

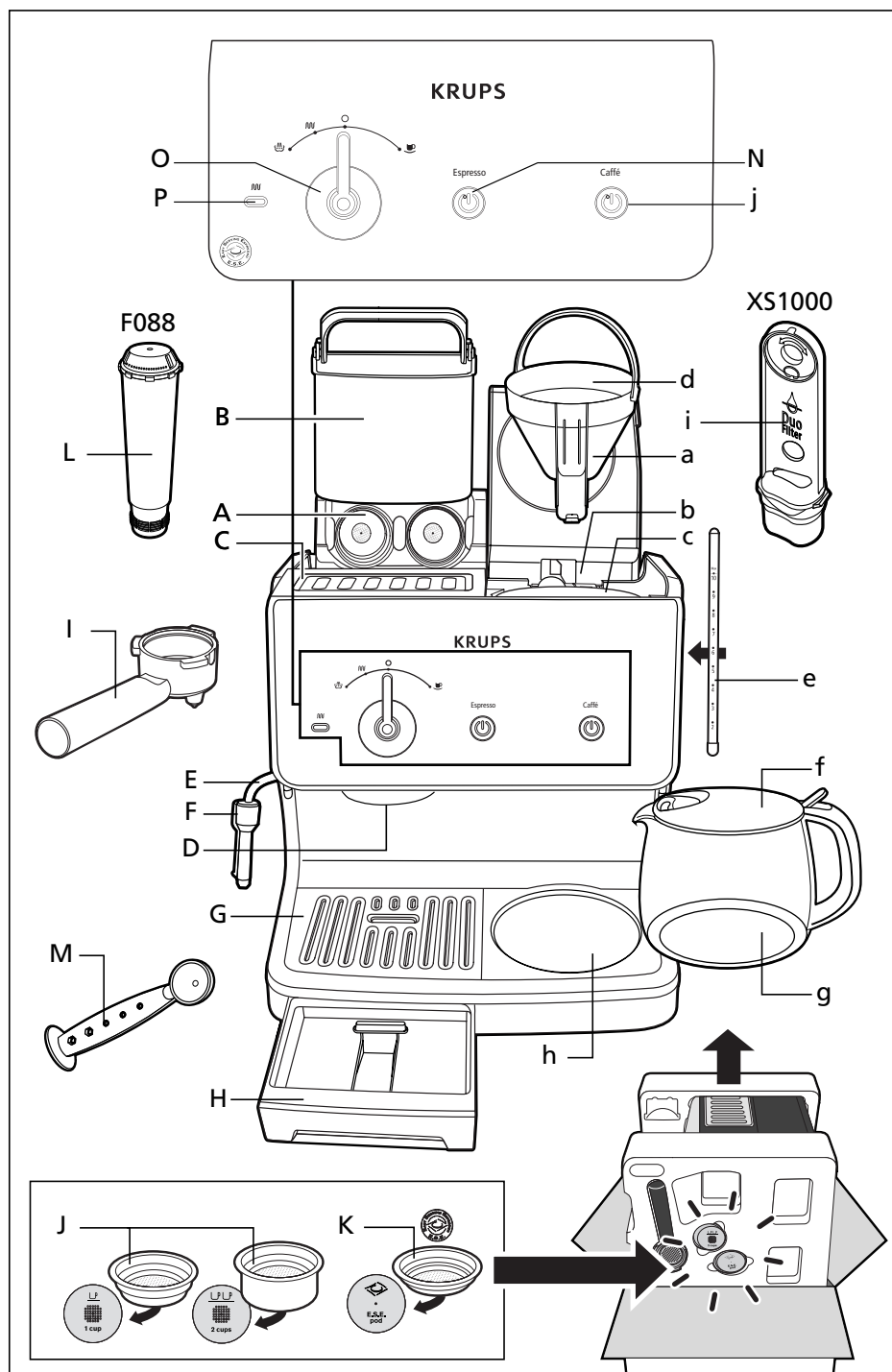
KRUPS



www.krups.com



02
06



English

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.
- 2- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 in order to avoid a hazard or plug in 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 accessory attachments not recommended by KRUPS 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- There is a risk of burns if the lid of the coffee maker is removed while the coffee is brewing.
- 12- Never pour cold water into the coffee maker tank immediately after the brewing cycle. Let the appliance cool down before refilling the tank.
- 13- If you are unable to use the filter cartridges recommended by Krups, only pour water and the descaling solutions specified in the manual into the espresso and coffee maker water tanks.
- 14- To disconnect, turn the machine "OFF", then remove plug from wall outlet.
- 15- Do not use appliance for other than intended use.
- 16- Use extreme caution when dispensing hot steam.
- 17- 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

CAUTION

- This appliance is for household use only. Any servicing other than routine cleaning and user maintenance should be performed by authorized KRUPS service personnel only (see Limited Warranty).
- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base of the machine. There are no user serviceable parts inside. Repairs should be performed by authorized KRUPS service personnel only.

SHORT CORD 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) 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.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 modify the plug in any way.

Espresso Coffee

Your new Krups espresso machine has been constructed to make café quality espresso, cappuccino, and latte at home.

Espresso is a style of coffee that comes from a unique process, not a particular type of coffee bean. Hot water, under pressure, is passed through tightly packed, finely ground coffee. The resulting liquid is rich, dark, and extremely flavorful: the concentrated essence of the coffee bean.

Espresso is not served in regular coffee cups, but in small 1.5-oz «shots». The perfect espresso shot is topped by beautiful, thick, golden foam known as crema, a product of the natural oils in the coffee bean, and the source of its rich flavor and aroma.

It is important to note that your espresso coffee must be both well roasted coffee and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated, with a consistency somewhat between flour and sugar. Too fine a grind results in bitter, over-extracted espresso and a risk of blocking the grid of the brewing head and the filter; too coarse and the espresso will be weak and under-extracted.

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

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

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

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

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

Description

Espresso :

- A : Espresso lid with filter basket storage
- B : Removable water tank
- C : Cup warming tray
- D : Brew head
- E : Steam nozzle
- F : Cappuccino accessory for frothing milk
- G : Drip tray grid
- H : Drip tray
- I : Filter holder
- J : 1 & 2 cup ground espresso filter baskets
- K : Espresso filter for ESE pods (Easy Serving Espresso)
- L : "CLARIS" water filter -Aqua Filter System F088 (accessory sold separately)
- M : Measuring spoon
- N : Power button for espresso
- O : Espresso selector knob
- P : Orange temperature control light

Coffee :

- a : Coffee maker lid – access to the tank and filter holder
- b : Coffee maker water reservoir
- c : Filter-holder housing
- d : Filter basket with carrying handle
- e : Water level indicator for the coffee maker tank
- f : Hinged lid of coffee caraffe
- g : Coffee caraffe
- h : Coffee warming plate
- i : "Duo Filter XS 1000" water filter (accessory sold separately)
- j : Coffee power button

Getting Started

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

- Place your espresso machine on a stable, heat resistant surface away from water splashes and sources of heat such as, an electrical heating plate or near a flame.

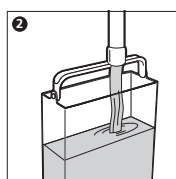
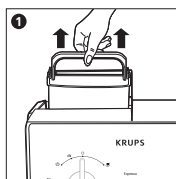
Before First Use

- Ensure the drip tray and drip tray grid are in place when using the machine.

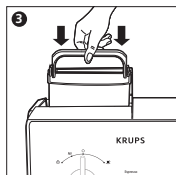
Espresso

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

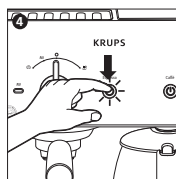
- Open the lid and lift out the water container using the handle **(1)**. Fill the water container with fresh, cold water **(2)**.



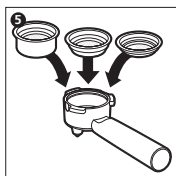
- Place the water container back into the machine by positioning it firmly in the water container compartment (3) and close the lid.



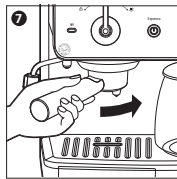
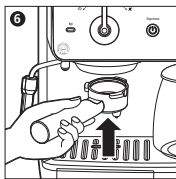
- Turn on the machine by pressing button (N) (4). The pump will work for 2 seconds to fill the system with hot water for a cup of hot coffee from the start.



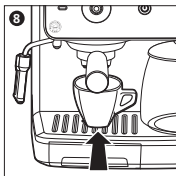
- As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off (P).
- **Your espresso maker is equipped with three filters designed for 1 cup, or for 2 cups of espresso using ground coffee, or for E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods. The first is in the filter holder (I), the other two are found in the appliance's transport packaging.**
- Choose the filter that you wish to use and place it in the filter holder (5). Store the 2 others in the espresso lid (A).



- Then place the filter holder under the appliance's brewing head. To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left at a 45 degree angle (6), place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right (7) as far as it can go.



- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8)**.

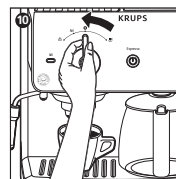


The machine is ready to operate.

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



- Let approximately 8 oz (250 ml) flow through, then turn the selector knob (O) back to the central position **(10)**.



