



KRUPS[®]

PRECISION RANGE

EN | ES | FR

EN QUICK START GUIDE

ES GUÍA DE INICIO RÁPIDO

FR GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

EN Read the safety instruction booklet before first use.
Find the user manual with more detailed instructions by scanning the QR code or visiting www.krups.com

ES Lea el folleto de instrucciones de seguridad antes del primer uso.
Encuentre el manual de usuario con instrucciones más detalladas escaneando el código QR o visitando www.krups.com.

FR Lire le guide des consignes de sécurité avant la première utilisation.
Trouvez le guide d'utilisation avec des instructions plus détaillées en balayant le code QR ou en visitant le site www.krups.com.



1 EN OVERVIEW / ES DESCRIPCIÓN GENERAL / FR PRÉSENTATION	3
2 EN ACCESSORIES / ES ACCESORIOS / FR ACCESSOIRES	4
3 EN INTERFACE / ES INTERFAZ / FR INTERFACE	5
4 EN SETTING UP YOUR MACHINE / ES CONFIGURACIÓN DE SU MÁQUINA / FR CONFIGURATION DE VOTRE MACHINE	6
5 EN MAKING ESPRESSO / ES PREPARARESPRESSO / FR PRÉPARATION DE L'ESPRESSO	
A EN GRINDING / ES MOLIDO / FR MOUTURE	8
B EN TAMPING / ES COMPACTACIÓN / FR TASSAGE	10
C EN BREWING / ES PREPARACIÓN DEL CAFÉ / FR INFUSION	11
D EN CLEANING / ES LIMPIEZA / FR NETTOYAGE	12
6 EN ADJUSTING ESPRESSO RESULT / ES AJUSTE DEL RESULTADO DEL CAFÉ ESPRESSO / FR RÉGLAGE DU RÉSULTAT DE L'ESPRESSO	
A EN EXTRACTION / ES EXTRACCIÓN / FR EXTRACTION	13
B EN FLAVOR / ES SABOR / FR SAVEUR	14
C EN TEMPERATURE IS LOW / ES LA TEMPERATURA ES BAJA / FR LA TEMPÉRATURE EST BASSE	14
D EN COFFEE VOLUME / ES VOLUMEN DE CAFÉ / FR VOLUME DE CAFÉ	15

7 EN FROTHING MILK / ES ESPUMAR LECHE / FR FAIRE MOUSSER LE LAIT	
A EN PROCESS / ES PROCESO / FR PROCESSUS	16
B EN CLEANING / ES LIMPIEZA / FR NETTOYAGE	17
8 EN CLEANING / ES LIMPIEZA / FR NETTOYAGE	
A EN YOUR MACHINE / ES SU MÁQUINA / FR VOTRE MACHINE	17
B EN GRINDER / ES MOLINILLO / FR MOULIN	18
C EN BREWING HEAD / ES CABEZAL DE PREPARACIÓN / FR TÊTE D'INFUSION	20
D EN WATER CIRCUIT / ES CIRCUITO DE AGUA / FR CIRCUIT D'EAU	21
9 EN DESCALING THE MACHINE / ES DESCALCIFICAR LA MÁQUINA / FR DÉTARTRAGE DE LA MACHINE	22

