b> (2) augmentez la quantité de café moulu (3) tassez plus fort.
Vous ne trouvez pas de station de tassage.	La station de tassage (et serviette de marque KRUPS) n'est fournie avec le modèle Precision+ (XP804T).	
Vous ne parvenez pas à sélectionner « 1 CUP or 2 CUP » (1 TASSE ou 2 TASSES), « Preinfusion time » (Durée de pré-perfusion) ou « Temperature » (Température).	La fonction Hot water (Eau chaude), Steam (Vapeur) ou CALC est sélectionnée.	Sélectionnez des recettes de café (Espresso, Lungo, Americano). Il est impossible de modifier la température pour ces fonctions. <b>(52)</b> .

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à un revendeur agréé. Ne démontez jamais l'appareil ! (En cas de démontage, la garantie ne pourra pas s'appliquer).

## PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

IMPORTADOR: Groupe SEB México S.A. de C.V.  
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,  
Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520 Ciudad de México, México  
R.F.C. GSM8211123P5  
Servicio al consumidor: (55) 52 83 93 54



15 Bar = 1,5 MPa

Product: STEAM AND PUMP ESPRESSO MACHINES WITH GRINDER  
Precision range XP80 Model : XP800\*  
Power : 1450 W Frequency : 60 Hz Voltage : 120 V ~