To start the coffee maker side, see the FILTER COFFEE section.

Using the various functions of your espresso machine

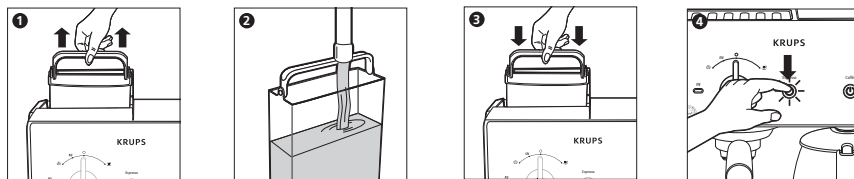
1. MAKING ESPRESSO

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

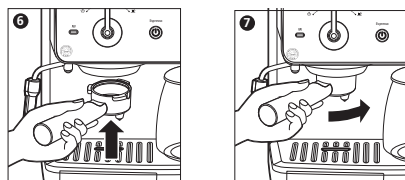
. USING GROUND ESPRESSO

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

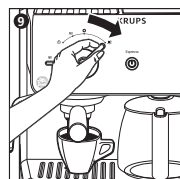
- Fill the water container with fresh, cold water (1) (2) (3) and turn on the machine (4).



- Put the filter holder and an empty filter in place (6) (7), and place the espresso cups underneath.



- As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off (P).
- Turn the selector knob (O) to espresso mode (9). Take the pre-brewing into account.

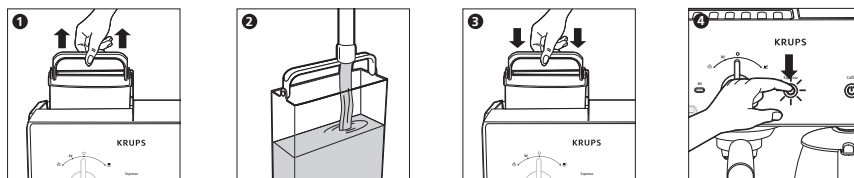


- The cups will fill with hot water. Once filled, turn the selector knob (O) back to the central position and empty the cups.

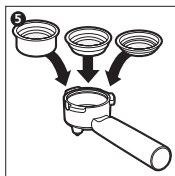
After making your first espresso and the machine is warmed, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso:

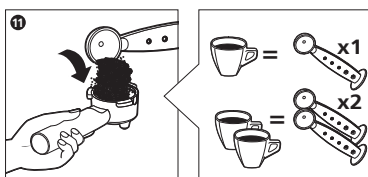
- Fill the water container (1) (2) (3) and turn on the machine (4).



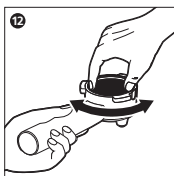
- Put the filter basket for one or two cups into the filter holder (5).



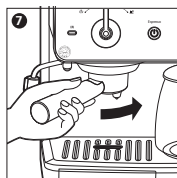
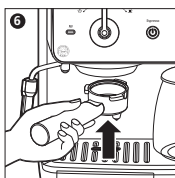
- Place some ground coffee in the filter (1 or 2 measuring scoops). Do Not Tamp the coffee into the coffee filter. Fill the ground coffee to the top of the filter handle and use the flat end of the measuring spoon to Polish the top of the coffee but do not tamp or compress the ground coffee into the filter.



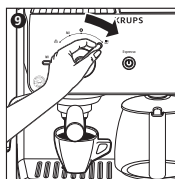
- Remove any ground coffee from around the top rim of the filter handle to create a good seal to the brewing head.



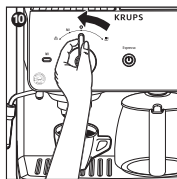
- Insert the filter holder into the machine. Turn the filter holder until it is firmly locked into place (6) (7).



- Place one or two espresso cups beneath the filter holder's coffee outlets. As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.
- Turn the selector knob (O) to espresso mode (9). Take the pre-brewing into account.



- When the desired quantity of espresso has been made, turn the selector knob (O) to the central position (10).



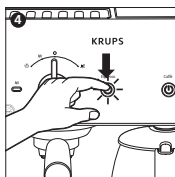
- Remove the filter holder and the filter from the machine and take out the coffee grounds (14).



Put the filter holder with the empty filter in place (6) (7) and push the brew button to purge and clean the filter of coffee sediment.

The filter can be refilled to make more espressos.

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



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

. USING THE SPECIAL “E.S.E.” FILTER

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

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

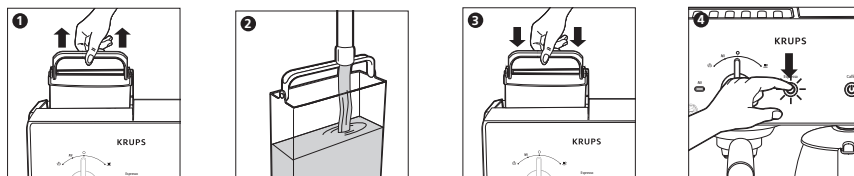
We do not intend, or recommend, that the E.S.E. servings be used for making more than one single serving or a “long espresso”.

We recommend that you take care when handling and storing the E.S.E. pre-portioned pods so that they do not become deformed.

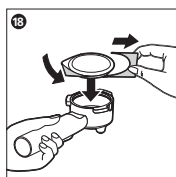
For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter basket and cups) without any coffee. To do this, see section entitled “Espresso Making” above.

. Preparing an espresso:

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



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



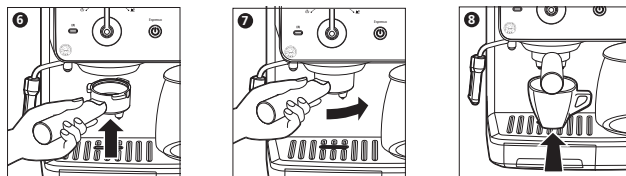
Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the E.S.E. pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down) in the E.S.E. filter holder fitted with its own filter.

- **Take care to put all the paper inside the filter basket to prevent water dripping.**

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

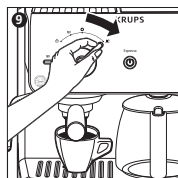
Locking the handle tightly and properly will also help avoid leakage from the filter holder and ensure a better brewing cycle.

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

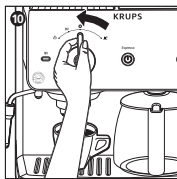


As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.

- Turn the selector knob (O) to espresso mode (9). Take the pre-brewing into account.



- When the desired quantity of espresso has been made (35 ml), turn the selector knob (O) to the central position (10).



- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used coffee pod.
- Put the filter holder with the empty filter in place (6) (7) and push the brew button to purge and clean the filter of coffee sediment.

2. STEAM FUNCTION

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

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

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

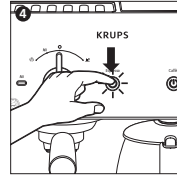
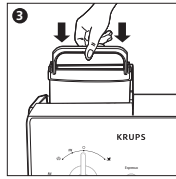
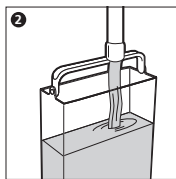
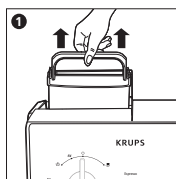
Caution: during and after use, the metal parts of the nozzle (E) and the cappuccino accessory (F) are very hot.

. Using the Cappuccino accessory (F)

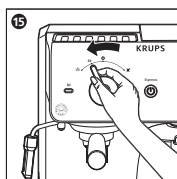
The cappuccino accessory makes it easy to produce hot milk or frothy milk for making a cappuccino, latte or hot chocolate, for example.

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

- Fill the water container with fresh, cold water (1) (2) (3) and turn on the machine (4).

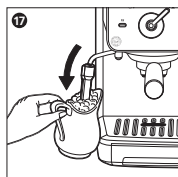


- Put the cappuccino accessory in place on the steam nozzle.
- Place a cup under the cappuccino accessory.
- Pour about 30 oz (1/2 cup or 100 ml) of cold milk into a container.
- When your appliance is ready to make an espresso, turn the selector knob (O) to preheat mode  (15).

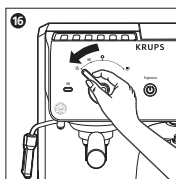


The orange temperature control light comes on. As soon as the light switches off, the appliance is ready.

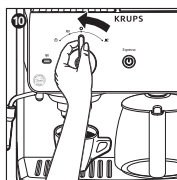
Next put your container under the accessory so that the end of the accessory is plunged into the milk, without touching the bottom (17).



- Turn the selector knob (O) to steam mode  (16).



- Once the desired quantity of milk froth has been produced, return the selector knob (O) to the central position (10).

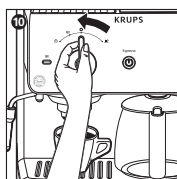


Follow the cleaning operation below in order to prevent the milk from drying on the cappuccino accessory:

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

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

- Turn the selector knob (O) to the central position (10).



Cappuccino accessory has to be cleaned properly after each use with milk. Please refer to the section below entitled "Cleaning the machine".

If you wish to make an espresso immediately after steaming milk, the machine must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature required to prepare an espresso.

Recipes

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

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

. Original espresso

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

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine golden crema.