1 - EN OVERVIEW / ES DESCRIPCIÓN GENERAL / FR PRÉSENTATION

- 1 EN WATER TANK / ES DEPÓSITO DE AGUA / FR RÉSERVOIR D'EAU**
- 2 EN BEAN HOPPER / ES DEPÓSITO PARA GRANOS DE CAFÉ / FR TRÉMIE À GRAINS**
- 3 EN COFFEE GRINDER OUTLET / ES SALIDA DEL MOLINILLO DE CAFÉ / FR SORTIE DU MOULIN À CAFÉ**
- 4 EN BREWING HEAD / ES CABEZAL DE PREPARACIÓN / FR TÊTE D'INFUSION**
- 5 EN STEAM WAND / ES VARILLA DE VAPOR / FR BUSE À VAPEUR**
- 6 EN HOT WATER OUTLET / ES SALIDA DE AGUA CALIENTE / FR SORTIE D'EAU CHAUE**
- 7 EN DRIP TRAY GRID / ES REJILLA DE LA BANDEJA DE GOTEO / FR GRILLE DU BAC DE RÉCUPÉRATION**
- 8 EN DRIP TRAY / ES BANDEJA RECOGEGOTAS / FR BAC D'ÉGOUTTEMENT**
- 9 EN CUP WARMER / ES CALENTADOR DE TAZAS / FR CHAUFFE-TASSES**
- 10 EN ACCESSORIES STORAGE / ES ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS / FR RANGEMENT DES ACCESSOIRES**



2 - EN ACCESSORIES / ES ACCESORIOS / FR ACCESSOIRES

- 1 EN PORTAFILTER / ES PORTAFILTRO / FR PORTE-FILTRE
- 2 EN TAMPER / ES COMPACTADOR / FR PRESSE-MOUTURE
- 3 EN SMALL CUP SUPPORT / ES SOPORTE DE TAZA PEQUEÑO / FR PETIT SUPPORT DE TASSE
- 4 EN WATER FILTER INSERTION ACCESSORY / ES ACCESORIO DE INSERCIÓN DEL FILTRO DE AGUA / FR ACCESSOIRE D'INSERTION DE FILTRE À EAU
- 5 EN WATER FILTER / ES FILTRO DE AGUA / FR FILTRE À EAU
- 6 EN MILK PITCHER / ES JARRA DE LECHE / FR PICHET À LAIT
- 7 EN 2-CUP SINGLE WALL FILTER / ES FILTRO DE UNA PARED DE 2 TAZAS / FR FILTRE À PAROI SIMPLE DEUX TASSES
- 8 EN 1-CUP SINGLE WALL FILTER / ES FILTRO DE UNA PARED DE 1 TAZA / FR FILTRE À PAROI SIMPLE UNE TASSE
- 9 EN 2-CUP DUAL WALL FILTER / ES FILTRO DE DOBLE PARED DE 2 TAZAS / FR FILTRE À DOUBLE PAROI DEUX TASSES
- 10 EN 1-CUP DUAL WALL FILTER / ES FILTRO DE DOBLE PARED DE 1 TAZA / FR FILTRE À DOUBLE PAROI UNE TASSE
- 11 EN CLEANING PIN / ES CLAVIJA DE LIMPIEZA / FR BROCHE DE NETTOYAGE
- 12 EN CLEANING BRUSH / ES CEPILLO DE LIMPIEZA / FR BROSSE DE NETTOYAGE
- 13 EN BLIND SIEVE / ES TAMIZ CIEGO / FR TAMIS AVEUGLE
- 14 EN DOSING FUNNEL / ES EMBUDO DE DOSIFICACIÓN / FR ENTONNOIR DE DOSAGE
- 15 EN TAMPING & KNOCKING BOX STATION / ES ESTACIÓN DE COMPACTACIÓN Y CAJA PARA POSO / FR STATION DE TASSAGE ET DE FRAPPE
- 16 EN CLEANING TOWEL / ES TOALLA DE LIMPIEZA / FR SERVIETTE DE NETTOYAGE



