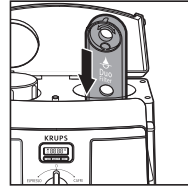
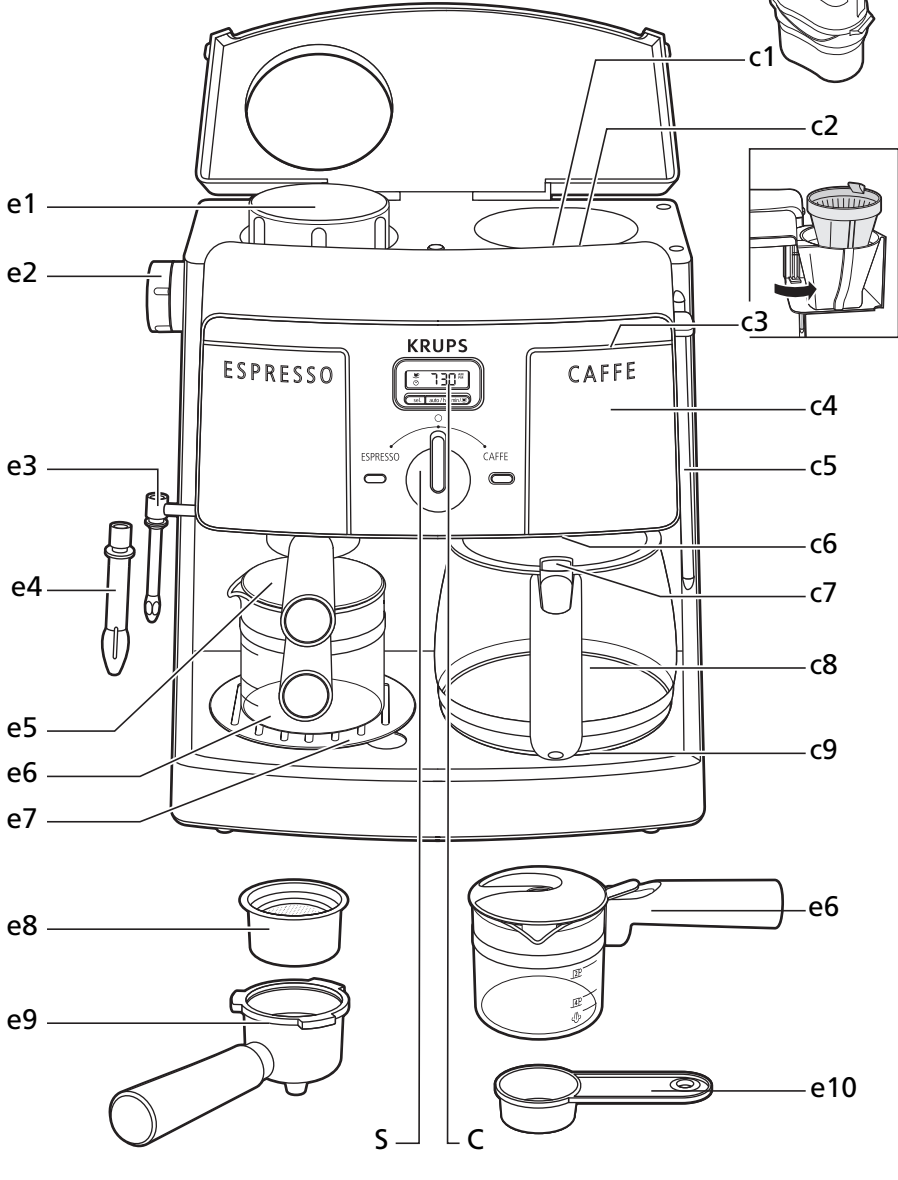


XP 1530 only

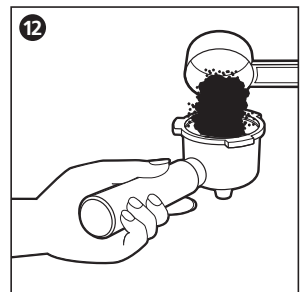
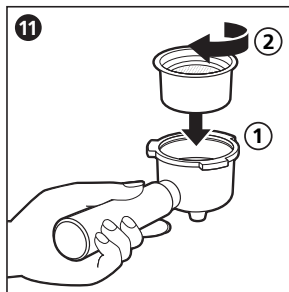
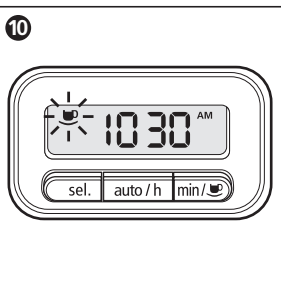
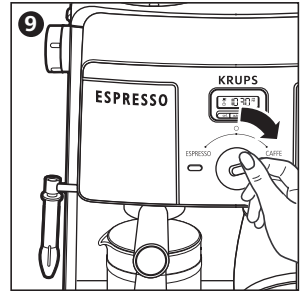
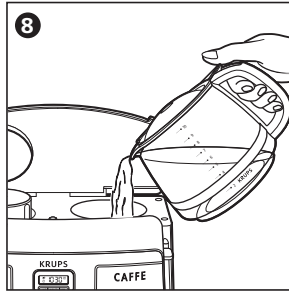
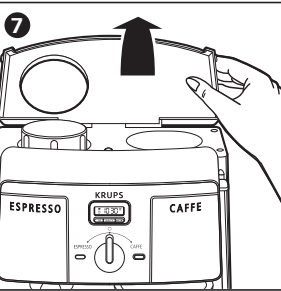
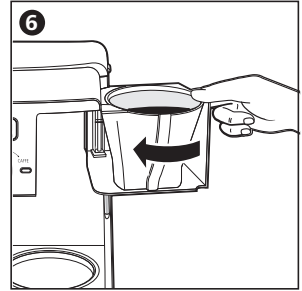
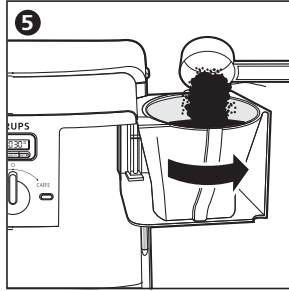
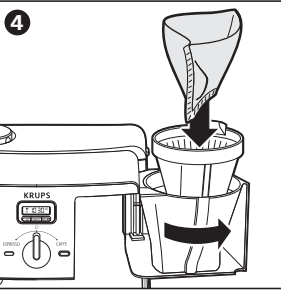
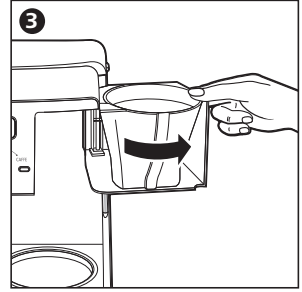
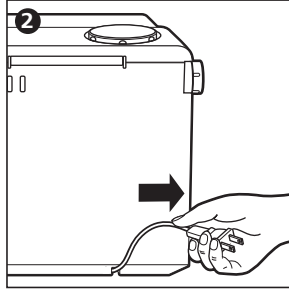
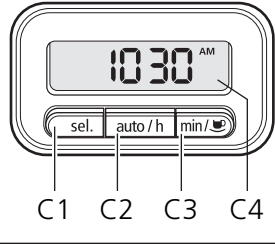


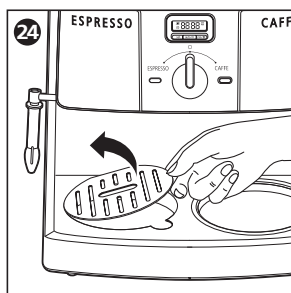
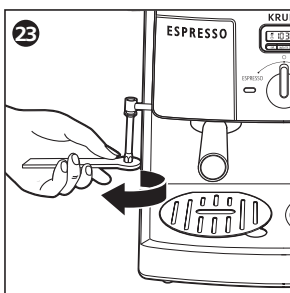
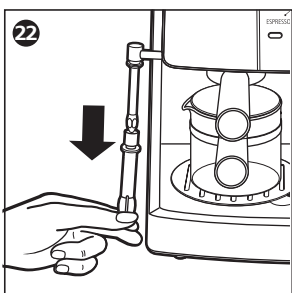
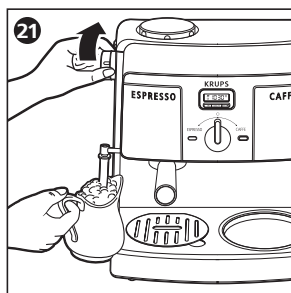
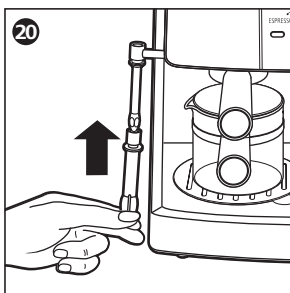
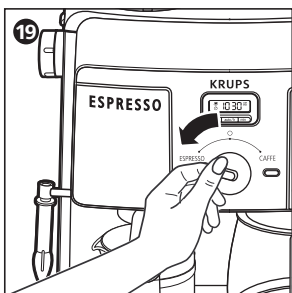
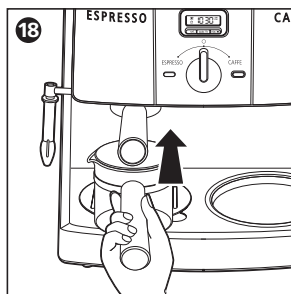
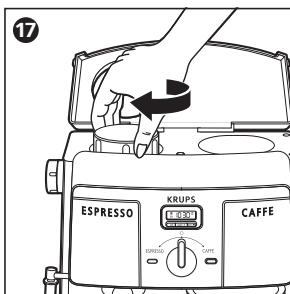
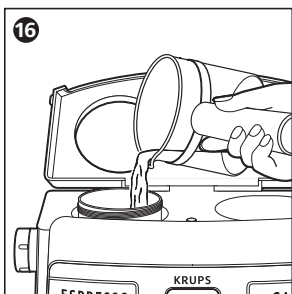
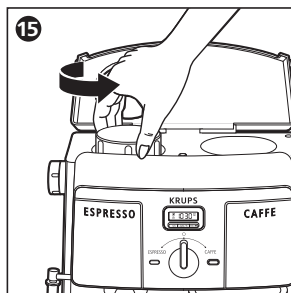
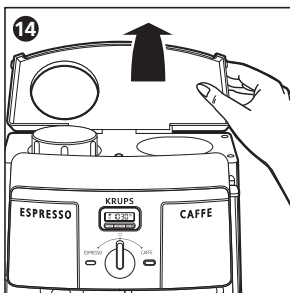
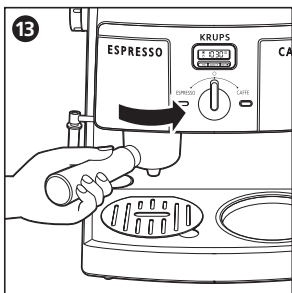
Optional accessory



S C

1 XP 1530 only





KRUPS

Espresso

XP1500/1530

English

6

Instructions for Use
Limited Warranty

Français

19

Mode d'emploi
Garantie

Español

33

Instrucciones de uso
Garantía

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

- 1- Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep this appliance out of the reach of children. Product not intended for use by children.
- 5- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to your nearest authorized KRUPS Service Center for examination, repair or adjustment (see Limited Warranty).
- 7- The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 8- Do not use outdoors.
- 9- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 10- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11- To disconnect, turn control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- 12- Do not use appliance for other than intended use.
- 13- Do not unscrew or remove boiler cap while the machine is in operation. Wait until brewing cycle is completed and all water and steam has been used up. Remove boiler cap only after insuring that remaining steam pressure was released through steam nozzle.

- 14- Appliance for household use only, do not immerse in water.
- Appliance with Glass carafe.
 - A. The carafe is designed for use only with this appliance. It must never be used on a range top.
 - B. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
 - C. Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
 - D. Do not clean carafe with harsh cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set:

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION

This appliance is intended for household use only. Any servicing other, than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never use warm or hot water to fill the water container! Use cold water only !
- Never refill the water chamber while this coffeemaker is in the «on» position. Turn the coffeemaker off and let it cool down for ten minutes before refilling with water.
- Do not place carafe on a hot surface or in a heated oven.
- Before turning your KRUPS coffeemaker on, please make sure that carafe sits flat on inside circle of heating plate.
- Never remove carafe before brewing is completely finished (this is the case when dripping from the filter holder into the carafe has stopped completely).
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Never use a microwave oven to warm up beverage in either the espresso or the coffee carafe.