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

. Cappuccino

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

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

. Café latte

- For a classic latte, prepare your steamed milk and then combine 1/3 espresso with 2/3 steamed hot milk.
- Use large cups that have been pre-heated.
- Fill them with espresso to equivalent of one shot of espresso and top up with milk that have been frothen using the cappuccino accessory.

. Espresso-based cocktail *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.
- Then slightly 'correct' the taste by adding 1/4 or 1/2 glass of cognac.

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

. Coffee Liqueur *

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

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

. Iced coffee à l'italienne

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

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

. Friesian coffee *

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

. Espresso flambé *

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

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

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

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

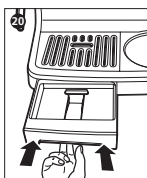
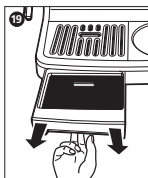
Cleaning the Machine

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip tray

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



. The brewing head, the filter and the filter holder

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

Put the filter holder with the empty filter in place **(6) (7)** and push the brew button to purge and clean the filter of coffee sediment.

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



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

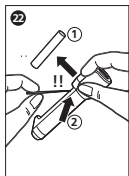
. **The cup warming plate:** remove this to clean it with water and a little non-abrasive dish soap, rinse and dry.

. The cappuccino accessory

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

Cappuccino accessory has to be cleaned properly after each use.

Clean it with water, a little non-abrasive dish soap and a small brush. Rinse and dry it. Before putting it back in place, make sure that the air inlet holes (on both sides of the little metal tube) are not blocked by residues of milk. Unblock them with a needle if necessary **(22)**.



Descaling

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

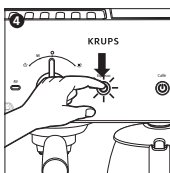
We recommend using the **Krups descaling accessory, reference F054**, which is available from Krups after-sales service centers. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling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

- Then follow the following method:

- Remove the Claris-Aqua Filter System cartridge if you have installed one.
- Unscrew the grid from the brewing head of the appliance and clean it **(21)**.



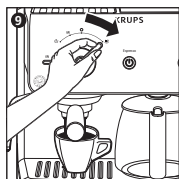
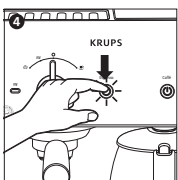
- Dissolve a sachet of KRUPS descaling accessory, reference F054, in half a litre of luke warm water and pour the whole lot into the empty water tank.
- Start the appliance by pressing button (N) **(4)**. As soon as the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light switches off.



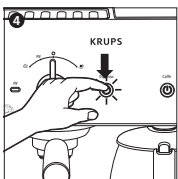
- Place a container under the brewing head. Run through about 1/3 of the liquid immediately, setting the selector to the position  (9).



- Stop the appliance by pressing button (N) (4) and leaving the position  (9) engaged and wait for 10 – 15 minutes to allow the descaler to take effect.



- Next, start the machine again by pressing button (N) (4) and allow the rest of the liquid to run through.



- Then rinse with two water tanks of fresh water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the appliance (Consult the "Cleaning the Machine" section).

Troubleshooting

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough.	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) .See paragraph "Preparing an espresso".

Coffee leaks around the filter holder.	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph "Preparing an espresso".
	There are coffee grounds on the edge of the filter.	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective.	Contact an approved Krups service center.
	ESE pod not positioned correctly.	Be sure that the paper edges are inside the basket.
Pump is very noisy.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly inserted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee.
Water does not run through.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly inserted.	Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked or the coffee grounds are too fine	Clean the filter and the grid on the head. See the paragraph "Maintenance" and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted.	Put the grid to soak in descaling solution. See paragraph "Maintenance".
	Appliance needs descaling.	See paragraph "Descaling".
Water runs through too quickly.	Coffee grounds too coarse.	Try a finer coffee.
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
The espresso has no froth (froth on coffee).	Coffee grounds too coarse.	Try a finer ground coffee.
	Coffee grounds stale or too dry	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Cappuccino accessory blocked	See paragraph "Maintenance".
	Milk not fresh.	Use very fresh milk.
	Milk not suitable.	Try another brand of milk.
Lots of water on the coffee	Insufficient quantity of ground coffee.	Increase the quantity of ground coffee.

Coffee

Before First Use

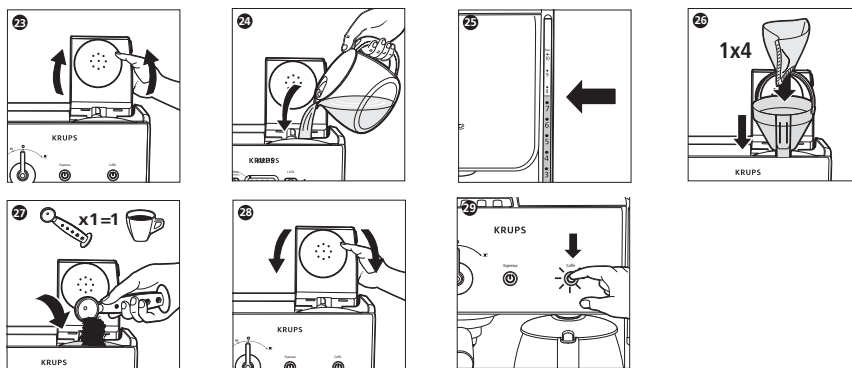
- Operate the coffee machine for the first time with 1 litre of water, without any grounds.

Making Coffee

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

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

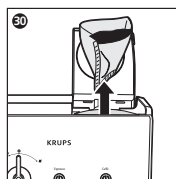
- Follow the illustrations from 23 to 29.



- Use only cold water and a N° 4 filter paper or a permanent filter.
- The coffee maker is fitted with a drip-stop device, allowing you to serve coffee before the water has finished running through. Replace the jug quickly to avoid overflow.
- Do not exceed the maximum capacity of the water tank as shown by the water level indicator (e).
- Wait for a few minutes before making coffee a second time.

Cleaning

- The coffee caraffe (g) and its lid (f) may be used for warming up coffee in the microwave. Never put the empty jug in the microwave.
- To dispose of the used grounds, lift the filter holder out of the coffee maker (30).



- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance while hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never immerse the appliance in water or put it under running water.
- The glass coffee jug, the lid and the filter holder can be washed in the dishwasher.

Descaling

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

You may use:

- either a sachet of descaler diluted in 250ml of water or 250 ml of white vinegar.
- Pour into the tank (b) and start the coffee maker (without coffee).
- Allow half the liquid to run into the coffee jug (g), then switch off.
- Leave to work for one hour.
- Restart the coffee maker to complete the run-through.
- Rinse the coffee maker by running it 2 or 3 times with 1 Litre of clean water.

The limited warranty does not cover coffee makers that fail or work poorly, due to scale.

In the event of a problem

- Check:
 - that the appliance is properly connected,
 - that the switch is in the "I" position.
- **There seems to be a leak**
 - Check if the water tank has been filled above the maximum level.
- **The time taken for the water to run through is too long and the appliance is very noisy:**
 - descale your coffee maker.

Your appliance still does not work? Contact a Krups approved service center.

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, or appliances not descaled or specified.

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, take the product (or send it postage prepaid) along with proof of purchase to the nearest authorized Krups Service Center. (To find the nearest authorized Krups Service Center visit the Krups website or contact the Krups Consumer Service in your country indicated below). If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

Krups Service Centre locations can be found by visiting the website www.krupsUSA.com in the USA or www.krups.ca in Canada.

When shipping the product to the service center please include a note explaining the issue, a copy of the sales receipt and provide a valid return address on the outside of the shipping box (no PO Boxes). If the product is out of warranty or warranty can't be validated, the service center will send an estimate of repair for your approval.

CONSUMER SERVICE

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department. It is helpful to have the product available at the time of your call and to know the reference number that can generally be found on the base of the product.

USA

Phone 1-800-526-5377

Hours* Monday – Friday from 8:00 a.m. – 6:30 p.m. (EST)

Letters should be addressed to

Groupe SEB

2121 Eden Road

Millville NJ, 08332

Only letters can be accepted at this address. Packages without a return authorization number will be refused.

CANADA

Phone 1-800-418-3325

Hours* Monday – Friday 8:30 a.m. – 4:30 p.m. (EST)

Letters should be addressed to

Groupe SEB Canada Inc.

345 Passmore Avenue

Toronto, Ontario

Canada, M1V 3N8

*Please note hours are subject to change.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

1. Lire le mode d'emploi en entier.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher de la prise murale après usage et avant de nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires, avant de le nettoyer et avant de le ranger.
6. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez tout appareil défectueux au Centre de service KRUPS le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé (consulter la garantie limitée).
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par KRUPS peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
 11. Enlever le couvercle de la cafetière pendant le cycle de percolation peut causer des brûlures.
 12. Ne jamais verser de l'eau froide dans le réservoir de la cafetière immédiatement après utilisation. Laisser l'appareil refroidir avant de remplir le réservoir.
 13. S'il est impossible d'utiliser les filtres recommandés par Krups, verser uniquement de l'eau ou les solutions de détartrage précisées dans ce mode d'emploi dans les réservoirs d'eau.
 14. Pour éteindre, tourner le bouton de commande à « off » puis débrancher.
 15. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
 16. Faire preuve de prudence lorsque la vapeur est utilisée.
 17. Appareil à usage domestique uniquement, ne pas immerger dans l'eau.
- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Attention

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le Centre de service agréé KRUPS le plus près (consulter la garantie limitée).