EN ONLY WITH MODEL XP804
ES SOLO CON EL MODELO XP804
FR UNIQUEMENT AVEC LE MODÈLE XP804

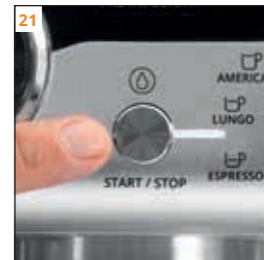
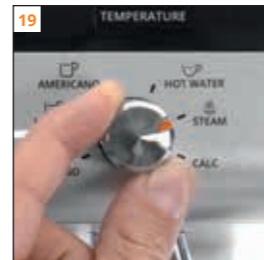
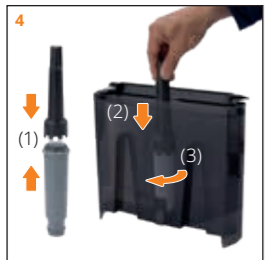
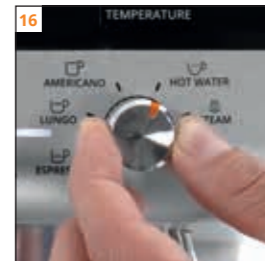
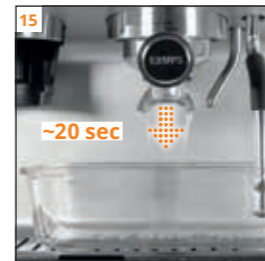
3 - EN INTERFACE / ES INTERFAZ / FR INTERFACE

- 1 EN POWER BUTTON / ES BOTÓN DE ENCENDIDO / FR BOUTON POWER (ALIMENTATION)
- 2 EN GRINDING LEVEL SELECTOR / ES SELECTOR DE NIVEL DE MOLIDO / FR SÉLECTEUR DE NIVEAU DE MOUTURE
- 3 EN GROUND COFFEE QUANTITY DIAL / ES CONTROL DE CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO / FR SÉLECTEUR DE QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU
- 4 EN 1 OR 2 CUPS BUTTON / ES BOTÓN DE 1 O 2 TAZAS / FR BOUTON CUPS (POUR 1 OU 2 TASSES)
- 5 EN START/STOP GRIND BUTTON / ES BOTÓN DE INICIAR/ DETENER EL MOLIDO / FR BOUTON START/STOP (MARCHE-ARRÊT) DU MOULIN
- 6 EN RECIPES AND CLEANING DIAL: / ES CONTROL DE LIMPIEZA Y RECETAS: / FR SÉLECTEUR DE NETTOYAGE ET DE RECETTE: EN ESPRESSO / LUNGO / AMERICANO / HOT WATER / STEAM / CALC / ES ESPRESSO / LUNGO / AMERICANO / AGUA CALIENTE / VAPOR / CALC / FR ESPRESSO / LUNGO / AMERICANO / EAU CHAUDE / VAPEUR / CALC
- 7 EN PRE-INFUSION TIME BUTTON / ES BOTÓN DE TIEMPO DE PREINFUSIÓN / FR BOUTON PRE-INFUSION (DURÉE DE PRÉINFUSION)
- 8 EN TEMPERATURE BUTTON / ES BOTÓN DE TEMPERATURA / FR BOUTON TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)
- 9 EN START/STOP BREW BUTTON / ES BOTÓN DE INICIAR/ DETENER LA PREPARACIÓN / FR BOUTON START/STOP (MARCHE-ARRÊT) POUR L'INFUSION
- 10 EN MANOMETER / ES MANÓMETRO / FR MANOMÈTRE
- 11 EN LACK OF WATER INDICATOR / ES INDICADOR DE FALTA DE AGUA / FR INDICATEUR DE MANQUE D'EAU
- 12 EN "CALC" DESCALING INDICATOR / ES INDICADOR DE ELIMINACIÓN DE DEPÓSITOS DE CAL "CALC" / FR INDICATEUR DE DÉTARTRAGE « CALC »