Description :

Espresso : e

- e1- Boiler security cap
- e2- Steam side knob
- e3- Steam nozzle
- e4- Cappuccino nozzle
- e5- Espresso jug lid
- e6- Espresso carafe
- e7- Drip grid
- e8- 2-4-cup sieve
- e9- Sieve holder
- e10- Measuring spoon

S- Selector knob

C- Display

Coffee : c

- c1- Optional accessory : Duo-Filter – Ref : F15A04 (sold separately)
- c2- Watertank drip coffee
- c3- Filter basket
- c4- Swing-out filter holder
- c5- Waterlevel indicator
- c6- Pause and Serve device
- c7- Drip carafe hinged lid
- c8- Drip carafe
- c9- Non-stick coated keepwarming plate

Before First Use

Please familiarize yourself with all parts of your Krups espresso machine prior to use. Insert the filter basket into the filter holder, fit the filter holder into the filter rings, remove and replace the boiler cap. Check the different positions of the switch. To remove any residuals of production which may rest in the appliance, run the machine through one or two cycles with water only. Wash all loose parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry.

Read all instructions, cautions, notes and attentions before actually using the machine.



CAUTION – PRESSURE

Never open boiler cap (e1) or remove filter holder (e9) while your appliance is turned «on» or as long as there is pressure in the boiler container.

Never move or remove the filter holder while the appliance is in operation and under pressure.

Please follow the instructions listed below to see if the machine is still under pressure. Follow these safety precautions while your machine is in use and ten to fifteen minutes after last use.

- Turn the selector knob (S) to the OFF position.
- Carefully open the steam release knob (e2) by turning it counter clockwise. If steam comes out of the nozzle, then the boiler chamber is still under pressure. Close steam knob and proceed with instructions listed below.
- Take a pitcher filled with cold water and hold it underneath the steam nozzle with nozzle inserted into the pitcher. Then open the steam release knob (e2) by turning it counter clockwise. Leave steam release knob open until no more steam comes out of nozzle. When finished turn steam knob clockwise to close.
- Now you can remove the boiler cap and the filter holder.

Genuine Espresso

Espresso is a far richer and stronger brew than regular coffee. It should be deep, dark, and delicious. Most people find that they enjoy it in small quantities because of its richness, and for that reason, espresso is usually served in small (2-2 1/2 oz) demi-cups.

Your appliance when properly used, will produce espresso that is deep, dark and delicious. Just follow the instructions and use fresh, well-roasted, pre-ground espresso.

Preparing espresso or cappuccino is different from brewing regular drip coffee. One main difference is that the water will come to a boil and will then be forced through the ground coffee. This means that an espresso machine

works under pressure and needs special attention.

CAUTION-HOT

Do not touch boiler cap (e1) during operation. Before removing boiler cap turn off machine, let it cool down for at least 2 or 3 minutes. Relieve pressure. See CAUTION-PRESSURE.

Making the Perfect Cup of Coffee

Making the perfect cup of coffee is something different for everyone. It is an art and a science, that is not only effected by the coffee that is used, but also the equipment. The water, the water temperature, the time the water is in contact with the coffee, the grind, the type of filter, all play an important role in determining the flavor. Fine tuning these aspects is the art of making the ultimate cup of coffee.

The four main principles :

1. The Water

It is important to use fresh water. Since coffee is 98% water, any residual flavors will come through in the coffee. The Duo Filter (not delivered with this appliance, yet available as an accessory) System can remove chlorine taste, but the better the water you start with the better the flavor of the coffee.

2. The Coffee

Choose premium fresh whole beans suited to your taste. There are two principale species of coffee: Arabica and Robusta. Arabica beans are the choice beans with more flavor and less caffeine. Robusta beans have more caffeine and are more « robust » and are usually used in blends. The origin of the beans and the roast will determine the flavor. Roasts vary from light to very dark. Light roasts have a smooth, delicate aromatic taste, medium to medium dark roasts are slightly stronger, with a full-bodied balanced taste, and dark roasts are bold with smoky undertones.

3. The Grind

Use the proper grind finesse and grind just prior to brewing. The variation in the grind depends on the type of filter you use. We prefer paper filters because they allow you to use a finer grind, thus allowing a full extraction and more contact time with the water. Permanent filters require a slightly coarser grind therefore the extraction rate is reduced. A general rule of thumb for grinding is the longer the brew process the coarser the grind.

4. The Proportion

We recommend that you use 1 rounded Tbsp. of ground coffee per cup and modify the quantity to suit your taste.

COFFEE

Special features

The following features are available only on the XP 1530.

Programming Clock and coffee strength

Your XP 1530 Krups appliance is equipped with electronic controls providing comfort and range of setting with 3 push buttons **(1)**.

- clock setting mode for day time and coffee cycle automatic start **(C1)**
- hours and automatic start mode selection **(C2)**
- minutes and coffee strength selection **(C3)**
- display for feedback to user **(C4)**

- clock setting for day time is adjustable once the appliance is plugged with display blinking.

Press the **(C1)** button to enter clock setting mode. Then press **(C2)** to adjust hours and validate with **(C1)** button. Press **(C3)** to adjust minutes and validate with **(C1)** buttons.

Setting can be done either with impulse or continuous actuation of hours and minutes buttons.

Once day time is set, you are invited to set the automatic start time, with display blinking and clock icon in display.

You can either choose to set automatic start time immediately by repeating above - operations, or choose to do the setting later by pushing the clock mode button **(C1)** twice.

To activate the automatic coffee start at preset time, simply activate the automatic mode button **(C2)**. To shut off appliance that started in automatic mode, press the button **(C2)**.

Coffee Strength

Your XP1530 KRUPS appliance is equipped with Coffee strength mode button.

You can choose to brew an extra strong cup of coffee by activating the strong coffee mode **(C3)**. A coffee cup icon is displayed on top left of the display **(10)**.

To come back to regular coffee just press again the strong coffee mode button **(C3)**.

This is normally used only with a small quantity of water (max 4 cups).

Automatic stop

Your XP1530 KRUPS appliance is equipped with automatic shut off.

2 hours after switching ON drip coffee function, the appliance will switch OFF automatically. In that case you need to turn the selector knob **(S)** in OFF middle position before making a new coffee cycle.

You can also turn the selector off as soon as the coffee is ready.

Preparing Coffee

We recommend rinsing the coffee machine by running one or two cycles with water only, without ground coffee in the filter basket.

Be sure that the water chamber is empty. Remove any literature, etc if found in the water chamber.

- The lid of the glass carafe must be properly positioned during the brewing process.
- To open the lid press the flap on top of handle.
- Make sure that the swivel filter is closed properly during the brewing process. Push in firmly until the handle touches the side of the coffee maker and filter «clicks» into place.
- **Caution : If the swivel filter is not closed in properly the «Pause and**

Serve» can not function. This may cause hot water or hot coffee to overflow.

- The «Pause and Serve» mechanism is opened as long as the glass carafe is inserted into the machine and sits properly on the warming plate and the swivel filter is closed properly. When brewing coffee make sure the glass carafe is in place (see «Pause and Serve» section).

Place your appliance near an electrical outlet and release enough cord so that you can plug in the machine **(2)**.

Putting in the ground coffee

1. Swing out the filter holder **(3)** and insert a paper filter in the filter basket. We recommend using KRUPS size 4. When inserting a paper filter make sure the seam is pointing toward the base of the filter holder **(4)**.

Use your hands to conform the filter to the contours of the filter basket. This will enable you to achieve better results.

2. Put ground coffee into the filter basket **(5)**. We suggest using one level KRUPS measuring spoon of ground coffee for each cup of robust brewed coffee. You can adjust the quantity to suit your own taste.

We do not recommend using coffee that is ground to a powder-like consistency, as this will prevent water from passing through the filter.

3. Close the filter and make sure that it is completely closed **(6)**.

ATTENTION :

Make sure that the filter paper does not fold over when closing the swivel filter, otherwise the water might run between the filter paper and the filter holder producing a very weak cup of coffee.

Filling the Water Chamber

1. Open the hinged lid **(7)**. Pour in the desired quantity of water **(8)** and close the lid. The amount of freshly brewed coffee delivered after the brewing process will always be slightly less than the amount put into the water chamber. This is due to the minimal absorption of the water by the ground coffee. The water levels on drip carafe and appliance do take this absorption in account for more convenience.

2. Place the glass carafe with lid in position on the warming plate.
3. Turn « ON » your appliance in drip coffee mode using the selector knob (S). The indicator light will illuminate indicating that the brewing process has begun (9).
4. As long as the blue indicator light is illuminated the coffee will be kept warm.

Pause and Serve Feature

The Pause and Serve feature automatically stops the flow of brewed coffee through the filter cone if the glass carafe is removed from the warming plate during the brewing cycle. You have about 20 seconds between the removal of the carafe and it being reinserted back onto the warming plate.

The Pause and Serve device closes off the filter cone so effectively that there is virtually no coffee dripping onto the warming plate. Once the carafe is replaced, the brewing process and the flow of coffee into the carafe will resume.



CAUTION

If significant amounts of coffee drip onto the warming plate after the carafe has been removed, please check the seal in the filter holder to ensure it is placed properly. If a requirement seal is needed, please contact one of our main service centers or our main parts center.

If the filter is overfilled with coffee grounds, it could cause the water that jets into the filter cone to overflow between the filter and the sides of the filter cone. Be sure to use the proper amount of ground coffee.

If this blockage and subsequent dripping does occur, put the glass carafe immediately back onto the warming plate, and allow the full brewing cycle to run its course. Do not swing out the swivel filter until the brewing process is completed.

Cleaning the coffeemaker

- Always unplug this appliance before cleaning. Clean the filter basket, carafe, and lid in a solution of warm water and mild liquid soap. These parts can also be placed in

the upper level of your dishwasher away from the heating and drying element for safe effective cleaning.

- Never use scouring agents.
- Never immerse the appliance itself in water. To clean, simply wipe off with a soft, damp cloth.
- Never use a cloth to clean inside of the water chamber, as this might leave residual deposits in the chamber. Just rinse with cold water periodically.

Decalcifying the coffeemaker

The warranty does not cover faulty or broken machines that are not properly descaled.

The coffeemaker must be decalcified regularly. The frequency depends on the hardness of your water and how often you use the coffeemaker.

Recognizable indications that descaling is necessary are :

- increase noise during boiling,
- longer preparation time.

If usage is frequent, descaling should be carried out as follows :

- with soft water once a year,
- with medium hard water every quarter year,
- with hard water once a month.

In doubt regarding the water hardness in your area, you may call your local water department.

As descaling agent we recommend the use of reference solution N°F054 from Satisfusion 1 Service at 888-344-0727.

Dissolve a packet of Krups descaling solution in 1/2 quart water and pour into the water container. Run this through 2 or 3 times as if making coffee, but using no ground coffee. The hot descaling solution must be allowed to cool down before being poured into the water container. Finally do the same twice using clear water.

ESPRESSO

Making espresso

1. Place your appliance near an electrical outlet and release enough cord so that you can plug in the machine (2).
2. Place the filter basket (e8) into the filter holder (e9) and rotate basket inside filter holder to secure it (11).
3. Fill with ground espresso. The filter basket is marked on the inside for 2 and 4 cups. Pack the coffee lightly and clear any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit to the brewing head (12).

ATTENTION !

Do not pack coffee too tightly.

Do not fill more coffee than indicated by the four-cup marking into the filter basket. This might cause clogging or overflow.

4. To insert the filter holder, place the filter handle's to the left, raise the filter holder up into brewing head and turn the filter holder to the right, until it can go no further.
If the filter holder's handle does not point toward you in lock position, do not operate the machine. Rather, remove the filter holder and reinsert it as described above (13).

By following this procedure this will prevent the filter holder from being dislodged as pressure builds up during the brewing process.

5. Open the hinged lid and unscrew the boiler cap by turning it counterclockwise (14+15).
6. Fill the boiler container with cold water using the marking indicated on the glass carafe (16).



CAUTION

Never fill the boiler while your appliance is switched on.

Never fill more than 20 oz of water into the boiler.

The glass carafe has markings for 2 and 4 cups.

To froth milk for Cappuccino preparation, add the quantity of water corresponding to the steam level marking on the carafe.

Maximum capacity to the bottom of the metal band around the glass carafe = 4 cups of espresso, plus steam for frothing milk for cappuccino.

CAUTION

Never fill the carafe above the bottom of the metal band!

NOTE

It is very important to fill only the amount of water you need into the boiler. Your appliance will always need to process **all the water** until the boiler is empty.