- Ne pas immerger l'appareil.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter l'appareil. Il n'y a aucune pièce utilisable à l'intérieur. Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service KRUPS agréé.

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) la rallonge doit être placée hors de la portée des enfants et de façon à ne pas faire trébucher quelqu'un.

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.

Café espresso

Votre nouvelle machine à espresso Krups a été conçue pour savourer à la maison la même qualité d'espresso, de cappuccino et de café au lait qu'au bistro.

L'espresso est un type de café qui provient d'un procédé unique et non pas d'un type de grain de café particulier. L'eau chaude, sous pression, passe à travers les grains de café finement moulus et compactés. Il en résulte un liquide riche, noir et extrêmement savoureux : l'essence concentrée des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 1,5 once. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important de prendre note que votre café espresso doit être bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à café pour moudre les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre; une mouture trop grossière donnera un espresso faible.

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

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

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

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

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

Description

Espresso :

- A : couvercle espresso avec rangement des filtres
- B : réservoir d'eau amovible
- C : plaque chauffante pour tasses
- D : tête de percolation
- E : buse pour vapeur
- F : accessoire à cappuccino pour moussage du lait
- G : grille du plateau d'égouttage
- H : plateau d'égouttage
- I : porte-filtre
- J : filtres à espresso pour café moulu 1 & 2 tasses
- K : filtre à espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtre à eau « CLARIS - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)
- M : mesure à café
- N : interrupteur marche / arrêt avec voyant bleu de mise en marche
- O : sélecteur de fonctions espresso
- P : témoin lumineux orange de température

Café :

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

Pour commencer

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

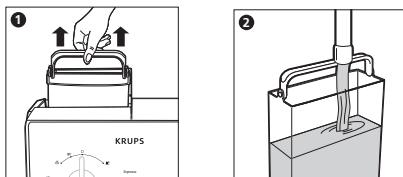
- Placez votre machine espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures et loin des sources de chaleur, comme des plaques chauffantes électriques ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications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

Avant de commencer

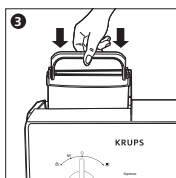
ESPRESSO

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

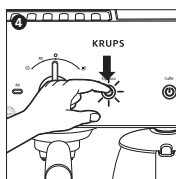
- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée (1).
Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (2).



- Remplacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place (3) puis refermez le couvercle.



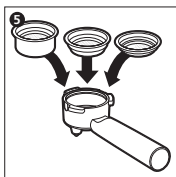
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4). La pompe fonctionne alors pendant 2 secondes afin d'alimenter le système en eau et garantir un café chaud dès la 1^{re} tasse.



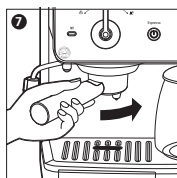
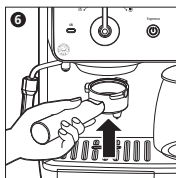
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint (P).
- **Votre machine à espresso est équipée de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso).**

Le premier est livré dans le porte-filtre (I), les 2 autres sont dans l'emballage de l'appareil.

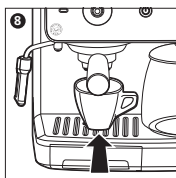
- Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez-le dans le porte-filtre (5). Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).



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

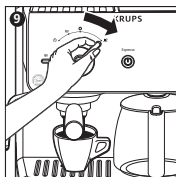


- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre (8).

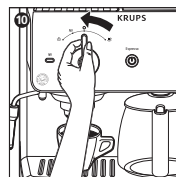


L'appareil est prêt à fonctionner.

- En tournant le bouton de commande vers la droite (O) en mode espresso, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil (9).



- Laissez couler environ 8 oz (250 ml) puis remplacez le bouton de commande (O) en position centrale (10).



Pour la mise en marche de la cafetière, consulter la section CAFE FILTRE.

Utilisation des différentes fonctions de votre appareil à espresso

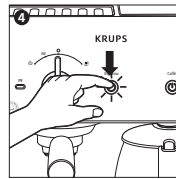
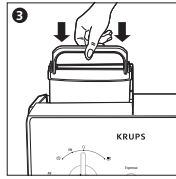
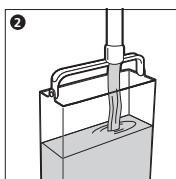
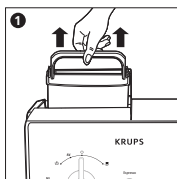
1. Préparation d'un espresso

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

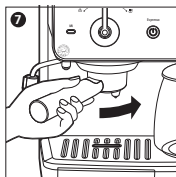
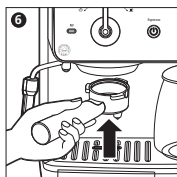
. AVEC DU CAFÉ MOULU

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

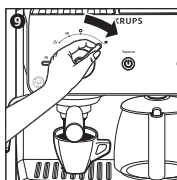
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).



- Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide (6) (7), et placez les tasses à espresso en dessous.



- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint (P).
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso (9). Tenez compte de la pré-percolation.

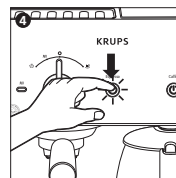
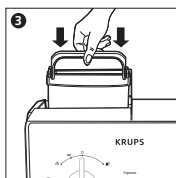
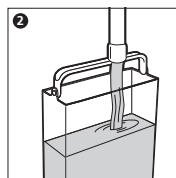
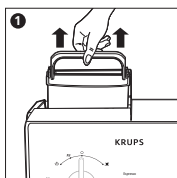


- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, remettez le bouton (O) en position centrale et videz les tasses.

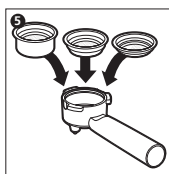
Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur la plaque chauffante (C).

. Préparer un espresso :

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

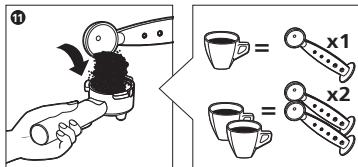


- Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre (5).

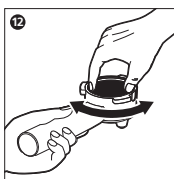


- Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures).

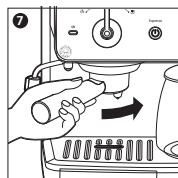
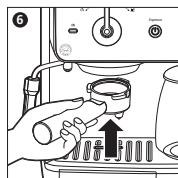
Ne pas tasser la mouture dans le porte-filtre. Remplissez entièrement le porte-filtre de mouture et utilisez le dos de la cuillère à café pour retirer l'excédent sur le bord du porte-filtre. Mais veillez à ne pas tasser ou compacter la mouture dans le porte-filtre.



- Retirez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre pour que le joint de la tête de percolation soit bien étanche.



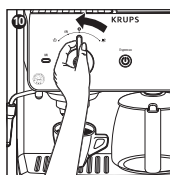
- Remplacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place (6) (7).



- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode café (9). Tenez compte de la pré-percolation.



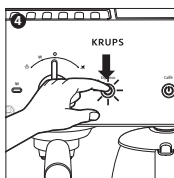
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte, tournez le bouton (O) en position centrale (10).



- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé (14). Mettez en place le porte-filtre avec un filtre vide (6) (7) et lancez un cycle de café pour purger et nettoyer le filtre des résidus de café. Le filtre peut être rempli de nouveau pour préparer d'autres espressos.



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



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

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

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espressos « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau. Les dosettes « ESE », qui signifie « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso), est une mesure prédéterminée de café moulu et compacté entre deux papiers filtres qui le rendent prêt à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'espresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

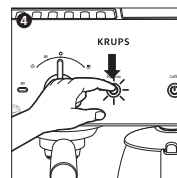
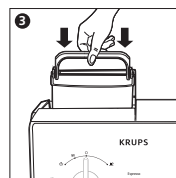
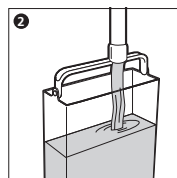
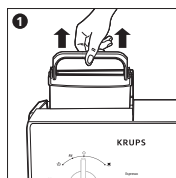
Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.

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

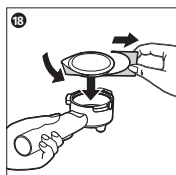
Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre, filtres et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

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



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



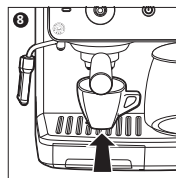
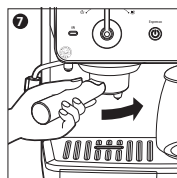
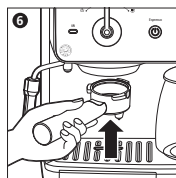
Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).

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

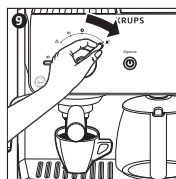
Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.

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

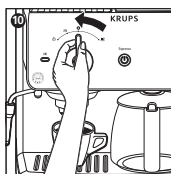
Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible (6) (7) (8).



- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso (9). Tenez compte de la pré-percolation.



- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte (35 ml), tournez le bouton de commande (O) en position centrale (10).



- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.
- Mettez en place le porte-filtre avec un filtre vide **(6)(7)** et lancez un cycle de café pour purger et nettoyer le filtre des résidus de café.

2. FONCTION VAPEUR

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

Si vous voulez faire un espresso immédiatement après la vapeur, laissez d'abord l'appareil refroidir à la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

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

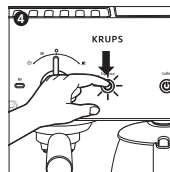
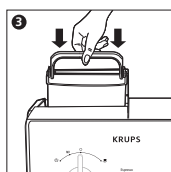
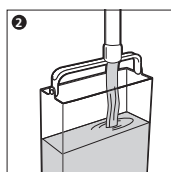
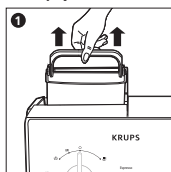
Attention : pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de la buse (E) et de l'accessoire à cappuccino (F) sont très chaudes.

Utilisation de l'accessoire à cappuccino (F)

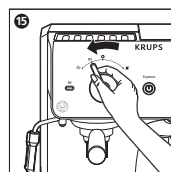
L'accessoire à cappuccino facilite la préparation de lait chaud ou de mousse de lait pour la réalisation d'un cappuccino, d'un café latte ou d'un chocolat chaud par exemple.

Il est préférable d'utiliser du lait très frais et très froid (conservé au réfrigérateur).

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

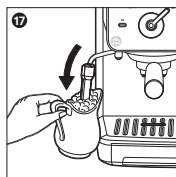


- Placez l'accessoire à cappuccino (F) sur la buse.
- Placez une tasse sous l'accessoire à cappuccino.
- Versez environ 30 oz (1/2 tasse ou 100 ml) de lait froid dans un récipient.

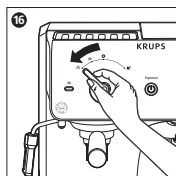


- Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, tournez le bouton de commande (O) en mode préchauffage **W (15)**.

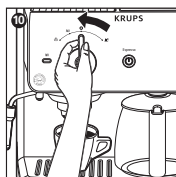
Le témoin lumineux orange s'allume. Dès que le témoin s'éteint, l'appareil est prêt. Placez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond (17).



- Tournez le bouton de commande (O) en mode vapeur  (16).

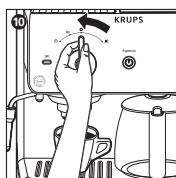


- Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, ramenez le bouton de commande (O) en position centrale (10).



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

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire à cappuccino (F). Procédez comme pour la préparation de lait mousseux mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.
- Tournez le bouton de commande (O) en position centrale (10).



- L'accessoire cappuccino doit être nettoyé soigneusement après chaque préparation à base de lait. Veuillez vous reporter au paragraphe « Nettoyage de la machine ».

Si vous voulez préparer un espresso immédiatement après avoir moussé le lait, laissez d'abord l'appareil refroidir à la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

Recettes

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

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

. Espresso classique

- Mesurez une cuillère de café à espresso de bonne qualité et bien torréfié et préparez-le directement dans la tasse préchauffée.

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

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

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de mousse de lait. La quantité de lait chaud et de mousse doit donc être d'environ le double de celle du café préparé.

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

. Café latte

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

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

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

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

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre, 3 tasses d'espresso, 250 g de cassonade, 1/2 litre de cognac ou de Kirsch.
 - Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.
- Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

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

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

. Café à la frisonne*

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

. Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de cognac, 2 cuillerées à café de cassonade, crème fraîche.

- Versez le cognac dans des verres résistants à la chaleur, chauffez et flambez.

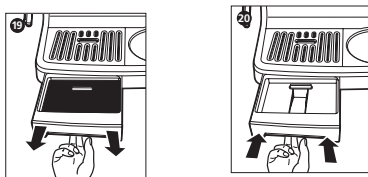
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.
- Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.
(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle. Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation.

. Le plateau d'égouttage

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



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

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

Mettez en place le porte-filtre avec un filtre vide **(6) (7)** et lancez un cycle de café pour purger et nettoyer le filtre des résidus de café.

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21)**.



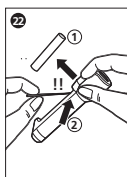
Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

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

. L'accessoire à cappuccino

L'accessoire à cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. L'accessoire cappuccino doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.

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



Détartrage

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

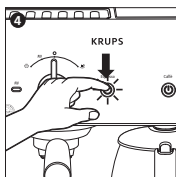
Nous vous conseillons d'utiliser l'**accessoire de détartrage Krups, référence F054**, disponible dans les Centres de service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation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

- Suivez ensuite la méthode suivante :

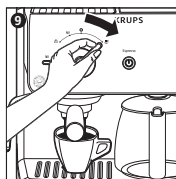
- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System si vous en avez mise une en place.
- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la (21).



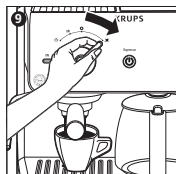
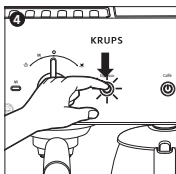
- Dissolvez un sachet de l'accessoire F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4). Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.



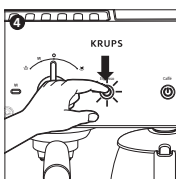
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position  (9).



- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton (N) (4) et en laissant la position **U** (9) enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.



- Remettez ensuite l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4) et laissez s'écouler le reste du liquide.



- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et remettez la grille sur la tête de l'appareil (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un Centre de service agréé Krups.
	La dosette ESE n'est pas placée correctement.	Assurez-vous que les rebords de papier sont à l'intérieur du porte-filtre.

Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché ou la mouture est trop fine.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe « Entretien » et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe « Entretien ».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe « Détartrage ».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour mesurer le café.
L'espresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire à cappuccino bouché.	Voir le paragraphe « Entretien ».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Le lait ne convient pas.	Essayer une autre marque de lait.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Café filtre

Avant la première utilisation

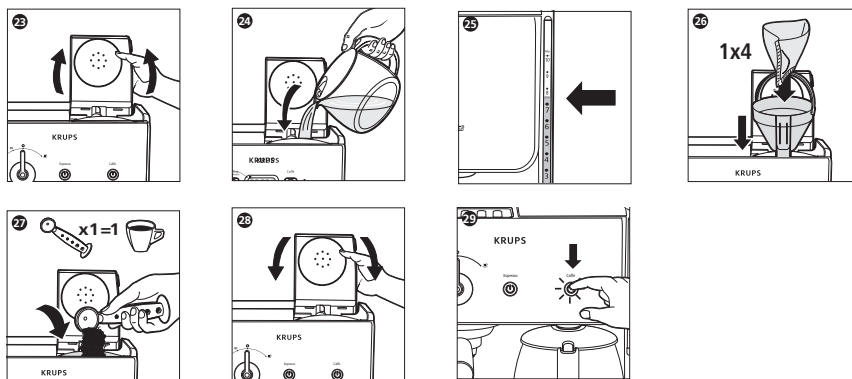
- Faites fonctionner une première fois la cafetière avec 1 l d'eau, sans mouture.

Préparation du café

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

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo référence XS1000 vendue séparément.

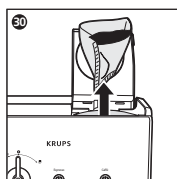
- Suivez les illustrations de 23 à 29.



- Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4 ou un filtre permanent.
- La cafetière s'arrête automatiquement lorsque la carafe est retirée, ce qui permet de servir un café avant la fin de l'infusion. Remplacez rapidement la carafe pour éviter tout débordement.
- Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).
- Attendez quelques minutes avant de préparer une seconde infusion de café.
- La carafe (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre carafe vide dans le micro-ondes.

Nettoyage

- Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière (30).



- Débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil chaud.
- Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- La carafe en verre, le couvercle et le porte-filtre sont lavables au lave-vaisselle.

Détartrage

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

Vous pouvez utiliser :

- soit un sachet de détartrant dilué dans 250 ml d'eau,
- soit 250 ml de vinaigre d'alcool blanc.
- Versez dans le réservoir (b) et mettez la cafetière en marche (sans mouture).
- Laissez couler la moitié dans la carafe (g), puis arrêtez.
- Laissez agir une heure.
- Remettez la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
- Rincez la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 l d'eau claire.

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.

En cas de problème

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts des matériaux et 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, 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 ou par l'utilisateur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différent de celui indiqué sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de dommages causés par l'usure et l'usage, 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 AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS NON DE FAÇON LIMITATIVE, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ou 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 légaux précis 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 agréé le plus près. (Pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près, visitez le site Web de Krups ou communiquez avec le service à la clientèle Krups de votre pays - voir la liste ci-dessous.)

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

Vous trouverez l'adresse des Centres de service Krups agréés en visitant le site Web www.krups.ca au Canada.