4

EN SETTING UP
YOUR MACHINE
ES CONFIGURACIÓN
DE SU MÁQUINA
FR CONFIGURATION
DE VOTRE MACHINE



5A

EN MAKING ESPRESSO

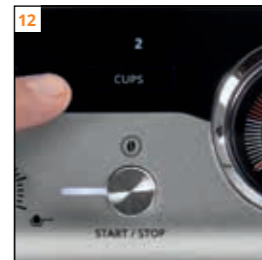
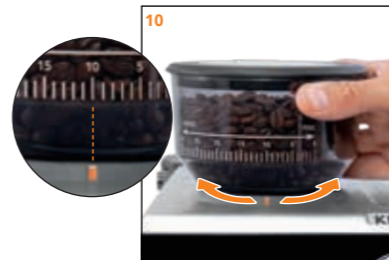
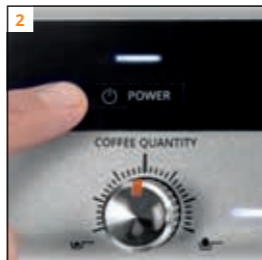
GRINDING

ES PREPARAR ESPRESSO

MOLIDO

FR PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

MOUTURE



3 EN 2-cup or 1-cup single wall filter. / **ES** Filtro de una pared de 1 taza o 2 tazas. / **FR** Filtre à paroi simple pour une ou deux tasses.

4 - 9 EN To ensure optimal coffee temperature for the 1st cup. You can skip these steps if necessary.

ES Para garantizar una temperatura óptima del café para la primera taza. Puede omitir estos pasos si es necesario.

FR Pour assurer une température optimale du café pour la première tasse. Vous pouvez ignorer ces étapes si nécessaire.

10 EN Let's start with the setting 10. / **ES** Empecemos con el ajuste 10. / **FR** Commençons par le réglage 10.

11 EN Let's start with the middle setting. / **ES** Empecemos con el ajuste medio. / **FR** Commençons par le paramètre central.

13-14 EN You can insert the portafilter without funnel. The funnel prevents coffee ground from overflowing to help reduce mess.

ES Puede insertar el portafiltro sin embudo. El embudo evita que el café molido se desborde para ayudar a reducir el desorden.

FR Vous pouvez insérer le porte-filtre sans entonnoir. L'entonnoir empêche le café moulu de déborder pour aider à réduire les dégâts.

16 EN Grinding stops automatically. You can stop manually by pressing start/stop button.

ES La molido se detiene automáticamente. Puede detenerla manualmente presionando el botón iniciar/detener.

FR Le broyage s'arrête automatiquement. Vous pouvez arrêter manuellement en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche-Arrêt)

5B

EN MAKING ESPRESSO

TAMPING

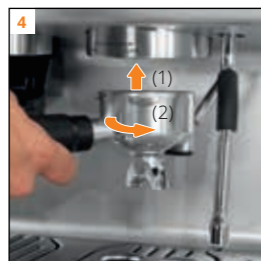
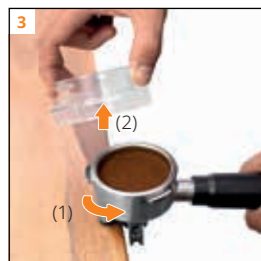
ES PREPARAR ESPRESSO

COMPACTACIÓN

FR PRÉPARATION DE

L'ESPRESSO

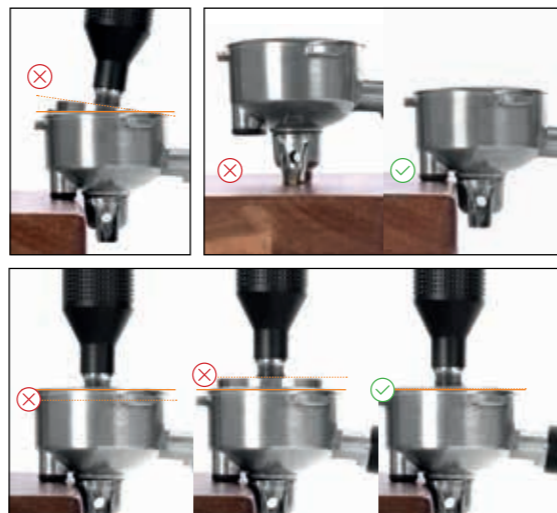
TASSAGE



4 EN Tip: if you can't insert it, you put too much quantity of ground coffee. Please reduce it.

ES Consejo: Si no consigue introducirlo, es que puso demasiada cantidad de café molido. Redúzcala.