7. Close the boiler cap securely by turning it clockwise (17).

8. Place carafe under the filter holder and make sure the slot on carafe lid is right below the filter holder output (18).

ATTENTION :

Make sure the overflow grid (e7) is in place.

9. Make sure the side knob (e2) is set on cup Espresso position. Then turn the selector knob (S) to the left in Espresso ON position. The left indicator will light ON blue (19).

It will take approximately 2 minutes for the water to be heated. The water will then be forced through the ground coffee into the glass carafe.

10. Wait until all the water in the boiler has been used. Switch off the machine by turning the selector knob (S) in middle position.

11. **Do not unscrew the boiler cap while the machine is in operation. Wait until brewing cycle is completed and all water and steam have been used (see CAUTION-PRESSURE).**

CAUTION

Use caution when removing the filter holder, as the metal parts may still be hot. After switching off the appliance it is recommended to wait about 2 minutes before removing the filter holder. To

remove the filter holder, turn the filter to the left, until the holder dislodges from the machine.

Cappuccino

Cappuccino reportedly takes its name from the chocolate hues of the robes worn by the Capuchin monks who favored this delicious dessert coffee. Cappuccino is traditionally made up of 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 froth and can be tailored to one's own taste with cinnamon, sugar, chocolate flakes or even liquor. Its versatility makes cappuccino a world wide gourmet choice.

Making Cappuccino

If the Cappuccino nozzle is not attached, attach it now (20).

1. Pour 4 to 6 oz of fresh, cold milk into a small pitcher. Do not use a pitcher cleaned with hot water and still warm. The pitcher should fit underneath the cappuccino nozzle. We recommend using 2% or skim for a stiff, dense froth. Use regular whole milk if you prefer a creamy froth.
2. Follow the directions from step 1 to 12 in section « Making Espresso ».
3. As soon as the first few drops of coffee are forced through the filter holder you can start frothing the milk.

Place the tip of the steam nozzle half way into the pitcher of milk.

- a) Turn the steam release knob (e2) counterclockwise to release steam (21).
- b) Keep pitcher slightly tilted so that you can always see the position of the nozzle as you froth the milk.

Always ensure some clearance between the cappuccino nozzle end and bottom wall of the pitcher, to allow steam exhaust.

In just a few seconds, your milk will begin to froth. As the froth rises, keep lowering the pitcher so that the tip of the steam nozzle is always just slightly beneath the surface of the rising froth.

Note : Do not bring milk to a boil (this will happen if large bubbles start to form on the surface of the milk).

- c) When you have finished frothing milk, close the steam release knob by turning it clockwise while the nozzle is still immersed in the milk. This will avoid splattering of the hot milk and froth.
- d) If you prefer «stiff» froth, let the frothed milk stand for a minute.

ATTENTION :

Clogged steam nozzle

Milk residuals will build up in the tip of the steam nozzle after frothing milk. To avoid clogging, remove the plastic housing of the cappuccino nozzle (22) once appliance is cold, for easy cleaning. Then follow «cleaning the steam nozzle» as described in the section «Cleaning the cappuccino nozzle».

- Don't forget to replace the tip of the nozzle and screw on tightly (23).

Steaming without making Espresso (Steamplug)

CAUTION

Make sure your appliance is cool and all pressure has been released (see CAUTION-PRESSURE).

1. Fill the boiler container with cold water.

CAUTION

For steam only, do not fill the glass carafe above the 2-cups marking. This amount will always provide enough steam for frothing.

2. Have your pitcher with milk ready to heat.
3. Place glass carafe, with lid under filter holder (18). Make sure the side knob (e2) is set on cup Espresso position. Then turn the selector knob (S) to the left in Espresso ON position. The left indicator will light ON blue (19).
4. Open the steam release knob immediately after turning the machine on. Stand by with your frothing pitcher.

CAUTION :

Do not leave the machine unattended at this time.

It will take approximately 30 to 60 seconds after turning the machine on for the steam

to come out of the steam nozzle. Proceed with steps **4.a)** and **4.b)** in the section « Making Cappuccino ».

5. When all steam is released, close the steam release knob and turn off the machine.

Caution :

If you do not need all the water for steaming, proceed as follows:

- a) turn off the machine.
- b) release the remaining steam pressure into another container.

Do not close the steam release knob before all steam is released or machine has been turned «off»! (See section – CAUTION - PRESSURE)

ATTENTION !

The plastic housing of the cappuccino nozzle (**e4**) has 2 fine holes on sides which draw air into the milk.

If those holes get clogged, the milk will not be frothed properly. Therefore, do not dip the cappuccino nozzle in milk or froth up to those holes.

Cleaning the espresso and cappuccino side

Before cleaning, turn «off» the machine, unplug it, and allow it to cool down.

The filter holder, filter basket, carafe, carafe lid and overflow lid must not be cleaned in dish washer. Only use hot water and gentle soap. Never use abrasive materials.

The machine can be wiped clean by using a damp cloth. Never immerse the body of your «appliance» in water or any other liquid. Clean the brewing head with a damp cloth and remove ground coffee. If there is water left in the boiler chamber, let the machine cool down, remove all those parts and empty through the top opening by turning upside down.

Cleaning the Cappuccino nozzle

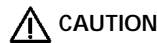
Clean the steam nozzle each time after you have immersed it in the milk, otherwise the inside of the nozzle becomes clogged and the milk deposits on the outside harden and become difficult to remove.

■ If clogging does occur, remove the plastic housing of the cappuccino nozzle (**22**) once appliance is cold and then unscrew the tip of the steam nozzle (**23**).

Remove all milk particles using a sewing needle and rinse under the faucet. Replace nozzle tip making sure to screw it on tightly. Wipe off the outside of the nozzle with a wet cloth. Hold the wet cloth very close to the tip of the nozzle and open the steam valve. Let the steam escape into the wet cloth for one or two seconds, then close the valve. Any milk residue will then be flushed out. The plastic housing of the cappuccino nozzle should be rinsed in warm water. If the small suction openings are clogged up, it can be opened with a small needle.

Cleaning the drip tray

■ The overflow grid and the cavity under the grid can be cleaned by removing the grid (**24**).



CAUTION

Do not try to open or disassemble the main body of the machine.

Decalcifying the espresso side

The warranty does not cover faulty or broken espresso machine due to not being descaled.

- Due to the acid substance, we recommend protecting your worktop and sink unit during the descaling process, especially if it is made of marble or stone. Isolate your espresso with a tea towel, a tablecloth or a tray.

The espresso machine must be decalcified regularly. The frequency depends on the hardness of your water and how often you use the espresso machine.

Before descaling, the brewing sieve on the brewing head **must** first be screwed off.

1. Remove all lime and coffee residues from the brewing sieve and the brewing head.
2. Remove the plastic housing of the cappuccino nozzle (**22**).

As descaling agent we recommend the use of reference solution N°F054 from Satisfusion 1 Service at 888-344-0727.

3. Dissolve a packet of Krups descaling solution in 10 oz / 300 ml of lukewarm water and pour into the boiler container. Put one receptacle under the brewing head and another under the steam nozzle.

(**Note** : Do not use the filter holder during decalcification.)

4. Open the steam valve and turn on the appliance. Allow the descaling solution to run out of the espresso outlet and the steam nozzle.

5. After each brewing cycle, switch off the appliance and allow the appliance to cool down.

6. Repeat this operation once again.

Following this, allow 2 boiler container of clear water to run through the system. Switch off the appliance. Allow the appliance to cool down. Insert the brewing sieve into the brewing head again and push the plastic housing of the cappuccino nozzle onto the steam nozzle.

Troubleshooting

(Always check if the appliance is plugged in and is in the proper (on) position).

Problem :

1. Espresso leaking from filter holder.

Cause :

- Filter holder not properly inserted.
- Filter holder not pushed in far enough.
- Internal gasket is dirty and needs to be cleaned.
- Gasket without elasticity, replace it with a new one.
- Coffee powder not cleaned off the edge of the filter holder.

Problem :

2. Espresso does not come out.

Cause :

- No water in boiler container.
- No coffee in filter holder.
- Filter clogged because coffee ground is too fine and or pressed down too hard

Problem :

3. Steam does not come out of steam nozzle.

Cause :

- No water or not enough water in the boiler chamber.
- Steam nozzle is clogged (see «Cleaning the cappuccino nozzle » section).

Problem :

4. Not enough froth when frothing the milk.

Cause :

- Steam nozzle touches the bottom of the pitcher.
- Steam nozzle is clogged : tiny holes on top of plastic housing of the cappuccino nozzle are clogged (see «cleaning the cappuccino nozzle»)
- Milk is not fat enough or too warm (more than 8°C).

For best results

....Always use fresh, cold water (warm water might be stale and have mineral deposits which would impair the flavor of the coffee)

... We recommend that you grind your own beans. Freshly ground beans deliver more aroma and flavor. Use one KRUPS measuring scoop of beans per cup.

....Serve coffee immediately after brewing.

....Never reheat coffee.

Accessory

Optional accessory, sold separately : Duo Filter ref F15A04.

Anti chlorine and anti-scale filter optimizes coffee taste and reduces the frequency of descaling and maintenance.

LIMITED WARRANTY

This Krups product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. During this period, the Krups product that, upon inspection by Krups, is proved defective, will be repaired or replaced, at Krups' option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow Krups' instructions, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by Krups, or use for commercial purposes.

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY KRUPS OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

If you believe your product is defective, bring the product (or send it, postage prepaid) along with proof of purchase to the nearest authorized Krups Service Center. (Please contact your respective countries customer service department, indicated below, for the address of the nearest authorized Krups Service Center.)

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department:

USA: 1-800-526-5377;

Mon – Fri 8:00 a.m. –6:30 p.m. (EST).

www.KrupsUSA.com

Please note hours are subject to change.

Before calling the Consumer Service Department, please have the type number of your KRUPS appliance available. You must have this information before calling our Consumer Service Department so that we may better answer your questions. The type number can be located by looking at the bottom of your appliance.

Any general correspondence can be addressed to:

USA:

Krups

196 Boston Avenue

Medford, MA 02155

Only letters can be accepted at this address. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

Canada: 1-800-418-3325;

Mon – Fri 8:30 a.m. – 4:30 p.m. (EST)

www.Krups.ca

Canada:

Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario M1X 1B7

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lors d'utilisation d'appareils électriques, certaines règles élémentaires doivent être respectées pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, et en particulier les suivantes :

- 1- Lire toutes les directives et les renseignements de ce manuel ainsi que tout autre document inclus dans la boîte avant d'utiliser l'appareil.
- 2- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- 3- Pour se protéger d'un risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 4- Une supervision étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- 5- Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de placer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 6- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou si celui-ci ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Retourner l'appareil au centre de service Krups agréé le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté (voir la garantie limitée).
- 7- L'utilisation d'un accessoire non conçu pour cet appareil peut causer des blessures.
- 8- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9- Ne pas laisser pendre d'une surface horizontale ou s'assurer que l'appareil ne touche pas des surfaces chaudes.
- 10- Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- 11- Pour débrancher, tourner tous les sélecteurs en position « OFF », puis débrancher le cordon de la prise murale.
- 12- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il est conçu.
- 13- Ne pas dévisser ou retirer le couvercle de sécurité du chauffe-eau pendant que l'appareil est en marche. Attendre que le cycle soit terminé et que toute l'eau et la vapeur soient utilisées. Ne

retirer le couvercle de sécurité qu'après s'être assuré que la pression a été libérée par la buse à vapeur.

- **Appareil avec carafe en verre.**
 - A. La carafe est conçue pour être utilisée uniquement avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière.
 - B. Ne pas déposer une carafe chaude sur une surface froide ou mouillée.
 - C. Ne pas utiliser une carafe fêlée ou une carafe dont la poignée n'est pas solide.
 - D. Ne pas nettoyer la carafe à l'aide de nettoyeurs, de laine d'acier ou d'autres outils abrasifs.

CONSERVER CES DIRECTIVES

DIRECTIVES SPÉCIALES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- A. Le fil électrique est court, de façon à réduire les risques de blessures qui pourraient survenir si l'on s'emmêle ou si l'on trébuche sur un cordon plus long.
- B. Si une rallonge est utilisée, faire preuve de prudence.
- C. Si une rallonge est utilisée, (1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil, (2) si l'appareil est muni d'une mise à la terre, la rallonge doit également être munie d'une mise à la terre, et (3) la rallonge doit être placée hors de la portée des enfants et de façon à ne pas faire trébucher quelqu'un.
- D. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche se branche d'une seule position. Si elle n'entre pas au complet dans la prise de courant, tournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil doit être effectué par le personnel autorisé seulement.