Si vous expédiez le produit au Centre de service, veuillez y joindre une lettre expliquant le problème ainsi qu'une copie de la preuve d'achat, et inscrire une adresse de retour valide sur l'extérieur de la boîte (les boîtes postales ne sont pas acceptées). Si la garantie du produit est expirée ou ne peut être validée, le Centre de service vous fera parvenir une estimation des réparations pour approbation.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez communiquer avec notre Centre de service à la clientèle. Il est préférable d'avoir le produit à portée de la main au moment de votre appel ainsi que le numéro de référence, habituellement situé sur la base du produit.

CANADA

Téléphone 1-800-418-3325

Heures d'ouverture* Lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE)

Toute correspondance doit être adressée à

Groupe SEB Canada Inc.

345 Passmore Avenue

Toronto, Ontario

Canada, M1V 3N8

*Veuillez noter que les heures d'ouvertures sont sujettes à modifications.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice un aparato eléctrico, siga las siguientes instrucciones, con objeto de minimizar los riesgos de incendio, descarga eléctrica o heridas :

- 1- Lea todas las instrucciones.
- 2- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
- 3- Para evitar incendios, descargas eléctricas o daños corporales, no sumerja el aparato, el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas fijas en agua o cualquier otro líquido.
- 4- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- 5- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- 6- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Entregue el aparato en un centro autorizado KRUPS (véase la lista en el folleto de servicio).
- 7- Utilice únicamente accesorios o piezas KRUPS adaptadas a su aparato. El uso de accesorios no recomendados por KRUPS podría ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o daños corporales.
- 8- No utilice el aparato en el exterior.
- 9- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- 10- No deje el aparato cerca o sobre un fogón de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
- 11- Retirar la tapa de la cafetera durante el ciclo de colado puede causar quemaduras.

- 12- Nunca vierta agua fría en el depósito de la cafetera inmediatamente después de utilizarla. Deje el aparato enfriar antes de llenar el depósito.
- 13- Si no puede utilizar filtros recomendados por Krups, vierta solamente agua o soluciones de descalcificación indicadas en estas instrucciones en los depósitos de agua.
- 14- Para desconectar el aparato, coloque el interruptor Inicio/Parada en la posición "parada" y desconecte el enchufe.
- 15- Este aparato está destinado al uso únicamente doméstico. No lo utilice para otro uso distinto del previsto.
- 16- Sea prudente al utilizar la función vapor.
- 17- Este aparato ha sido diseñado para un uso únicamente doméstico. No sumerja el aparato en agua.
 - 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 ESTAS INSTRUCCIONES

AVISOS IMPORTANTES

Cuidado

- Este aparato ha sido diseñado para un uso únicamente doméstico. Cualquier intervención distinta a la limpieza y el cuidado habitual debe ser efectuada en un centro autorizado KRUPS.
- No sumerja el aparato en agua.
- No desarme el aparato. Las reparaciones se deben efectuar en un centro autorizado KRUPS.

INSTRUCCIONES REFERENTES AL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- 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) 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.**

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.

Café espresso

Su nueva Cafetera Espresso de Krups ha sido especialmente fabricada para realizar café espresso, cappuccino y latte de gran calidad en la comodidad de su casa.

El Espresso es un estilo de café que proviene de un proceso único, y no de un tipo particular de grano de café. El agua caliente, bajo presión, pasa a través del café molido finamente y compactado. El resultado líquido es oscuro, con mucho aroma y con gran sabor : la concentración de la esencia del grano de café.

El Espresso no se sirve en tazas regulares de café, sino en pequeñas tazas de 45 ml aproximadamente. El Espresso perfecto contiene una capa de espuma dorada y espesa que se conoce como «crema», producto de los aceites naturales del grano de café, la cual es la fuente de su rico sabor y aroma.

Es importante resaltar que su café Espresso debe estar preparado con café bien molido y tostado. Si usted no puede comprar café espresso molido, utilice un molino de café para los granos. El café no debe estar molido muy fino. Debe estar ligeramente granulado, con una consistencia parecida entre harina y azúcar. Si el molido es muy fino, el resultado será un café amargo y puede existir el riesgo de bloquear el portafiltros y la salida del café. Si el molino es grueso, el espresso tendrá un sabor muy débil.

Además del café que utilice, existen otros tres factores que determinan un resultado perfecto en su espresso : el agua, la temperatura y la presión. Su cafetera KRUPS asegura que estos 3 elementos son controlados de forma precisa por medio de tecnología diseñada por expertos. Lo que usted debe asegurar es que el agua que utilice sea fresca y limpia, sin olor o sabor a cloro, que no haya tenido mucho contacto con el aire y que se encuentre a una temperatura fría.

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

Existen numerosos mitos acerca del espresso. El primero es que el espresso debe ser amargo y con un sabor a «quemado». De hecho el espresso ideal debe ser aromático, agrisado y dejando un sabor en la boca.

El segundo mito es que el tomar espresso lo mantiene despierto toda la noche. Aún, cuando tenga un sabor fuerte, el espresso contiene menos cafeína que el café regular, normalmente contiene 60-80 mg de cafeína por taza comparado con 80-100 mg por taza de un café «americano». Esto se debe a que el café espresso ha tenido un proceso de tostado más largo y más oscuro.

Finalmente, muchas personas piensan que el espresso toma mucho tiempo en prepararse. La verdad es que como su nombre lo indica, un espresso debe servirse rápidamente, sin una preparación muy elaborada. Como usted descubrirá, su cafetera espresso KRUPS ha sido especialmente diseñada para un uso fácil y para que tenga una larga duración.

Descripción

Espresso :

- A : porta cribas para café espresso
- B : depósito de agua para preparar espresso extraíble
- C : placa calefactora
- D : salida de café
- E : boquilla vapor
- F : accesorio cappuccino para espumar la leche
- G : rejilla escurridora
- H : charola recolectora de líquidos
- I : portafiltros
- J : cribas para colocar café molido 1 o 2 tazas
- K : cribas para preparar café espresso con mono-dosis ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtro espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» (accesorio no suministrado)
- M : cuchara dosificadora para café molido
- N : interruptor on/off para preparar café espresso con indicador azul de temperatura
- O : selector de funciones espresso
- P : indicador naranja de temperatura

Café :

- a : portafiltro de papel
- b : depósito de agua para cafetera de goteo
- c : alojamiento del portafiltros
- d : portafiltros con mango de bloqueo
- e : depósito de agua graduado para verificar el nivel de agua
- f : jarra con tapa de bisagra
- g : jarra de vidrio para cafetera de goteo
- h : placa calefactora
- i : filtro «Duo Filter XS 1000» (accesorio no suministrado)
- j : interruptor on/off para cafetera de goteo con indicador azul de puesta en marcha

Antes de la primera utilización

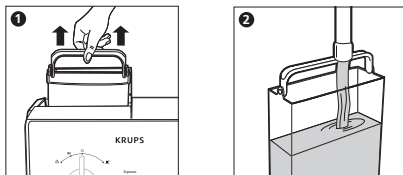
Para que disfrute plenamente de las ventajas de su nueva cafetera espresso Krups, rogamos que lea atentamente y por completo las instrucciones que se muestran a continuación antes de utilizar el aparato.

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

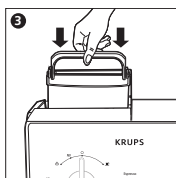
Espresso

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

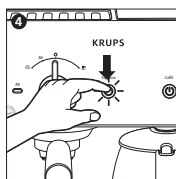
- Abra la tapa y quite el depósito de agua, utilizando el asa (1). Llene el depósito de agua fresca y fría (2).



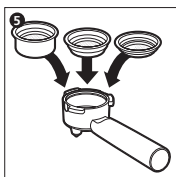
- Vuelva a colocar el depósito en el aparato y asegúrese de que está bien colocado (3) y cierre la tapa.



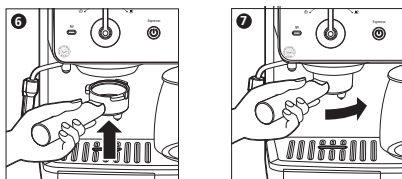
- Ponga el aparato en funcionamiento presionando el botón (N) (4). La bomba funcionará entonces durante 2 segundos para alimentar el sistema con agua y garantizar un café caliente desde la primera taza.



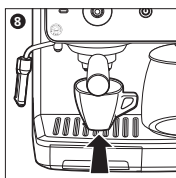
- En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- **El espresso está equipado de tres cribas para 1 o 2 tazas de espresso utilizando café molido, o dosis E.S.E. (Easy Serving Espresso). El primero se coloca en el portafiltros (I), los otros 2 en la protección interior de la caja.**
- Elija la criba que desee utilizar y colóquelo en el portafiltros (5). Coloque los otros 2 en la tapa espresso (A).



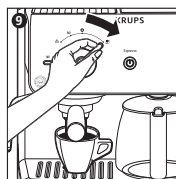
- A continuación, coloque el portafiltros bajo el alojamiento del portafiltros del aparato. Para asegurarse de que el portafiltros está colocado correctamente, gire el mango de manera que esté orientado a la izquierda con un ángulo de 45 grados (6), apoye el portafiltros directamente contra el alojamiento del portafiltros, levante y gire el mango hacia la derecha (7) lo más lejos posible.



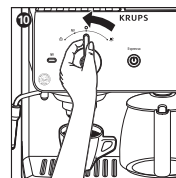
- Coloque una taza grande bajo el portafiltros (8).