FR Conseil : Si vous ne parvenez pas à l'insérer, c'est que la quantité de café moulu est trop importante. Veuillez la réduire.



5C

EN MAKING ESPRESSO

BREWING

ES PREPARAR ESPRESSO

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

FR PRÉPARATION DE

L'ESPRESSO

INFUSION



1 EN Let's start with 2 seconds. / **ES** Empecemos con 2 segundos. / **FR** Commençons par 2 secondes.

2 EN Let's start with middle (low - middle - high). / **ES** Empecemos con medio (bajo - medio - alto). / **FR** Commençons par le milieu (basse - moyenne - élevée).

6 EN Coffee flow stops automatically. You can stop manually by pressing start/stop button. / **ES** El flujo de café se detiene automáticamente. Puede detenerla manualmente presionando el botón iniciar/detener. / **FR** Le débit de café s'arrête automatiquement. Vous pouvez arrêter manuellement en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche-Arrêt)

5D **EN MAKING ESPRESSO**
CLEANING
ES PREPARAR ESPRESSO
LIMPIEZA
FR PRÉPARATION DE L'ESPRESSO
NETTOYAGE



- 5 EN** After coffee extraction, rinse quickly the brewing head. 'Flush' to clean the brewing head.
ES Después de la extracción del café, enjuague rápidamente el cabezal de preparación. Enjuague para limpiar el cabezal de preparación.
FR Après l'extraction du café, rincez rapidement la tête d'infusion. « Rincer » pour nettoyer la tête d'infusion.

6A **EN ADJUSTING ESPRESSO RESULT**
EXTRACTION
ES AJUSTE DEL RESULTADO DEL CAFÉ
ESPRESSO
EXTRACCIÓN
FR RÉGLAGE DU RÉSULTAT DE L'ESPRESSO
EXTRACTION

CORRECT EXTRACTION



OVER EXTRACTION



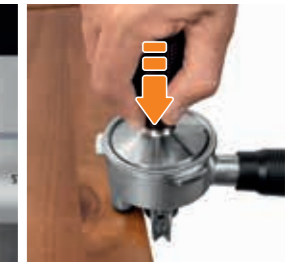
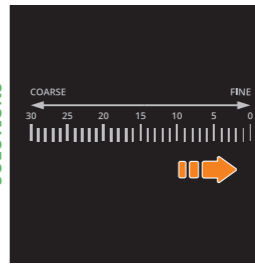
SOLUTIONS



UNDER EXTRACTION



SOLUTIONS



6B

EN ADJUSTING ESPRESSO RESULT

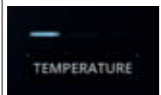





FLAVOR


ES AJUSTE DEL RESULTADO DEL CAFÉ ESPRESSO

SABOR

FR RÉGLAGE DU RÉSULTAT DE L'ESPRESSO

SAVEUR

EN LOW / ES BAJO / FR BASSE	EN MIDDLE / ES MEDIO / FR MOYENNE	EN HIGH / ES ALTO / FR ÉLEVÉE
		
EN DARK ROAST ES TOSTADO OSCURO FR TORRÉFACTION FONCÉE	EN DARK TO MEDIUM ROAST ES TOSTADO OSCURO A MEDIO FR TORRÉFACTION FONCÉE À MOYENNE	EN MEDIUM TO LIGHT ROAST ES TOSTADO MEDIO A LIGERO FR TORRÉFACTION MOYENNE À LÉGÈRE
		
EN IMPACT ON THE TASTE / ES IMPACTO EN EL SABOR / FR IMPACT SUR LE GOÛT	EN ENHANCE SOURNESS / ES MEJORAR LA ACIDEZ / FR RENFORCE L'ACIDITÉ	EN BALANCED / ES EQUILIBRADO / FR ÉQUILIBRÉ
	EN ENHANCE BITTERNESS / ES MEJORAR LA AMARGURA / FR RENFORCE L'AMERTUME	