- Ne pas laisser l'appareil à portée d'enfants sans surveillance. Les jeunes enfants et les personnes lourdement handicapées doivent utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte responsable.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas retirer la base. Il n'y a aucune pièce utilisable à l'intérieur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel autorisé seulement.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque de l'appareil correspond à celle du circuit utilisé.
- Ne jamais utiliser de l'eau tiède ou chaude pour remplir le récipient. Utiliser uniquement de l'eau froide.
- Ne jamais remplir le récipient d'eau pendant que l'appareil est en position « on ». Éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant dix minutes avant de le remplir.
- Ne pas placer la carafe sur une surface chaude ou dans un four allumé.
- Avant de mettre en marche l'appareil KRUPS, s'assurer que la carafe est placée à plat sur le cercle intérieur de la plaque chauffante.
- Ne jamais retirer la carafe avant la fin du cycle d'infusion (c'est-à-dire, lorsqu'il n'y a plus de gouttes qui tombent du porte-filtre dans la carafe).
- Garder les mains et le cordon d'alimentation éloignés des parties chaudes de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de poudre à récurer ou d'outils abrasifs.
- Ne jamais placer la carafe à café ou à espresso au micro-ondes pour réchauffer des boissons.

Description

Espresso : e

- e1- Couverture de sécurité du chauffe-eau
- e2- Bouton de vapeur latéral
- e3- Buse à vapeur
- e4- Buse à cappuccino
- e5- Couverture de la carafe à espresso
- e6- Carafe à espresso
- e7- Plateau d'égouttage
- e8- Filtre pour 2 à 4 tasses
- e9- Porte-filtre
- e10- Cuillère à mesurer

S- Sélecteur de fonction

C-Affichage

Café : c

- c1- Accessoire optionnel : Duo-filtre – Ref : F15A04 (vendu séparément)
- c2- Réservoir d'eau pour café filtre
- c3- Panier-filtre
- c4- Porte-filtre pivotant
- c5- Indicateur de niveau d'eau
- c6- Option « Arrêter et servir »
- c7- Couverture à charnière de la carafe à café
- c8- Carafe à café
- c9- Plaque chauffante antiadhésive

Avant la première utilisation

Il est recommandé de se familiariser avec toutes les pièces de l'appareil KRUPS avant la première utilisation. Insérer le panier-filtre dans le porte-filtre, placer le porte-filtre dans les anneaux prévus à cet effet, retirer et replacer le couvercle du chauffe-eau. Vérifier les différentes positions du sélecteur de fonction. Pour éliminer tout produit résiduel de fabrication, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil (tel que décrit dans la section « Préparation de l'espresso ») une ou deux fois avec de l'eau seulement, sans mouture à café espresso. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse, bien rincer et sécher.

Lire attentivement toutes les directives, les avertissements et les commentaires avant d'utiliser l'appareil.

ATTENTION - PRESSION

Ne jamais enlever le capuchon de sécurité du chauffe-eau (e1) ni retirer le porte-filtre (e9) pendant que l'appareil est en position « on » et tant qu'il y a de la pression dans le chauffe-eau.

Ne jamais déplacer ni retirer le porte-filtre pendant que l'appareil fonctionne et qu'il est sous pression.

Suivre les instructions ci-dessous pour vérifier si l'appareil est toujours sous pression. Respecter ces mesures de sécurité lorsque l'appareil fonctionne ainsi que pendant dix à quinze minutes suivant la dernière utilisation.

- Tourner le sélecteur de fonction (S) en position « OFF ».
- Ouvrir le bouton de vapeur avec précaution (e2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si de la vapeur s'échappe de la buse, le chauffe-eau est toujours sous pression. Fermer le bouton de vapeur et suivre les instructions ci-dessous.
- Prendre un pichet rempli d'eau froide et y insérer la buse à vapeur. Ouvrir le bouton de vapeur (e2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Laisser le bouton ouvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Refermer le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer maintenant le couvercle du chauffe-eau et le porte-filtre

Un vrai espresso

L'espresso est un café bien plus riche et goûteux qu'un café filtre ordinaire. Il devrait être onctueux, foncé et savoureux. La plupart des gens préfèrent le déguster en petite quantité car il s'agit d'une boisson riche. C'est pourquoi l'espresso est habituellement servi dans de petites tasses (2 oz à 2 1/2 oz) à demi remplies.

Lorsque utilisé correctement, cet appareil préparera un espresso onctueux, foncé et savoureux. Il suffit de suivre les instructions et d'utiliser du café espresso frais, bien torréfié et pré-moulu.

L'espresso ou le cappuccino ne se préparent pas comme le café filtre ordinaire. Une des principales différences réside dans le fait que l'eau est amenée à ébullition pour être ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie que l'appareil à espresso fonctionne sous pression et qu'il nécessite une attention particulière.



ATTENTION - CHAUD

Ne pas toucher au capuchon du chauffe-eau (e1) pendant la préparation. Avant de retirer le couvercle, éteindre l'appareil et laisser refroidir au moins 2 ou 3 minutes. Laisser la pression s'échapper. Consulter la section ATTENTION - PRESSION.

Préparer un café parfait

Le café parfait varie selon les goûts de chacun. Il s'agit d'un art et d'une science et son goût ne dépend pas uniquement de la mouture mais aussi de l'appareil utilisé. L'eau, la température de l'eau, le temps de contact entre l'eau et le café, la mouture, le type de filtre – ce sont tous des éléments qui jouent un rôle important dans la saveur du café. Une mise au point précise de ces aspects constitue l'art de préparer le café idéal.

Voici les quatre principes de base :

1. L'eau

Il est important d'utiliser de l'eau fraîche. Puisque le café est composé à 98 % d'eau, toute saveur résiduelle de l'eau se transfère au café. Le filtre Duo (non fourni avec cet appareil, mais vendu séparément comme accessoire) permet d'enlever le goût de chlore; toutefois, plus l'eau est bonne, plus le café sera bon.

2. Le café

Utiliser des grains de café haut de gamme selon les goûts de chacun. Il existe deux types principaux de café : l'arabica et le robusta.

Les grains de café arabica ont un goût prononcé et contiennent moins de caféine. Les grains robusta en contiennent davantage, sont plus « corsés » et habituellement utilisées dans des mélanges. L'origine des grains de café et la torréfaction en détermineront la saveur. La torréfaction varie de légère à très foncée. Les torréfactions légères offrent un goût velouté, délicat et aromatique, tandis que les torréfactions moyennes à moyennes foncées offrent une saveur légèrement plus prononcée avec un goût plus équilibré et plein, et les torréfactions foncées offrent un goût très prononcé, avec des tons nuancés de fumée.

3. La mouture

Utiliser la bonne finesse de mouture et moule les grains juste avant de préparer le café. La variation de la finesse de la mouture dépend du type de filtre utilisé. Il est préférable d'utiliser des filtres en papier car ils permettent l'utilisation d'une mouture plus fine, qui entraîne une pleine extraction du café et un temps de contact plus long avec l'eau. Les filtres permanents exigent une mouture légèrement moins fine; par conséquence, le taux d'extraction est réduit. Pour savoir quelle mouture utiliser, considérer la règle générale suivante : plus le temps d'infusion est long, plus la mouture doit être fine.

4. Les proportions

Il est recommandé d'utiliser 1 cuillère à table comble de café moulu par tasse et d'ajuster la quantité selon vos goûts.

CAFÉ

Caractéristiques spéciales

Voici les caractéristiques uniques de l'appareil XP 1530 :

Réglage de l'heure et de la programmation

L'appareil Krups XP 1530 est muni de commandes électroniques qui vous offrent confort et polyvalence, avec 3 choix de fonctions au toucher d'une touche (1).

- mode réglage de l'heure pour l'heure courante et l'heure de mise en marche automatique (C1)
- touche de sélection des heures et de la mise en marche automatique (C2)
- touche de sélection des minutes et de la force du café (C3)
- affichage pour messages pour l'utilisateur (C4)
- Le réglage de l'heure s'effectue lorsque l'appareil est branché et que l'affichage clignote.

Appuyer sur la touche (C1) pour passer en mode de réglage de l'heure. Appuyer ensuite sur la touche (C2) pour ajuster les heures et valider en appuyant sur la touche (C1). Appuyer sur la touche (C3) pour ajuster les minutes et valider en appuyant sur la touche (C1).

Le réglage des heures et des minutes peut se faire par impulsions ou en maintenant la touche enfoncée.

Une fois l'heure réglée, l'affichage clignote et une icône représentant une horloge apparaît; on peut alors programmer l'heure de mise en marche automatique.

Il est possible d'entrer immédiatement l'heure de mise en marche automatique en répétant les étapes ci-dessus ou de la régler à un autre moment en appuyant deux fois sur la touche de réglage de l'heure (C1).

Pour activer la mise en marche automatique maintenant, appuyer sur la touche de mise en marche automatique (C2). Pour éteindre l'appareil après la mise en marche automatique, appuyer sur la touche (C2).

La force du café

Votre appareil Krups XP1530 est muni d'une touche de sélection de la force du café.

Il est possible d'obtenir un café extra fort en appuyant sur la touche de sélection de la force du café (C3). Une icône représentant une tasse apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran (10).

Pour revenir au mode de préparation de café ordinaire, appuyer de nouveau sur la touche de sélection de la force du café (C3).

Cette fonction est habituellement utilisée avec une petite quantité d'eau (maximum 4 tasses).

Arrêt automatique

Votre appareil Krups XP1530 est muni d'une fonction arrêt automatique.

Deux heures après que la touche « ON » du côté café filtre de l'appareil est activée, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, il faut tourner le sélecteur (S) en position « OFF » avant de démarrer un nouveau cycle d'infusion.

Il est également possible d'éteindre l'appareil aussitôt que le café est prêt.

Préparation du café

Avant de préparer la première cafetière de délicieux café, il est recommandé de rincer l'appareil en le faisant fonctionner sans café. Effectuer un ou deux cycles complets, avec de l'eau seulement (sans café dans le panier-filtre). Cela enlèvera toute poussière qui pourrait avoir pénétré dans l'appareil pendant le transport.

S'assurer que le réservoir d'eau est vide. Retirer tout document ou autre item du réservoir d'eau.

- Le couvercle de la carafe doit être mis en place correctement pendant le cycle d'infusion.
- Pour ouvrir le couvercle, appuyer sur le rabat situé sur le dessus de la poignée de la carafe.
- S'assurer que le filtre pivotant est en place correctement pendant le cycle d'infusion. Appuyer fermement jusqu'à ce que la poignée entre en contact avec le côté de l'appareil et que le filtre « clique ».

Attention : Si le filtre pivotant n'est pas bien en place, la fonction « Arrêter et servir » ne fonctionne pas. Cela peut causer un débordement d'eau chaude ou de café chaud.

- Le mécanisme « Arrêter et servir » est en fonction tant et aussi longtemps que la carafe en verre est insérée dans l'appareil et déposée à plat sur la plaque chauffante, et que le filtre pivotant est installé correctement. Lors de la préparation du café, s'assurer que la carafe en verre est bien en place (consulter la section « Arrêter et servir »).

Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et utiliser la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (2).

Pour mettre le café moulu

1. Faire pivoter le porte-filtre (3) et insérer un filtre en papier dans le panier. Il est recommandé d'utiliser les filtres KRUPS numéro 4. Lorsqu'un filtre en papier est utilisé, s'assurer que la couture est orientée vers la base du porte-filtre (4).

Avec les mains, façonner le filtre de façon à ce qu'il s'adapte au contour du porte-filtre. Cela donnera de meilleurs résultats.

2. Mettre le café moulu dans le filtre (5). Il est recommandé d'utiliser une cuillère KRUPS rase de café moulu pour chaque tasse préparée. Après plusieurs utilisations, on ajuste habituellement la quantité de café selon les goûts de chacun.

Il n'est pas recommandé d'utiliser un café moulu trop finement, qui a la texture d'une poudre, car cela empêche l'eau de traverser le filtre.

3. Fermer le porte-filtre et s'assurer qu'il est en place correctement (6).

ATTENTION :

S'assurer que le filtre en papier ne se replie pas sur lui-même quand le porte-filtre est fermé, car l'eau pourrait alors couler entre le filtre et le porte-filtre, ce qui donnerait un café très faible et fade.