- Presionando el botón de selección hacia la derecha (O) en modo espresso, el agua pasará por los conductos del aparato (9).



- Deje caer aproximadamente 250 ml y vuelva a colocar el botón de mando (O) en posición central (10).



Para poner en marcha la parte de la cafetera, diríjase al capítulo CAFE DE GOTEO.

Utilización de las diferentes funciones de su espresso

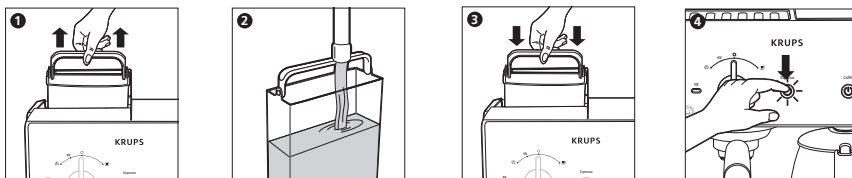
1. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO

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

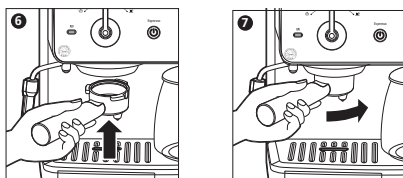
. CON CAFÉ MOLIDO

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

- Llene el depósito con agua fresca y fría **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.



- Coloque el portafiltros y una criba vacía **(6) (7)**, y coloque las tazas para espresso debajo.



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

- Presione el botón de selección (O) en modo espresso **(9)**. Tener en cuenta la pre-infusión.

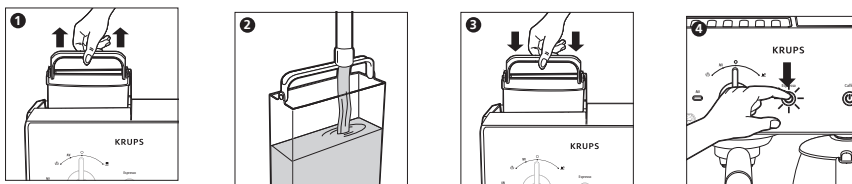


- Las tazas se llenarán de agua caliente. Una vez que estén llenas, vuelva a poner el botón (O) en posición central y vacíe las tazas.

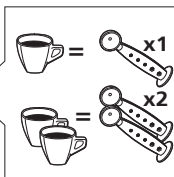
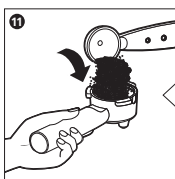
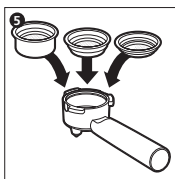
Después de haber preparado su primer espresso y una vez que el aparato esté caliente, podrá precalentar las tazas sobre la placa caliente-tazas (C).

. Preparación del café espresso::

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

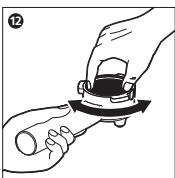


- Introduzca la criba para una taza o dos tazas en el portafiltros **(5)**.

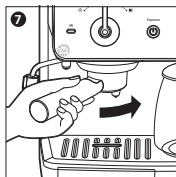
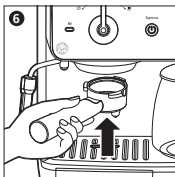


- Coloque café molido en la criba (1 o 2 medidas). No presione con tanta fuerza el café molido en el filtro. Llene con café molido el filtro hasta el borde y utilice el extremo plano de la cuchara dosificadora para presionar ligeramente el café sin llegar al punto de comprimirlo.

- Quite cualquier residuo de café molido alrededor del borde superior de la manija del filtro para crear un buen sello de presión al momento de la preparación del café.



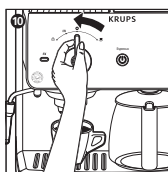
- Vuelva a colocar el portafiltros en el aparato. Gire el portafiltros de manera que quede bien bloqueado en su sitio **(6) (7)**.



- Coloque una o dos tazas para espresso bajo las salidas de café del portafiltros. En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.



- Presione el botón de selección (O) en modo espresso **(9)**. Tener en cuenta la pre-infusión.
- Cuando la cantidad de espresso deseada se haya alcanzado, presione el botón de selección (O) en posición central **(10)**.



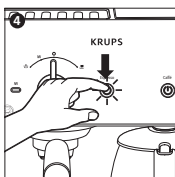
- Quite el porta-filtros y tire el poso de café utilizado (14).



Ponga el porta-filtro con el filtro vacío en el lugar (6) (7) y presione el botón de preparación de café para purgar y limpiar el filtro de residuos de café.

Podrá llenar de nuevo la criba para preparar otros espressos.

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



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

. CON LA CRIBA ESPECIAL «ESE»

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

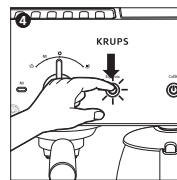
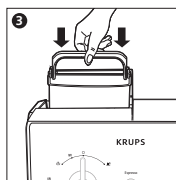
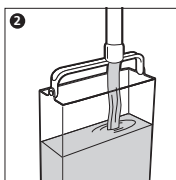
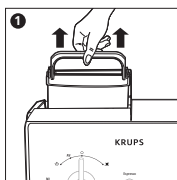
«ESE» para «Easy Serving Espresso» (preparación simplificada del café espresso) es una dosis individual de café seleccionado, molido y compactado entre dos filtros de papel listo para su uso. Este sistema simplificará la preparación de su café espresso y le evitará las operaciones de dosificación y compresión,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

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

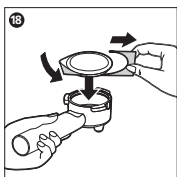
Le aconsejamos que tenga cuidado de no deformar las dosis E.S.E. cuando las utilice o las guarda. Para obtener mejores resultados, le recomendamos precalentar los accesorios (portafiltros, cribas y tazas) sin café. Para esto, consulte la sección anterior «Preparación de un espresso».

. Preparar un espresso:

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



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



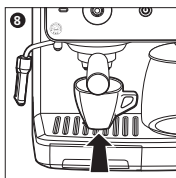
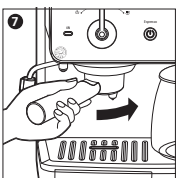
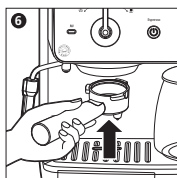
Retire el papel que sobrepasa la dosis por la línea perforada. Coloque la dosis E.S.E. en el portafiltros CON LA MARCA ROJA HACIA ABAJO (doble bien las esquinas del papel).

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

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

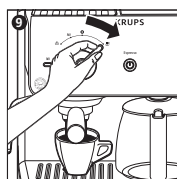
Para evitar el goteo del portafiltros y asegurar un mejor ciclo de colado, bloquee el mango correcta y herméticamente.

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



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

- Presione el botón de selección (O) en modo espresso (9). Tener en cuenta la pre-infusión.



- Cuando la cantidad de espresso deseada se haya alcanzado (35ml), presione el botón de selección (O) en posición central (10).



- Quite el portafiltros de su lugar y tire la dosis utilizada.
- Ponga el porta-filtro con el filtro vacío en el lugar **(6) (7)** y presione el botón de preparación de café para purgar y limpiar el filtro de residuos de café.

2. FUNCIÓN VAPOR

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

Si desea hacer un café espresso inmediatamente después del vapor, deberá dejar que el aparato se enfríe para alcanzar la temperatura adecuada para la preparación del café espresso.

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

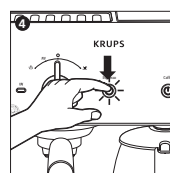
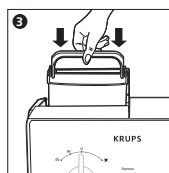
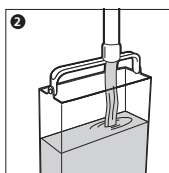
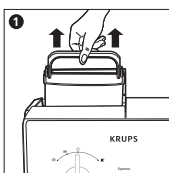
Atención: durante y después de la utilización, las partes metálicas de la boquilla (E) y del accesorio cappuccino (F) están muy calientes.

. Utilización del accesorio cappuccino (F)

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

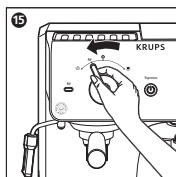
Es preferible utilizar leche semi-descremada, fresca y fría (conservada en el refrigerador).

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



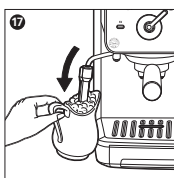
- Coloque el accesorio cappuccino (F) en la boquilla.
- Desplace el accesorio cappuccino hacia el exterior del aparato.
- Vierta aproximadamente 100 ml de leche fría en un pequeño recipiente estrecho con una capacidad aproximada de 0,5 litro y que pueda introducirse debajo del accesorio cappuccino. La leche deberá estar fría al igual que su recipiente (por consiguiente, se aconseja poner debajo del agua caliente el recipiente antes de hacer espuma con la leche).

- Cuando su aparato esté listo para la preparación de un espresso, presione el botón de selección (O) en modo precalentamiento  (15).

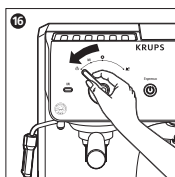


El indicador luminoso naranja se encenderá. En cuanto el indicador se apague, el aparato estará listo.

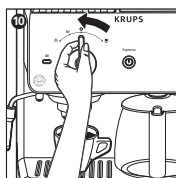
Ponga el recipiente bajo el accesorio de manera a que el extremo quede sumergido en la leche, sin tocar el fondo (17).



- Presione el botón de selección (O) en modo vapor  (16).



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



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

- Coloque un recipiente lleno de agua bajo el accesorio cappuccino (F). Proceda como para la preparación de leche espumosa pero esta vez con agua, durante aproximadamente 1 minuto.
- Presione el botón de selección (O) en posición central (10).



El accesorio cappuccino tiene que ser limpiado correctamente después de cada uso con la leche. Para mas detalles lea la sección "Limpiado de la maquina".

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

Recetas

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

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

. Espresso original

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

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

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

. Cappuccino

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

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

. Café con leche

- Prepare un espresso clásico en una taza grande.
- Añada crema al gusto.

Puede reemplazar la nata por leche caliente.

. Café corretto*

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

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

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

. Licor de café*

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

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

. **Café helado a la italiana**

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

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

. **Café a la frisonne***

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

. **Espresso flameado***

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

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

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

. **Espresso perfecto***

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

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

. **Pudding de moka**

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

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

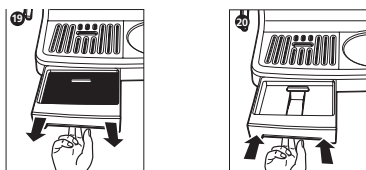
(* : el abuso de alcohol es peligroso para la salud.)

Limpieza del aparato

- No lave nunca los accesorios de la cafetera espresso en el lavavajillas. Deberá vaciar el depósito de agua después de su utilización para evitar residuos calcarios.

. **Bandeja recolectora de líquidos**

Si prepara varios espressos seguidos, deberá vaciar la bandeja de vez en cuando (aproximadamente cada 7 u 8 espressos) **(19)**. Es normal que haya agua, **esto no indica la presencia de una fuga sino la purga del sistema Thermoblock de su máquina**. Si fuera necesario, limpie la bandeja y la rejilla recolectora de líquidos con agua y un poco de jabón líquido no abrasivo, enjuague y séquelos. Vuelva a ponerlos en su sitio correctamente **(20)**.



. El alojamiento del portafiltros, el filtro y portafiltros

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

Ponga el porta-filtro con el filtro vacío en el lugar **(6) (7)** y presione el botón de preparación de café para purgar y limpiar el filtro de residuos de café.

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



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

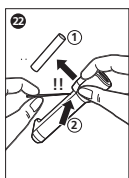
. **La placa calefactora:** para limpiarla, retírela y lávela con agua y un poco de detergente para vajillas no abrasivo, enjuague y séquela.

. El accesorio cappuccino

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

El accesorio cappuccino tiene que ser limpiado correctamente después de cada uso con la leche.

Lávelo con agua y un poco de detergente para vajillas no abrasivo con un pequeño cepillo. Enjuague y Séquelo.



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

Descalcificación

- Descalcifique de vez en cuando su cafetera Espresso con ácido cítrico o tartárico.
- Tenga cuidado cuando descalcifique la cal de su aparato espresso, ya que la sustancia ácida del polvo descalcificante puede dañar la encimera o cualquier otra superficie con la que esté en contacto.
- **La garantía no incluye a los espressos que no funcionan o funcionan mal debido a la ausencia de descalcificación.**

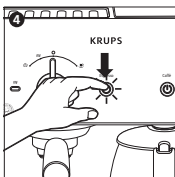
De todas formas, le aconsejamos la utilización **del accesorio de descalcificación Krups, referencia F054**, disponible en los centros de servicio posventa de Krups. Este accesorio incluye, además de dos dosis de descalcificante, una cinta de prueba de la dureza del agua para calcular la frecuencia de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

- Realice el método siguiente:

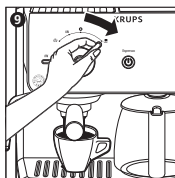
- Retire el cartucho Claris-Aqua Filter System si ha colocado uno en su sitio.
- Desatornille la rejilla del alojamiento del portafiltros y límpiela **(21)**.



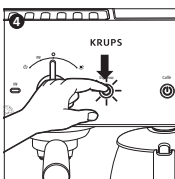
- Disuelva un sobrecito con el producto descalcificante, referencia F054, en medio litro de agua tibia y viértalo todo en el depósito de agua vacío.
- Ponga el aparato en funcionamiento presionando el botón (N) **(4)**. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada el indicador luminoso naranja se apagará.



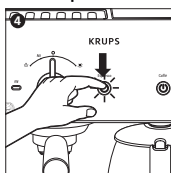
- Coloque un recipiente bajo el alojamiento del portafiltros. Pase alrededor de 1/3 del líquido directamente, poniendo el selector en la posición **☰ (9)**.



- Pare el aparato presionando el botón (N) **(4)**, dejando la posición **☰ (9)** activada y espere de 10 a 15 minutos para que actúe el descalcificado.



- Vuelva a poner en marcha el aparato presionando el botón (N) (4) y deje pasar el resto del líquido.



- Enjuague enseguida con dos depósitos de agua clara, limpie el alojamiento del portafiltros y vuelva a poner la rejilla en el alojamiento (véase apartado "Limpieza del aparato").

Localización de averías

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

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

Cafetera de goteo

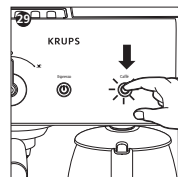
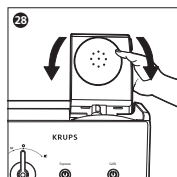
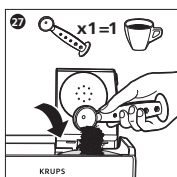
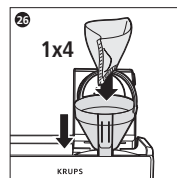
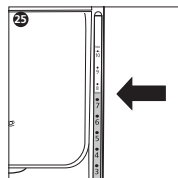
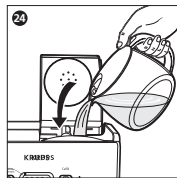
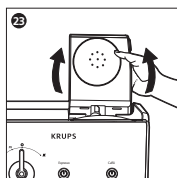
Antes de la primera utilización

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

Preparación del café

La cantidad de agua que utiliza es determinante para el sabor de su café. Deberá asegurarse que el agua acaba de salir del grifo (para que no haya tenido tiempo de estancarse al contacto con el aire) sin olor a cloro y que esté relativamente fría. Le recomendamos filtrarla con un cartucho Krups Duo Filter referencia XS 1000 disponible en tiendas.

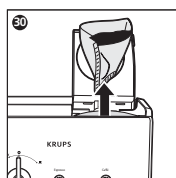
- Siga las ilustraciones 23 a 29.



- Utilice solamente agua fría y un filtro de papel n°4.
- La cafetera está equipada de un sistema anti-goteo que permitirá servirse un café antes del final de la preparación del café. Vuelva a colocar rápidamente la jarra para evitar cualquier escurrimiento.
- Respete la cantidad de agua máxima del depósito, ver la señal de nivel de agua (e).
- Espere unos minutos antes de realizar una segunda preparación de café.
- La jarra (g) y su tapa (f) se pueden calentar en el microondas. No deje nunca la jarra vacía en el microondas.

Limpieza

- Para desechar los residuos del café, retire el portafiltros de la cafetera (30)



- Desconecte el aparato.
- No limpie el aparato cuando esté caliente.
- Límpielo con un paño o una esponja húmeda.
- No sumerja nunca el aparato en agua o debajo del grifo.
- La jarra de vidrio, la tapa y el portafiltros pueden lavarse en el lavavajillas.

Descalcificación

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

Puede utilizar:

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

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

En caso de problema

- Compruebe:
- la conexión.
- que el interruptor está en posición «I».

- Parece que hay una fuga

- Compruebe si el depósito de agua no se ha llenado por encima del límite máximo.
- El tiempo que tarda en pasar el agua es demasiado prolongado o los ruidos demasiado excesivos:

- **descalcifique su cafetera.**

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____
 Modelo del aparato: _____
 Marca del aparato: _____
 Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por G.S.E.B.MEXICANA, S.A. de C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. G.S.E.B.MEXICANA, S.A. DE C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de entrega, incluyendo la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y mano de obra necesaria, para su diagnóstico y reparación.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán, informarán y podrá recibir este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. o bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes Instrucciones:
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con cualquier relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta de la central de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios.

La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCION AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.53 al 55

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica:

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO

Goldsmith No.38 - 2 Planta baja

Col. Polanco Chapultepec

Del. Miguel Hdialgo, C.P. 11560

México, D.F., México

Tel: 52.83.93.57.

SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR G.S.E.B.MEXICANA, S.A. de C.V.

Goldsmith 38 int 401 piso 4, Col. Polanco Chapultepec,

Del. Miguel Hidalgo C.P. 11 560 Mexico D.F., R.F.C. GSB9107195AO



XP 2000/2010

US/F/E

0827 531-C