	EN The more pre-infusion time is long, the more aromas of your coffee you will get. ES Cuanto más largo sea el tiempo de preinfusión, más aromas obtendrá de su café. FR Plus le temps de préinfusion est long, plus les arômes de votre café seront prononcés.
--	--

6C

EN ADJUSTING ESPRESSO RESULT

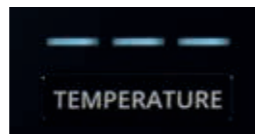

TEMPERATURE IS LOW

ES AJUSTE DEL RESULTADO DEL CAFÉ ESPRESSO

LA TEMPERATURA ES BAJA

FR RÉGLAGE DU RÉSULTAT DE L'ESPRESSO

LA TEMPÉRATURE EST BASSE

EN HIGH / ES ALTO / FR ÉLEVÉE

EN • Choose higher temperature setting. ES • Seleccione un ajuste de temperatura más alto. FR • Choisissez un réglage de température plus élevée.

EN • Pre-heat your brewing head and portafilter (see page 8). ES • Precaliente el cabezal de preparación y el portafiltro (consulte la página 8). FR • Préchauffez votre tête d'infusion et votre porte-filtre (voir page 8).
EN • Warm your cup. ES • Caliente su taza. FR • Réchauffez votre tasse.

6D

EN ADJUSTING ESPRESSO RESULT

COFFEE VOLUME

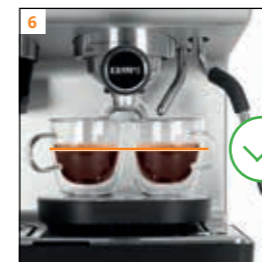
ES AJUSTE DEL RESULTADO DEL CAFÉ ESPRESSO

VOLUMEN DE CAFÉ

FR RÉGLAGE DU RÉSULTAT DE L'ESPRESSO

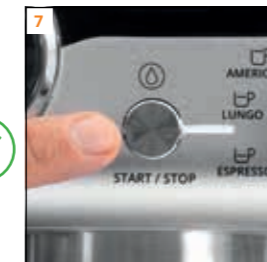
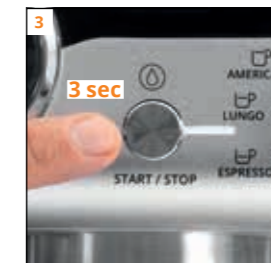
VOLUME DE CAFÉ

1 EN You can adjust coffee volume of 1 or 2 cups. Prepare your portafilter with 1 or 2 cups filter filled with ground coffee.
ES Puede ajustar el volumen de café de 1 o 2 tazas. Prepare su portafiltro con un filtro de 1 o 2 tazas lleno de café molido.
FR Vous pouvez régler le volume de café sur 1 ou 2 tasses. Remplissez votre porte-filtre avec assez de café moulu pour obtenir une ou deux tasses de café.



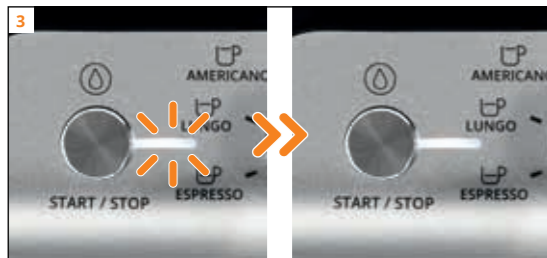
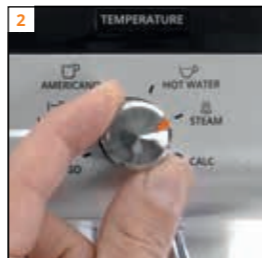
Recipe / Receta / Recette	Default volume / Volumen predeterminado / Volume par défaut	Programmable volume / Volumen programable / Volume programmable
Espresso	≈ 1.05 oz / 30 ml	From ≈ 0.8 oz / 20 ml to ≈ 2.1 oz / 60 ml
Espresso x 2	≈ 2.1 oz / 60 ml	From ≈ 1.4 oz / 40 ml to ≈ 4.2 oz / 120 ml
Lungo	≈ 2.5 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