Remplir le réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle à charnière (7). Verser la quantité d'eau désirée (8) et refermer le couvercle. Après le cycle d'infusion, il y aura moins de café frais par rapport à la quantité d'eau utilisée. Cela est dû à l'absorption minimale de l'eau par le café moulu. Pour faciliter la préparation, les niveaux indiqués sur l'appareil et sur la carafe en verre tiennent compte de cette absorption.

2. Placer la carafe en verre, munie de son couvercle, sur la plaque chauffante.

3. Tourner le sélecteur (S) en position « ON » du côté café filtre. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer le début du cycle de percolation (9).

4. Tant que le voyant lumineux bleu est allumé, le café est gardé chaud.

Fonction « Arrêter et servir »

La fonction « Arrêter et servir » est la réponse de KRUPS à l'impatience des buveurs de café avides de leur première tasse! Il s'agit d'un mécanisme qui empêche automatiquement le café de couler dans le cône du filtre si la carafe en verre est retirée de la plaque pendant le cycle d'infusion. Environ 20 secondes peuvent s'écouler entre le moment où la carafe est retirée de la plaque et le moment où elle est remise en position.

Le mécanisme « Arrêter et servir » est si efficace qu'aucune goutte de café ne coule sur la plaque. Une fois la carafe remise en place, le cycle d'infusion se poursuit et le café coule à nouveau dans la carafe.



ATTENTION

Si une quantité importante de café coule sur la plaque lorsque la carafe est retirée, cela signifie habituellement que le sceau du porte-filtre est manquant ou endommagé. Dans ce cas, communiquer avec le personnel du service à la clientèle de KRUPS au 1-800-418-3325 (Canada) pour obtenir de l'aide.

Il se peut également que le filtre en papier contienne trop de mouture. Cela entraîne le débordement de l'eau qui coule sur le café et celle-ci s'infiltré entre le cône de papier et le porte-filtre.

S'il y a blocage et qu'un débordement en résulte, remettre immédiatement la carafe sur la plaque chauffante et laisser le cycle se poursuivre jusqu'à la fin. Ne pas faire pivoter le porte-filtre avant la fin du cycle.

Nettoyer l'appareil

■ Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le porte-filtre, la carafe et le couvercle à l'eau tiède avec du savon doux liquide. Ces pièces sont résistantes au lave-vaisselle; les placer sur le plateau supérieur pour les éloigner des éléments chauffants.

■ Ne jamais utiliser d'agents à récurer.

■ Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

■ Pour le nettoyer, l'essuyer simplement avec un linge doux et humide.

- Ne jamais utiliser un linge pour nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau car cela pourrait y laisser des résidus. Rincer régulièrement le réservoir à l'eau froide.

Détartrer l'appareil

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

L'appareil doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Voici des indices qu'un détartrage est requis :

- augmentation du bruit lors du cycle de percolation,
- temps de préparation prolongé.

Si l'appareil est utilisé souvent, suivre ces directives de détartrage :

- une fois par année s'il s'agit d'eau douce,
- tous les trois mois s'il s'agit d'une eau de dureté moyenne,
- une fois par mois s'il s'agit d'eau dure.

Si vous ne savez pas jusqu'à quel point l'eau est dure, communiquer avec le service local d'approvisionnement en eau.

Il est recommandé d'utiliser la solution de détartrage n° F054 de KRUPS, disponible en communiquant avec le service à la clientèle de KRUPS.

Dissoudre un sachet de solution de détartrage Krups dans 1/4 de litre d'eau et verser dans le réservoir d'eau. Faire couler cette solution à travers l'appareil 2 ou 3 fois, de la même façon que le café est préparé, mais sans café moulu. Laisser refroidir la solution de détartrage chaude avant de la verser de nouveau dans le réservoir d'eau. Faire couler 2 réservoirs d'eau claire de la même façon.

ESPRESSO

Préparation de l'espresso

1. Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et libérer la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (2).
2. Placer le panier-filtre (e8) dans le porte-filtre (e9) et le faire pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place (11).
3. Remplir de café espresso. Le panier-filtre est doté d'indicateurs pour 2 ou 4 tasses. Tasser légèrement le café et enlever tout résidu sur le pourtour du porte-filtre, afin de pouvoir le placer correctement dans la tête de percolation (12).

ATTENTION !

Ne pas trop tasser le café.

Ne pas dépasser le niveau de 4 tasses indiqué à l'intérieur du panier-filtre. Cela pourrait obstruer l'appareil ou le faire déborder.

4. Pour mettre en place le porte-filtre, orienter la poignée vers la gauche, lever le porte-filtre dans la tête de percolation et le tourner vers la droite, jusqu'à ce qu'il bloque.

Si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée lorsqu'il est en place, ne pas faire fonctionner l'appareil. Retirer le porte-filtre et le réinsérer tel que décrit ci-dessus (13).

Le respect de ces procédures empêche le porte-filtre de se déloger sous l'effet de la pression pendant le cycle d'infusion.

5. Ouvrir le couvercle à charnière et dévisser le capuchon de sécurité du chauffe-eau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (14+15).
6. Remplir le chauffe-eau avec de l'eau froide au moyen de la carafe en verre graduée (16).



ATTENTION

Ne jamais remplir le chauffe-eau si l'appareil est en position « on ».

Ne jamais verser plus de 20 oz d'eau dans le chauffe-eau.

La carafe en verre est graduée pour 2 ou 4 tasses.

Pour mousser le lait du cappuccino, ajouter la quantité d'eau correspondant au niveau de vapeur indiqué sur la carafe.

La capacité maximale correspond au bas de l'anneau métallique de la carafe en verre, soit 4 tasses d'espresso plus l'eau nécessaire à la production de vapeur pour la mousse du cappuccino.

ATTENTION

Ne jamais remplir la carafe au-dessus du bas de l'anneau métallique!

COMMENTAIRE

Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau nécessaire dans le chauffe-eau. L'appareil videra le contenu du chauffe-eau **au complet**.

7. Fermer le couvercle du chauffe-eau en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (17).

8. Placer la carafe sous le porte-filtre et s'assurer que la fente du couvercle de la carafe est directement sous l'orifice de sortie du porte-filtre (18).

ATTENTION :

S'assurer que la grille de débordement (e7) est en place.

9. S'assurer que le bouton latéral (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (S) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (19).

Il faut environ 2 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude. L'eau est ensuite forcée à travers le café, jusqu'à la carafe en verre.

10. Attendre que l'eau du chauffe-eau soit complètement utilisée. Éteindre l'appareil en tournant le sélecteur (S) en position centrale.

11. Ne pas dévisser le capuchon du chauffe-eau pendant que l'appareil fonctionne. Attendre la fin du cycle et que toute l'eau et la vapeur soient totalement utilisées (consulter la section « ATTENTION - PRESSION »).

ATTENTION

Retirer le porte-filtre prudemment car les pièces métalliques peuvent être chaudes. Une fois l'appareil éteint, il est recommandé d'attendre environ 2 minutes avant de retirer le porte-filtre. Pour ce faire, tourner le porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache de l'appareil.

Cappuccino

On dit que le cappuccino tient son nom de la couleur des robes portées par les moines capucins qui appréciaient particulièrement cette boisson savoureuse servie au dessert. Le cappuccino est traditionnellement fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait moussé et peut être parfumé selon les goûts de chacun avec de la cannelle, du sucre, des flocons de chocolat ou même de l'alcool. Sa polyvalence en fait une boisson gourmet de choix à l'échelle mondiale.

Préparation du cappuccino

Si l'accessoire à cappuccino n'est pas en place, l'installer (20).

1. Verser de 4 à 6 oz de lait frais et froid dans un petit récipient. Ne pas utiliser un récipient lavé à l'eau chaude s'il est encore chaud. Le récipient doit pouvoir se glisser sous la buse de l'accessoire à cappuccino. Il est recommandé d'utiliser du lait 2 % ou écrémé pour obtenir une mousse dense et consistante. Le lait entier ordinaire donne une mousse plus crémeuse.

2. Suivre les directives des étapes 1 et 2 de la section « Préparation de l'espresso ».

3. Aussitôt que les premières gouttes de café passent à travers le porte-filtre, commencer à mousser le lait.

Immerger la moitié de la buse à vapeur dans le récipient de lait.

4 a) Tourner le bouton de vapeur (e2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour laisser échapper la vapeur (21).

b) Incliner légèrement le récipient de façon à toujours voir la position de la buse pendant que le lait mousse

Toujours s'assurer qu'il y a un espace entre l'extrémité de la buse et le fond du récipient pour laisser échapper la vapeur.

En quelques secondes, le lait commence à mousser. Pendant que la mousse monte, baisser lentement le récipient afin de maintenir l'extrémité de la buse légèrement au-dessous de la surface de la mousse.

Commentaire : ne pas faire bouillir le lait (si de grosses bulles se forment sur la surface du lait, le lait est à ébullition).

- c) Une fois la mousse prête à servir, maintenir l'extrémité de la buse dans le lait mousseux afin d'éviter les éclaboussures et fermer le bouton de vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- d) Pour une mousse plus ferme, laisser le lait mousseux reposer une minute.

ATTENTION :

Buse à vapeur obstruée

Les résidus de lait s'accumulent dans l'extrémité de la buse à vapeur. Pour éviter l'obstruction de la buse, retirer le socle en plastique de l'accessoire à cappuccino (22) lorsque l'appareil est froid afin de faciliter le nettoyage. Suivre les étapes pour nettoyer la buse à vapeur décrites dans la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino ».

- Ne pas oublier de remettre l'extrémité de la buse et de la visser en place solidement (23).

Mousser sans préparer d'espresso (Steamplug)



ATTENTION

S'assurer que l'appareil est froid et qu'il n'est plus sous pression (consulter la section « ATTENTION – PRESSION »).

1. Remplir le récipient d'eau froide.

ATTENTION

Pour obtenir uniquement de la vapeur, ne pas remplir la carafe en verre au-delà du niveau de 2 tasses. Cette quantité d'eau suffit pour mousser le lait.

2. Préparer le récipient de lait à mousser ou réchauffer.
3. Placer la carafe en verre munie de son couvercle sous le porte-filtre (18). S'assurer

que le bouton latéral de vapeur (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (S) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (19).

4. Ouvrir le bouton de vapeur immédiatement après avoir mis l'appareil en marche. Rester près de l'appareil et se préparer à mousser le lait.

ATTENTION :

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance à ce moment.

Il faut environ 30 à 60 secondes pour que la vapeur s'échappe de la buse. Suivre les étapes 4.a) et 4.b) de la section « Préparation du cappuccino ».

5. Une fois toute la vapeur échappée, fermer le bouton et éteindre l'appareil.

Attention :

Si l'eau n'est pas complètement utilisée :

- a) éteindre l'appareil.
- b) laisser le reste de vapeur s'échapper dans un autre récipient.

Ne pas fermer le bouton de vapeur avant que la vapeur ne soit entièrement échappée ou que l'appareil soit éteint. (Consulter la section – ATTENTION - PRESSION)

ATTENTION !

La partie en plastique de la buse à cappuccino (e4) a 2 petits trous latéraux qui permettent d'injecter l'air dans le lait.

Si ces trous sont obstrués, le lait ne moussera pas correctement. Ne pas immerger la buse à la hauteur de ces trous car le lait risque alors de les obstruer.

Nettoyer l'appareil à espresso et à cappuccino

Avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, le débrancher et le laisser refroidir.

Le porte-filtre, le panier-filtre, la carafe, le couvercle de la carafe ainsi que la grille de débordement ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Utiliser seulement de l'eau chaude et du savon doux. Ne jamais utiliser d'accessoire ou de produit abrasif.

L'appareil peut être nettoyé avec un linge humide. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un linge humide et enlever toute mouture de café résiduel. S'il reste de l'eau dans le chauffe-eau, laisser refroidir, retirer toutes les pièces amovibles puis vider par l'ouverture supérieure en tournant l'appareil à l'envers.

Nettoyer la buse à cappuccino

Nettoyer la buse chaque fois qu'elle est immergée dans du lait, autrement l'intérieur de la buse s'obstrue et les dépôts de lait séchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer par la suite.

- Si la buse est obstruée, retirer le socle en plastique de la buse à cappuccino (22) une fois que l'appareil est froid et dévisser l'extrémité de la buse (23).

Retirer les particules de lait à l'aide d'une aiguille et rincer sous l'eau du robinet. Remettre l'extrémité de la buse en place et s'assurer qu'elle est bien vissée. Essuyer l'extérieur de la buse avec un linge mouillé. Maintenir le linge à l'extrémité de la buse de façon à la couvrir et ouvrir la buse de vapeur. Laisser la vapeur s'échapper dans le linge une ou deux secondes, puis refermer la buse. Tout résidu de lait devrait alors être évacué. Rincer le socle de plastique de la buse à cappuccino à l'eau tiède. Si les orifices qui servent à aspirer l'air sont obstrués, une petite aiguille peut être utilisée pour les nettoyer.

Nettoyage du plateau d'égouttage

- La grille de débordement et la cavité sous cette grille peuvent être nettoyés en retirant la grille (24).

ATTENTION

Ne pas tenter d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.

Détartrage de l'appareil à espresso

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

- À cause des substances acides utilisées pour le détartrage, il est recommandé de protéger

les surfaces de travail et l'évier pendant cette opération, plus particulièrement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isoler l'appareil à l'aide d'une serviette, d'un linge de table ou d'un plateau.

L'appareil à espresso doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Avant d'effectuer le détartrage, il faut d'abord dévisser la grille située à l'intérieur de la tête de percolation.

1. Retirer le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirer le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino (22).

Il est recommandé d'utiliser la solution de détartrage n° F054 de KRUPS, disponible en communiquant avec le service à la clientèle de KRUPS.

3. Dissoudre un sachet de solution de détartrage Krups dans 10 oz / 300 ml d'eau tiède et verser dans le chauffe-eau. Placer un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur.

(**Commentaire** : ne pas utiliser le porte-filtre pendant le détartrage)

4. Ouvrir la buse et mettre en marche l'appareil. Laisser la solution de détartrage s'écouler de la tête de percolation et de la buse.
5. Une fois le cycle complété, éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
6. Répéter les étapes 4 et 5.

Remplir le chauffe-eau d'eau claire et la laisser s'écouler complètement. Répéter ce processus. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Replacer la grille dans la tête de percolation et remettre en place le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino.

Dépannage

(Toujours s'assurer que l'appareil est branché et qu'il est en position « ON »).

Problème :

1. L'espresso coule autour du porte-filtre.

Cause :

- Le porte-filtre n'est pas bien placé.

- Le porte-filtre n'est pas engagé à fond.
- Le joint est sale et doit être nettoyé.
- Le joint manque d'élasticité, le remplacer.
- Il y a des résidus de café sur le pourtour du porte-filtre.

Problème :

2. L'espresso ne coule pas.

Cause :

- Il n'y a pas d'eau dans le chauffe-eau.
- Il n'y a pas de café dans le porte-filtre.
- Le filtre est obstrué parce que le café est trop finement moulu ou trop tassé.

Problème :

3. La vapeur ne s'échappe pas de la buse.

Cause :

- Il n'y a pas suffisamment d'eau dans le chauffe-eau.
- La buse est obstruée (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).

Problème :

4. Le lait ne mousse pas suffisamment.

Cause :

- L'extrémité de la buse touche le fond du récipient.
- La buse est obstruée : les petits trous sur la partie supérieure du socle en plastique de l'accessoire à cappuccino sont obstrués (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).
- Le lait n'est pas assez gras ou pas assez froid (plus de 8°C).

Pour de meilleurs résultats

....Toujours utiliser de l'eau fraîche et froide (l'eau chaude peut être croupie et contenir des dépôts de minéraux qui peuvent altérer la saveur du café).

... Il est recommandé de moulin le café soi-même. Des grains fraîchement moulus offrent un arôme et une saveur plus riches. Utiliser une cuillère à mesurer KRUPS de grains par tasse.

....Servir le café aussitôt qu'il est prêt.

....Ne jamais réchauffer le café.

Accessoires

Accessoire vendu séparément, en option :
filtre Duo réf. F15A04.

Le filtre anti-chlore et anti-tartre optimise le goût du café et réduit la fréquence de détartrage et de l'entretien.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel par Krups, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différents de ceux indiqués sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de modification ou de réparation non autorisée par Krups, ni en cas d'utilisation commerciale.

LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET EXHAUSTIVES, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ni de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups le plus près. (Veuillez contacter le Centre de service à la clientèle de votre pays - voir la liste ci-dessous- pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près.)

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre nous expliquant la nature de votre réclamation et du défaut revendiqué.

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez appeler notre Centre de service à la clientèle :

Canada : 1-800-418-3325;

Lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h30 HNE

www.Krups.ca

Veillez noter que ces heures sont sujettes à modifications.

Lorsque vous communiquez avec notre Centre de service à la clientèle, assurez-vous d'avoir avec vous le numéro correspondant au type de produit de votre appareil KRUPS. Il est essentiel d'avoir ce renseignement lorsque vous communiquez avec l'un des représentants de notre Centre de service à la clientèle, qui sera ainsi davantage en mesure de répondre adéquatement à vos questions. Le numéro correspondant au type de produit est inscrit au bas de l'appareil.

Toute correspondance générale peut être adressée à :

Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario MIX 1B7

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir ciertas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choques eléctricos y heridas:

- 1- Lea todas las Instrucciones e información de este instructivo y cualquier otro folleto o literatura que se incluya en el empaque antes de operar o utilizar el aparato.
- 2- No toque superficies calientes. Utilice mangos o selectores.
- 3- Para protegerse contra incendios, choques eléctricos y heridas, no sumerja el cable, clavija o el aparato en agua u otro líquido.
- 4- Es necesaria la completa supervisión cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños.
- 5- Desconecte de la toma de corriente cuando no se utilice el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o remover partes, y antes de limpiarlo.
- 6- No opere ningún aparato con cable o clavija dañada o después de que haya tenido desperfectos en su funcionamiento. Llévelo al Centro de Servicio Autorizado Krups para que lo examinen y reparen (Vea Garantía Limitada).
- 7- El uso de un accesorio no evaluado para el uso de este aparato puede causar problemas o heridas.
- 8- No use en la intemperie.
- 9- No deje que el cable cuelgue sobre la mesa o que toque superficies calientes.
- 10- No coloque el aparato sobre o cerca de estufas u hornos eléctricos o de gas.
- 11- Para desconectar, apague el aparato y después remueva la clavija de la corriente eléctrica.
- 12- No utilice el aparato para otro uso que no sea el que se explica en el mismo.
- 13- No desatornille o remueva la tapa del boiler o caldera mientras la cafetera está en operación. Espere hasta que termine el ciclo de percolado y todo el agua y el vapor han sido utilizados. Retire la tapa solamente después de asegurarse que la presión y el vapor remanentes han salido por la pipeta espumadora.

- **Aparato con Jarra de Vidrio.**
 - A. La jarra ha sido diseñada para usarse únicamente con este aparato.
 - B. No coloque una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
 - C. No utilice una jarra cuarteada o con el mango flojo o suelto.
 - D. No limpie la jarra con limpiadores o materiales abrasivos.

CONSERVE ESTE INTRUCTIVO

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE

- A. El cable que se incluye es corto para reducir riesgos de tropiezos, enredos y accidentes que pueden ocurrir con un cable más largo.
- B. Puede utilizar extensiones con cuidado.
- C. Si una extensión es utilizada, (1) su capacidad eléctrica debe ser igual o mayor a la del aparato, (2) si el aparato tiene línea de tierra, el cable de la extensión debe tener 3 conductores, y (3) el cable largo debe colocarse de tal forma que no cuelgue sobre la mesa donde puede ser tomado por niños o puede crear riesgo de tropiezos.
- D. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más larga que la otra). Por razones de seguridad, este enchufe solo se puede colocar a la toma polarizada de una manera. Si el enchufe no entra bien en la toma, dele la vuelta. Si sigue sin entrar, contacte a un electricista. No intente invalidar este dispositivo de seguridad.

PRECAUTION

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Cualquier otro servicio a excepción de la limpieza y mantenimiento de uso debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

- No deje el aparato al alcance de los niños. Personas discapacitadas y niños deberán ser supervisados por un adulto para su uso.
- No sumergir la cafetera en agua o cualquier otro líquido.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca retire la base. No introduzca ninguna pieza/herramienta dentro de la cafetera. La reparación deberá ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado.
- Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar su contenedor. Utilice agua fría únicamente.
- No intente llenar el contenedor de agua mientras la cafetera se encuentre encendida. Apague la cafetera y deje pasar 10 minutos para que se enfríe antes de volver a llenar el contenedor.
- No coloque la jarra en superficies calientes ni dentro del horno caliente.
- Antes de encender su cafetera KRUPS, asegúrese que la jarra esté colocada correctamente en la placa calefactora.
- Nunca retire la jarra antes de que el ciclo de percolado haya terminado (esto es cuando el goteo de café haya parado completamente).
- Mantenga sus manos y el cable de la cafetera fuera de las partes calientes del aparato durante su operación.
- Nunca limpie su cafetera con materiales abrasivos.
- Nunca utilice el horno de microondas para calentar el café en la jarra de espresso o de la cafetera.

Descripción:

Espresso: e

- e1- Tapa de seguridad para caldera
- e2- Perilla lateral de vapor
- e3- Inyector de vapor
- e4- Pipeta espumadora para capuccino
- e5- Tapa para jarra espresso
- e6- Jarra para café espresso
- e7- Rejilla de goteo
- e8- Criba para 2-4 tazas
- e9- Porta criba
- e10- cucharada medidora

S- perilla selectora

C- Exhibidor

Café: c

- c1- Accesorio opcional: Filtro duo (se vende por separado)
- c2- Depósito de agua
- c3- Compartimiento para colocar el filtro
- c4- Porta filtro pivotante con apertura automática
- c5- Indicador del nivel de agua
- c6- Sistema anti-goteo
- c7- Jarra con tapa
- c8- Jarra de goteo
- c9- placa de calefacción con antiadherente

Antes de su utilización

Se recomienda conocer todas las partes de su cafetera espresso KRUPS, antes de utilizarla por primera vez. Inserte el filtro dentro del porta filtro, ajústelo dentro de los anillos, retire y sustituya la tapa de la caldera. Revise las diferentes posiciones del interruptor. Para retirar los residuos del café, se recomienda hacer funcionar la cafetera espresso (como se muestra en la sección "Haciendo Espresso") una o dos veces únicamente con agua, sin granos de café. Lave todas las partes sueltas en agua caliente con jabón, enjuague y seque.

Lea todas las instrucciones, precauciones, notas y atenciones antes de utilizar la cafetera.



PRECAUCIÓN-PRESIÓN

Nunca abra la tapa de la caldera (e1) ni retire el portafiltro (e9) mientras su cafetera esté encendida o mientras exista presión en el contenedor de la caldera.

Nunca mueva o retire el porta filtro mientras la cafetera esté operando y bajo presión.

Por favor siga las instrucciones descritas para detectar cuando la cafetera sigue bajo presión. Siga estas medidas de seguridad mientras su cafetera esté en uso así y 10 a 15 minutos después de su uso.

■ Gire la perilla selectora (S) hacia la posición OFF/apagado.

■ Gire cuidadosamente la perilla de salida de vapor (e2) con dirección contraria a las manecillas del reloj. Si el vapor se sale del inyector, significa que la caldera continúa bajo presión. Regrese a la posición de cerrado de la perilla de vapor y continúe leyendo las instrucciones.

■ Tome una jarra con agua fría y colóquela por debajo de la salida de vapor con el inyector dentro de la jarra con agua. Posteriormente gire la perilla de salida de vapor (e2) con dirección contraria a las manecillas del reloj. Deje abierta la salida del vapor hasta que deje de salirse del inyector. Cuando haya terminado regrese a la posición de cerrado de la perilla de vapor.

■ Ya puede retirar la tapa de la caldera y el portafiltro

Espresso Genuino

El café Espresso es más fuerte y rico en sabor que el café regular. Debe de ser fuerte, oscuro y delicioso. Algunas personas lo disfrutan en pequeñas cantidades debido a su gran sabor, y por esa razón, el café espresso se sirve en pequeñas (2-2 1/2 oz)(.05 - .07l)(50-70ml) tazas.

Si su cafetera se usa apropiadamente, va a producir café espresso fuerte, oscuro y

delicioso. Sólo siga las instrucciones y utilice café espresso fresco y bien tostado.

Preparar café espresso o capuccino es diferente que el sistema de percolado en una cafetera de goteo. Una de las principales diferencias es que el agua pasa a través de una caldera y después del café molido. Esto significa que la cafetera espresso trabaja bajo presión y necesita atención especial.

PRECAUCION - CALIENTE

No toque la tapa de la caldera (e1) durante la operación. Antes de retirar la tapa de la caldera apague su cafetera y permita que se enfríe dejando pasar de 2 a 3 minutos. Regule la presión. Vea PRECAUCION-PRESION.

Preparando una taza de café perfecta

Preparar una taza de café perfecta es algo diferente para cada persona. Es un arte y una ciencia, y no sólo tiene que ver el café que se utiliza, si no también el equipo que se emplea, el agua, la temperatura del agua, el tiempo en que el agua se pone en contacto con el café, el molido del café, el tipo de filtro, todo esto juega un rol muy importante en determinar el sabor.

4 principios principales

1. El agua

Es importante utilizar agua fresca. Puesto que el café es 98% agua, cualquier residuo de sabor vendrá del café. El sistema del Duo Filtro (no se incluye en la cafetera, disponible como accesorio) puede retirar el sabor a cloro, pero el agua que se utiliza desde un principio influye en obtener el mejor sabor del café.

2. El café

Escoja los mejores granos enteros de café de su preferencia. Hay dos principales tipos de café: Arábica y Robusta. Los granos de Arábica son la elección de granos con mayor sabor y menos cafeína. Los granos de Robusta tienen mayor cafeína y son más "robustos" y se utilizan generalmente en mezclas. El origen de los granos y el tostado van a determinar el

sabor. El tostado varía de claro a muy oscuro. Los granos de tostado ligero son lisos, y los oscuros son gruesos con tonos más fuertes.

3. El molido

Utilice un café de grano adecuado y muele antes del ciclo de percolado. La variación del molido depende del tipo de filtro que se esté utilizando. Los filtros de papel son recomendables porque le permiten utilizar un molido fino, permitiendo así una completa extracción y mayor tiempo de contacto con el agua. Los filtros permanentes requieren un molido más grueso por lo que la porción de extracción se reduce.

4. La porción

Se recomienda utilizar 1 cucharada de café molido por taza y modificar la cantidad dependiendo de sus gustos.

CAFÉ

Características especiales

Las siguientes características son únicamente compatibles para el modelo XP 1530.

Fijar la hora y programación

Su cafetera KRUPS XP1530 está equipada con controles electrónicos que le brindan comodidad con 3 botones **(1)**.

- Fijar la hora diaria así como el encendido automático del ciclo de café **(C1)**
- Selección de hora y encendido automático **(C2)**
- Selección de minutos e intensidad de café **(C3)**
- Pantalla para guiar al usuario **(C4)**
- Una vez que encienda su cafetera, usted podrá ajustar el reloj en cuanto parpadee la pantalla.

Presione el botón **(C1)** para introducir la opción de ajuste de reloj. Después presione **(C2)** para ajustar la hora y confirmar con el botón **(C1)**.

Presione **(C3)** para ajustar los minutos y confirmar con el botón **(C1)**.

El ajuste se puede realizar presionando continuamente los botones de hora y minutos.

Una vez que se haya ajustado la hora, usted podrá programar la hora de encendido automático, con el parpadeo de la pantalla en donde aparecerá el icono de reloj.

Usted también puede fijar el tiempo de encendido automático a través de repetidas operaciones, o bien presionando dos veces seguidas el botón de ajuste de reloj **(C1)**.

Para programar un café automático preestablezca la hora, activando simplemente el botón de modo automático **(C2)**. Para suspender el modo automático presione el botón **(C2)**.

Café Fuerte

Su cafetera KRUPS XP1530 está equipada con botón selector de nivel de café (ligero a cargado).

Usted puede elegir su café más cargado activando el botón selector de nivel de café **(C3)**. El icono de taza de café aparecerá en la parte superior izquierda de su pantalla **(10)**.

Para poder hacer café normal nuevamente, presione nuevamente el botón selector de nivel de café **(C3)**.

Normalmente se utiliza una cantidad pequeña de agua (4 tazas máximo).

Apagado automático

Su cafetera KRUPS XP1530 cuenta con la función de apagado automático.

2 horas después de encender su cafetera en función goteo, se apagará automáticamente. En ese caso usted necesita girar la perilla selector **(S)** en posición OFF antes de preparar otro café.

Usted también puede girar el botón selector a OFF en cuanto su café esté listo.

Preparando Café

Antes de preparar su primer porción de café, se recomienda limpiar su cafetera, haciéndola funcionar una o dos veces colocando únicamente agua, sin granos de café en el filtro. Esto va a remover el polvo que pudo haberse creado durante el envío.

Asegúrese de que el depósito de agua removible esté vacío y retire cualquier papel que se encuentre dentro del mismo.

■ La tapa de la jarra de vidrio debe de estar correctamente colocada durante el proceso de percolado.

■ Para abrir la tapa de la jarra presione el botón que se encuentra en el mango.

■ Asegúrese de que el portafiltro cierre correctamente durante el ciclo de percolado. Presiónelo firmemente hasta hacer clic con su cafetera.

Cuidado: Si el portafiltro no está cerrado adecuadamente, el sistema de anti-goteo no va a funcionar. Esto ocasionará un derrame de agua o café caliente.

■ El sistema de anti-goteo se activa en cuanto la jarra de vidrio es introducida en la cafetera y colocada correctamente dentro de la placa calefactora y el portafiltro se encuentre cerrado adecuadamente. Cuando el café se esté procesando asegúrese que la jarra de vidrio esté en su lugar (Vea la sección de Sistema anti-goteo).

Coloque su cafetera cerca del interruptor de energía para poder conectar su cafetera **(2)**.

Colocando el café molido

1. Abra el portafiltro **(3)** y coloque un filtro dentro del compartimiento. Le recomendamos utilizar los filtros KRUPS del número 4. Cuando inserte el filtro de papel asegúrese de que el pico apunte hacia la base del portafiltro **(4)**.

Utilice sus manos para acomodar el filtro en el compartimiento. Esto le permitirá obtener mejores resultados.

2. Coloque el café molido dentro del filtro **(5)**. Se sugiere utilizar una porción de café molido, de la cuchara medidora KRUPS por cada taza de café robusto. Después de utilizar su cafetera KRUPS varias ocasiones, usted podrá ajustar la cantidad a su elección.

No se recomienda utilizar café en polvo, pues éste evitará que el agua pase a través del filtro.

3. Asegúrese de cerrar correctamente el portafiltro **(6)**.

ATENCIÓN:

Asegúrese que al cerrar el portafiltro no quede ninguna parte del filtro de papel fuera, de otra manera el agua podría escurrirse entre el filtro de papel y el portafiltro lo que ocasionará que su café sea muy ligero.

Llenar el depósito de agua

1. Abra la tapa (7). Vacíe la cantidad deseada de agua (8) y cierre la tapa. La cantidad de café molido que se coloca debe ser siempre menor que la cantidad de agua que se coloca en el depósito. Esto es debido a la mínima absorción del agua por el café molido.
2. Coloque la jarra de vidrio con tapa en la placa calefactora.
3. Encienda su cafetera en modo de goteo utilizando la perilla selectora (S). El indicador luminoso se encenderá cuando el ciclo de percolado haya comenzado.
4. Mientras la luz azul esté encendida indica que el café se mantendrá caliente.

Sistema anti-goteo

El sistema de anti-goteo de KRUPS responde a la impaciente necesidad de los bebedores de café, por adquirir de manera rápida una taza de café. Este dispositivo detiene automáticamente el flujo del café a través del filtro si la jarra de vidrio es retirada de la placa calefactora durante el ciclo de percolado. Usted tiene alrededor de 20 segundos para retirar la jarra y colocarla nuevamente en la placa calefactora.

El dispositivo de anti-goteo cierra el filtro eficazmente para que el café no escurra sobre la placa calefactora. Una vez que la jarra se vuelve a colocar, se reanuda el ciclo de percolado permitiendo de nueva cuenta la salida del café dentro de la jarra.



PRECAUCION

Si existe un goteo significativo sobre la placa calefactora después de retirar la jarra de vidrio, puede que el portafiltro tenga un problema de sellado o bien está defectuoso, en este caso llame al departamento de Servicio al cliente y ellos podrán auxiliario.

Esto también puede ser provocado si se coloca una fuerte cantidad de café en el filtro de papel. Esto provoca que el agua se escurra entre el portafiltro y el filtro de papel.

Si esta obstrucción y goteo constante ocurre, coloque nuevamente la jarra de vidrio inmediatamente dentro de la placa calefactora, y permita que continúe el ciclo de percolado. No abra el portafiltro hasta que el ciclo se haya completado.

Limpieza de su cafetera

- Siempre desconecte su cafetera antes de lavarla. Limpie el portafiltro, la jarra de vidrio, la tapa en una solución de agua caliente con jabón líquido. Estas partes pueden colocarse en la parte superior de su lava vajillas apartadas de la zona de calefacción y secado para una eficaz y segura limpieza.
- Nunca utilice fibras metálicas
- Nunca sumerja la cafetera en agua. Para limpiar, únicamente utilice un trapo.
- Nunca utilice un paño para limpiar dentro del compartimiento de agua, ya que puede dejar residuos en el depósito de agua. Sólo enjuague con agua fría periódicamente.

Para descalcificar su cafetera

La garantía no cubre fallas o daños de la cafeteras que no son descalcificadas adecuadamente.

La cafetera debe ser descalcificada regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y el número de veces que utilice su cafetera.

Indicadores que le permiten saber cuando la descalcificación es necesaria son:

- El ruido al hervir el agua incrementa
- El tiempo de preparación es mayor.

Si el uso es frecuente, la descalcificación debe de ser:

- con agua suave una vez al año
- con agua un poco dura cada 4 meses
- con agua dura una vez al mes.

En caso de que tenga dudas sobre la dureza del agua que utilice, llame a su proveedor de agua local.

Como accesorio descalcificador , se recomienda utilizar la solución con la referencia No. F054 de Krups, la cual puede encontrarla en el Departamento de servicio al cliente KRUPS .

Disuelva la solución descalcificadora de KRUPS en 125ml de agua y vacíe dentro del depósito de agua. Encienda su cafetera y hágala funcionar 2 o 3 veces como si fuera a preparar un café, pero sin utilizar granos de café. Deje enfriar un poco la solución descalcificadora antes de vaciarlo en el depósito de agua. Finalmente haga lo mismo dos veces utilizando agua normal.

ESPRESSO

Preparando café Espresso

1. Coloque su cafetera cerca del interruptor de energía para poder conectar su cafetera (2).
2. Coloque el filtro (e8) dentro del portafiltro (e9) y gire el filtro dentro del portafiltro para asegurarlo (11).
3. Coloque los granos de café. El filtro viene marcado por dentro para 2 o 4 tazas. Colóquelo ligeramente sin dejar residuos en el borde del portafiltro para mejores resultados de percolado (12).

ATENCION

No coloque más café del indicado en el interior del filtro. Esto provocará escurrimientos.

4. Para insertar el portafiltro, coloque el mango hacia la izquierda, levante el portafiltro dentro del cabezal de percolado y gírelo hacia la derecha , hasta que quede totalmente fijo.

Si el mango del portafiltro no queda totalmente fijo, la cafetera no operará correctamente (13).

En caso de que no quede fijo, retire nuevamente el portafiltro y vuelva a colocarlo como se describe.

Siguiendo este procedimiento va a prevenir que el portafiltro se extraiga por la presión durante el proceso de percolado.

5. Abra la tapa con bisagras y desatornille la tapa de la caldera girando hacia la izquierda (14+15).

6. Llene la caldera con agua fría utilizando las medidas marcadas en la jarra de vidrio (16).-

PRECAUCION

Nunca llene la caldera mientras su cafetera esté encendida.

Nunca llene más de .5lts de agua la caldera.

La jarra de vidrio tiene marcas de 2 y 4 tazas. Para espumar la leche para la preparar capuccino, añada la cantidad de agua que corresponde a la marca del nivel de vapor en la jarra.

La capacidad máxima al fondo de la franja de metal alrededor de la jarra de vidrio = 4 tazas de espresso, agregándole la espuma de la leche para la preparación de café capuccino.

PRECAUCION

Nunca rebase la franja de metal del fondo de la jarra.

NOTA

Es muy importante agregar únicamente la cantidad de agua que va a utilizar dentro de la caldera. Su cafetera siempre va a procesar toda el agua hasta que la caldera se encuentre vacía.

7. Cierre muy bien la tapa de la caldera girando hacia la izquierda (17).

8. Coloque la jarra debajo del portafiltro y asegúrese que la ranura de la tapa de la jarra esté bien colocada en la salida del portafiltro. (18).

ATENCION

Asegúrese que la rejilla de goteo (e7) esté colocada en su lugar.

9. Asegúrese que la perilla lateral de vapor (e2) esté colocada en la posición espresso. Después gire la perilla selectora (S) hacia la izquierda en la posición espresso ON. El indicador izquierdo se encenderá con una luz azul (19).

10. Espere a que se termine toda el agua de la caldera. Apague su cafetera girando la perilla selectora **(S)** en posición media.

11. No desatornille la tapa de la caldera mientras la cafetera esté operando. Espere a que el ciclo de percolado termine y toda el agua y vapor se haya utilizado. (Vea PRECAUCIONES-PRESIÓN)

PRECAUCION

Tenga cuidado cuando remueva el portafiltro, ya que las partes metales pueden estar calientes. Después de apagar su cafetera es recomendable esperar alrededor de 2 minutos antes de retirar el portafiltro. Para retirar el portafiltro, gire el filtro hacia la izquierda y retire.

Capuccino

El nombre de Capuccino proviene de los nombres de las tonalidades del chocolate de los trajes usados por los Capuchin monks quienes implementaron este delicioso café de postre. El café Capuccino es tradicionalmente elaborado con 1/3 espresso, 1/3 de leche evaporada y 1/3 de espuma a la que se le puede agregar canela, azúcar, chispas de chocolate o algún licor. Su flexibilidad hace del capuccino un mundo de opciones gastronómicas.

Preparando Capuccino

Coloque la pipeta espumadora **(20)**.

1. Vacíe de 118ml a 177ml (4 a 6 oz) de leche fresca dentro del contenedor. No utilice ningún contenedor que con temperatura caliente. El contenedor debe colocarse debajo de la pipeta espumadora. Se recomienda utilizar leche descremada para que la espuma sea densa. Utilice leche entera regular si usted prefiere una espuma cremosa.

2. Siga las instrucciones del paso 1 al 12 en la sección "Preparando Espresso".

3. Tan pronto como las primeras gotas de café salgan del portafiltro, usted podrá empezar a espumar la leche.

Coloque la salida de vapor de la pipeta espumadora en la mitad del contenedor de leche.

- 4
- a) Gire la perilla de vapor **(e2)** hacia la izquierda para activar el vapor **(21)**.
 - b) Mantenga inclinado el contenedor para que pueda ver la posición de la pipeta espumadora.

Siempre deje un espacio entre la pipeta espumadora y el fondo del contenedor, para no obstruir la salida del vapor.

En solo unos segundos, su leche comenzará a espumar. En cuanto comience a hacer la espuma, vaya bajando lentamente el contenedor para que espume toda la leche.

Nota: No permita que la leche hierva (esto pasará cuando empiecen a formarse grandes burbujas en la parte superior del contenedor.)

- c) Cuando haya terminado de espumar la leche, cierre la perilla de vapor girando hacia la izquierda mientras la pipeta espumadora está aún introducida en la leche. Esto evitará que salpique la leche caliente y la espuma.
- d) Si usted prefiere un espumado tieso, deje espumar la leche por un minuto.

ATENCION

Bloqueo de la pipeta espumadora.

Los residuos de la leche se pueden llegar a juntar en la salida de vapor de la pipeta después de espumarla. Para evitar el bloqueo de salida, retire la cabeza de plástico de la pipeta **(22)** una vez que la cafetera se encuentre fría, para una limpieza fácil. Después diga las instrucciones de "Limpiando el inyector de vapor" como se muestra en "Limpiando la pipeta espumadora".

- No olvide colocar la cabeza de plástico e insertar nuevamente en la cafetera **(23)**.

Espresso (Steamplug) Producir vapor sin preparar café Espresso.

PRECAUCION

Asegúrese que la cafetera se encuentre fría y toda la presión haya salido. (Vea PRECAUCION-PRESION)

1. Llene el depósito de la caldera con agua fría.

PRECAUCION

Para únicamente utilizar el vapor, no llene la jarra de vidrio arriba de la marca de 2 tazas. Esta cantidad le permitirá obtener el suficiente vapor para espumar.

2. Tenga su contenedor con leche listo para calentar.
3. Coloque la jarra de vidrio con la tapa debajo del portafiltro (18). Asegúrese que la perilla del costado (e2) esté en la posición de Espresso. Después gire la perilla selectora (S) hacia la izquierda en la posición Espresso ON. El indicador izquierdo se encenderá con una luz azul (19).
4. Gire la perilla de salida de vapor inmediatamente después de encender su cafetera. Haga una pausa con su contenedor para espumar.

CUIDADO

Do not leave the machine unattended at this time.

No descuide su cafetera. Esto tomará aproximadamente de 30 a 60 segundos después de encender la cafetera para que el vapor salga de la pipeta espumadora. Continúe con los pasos 4.a) y 4.b) de la sección "Preparando Capuccino"

5. Cuando todo el vapor haya salido, cierre la perilla de salida de vapor y apague su cafetera.

PRECAUCION

Si no necesita evaporar toda el agua haga lo siguiente.

- a) Apague su cafetera
- b) Expulse la presión de vapor restante en otro contenedor.

No cierre la perilla de salida de vapor antes de que todo el vapor haya sido

expulsado o hasta que su cafetera este totalmente apagada (Vea la sección PRECAUCION-PRESION).

ATENCION

La cabeza de plástico de la pipeta espumadora (e4) tiene 2 orificios pequeños en el extremo los cuales drenan aire dentro de la leche.

Si estos orificios se bloquean, la leche no se espumará correctamente. Por lo tanto, no sumerja la pipeta espumadora cuando esto suceda.

Limpieza de función espresso y cappuccino

Antes de limpiar, apague su cafetera, desconéctela y deje que se enfríe.

El portafiltro, el filtro la jarra, la tapa de la jarra y la rejilla escurridora, no deben de introducirse en el lavavajillas. Sólo utilice agua caliente y jabón suave. Nunca utilice materiales abrasivos.

Nunca sumerja el cuerpo de su cafetera en agua o cualquier otro líquido. Limpie el cabezal de percolado con un paño húmedo y retire los granos de café. Si hay agua en la parte izquierda del depósito de la caldera, permita que la cafetera se enfríe, retire todas las partes y vacíe con la abertura superior dando vuelta al revés.

Limpieza de la pipeta espumadora

Limpie la pipeta espumadora cada vez que la sumerja en la leche, de otra manera se bloquearán los orificios creando residuos de leche en el exterior, que se endurecen y llegan a ser difíciles de quitar.

- Si se llegara a bloquear la salida de vapor, retire la cabeza de plástico de la pipeta espumadora (22) una vez que su cafetera esté fría y desatornille el otro extremo de la pipeta (23).

Retire todas las partículas de leche utilizando una aguja y colóquela debajo del chorro de agua. Vuelva a colocar correctamente la pipeta espumadora. Limpie el exterior de la pipeta con un paño mojado. Sostenga el paño mojado muy cerca del extremo de la pipeta y abra la válvula de vapor. Permita que el vapor salga dentro del paño por 1 o 2 segundos, después cierre nuevamente la válvula.

Cualquier residuo de leche saldrá expulsado. La cabeza de plástico de la pipeta espumadora debe sumergirse en agua tibia. Si el pequeño orificio de salida está bloqueada, puede destaparse con una aguja.

Limpieza de la rejilla de goteo

- La rejilla de goteo y el compartimiento que se encuentra debajo, pueden ser limpiados removiendo la rejilla (24).



PRECAUCION

No trate de abrir o desarmar el cuerpo principal de su cafetera.

Descalcificar en función Espresso

La garantía no cubre fallas o daños de la cafetera si no ha sido correctamente descalcificada.

- Debido a la sustancia ácida, recomendamos proteger su lavabo durante el proceso de descalcificación, especialmente si está hecho de mármol o piedra. Aísle su espresso con una toalla, mantel o bandeja.

La cafetera espresso debe ser descalcificada regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y cada cuando utilice su aparato.

Antes de descalcificar, **debera** retirar las cribas del cabezal de percolado.

1. Retire todos los residuos de café de las cribas y del cabezal de percolado.
2. Retire la cabeza de plástico de la pipeta espumadora (22).

Como accesorio descalcificador, se recomienda utilizar la solución con la referencia No. F054 de Krups, la cual puede encontrarla en el Departamento de servicio al cliente KRUPS.

3. Disuelva un paquete de solución descalcificadora KRUPS en 300 ml de agua tibia y vacíe dentro del depósito de la caldera. Coloque un recipiente debajo del cabezal de percolado y otro debajo de la salida de la pipeta espumadora.

(**Note:** No utilice el portafiltro durante la descalcificación)

4. Abra la válvula de salida de vapor y encienda su cafetera. Permita que la solución descalcificadora corra a través de la salida de espresso y de la pipeta espumadora.

5. Después de cada ciclo de percolado, apague su cafetera y permita que se enfríe.

6. Repita esta operación una vez más.

Siguiendo esto, permita que 2 depósitos de la caldera corran a través del sistema con agua limpia. Apague su cafetera.

Deje enfriar su aparato. Inserte las cribas en el cabezal de percolado nuevamente y coloque la cabeza de plástico de su pipeta espumadora en el extremo del inyector de vapor.

Problemas

(Siempre revise que su cafetera esté conectada y en posición ON).

Problema:

1. Goteo de Espresso del porta filtro.

Causa:

- El portafiltro no está colocado correctamente.
- El portafiltro no está totalmente insertado.
- La junta interna está sucia y necesita ser limpiada.
- La junta ya no tiene elasticidad, cámbiela por una nueva.
- El café en polvo se encuentra en el borde del portafiltro.

Problema

2. No sale el café Espresso.

Causa:

- No hay agua en el depósito de caldera.
- No hay café en el portafiltro.
- El filtro está bloqueado porque los granos de café son muy finos y/o se encuentran saturados por la presión.

Problema:

3. El vapor no sale de la pipeta espumadora.

Causa:

- El depósito de la caldera no tiene agua o no tiene la suficiente.

- La pipeta espumadora está bloqueada (vea la sección de "Limpieza de la pipeta espumadora").

Problema

4. No espuma lo suficiente la leche.

Causa:

- La pipeta espumadora está chocando con la profundidad del contenedor.
- La pipeta espumadora está bloqueada: los pequeños orificios de la cabeza de plástico de la pipeta espumadora están bloqueadas (Vea "limpieza de la pipeta espumadora").
- La leche no es suficientemente cremosa y no se calienta bien (más de 8°C).

Para mejores resultados

..... Siempre utilice agua fría y fresca (el agua tibia puede añejarse y contener depósitos minerales que pueden alterar el sabor del café).

... Se recomienda moler los granos de café. Granos frescos dejan un mayor aroma y sabor. Utilice una cuchara medidora KRUPS de granos de café por taza.

.... Sirva el café inmediatamente después del ciclo de percolado.

....Nunca recaliente el café.

Accesorio

Accesorio opcional, se vende por separado :
Duo Filtro ref. F15A04

Filtros anti-cloro y anti-cal optimiza el sabor del café y reduce la frecuencia de mantenimiento de descalcificación.

GARANTÍA LIMITADA

Este producto de Krups está garantizado por un año desde su fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o en cualquiera de sus componentes. Durante este período, los productos de Krups que, siendo inspeccionados por Krups, sean probados como defectuosos, serán reparados o repuestos sin cargo alguno para el consumidor. Si la reposición es enviada por mensajería o correo, ésta deberá incluir la garantía del producto original. Esta garantía no aplica para defectos causados por negligencia, incumplimiento de las instrucciones de Krups, uso de voltaje diferente al indicado en el producto, alteraciones o reparaciones no autorizadas por Krups, o utilizado para fines comerciales.

LA GARANTÍA QUE AQUÍ SE SEÑALA ES EXCLUSIVA Y NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, QUE SE LIMITE AL PROPÓSITO DEL PRODUCTO, ESTA AUTORIZADA POR KRUPS.

Si cree que su producto está defectuoso, envíelo a cualquier Centro de Servicio Autorizado Krups.

Si tiene preguntas adicionales, por favor comuníquese a nuestro departamento de servicio al cliente:

México:

01-800-50-545-00 Lada sin costo Lunes a Viernes 7:00 am - 4:30 pm

01-800-112-TFAL lada sin costo Lunes a Viernes 7:00 am - 4:30 pm

Antes de llamar al Centro de Servicio a Clientes, por favor tenga a la mano el modelo de su aparato Krups. Usted debe tener esta información antes de llamar al Centro de Servicio a Clientes para poder ofrecerle una mejor atención y una pronta respuesta a sus dudas. El modelo es el número que se encuentra en la parte inferior del aparato.

Su correspondencia puede ser enviada a la siguiente dirección:

G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V.

Goldsmith 38-401, Col. Polanco

11560 México, D.F.