EN *Modify first espresso volume then hot water volume. / **ES** *Modifique primero el volumen de espresso y, luego, el volumen de agua caliente. / **FR** *Modifiez d'abord le volume d'espresso puis le volume d'eau chaude.



7A

EN FROTHING MILK
ES ESPUMAR LECHE
FR FAIRE MOUSSER LE LAIT



8 EN Steaming function doesn't stop automatically.
ES La función de vaporización no se detiene automáticamente.
FR La fonction vapeur ne s'arrête pas automatiquement.

7B

EN FROTHING MILK CLEANING
ES ESPUMAR LECHE LIMPIEZA
FR FAIRE MOUSSER LE LAIT NETTOYAGE



2-6 EN Tip: always clean the steam wand with a clean damp cloth and release a short burst of steam to remove milk residue.
ES Consejo: Limpie siempre la varilla de vapor con un paño limpio y húmedo, y suelte una breve ráfaga de vapor para eliminar los restos de leche.
FR Conseil : Nettoyez toujours la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide. Libérez une brève bouffée de vapeur pour éliminer les résidus de lait.

8A

EN CLEANING YOUR MACHINE
ES LIMPIEZA SU MÁQUINA
FR NETTOYAGE VOTRE MACHINE

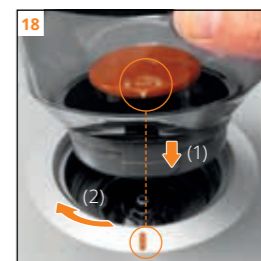
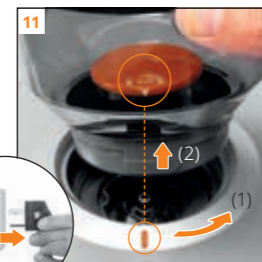
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X

8B

EN CLEANING
GRINDER
ES LIMPIEZA
MOLINILLO
FR NETTOYAGE
MOULIN



- 1 EN** Make sure to unplug your machine.
ES Asegúrese de desenchufar la máquina.
FR Assurez-vous de débrancher votre machine.
- 7 EN** Insert portafilter to grind the last beans.
ES Inserte el portafiltro para moler los últimos granos.
FR Insérez le porte-filtre pour mouler les derniers grains.



8C

EN CLEANING BREWING HEAD
EVERY 2 WEEKS, RINSE DEEPLY THE BREWING HEAD

ES LIMPIEZA CABEZAL DE PREPARACIÓN
CADA 2 SEMANAS, ENJUAGUE A FONDO EL CABEZAL DE PREPARACIÓN

FR NETTOYAGE TÊTE D'INFUSION
RINCEZ SOIGNEUSEMENT LA TÊTE D'INFUSION TOUTES LES DEUX SEMAINES



1 EN 2-cup single wall filter + blind sieve.
ES Filtro de una pared de 2 tazas + tamiz ciego.
FR Filtre à paroi simple une ou deux tasses + tamis aveugle.

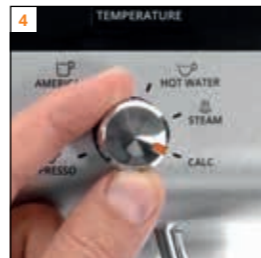
6 EN Water used for the cleaning goes directly into the drip tray.
ES El agua utilizada para la limpieza va directamente a la bandeja recogegotas.
FR L'eau utilisée pour le nettoyage s'écoule directement dans le bac d'égouttement.

8D

EN CLEANING WATER CIRCUIT
ONCE EVERY 3 MONTHS, CLEAN THE WATER CIRCUIT

ES LIMPIEZA CIRCUITO DE AGUA
CALIMPIE EL CIRCUITO DE AGUA UNA VEZ CADA 3 MESES

FR NETTOYAGE CIRCUIT D'EAU
NETTOYEZ LE CIRCUIT D'EAU UNE FOIS TOUS LES TROIS MOIS



2 EN 2-cup single wall filter + blind sieve + KRUPS cleaning tablet XS3000: www.krups.com. Put 1 KRUPS cleaning tablet.
ES Filtro de una pared de 2 tazas + tamiz ciego + pastilla de limpieza KRUPS XS3000: www.krups.com. Ponga 1 pastilla de limpieza KRUPS.
FR Filtre à paroi simple deux tasses + tamis aveugle + tablette de nettoyage KRUPS XS3000 : www.krups.com. Insérez un comprimé de nettoyage KRUPS.

7 EN Water used for the cleaning goes directly into the drip tray.
ES El agua utilizada para la limpieza va directamente a la bandeja recogegotas.
FR L'eau utilisée pour le nettoyage s'écoule directement dans le bac d'égouttement.

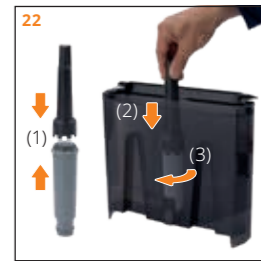
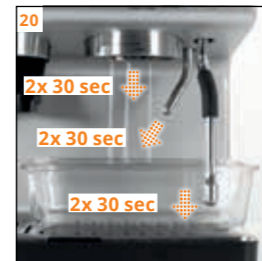
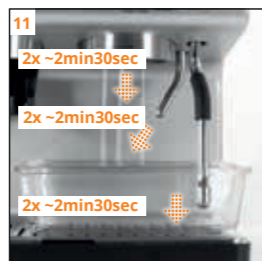
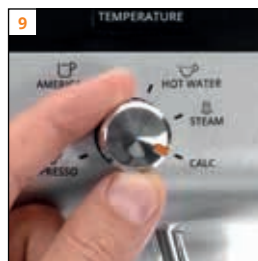
8 EN Check if the tablet is completely dissolved. If not, repeat the process.
ES Compruebe si la pastilla está completamente disuelta. Si no es así, repita el proceso.
FR Vérifiez si le comprimé est complètement dissous. Si ce n'est pas le cas, répétez le processus.

9

EN DESCALING THE MACHINE
(20 MIN.)

ES DESCALCIFICAR LA
MÁQUINA (20 MIN.)

FR DÉTARTRAGE DE LA
MACHINE (20 MIN.)



1 EN When the 'CALC' indicator light is on, descale the machine.
ES Cuando se encienda el indicador luminoso "CALC", descalcifique la máquina.
FR Procédez au détartrage de la machine lorsque le voyant « CALC » s'allume.

5 EN KRUPS descaler : www.krups.com.
ES Descalcificador KRUPS : www.krups.com.
FR Détartrant KRUPS : www.krups.com.

12 EN Descaling is finished. Proceed to rinsing.
ES La eliminación de depósitos de cal finalizó. Continúe con el enjuagado.
FR Le détartrage est terminé. Procéder au rinçage.

// **EN** To exit 'descaling mode' halfway, press the Power button. This doesn't clear the descaling indicator.
ES Para salir del modo de descalcificación a mitad de camino, presione el botón de encendido. Esto no borra el indicador de descalcificación.
FR Pour quitter le « mode détartrage » à mi-parcours, appuyez sur le bouton Power (Alimentation). Cela ne supprime pas l'indicateur de détartrage.

RINSING
ENJUAGADO
RINÇAGE

KRUPS[®]

PRECISION RANGE

EN QUICK START GUIDE

ES GUÍA DE INICIO RÁPIDO

FR GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE