IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 14:02 PageC1

www.krups.com

EN p.7
FR ..... p. 27
ES ..... p. 47

NC00026258-01

Réalisation : Espace Graphique



KRUPS

XP42

EN

FR

ES



WWW.KRUPS.COM

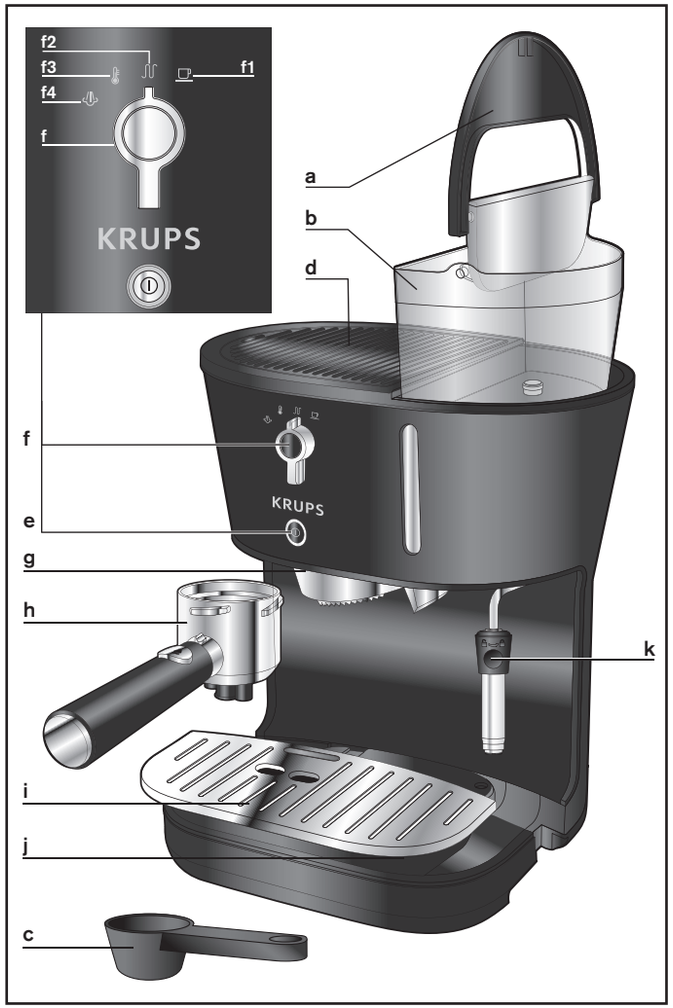


Fig.1



Fig.2

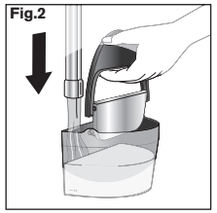


Fig.3



Fig.4

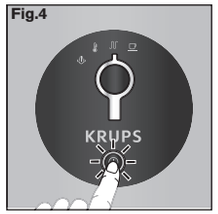


Fig.5



Fig.6

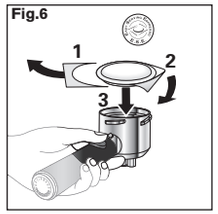


Fig.7

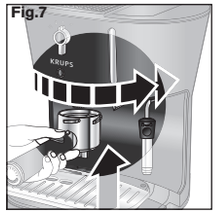


Fig.8



Fig.9



Fig.10

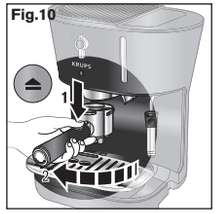


Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14

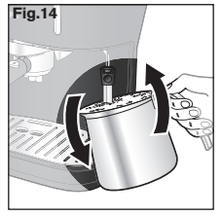


Fig.15

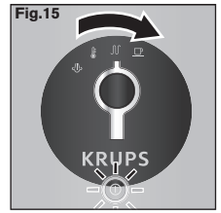


Fig.16

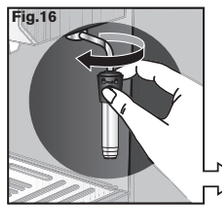


Fig.16.2

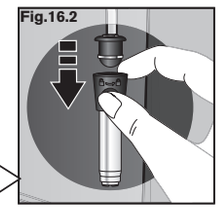


Fig.16.3

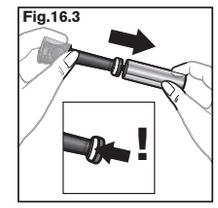


Fig.17

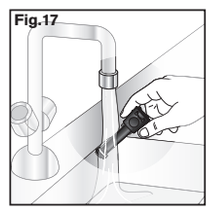


Fig.18.1

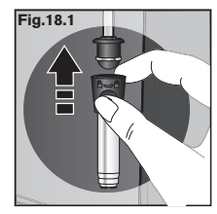


Fig.18.2

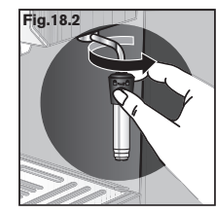


Fig.19

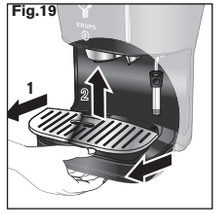


Fig.20

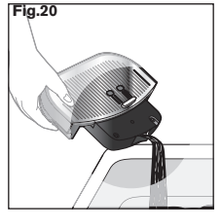


Fig.21



FECHA DE COMPRA :

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

Fig.22

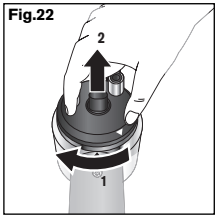
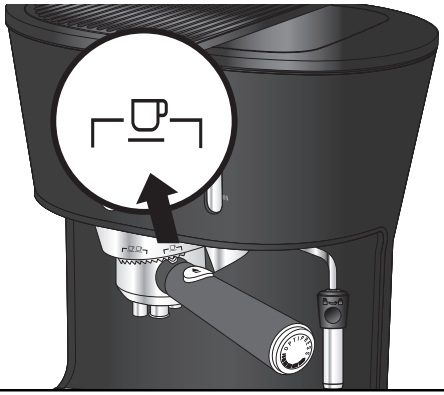


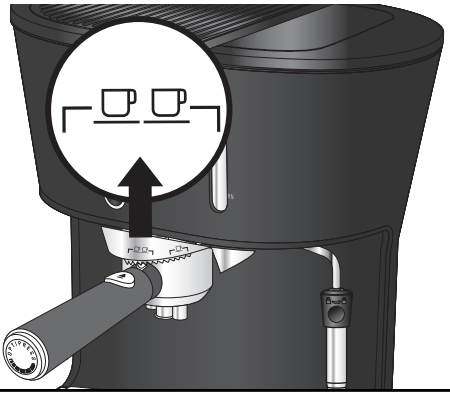
Fig.23



Filter-holder position for 1 cup
Position du porte-filtre pour 1 tasse
Posición del portafiltro para 1 taza



Filter-holder position for 2 cups
Position du porte-filtre pour 2 tasses
Posición del portafiltro para 2 tazas



IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page7

TABLE OF CONTENTS

1. DESCRIPTION . . . . . p. 11
2. TECHNICAL INFORMATION . . . . . p. 11
3. TIPS . . . . . p. 12
4. BEFORE FIRST USE. . . . . p. 13
5. MAKING AN ESPRESSO . . . . . p. 13
6. MILK FROTHING FUNCTION . . . . . p. 16
7. CLEANING AND MAINTENANCE . . . . . p. 18
8. DESCALING . . . . . p. 19
9. PROBLEMS, PROBABLE CAUSES AND CORRECTIVE ACTIONS. . . . . p. 22
10. DISPOSING OF YOUR MACHINE. . . . . p. 24
11. WARRANTY . . . . . p. 25

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page8

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 prior to first use.
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 machine in water or other liquid.
4. Not intended for use by children.
5. Close supervision is necessary when any machine is used near children. Keep machine out of reach of children.
6. This appliance is not designed to be used by children or people without knowledge or experience with the product, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Burns can occur from touching hot plate, hot water or steam. Exercise caution.
9. Exercise caution when using the steam nozzle as steam can cause scalding.
10. Unplug machine from outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, before cleaning the machine, and before storing.
11. All machines are subject to stringent quality control. Practical tests using machines taken at random are conducted and this may explain any slight marks or coffee residue prior to use.
12. Do not operate any machine with a damaged cord or plug or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return machine to the nearest Krups Service Center for examination, repair or adjustment or your respective countries Consumer Service Department.

13. To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. The use of accessory attachments not recommended by Krups may result in fire, electric shock or injury to persons.
16. Do not use outdoors.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect the machine, Turn the machine OFF by pressing the ⏻ button, then remove plug from wall outlet. Do not yank cord, instead grasp plug and pull to disconnect.
19. Do not use this machine for anything other than it's intended use.
20. Do not pour liquids other than water and descaling solutions specified in this manual into the water tank.
21. Protect the machine against humidity and freezing.
22. This machine is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-0 18/11/11 13:47 Page10

CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized Krups Service Center.
Visit our website at www.krupsusa.com in the USA or www.krups.ca in Canada or contact your respective country's Consumer Service department for the service center nearest to you, or contact your respective country's Consumer Service department.
To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by an authorized Krups Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A. We do not recommend using an extension cord with this device.

B. If an extension cord is absolutely necessary,
1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the machine,
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.

C. This machine 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 into 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.

In the interest of improving products, Krups reserves the right to change specifications without prior notice.

Your Krups espresso machine is equipped with a filter-holder that has three patented systems designed to help you make the perfect espresso at home.

1. KRUPS Precise Tamp: gradual tamping of the espresso ground coffee as the filter-holder is turned ensures that coffee is tamped precisely each time.
2. Coffee ejection system under the filter-holder for clean removal of the cake each time.
3. The filter-holder is compatible with all types of pods including E.S.E. and soft pods.

The filter-holder is also removable and can be frequently cleaned to maintain the filter-holder system in perfect working order. For your safety, the filter-holder is equipped with a locking system when pressure rises.

1. DESCRIPTION

a Water tank lid
b Removable water tank
c Measuring spoon
d Cup warming tray
e ⏻ On/Off button with LED indicator
f Function switch
- **f1**. Coffee position
- **f2**. Off position
- **f3**. Steam preheating position
- **f4**. Steam position

g Brewing head
h Filter holder with grounds or pod ejection system and gradual coffee tamping system: KPT "Krups Precise Tamp": Compatible with ground coffee (1 or 2 cups) and ESE or soft pods
i Drip tray grid
j Drip tray with overflow indicator
k Steam nozzle

2. TECHNICAL INFORMATION

- Pump: 15 bars
- Filter-holder with grounds or pod ejection system. Compatible with espresso ground coffee and all types of pods including E.S.E. and soft pods.
- Steam function

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page12

- Automatic shutoff.
- Removable water tank (capacity: 0.86 litres).
- Power: 1450 W
- Voltage: 120V – 60Hz
- Anti overheating safety mechanisms
- Dimensions : H. 322,5 mm, L. 291 mm, P. 214 mm

IMPORTANT!
Operating voltage: This device is designed to work only at alternating current 120V.
Type of use: This machine is designed EXCLUSIVELY for household use only. Any non-residential use including commercial purposes will void the warranty.

3. TIPS

- To extract the fullest flavor from your beans, we recommend using whole coffee beans that have been freshly ground each time espresso is prepared. Take care to make sure your coffee is ground to the proper size for espresso. Too fine a grind will result in espresso that is over-extracted and bitter. Too coarse a grind will result in espresso that is under-extracted and weak in flavor. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.
- Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced over time.
- Do not fill your filter holder to the brim. Using the measuring spoon included, use 1 level spoon of grounds per shot of espresso.
- If you do not use the machine for more than 5 consecutive days, rinse and drain the water tank.
- Before removing the water tank to fill or empty it, always turn the machine off.
- Always place the unit on a flat, stable, heat-resistant work surface.
- To obtain an espresso at exactly the right temperature, we recommend that you preheat your cups.

IMPORTANT!
Before using for the first time, after a prolonged period of inactivity or after descaling, the machine must be cleaned as described in Section 4: “BEFORE FIRST USE”.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page13

4. BEFORE FIRST USE

Before using your espresso machine for the first time, clean all accessories using warm water and a gentle dishwashing liquid, and rinse well before replacing.

PRIMING OF YOUR MACHINE:

Use the following procedure to prime the machine:

- Open the lid and remove the water tank by lifting up on the handle **(fig.1)**.
- Fill it with water **(fig. 2)**.
- Replace the water tank by positioning it firmly, to ensure the water inlet is in place, and close the lid **(fig.3)**.
- Press the on/off button to turn the machine on **(fig.4)**.
- Insert the filter holder (without espresso grounds) in the machine and turn to the right **(fig.7)**.
- Place a container under the filter holder large enough to hold all the water in the water tank.
- Once the machine has reached the correct temperature, the on/off button will stop blinking. Turn the dial to the ☕ position **(fig.8)** and let all the water in the tank run through.
- If the container you are using has a smaller capacity than the water tank, turn the dial back to the ⎍ to pause the water flow when necessary. Empty the container, replace under the filter holder, and turn the dial back to the ☕ position.
- Repeat as necessary until the water tank is empty. **(fig.9)**.
- Once all the water has been drained from the water tank, remove and empty the container, press the ⏏ button on the filter holder and turn the filter holder handle to the left to remove **(fig.10)**.

5. MAKING AN ESPRESSO

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

PREHEATING THE ACCESSORIES

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

- Fill the water tank with fresh cold water and turn the machine on **(fig 1-4)**.
- Put the filter holder in place, place the cups below.

As soon as the required temperature is achieved, the light will stop flashing.

- Turn the dial to the position **(fig.8)**.
- When the cups are filled with hot water, turn the dial to the position **(fig.9)**.
- Remove the cups, taking care to not spill the water.
- Unlock the filter holder by pressing the button on the handle while turning the handle to the left to release, and remove the filter holder from the machine **(fig.10)**.

Note: Use the cup warming tray to warm espresso cups.

WITH GROUND COFFEE

The type of coffee you choose strongly influences the strength and flavor of your espresso. Always use coffee beans ground to the proper size for espresso. Too fine a grind will result in espresso that is over-extracted and bitter. Too coarse a grind will result in espresso that is under-extracted and weak in flavor. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.
Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced over time.
Do not use instant coffee, or coffee for drip coffee machines.

- Fill the water tank to the maximum line with fresh cold water and turn the machine on **(fig. 1-4)**. While the machine is preheating, the light will flash.
- Using the measuring spoon, add 1 level spoon of espresso grounds per cup of espresso **(fig.5)**.
- Remove any excess espresso grounds from the edge of the filter.

Important:
Do not tamp the coffee down in the filter holder. The coffee is automatically tamped to the optimum level by the Krups Precise Tamp (KPT) system.

- Insert the filter holder and turn the handle to the right as far as it will go. You will hear a clicking sound as the Krups Precise Tamp (KPT) system automatically adjusts the tamping level depending on the amount of coffee grounds used. The handle will become progressively harder to turn as you approach the optimum tamping level, do not force the handle past this point. Use the “one cup” and “two cup” markings on the brewing head as a guideline of where to stop. Because the Krups Precise Tamp automatically adjusts the tamping level, you may find that you do not always stop at the same point each time. Never turn the handle past the far right edge of the “one cup”marking **(fig.7)**.
- Put one or two cups under the filter holder as desired.

As soon as the required temperature is achieved, the light will stop flashing.

- Turn the dial to the position **(fig.8)**.
- When the cups are filled with the desired amount of espresso, turn the dial back to the position.
- Unlock the filter holder by pressing the button on the handle while turning the handle to the left to release, and remove the filter holder from the machine.
- Remove the used espresso grounds using the ejection system by holding the filter holder upside down over a trash receptacle. Press the « **PUSH** » button located between the two coffee outlet nozzles on the underside of the filter holder **(fig.11)**. Rinse the filter holder under running water, pressing « **PUSH** » while rinsing to release any remaining grounds. Once the filter holder has been rinsed and dried it can be refilled to prepare more espresso.

IMPORTANT: Do not store the filter holder in the locked position when the machine is not in use to avoid unnecessary wear to the seal.

WITH AN “E.S.E." ESPRESSO POD

“ESE” for “Easy Serving Espresso" is a packaged pod (44 mm diameter) of 7g of selected coffee, ground and compacted between two paper filters, specially designed to make Italian style ristretto (tight) espressos.

This system allows for simple and clean use of your machine.

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and turn on the machine **(fig.1, 2, 3 and 4)**. The light will flash while the machine preheats

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page16

- Remove the excess paper from the E.S.E. pod, and place the pod in the filter holder with the red writing facing down.
- **Take care to make sure that the pod is centered in the filter holder with no paper hanging out**, as this may cause leaks and/or unsatisfactory results.
- Never use more than one pod at a time.
- Then follow the steps above for **figure 7-11** to make your espresso.

WITH A SOFT POD

Your machine is also compatible with soft pods, which are usually smaller in diameter than E.S.E. pods. However since soft pods are not specifically designed for use with espresso machines, you will get a less flavorful espresso than with an E.S.E. pod.

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and turn on the machine **(fig.1, 2, 3 and 4)**. The light will flash while the machine preheats.
- Place the soft pod in the filter holder.
- **Take care to make sure that the pod is centered in the filter holder with no paper hanging out**, as this may cause leaks and/or unsatisfactory results.
- Never use more than one pod at a time.
- Then follow the steps above for **figure 7-11** to make your espresso.

6. MILK FROTHING FUNCTION

- Steam can be used to froth milk by using the steam wand with frothing nozzle (for example to make a cappuccino or latte).
- As the machine produces steam, the pump will make a thumping sounds. This sound is normal and is an indication that the machine is operating properly.
- **After using the steam function, the machine purges automatically** to cool down by pumping cold water through the heating system. During the purging cycles of cold water, the excess steam in the heating system is released with hot water into the drip tray.
- **The steam and noise that accompany this phase are important for cooling the machine.**

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

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page17

USING THE STEAM NOZZLE TO FROTH MILK

- Fill the water tank with fresh cold water to the maximum line and turn the machine on **(fig.1, 2, 3 and 4)**.
- Turn the dial to the position **(fig.12)**. The indicator light will flash to show that the machine is preheating.
- Position the steam nozzle so that it points away from the machine.
- Pour 2 to 3 oz (1/4 – 1/3 cup) of fresh milk in a small container that is short enough to fit under the steam nozzle. Both the milk and the container should be cold for optimum results.
- Pasteurised or UHT milk is recommended. Whole, lowfat, or skim milk can all be frothed.
- As soon as the preheating indicator light stops blinking, plunge the steam nozzle into the milk.
- Turn the dial to the position **(fig.13)**.
- For optimal results, froth from the bottom of the container and slowly move upwards. Hold the nozzle towards the bottom of the container without touching the bottom for about 25 seconds. Then gradually lower the container so that the steam nozzle moves up towards the surface of the milk. Do not allow the nozzle to come completely out of the milk, nor allow the milk level to cover the black plastic ring at the top of the nozzle.
- Once the frothing is complete, turn the dial to the position **(fig.15)**. The machine will then begin 3 pumping cycles to automatically cool the system. Once cooling is complete, another espresso can be made.

Important: To prevent clogging of the steam nozzle, make sure the milk foam does not cover the black plastic ring at the top of the steam nozzle.

It is important to clean the steam nozzle after each use to prevent milk from hardening and drying inside the nozzle which can result in the tube blowing off due to pressure build-up. To clean the nozzle :

- Place the steam nozzle in a small container filled with water.
- Turn the dial to the position **(fig.12)**.
- Once the indicator light has stopped blinking, turn the dial to the position **(fig.13)** to remove any remaining milk. Run in the steam position for at least 30 seconds.
- Then turn the dial to th position and wipe the outside of the steam nozzle with a clean cloth.

For thorough cleaning of the steam nozzle, see Section 7, “Cleaning of the Steam Nozzle”.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page18

7. CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT: Your espresso machine accessories are not dishwasher-safe. Do not wash the spoon, the drip tray, the filter holder and the water tank in the dishwasher.

CLEANING OF THE MACHINE

- Always unplug the machine before cleaning and allow to cool down to avoid injury.
- Wipe the outside of the machine with a clean damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners, or alcohol/solvent-based cleaners to clean the machine. Use only gentle dishwashing liquid and warm water. After each use, rinse out the water tank and empty before replacing in the machine.
- When a thin white layer of powder starts to form in the tank, this is a sign that descaling is necessary. See Section 8 for details on descaling. Please note that descaling should be performed periodically to maintain optimum performance of your machine.

CLEANING OF THE DRIP TRAY

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

CLEANING OF THE BREWING HEAD AND FILTER HOLDER

- Both the brewing head and filter holder should be cleaned after each use.
- Wipe the brewing head with a clean damp cloth. **(fig.21)**.
- Wash the filter holder with warm water and a gentle dishwashing liquid.
- Do not use harsh or abrasive cleaners, or alcohol/solvent-based cleaners to clean the brewing head or filter holder.

- When cleaning the filter holder, hold under running water and press the « **PUSH** » button several times to remove all remaining espresso grinds.
- Rinse well and dry carefully.
- When not using the espresso machine, do not store the filter holder in the locked position. This will avoid unnecessary wear to the seal.

For more thorough cleaning, disassemble the filter holder:

- Remove the black plastic part with the coffee outlets and « **PUSH** » button by turning it to the left and pulling **(fig.22)**.
- Rinse the various components under running water. If necessary, use gentle dishwashing liquid.
- Rinse and dry all components well before re-assembling.
- Replace the black plastic part in the metal part, turning in the opposite direction to that shown in Figure 22.
- If the brewing head is heavily clogged, unscrew the grid using a screwdriver, rinse well, dry, and then replace in the machine.

CLEANING OF THE STEAM WAND AND STEAM NOZZLE

- This accessory consists of 2 parts: one part which is the plastic support and the other which is the metal protection cylinder.
- Before cleaning, unlock the nozzle from the articulated arm by turning it to the left. **(fig.16, 16.2)**
- Then slide the metal cylinder along the plastic support **(fig.16.3)**.
- Clean these two parts with tap water and some mild washing-up liquid **(fig.17)**.
- Rinse and dry.
- Once the parts have been properly cleaned, put the metal cylinder back on the support.
- Make sure that you don't damage the silicone seal which makes the nozzle watertight **(fig.16.3)**.
- Insert the nozzle on the articulated arm then lock to the right **(fig.18.1, 18.2)**.

8. DESCALING

The warranty does not cover machines which have become faulty because descaling was not periodically performed.
Descale your espresso machine regularly using **Krups descaling kits (model F054)**, available in Krups authorized service centers (go to Krupsonlinestore.ca for Canadian residents only).

In addition to two packets of descaling powder, the kit also includes a water hardness tester to help you determine the proper schedule for descaling your machine in normal use. The amount of scale that develops depends on the hardness of the water used, but also the level of use. The schedule indicated by the water hardness tester is a general guideline only. Keep in mind that you may have to descale more frequently than indicated.

DESCALING FREQUENCY			
Avg. number of uses per week	Soft water (<19°th)	Hard water (19-30°th)	Very hard water (>30°th)
Less than 7	Once a year	Every 8 months	Every 6 months
From 7 to 20	Every 4 months	Every 3 months	Every 2 months
Over 20	Every 3 months	Every 2 months	Every month

If in doubt, it is recommended to descale every month.

DESCALING THE MACHINE

- Empty the tank and replace.
- Follow the instructions for using the Krups descaling powder inside the kit.
- Then insert the filter holder (without espresso grounds) and lock into place by turning to the right.
- Place a container under the steam wand to catch the water.
- Press the ⏻ button to turn the machine on, and then immediately turn the dial to the position, without stopping at the position).
- Let the mixture run through the nozzle until steam appears,
- Then turn the dial back to the position
- Place the container under the filter holder.
- Once the indicator light stops blinking, turn the dial to the position and run half of the remaining water through.
- Turn the machine OFF by pressing the ⏻ button and leave the dial at the position. Empty the container under the filter holder then replace it.
- After 15 minutes, turn the machine back on.
- Let the rest of the water run through until the water tank is empty.
- Then turn the dial to the position.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page21

RINSING



IMPORTANT!
After descaling, rinse 2-3 times with clean water as described in Section 4 “BEFORE FIRST USE”.
Then rinse the steam nozzle by following the instructions below:

- Fill the water tank with clean water. Then place a container under the steam nozzle.
- Press the ⏻ button to turn the machine on, and then immediately turn the dial to the position, without stopping at the position.
- Let the water run through the nozzle until steam appears.
- Turn the dial back to the position.
- The machine is now descaled and ready to be used again.

9. PROBLEMS, PROBABLE CAUSES AND CORRECTIVE ACTIONS

Problems	Possible causes	Solutions
The espresso is not hot enough.	The cups and the filter holder are cold.	Preheat the accessories: cups and filter holder (see paragraph 5).
The filter holder is locked.	You forgot to unlock the filter.	Press « ⏏ » while turning the filter holder to the left.
The grounds are not dry after water has run through.	You have not tightened the filter holder properly.	Tighten the filter holder by turning it to the right as far as it will go.
The coffee flows too slowly.	You have tightened the filter holder too much.	Loosen it slightly.
	The ground coffee is too fine, too oily or floury.	Choose a larger grind of coffee. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.
	The filter holder is dirty.	Clean your filter holder (see paragraph 7).
	The water drip-through grid is clogged.	When the machine has cooled, clean the brewing head with a clean damp cloth **(fig.21)**.
The water does not run through.	No water in the tank.	Fill the tank.
	The tank is not properly in place.	Replace the tank in the correct position.
	The filter is clogged. The ground coffee is too fine.	Clean the filter holder (see Section 7) and try a larger grind of coffee. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.
	Your machine needs to be descaled.	Descale the machine (see Section 8).
Water leaks from the filter holder after an espresso has been made.	The dial has not been returned to the ∫∫ position.	Turn off your machine by moving the dial back to the ∫∫ position **(fig.9)**.
	Your machine needs to be descaled.	Descale the machine (see Section 8).

Problems	Possible causes	Solutions
Coffee grounds in the cup.	The filter holder is clogged.	Clean the filter holder with hot water. Press "**PUSH**" to eliminate the remnants of the grounds. Shake to drain the water.
	The espresso grind is too fine.	Choose a larger grind of coffee. The perfect espresso grind will feel like fine grains that do not clump when pressed together.
The water tank leaks when it is carried.	The valve at the bottom of the tank is dirty or defective.	Wash the water tank and push on the valve at the bottom of the tank to make sure it is not stuck.
	The valve is blocked by lime scale.	Descale the machine (see Section 8).
Water leaks under the machine.	Internal leak.	Check the position of the tank. If the fault persists, do not use the machine, contact an approved service centre.
	Drip tray is not in the correct position.	Check that the drip tray is pushed completely into the machine (see section 7).
	Drip tray has overflowed.	Carefully empty and rinse the drip tray, then replace in the machine (see Section 7).
The pump is unusually noisy.	No water in the tank.	Stop the machine. Fill the water tank, replace in the correct position, and turn the machine back on.
	The tank is not properly positioned.	Replace the tank in the correct position.
The cups are not filled equally.	The filter holder is clogged.	Clean the filter holder (see section 7).
Leaking filter holder.	The filter holder is not properly positioned.	Lock the filter holder firmly in place.
	The edges of the filter holder are clogged with excess ground coffee.	Take care when filling the filter to brush excess coffee off the edges before locking the filter holder in place.
	Pod improperly positioned in the filter.	Check that the pod is properly centered in the filter, with excess paper removed from E.S.E. pods, and that none of the paper is hanging over the edges of the filter.

Problems	Possible causes	Solutions
Your espresso tastes bad.	After descaling, the rinsing was not performed properly.	Rinse the machine carefully after descaling (see Section 8).
The machine does not work	The pump could not be primed due to lack of water.	Fill the water tank and re-prime the pump (see Section 4). Always check before starting a cycle to see that there is sufficient water in the water tank. Avoid allowing the tank to run dry when operating the machine.
	The water tank is not properly positioned.	Replace the water tank in the proper position.
The steam wand does not froth the milk.	The frothing nozzle is clogged or needs to be descaled.	Carefully clean (see Section 7) or descale the steam wand (see Section 8).
	The milk is not cold or not fresh enough.	Use fresh, cold milk in a cold container. Pasteurised or UHT milk is recommended. Whole, lowfat, or skim milk can all be frothed. Try using a different brand of milk.
	The shape of the container is not appropriate for frothing.	Use a small pitcher-shaped container with a small diameter for best results. Also, chilling the container before adding the milk will improve results.

10. DISPOSING OF YOUR MACHINE

Environmental protection first!



ⓘ Your machine contains a lot of recoverable or recyclable material.

➲ When disposing of your machine, consult your local waste collection agency to determine the proper method of recycling and/or disposal.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page25

KRUPS MANUFACTURER'S WARRANTY

 : www.krups.com

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

The Warranty

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

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

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

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page26

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

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

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

Consumer Statutory Rights

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

Additional information

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

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

: www.krups.com

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page27

TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION ..... p. 31

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... p. 31

3. CONSEILS ..... p. 32

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... p. 33

5. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ..... p. 33

6. FONCTION MOUSSAGE DU LAIT ..... p. 36

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... p. 38

8. DÉTARTRAGE ..... p. 40

9. PROBLÈMES, CAUSES PROBABLES ET MESURES CORRECTIVES ..... p. 42

10. PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE ..... p. 44

11. GARANTIE KRUPS ..... p. 45

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page28

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale s'il n'est pas utilisé pendant quelques jours et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page29

11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites marques ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au Centre de service Krups le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Krups peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.
17. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
18. Arrêter l'appareil avec le bouton ⏻ puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
19. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
20. Ne pas verser des liquides autres que de l'eau et la solution de détartrage précisée dans ce manuel dans le réservoir d'eau.
21. Protéger l'appareil de l'humidité et du gel.
22. Pour usage domestique seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page30

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 personnel agréé de Krups uniquement. Visiter notre site Web www.krups.ca au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de Krups uniquement.

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

A. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.

B. Si une rallonge est absolument nécessaire,
1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine;
2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

C. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

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

Votre machine est équipée d'un porte-filtre muni de trois systèmes brevetés conçus pour vous permettre de préparer un espresso parfait dans le confort de votre foyer.

1. Le système de tassage KRUPS « Precise Tamp » tasse progressivement la mouture à espresso lorsque le porte-filtre est tourné en place pour s'assurer que le café est précisément tassé à tout coup.
2. Le système d'éjection de la mouture usagée permet de la retirer proprement à tout coup.
3. Le porte-filtre peut être utilisé avec tous les types de dosettes, y compris les dosettes E.S.E. et les dosettes souples.

Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

1. DESCRIPTION

a Couvercle du réservoir
b Réservoir d'eau amovible
c Cuillère à mesurer
d Plateau réchauffe-tasses
e ⏻ Bouton marche / arrêt avec témoin lumineux ACL
f Sélecteur de fonctions
- **f1.** Position café
- **f2.** Position arrêt
- **f3.** Position préchauffage de la vapeur
- **f4.** Position vapeur

g Tête de percolation
h Porte-filtre avec système d'éjection de la mouture ou de la dosette et tassage progressif du café : système KPT « Krups Precise Tamp ». Accepte du café moulu (1 ou 2 tasses) et les dosettes E.S.E. ou souples.
i Grille du plateau d'égouttage
j Plateau d'égouttage avec indicateur de niveau
k Buse à vapeur

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe : 15 bars
- Porte-filtre avec système d'éjection. Accepte le café moulu et tous les types de dosettes, E.S.E. ou souples.
- Fonction vapeur

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page32

- Mise en veille automatique.
- Réservoir d'eau amovible (capacité : 0,86 litre)
- Puissance : 1 450 W
- Tension : 120 V – 60 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 322,5 mm, L. 291 mm, P. 214 mm



IMPORTANT !
Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement sur du courant alternatif de 120 V. Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Toute utilisation autre que domestique, y compris une utilisation commerciale, annule la garantie.

3. CONSEILS

- Pour extraire pleinement la saveur de l'espresso, nous vous recommandons d'utiliser des grains de café entiers fraîchement moulus au moment de préparer l'espresso. Assurez-vous que la finesse de la mouture est adéquate pour un espresso. Une mouture trop fine donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donnera un espresso sous-extrait et pauvre en saveurs. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
- Conservez la mouture dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec pour mieux en préserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée sur de longues périodes car elle perd sa saveur au fil du temps.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre jusqu'au rebord, mais utilisez la cuillère à mesurer (1 cuillère rase par tasse).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 jours consécutifs, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l'appareil.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Pour obtenir une meilleure température de café, nous vous conseillons de préchauffer vos tasses.



IMPORTANT !
Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après un détartrage, l'appareil doit être nettoyé comme décrit à la section 4 : « AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ».

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page33

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre machine à espresso, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse puis séchez-les bien avant de les remettre en place.

RINÇAGE INITIAL DE VOTRE APPAREIL

Suivez les étapes suivantes pour rincer votre appareil :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée **(fig.1)**.
- Remplissez-le d'eau **(fig.2)**.
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(fig.3)**.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton ⏻ **(fig.4)**.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et tournez-le vers la droite **(fig.7)**.
- Mettez un récipient d'un volume suffisant pour recevoir l'eau du réservoir sous le porte-filtre.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux devient fixe; tournez alors le sélecteur en position ☕ et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir **(fig.8)**.
- Si le récipient n'est pas assez grand pour contenir toute l'eau du réservoir, interrompez l'opération en tournant le sélecteur en position ≀≀ pour vider le récipient. Replacez-le puis tournez le sélecteur en position ☕.
- Répétez au besoin jusqu'à ce que le réservoir soit vide. **(fig.9)**.
- Une fois que toute l'eau s'est écoulée, retirez et videz le récipient, appuyez sur le bouton ⏏ sur le porte-filtre et tournez-le vers la gauche pour l'enlever **(fig.10)**.

5. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Afin d'extraire toute la saveur du café, cette machine réalise une pré-extraction 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.

PRÉCHAUFFAGE DES ACCESSOIRES

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de préchauffer le porte-filtre avant d'y mettre de la mouture, et de préchauffer aussi les tasses.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page34

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Mettez le porte-filtre en place, placez les tasses dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux cesse de clignoter.

- Tournez alors le sélecteur en position ☕ **(fig.8)**.
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur en position ⎍ **(fig.9)**.
- Enlevez les tasses, en faisant attention de ne pas renverser d'eau.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant sur le bouton ⏏ et en tournant le porte-filtre vers la gauche, et retirez-le de l'appareil **(fig.10)**.

Remarque : Utilisez le plateau réchauffe-tasses pour préchauffer les tasses à espresso.

AVEC DU CAFÉ MOULU

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso. Utilisez toujours des grains de café moulus et assurez-vous que la finesse de la mouture est adéquate pour un espresso. Une mouture trop fine donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donnera un espresso sous-extrait et pauvre en saveurs. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
Conservez la mouture dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec pour mieux en préserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée sur de longues périodes car elle perd sa saveur au fil du temps.
N'utilisez pas de café instantanné ni du café conçu pour les machines à percolation.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- A l'aide de la cuillère à mesurer, mettez une cuillère rase de mouture par tasse d'espresso dans le porte-filtre **(fig.5)**.
- Enlevez l'excédent de mouture sur le rebord du porte-filtre.



Important :
Ne tassez pas la mouture dans le porte-filtre. Le café est tassé automatiquement avec le système KPT « Krups Precise Tamp ».

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page35

- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le tournant au maximum vers la droite. Vous entendrez des clics pendant que le système KPT ajustera automatiquement le niveau de tassage, selon la quantité de café utilisé. Plus vous approcherez du niveau optimal de tassage, plus la poignée sera difficile à tourner. À ce moment, ne la forcez pas. Utilisez les indications « une tasse » et « deux tasses » sur la tête de percolation comme guide pour savoir où arrêter. Puisque que le système KPT ajuste automatiquement le niveau de tassage, vous constaterez que vous ne pourrez pas arrêter à la même place chaque fois. Ne tournez jamais la poignée plus loin que l'indication « une tasse » à droite complètement **(fig.7)**.
- Mettez une ou deux tasses sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux devient fixe.

- Tournez alors le sélecteur en position ☕ **(fig.8)**.
- Lorsque vous avez obtenu la quantité de café souhaitée, remettez le sélecteur en position ⎍.
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez sur le bouton ⏏ en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil.
- Jetez la mouture usagée à l'aide du système d'éjection en tenant le porte-filtre à l'envers au-dessus d'une poubelle. Appuyez sur le bouton « **PUSH** » situé entre les deux sorties de café, sous le porte-filtre **(fig.11)**. Rincez le porte-filtre à l'eau courante, en appuyant sur la touche « **PUSH** » pour éliminer les restes de mouture. Une fois rincé et séché, le porte-filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres espressos.

IMPORTANT : Ne pas laisser le porte-filtre en position verrouillée lorsque la machine n'est pas utilisée afin d'éviter l'usure inutile du joint.

AVEC UNE DOSETTE « E.S.E. »

La dosette « E.S.E. » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée (44 mm de diamètre) de 7 g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso « ristretto » (serré) à l'italienne.

Ce système permet une utilisation simple et propre de votre machine.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page36

- Déchirez le papier qui dépasse de la dosette, placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre, l'inscription rouge vers le bas.
- **Veillez à bien placer la dosette au centre du porte-filtre, sans papier qui dépasse**, sinon il pourrait y avoir des fuites ou des résultats médiocres.
- N'utilisez jamais plus d'une dosette à la fois.
- Suivez les étapes des **figures 7 à 11** de la préparation d'un espresso.

AVEC UNE DOSETTE SOUPLE

Votre machine peut également recevoir des dosettes souples, qui sont habituellement plus petites que les dosettes E.S.E. Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines à espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- Déposez une dosette souple dans le porte-filtre.
- **Veillez à bien placer la dosette au centre du porte-filtre,** sinon il pourrait y avoir des fuites ou des résultats médiocres.
- N'utilisez jamais plus d'une dosette à la fois.
- Suivez les étapes des **figures 7 à 11** de la préparation d'un espresso.

6. FONCTION MOUSSAGE DU LAIT

- La vapeur sert à faire mousser le lait (pour préparer par exemple un cappuccino ou un café latte) grâce à la buse à vapeur.
- Pendant que la machine produit de la vapeur, la pompe fonctionne en émettant des bruits sourds. Ces bruits sont normaux et indiquent que la machine fonctionne adéquatement.
- **Après l'utilisation de la fonction vapeur, l'appareil se purge automatiquement pour se refroidir** en pompant de l'eau froide dans le système de chauffe. Durant les cycles de purge, 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 : durant et après l'utilisation de la buse à vapeur, les parties métalliques peuvent être brûlantes. Soyez prudent lorsque vous la manipulez pour éviter les blessures.

UTILISATION DE LA BUSE À VAPEUR POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'à la limite maximale et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Tournez le sélecteur en position **(fig.12)**. Le témoin lumineux clignote pour indiquer que la machine est en préchauffage.
- Placez la buse à vapeur de façon à ce qu'elle pointe en direction opposée de la machine.
- Versez 60 à 100 ml (1/4 à 1/3 de tasse) de lait frais dans un récipient étroit assez court pour passer sous la buse à vapeur. Le lait et son récipient doivent être bien froids pour des résultats optimaux.
- Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT. Il est possible de mousser du lait 3,25 %, 2 %, 1 % et écrémé.
- Dès que le témoin lumineux devient fixe, plongez la buse à vapeur dans le lait.
- Tournez le sélecteur en position **(fig.13)**.
- Pour de meilleurs résultats, moussez le lait à partir du fond du récipient mais sans toucher le fond, environ 25 secondes. Ensuite, descendez progressivement le récipient pour que la buse remonte vers la surface. Veillez à ce que la buse ne sorte pas du lait et que le niveau de lait ne couvre pas l'anneau de plastique noir au haut de la buse.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur en position **(fig.15)**. A ce moment là, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez préparer un autre espresso.

Important : Pour éviter de boucher les trous de la buse à vapeur, la mousse de lait ne doit jamais atteindre l'anneau de plastique noir au haut de la buse.

Il est important de nettoyer la buse à vapeur après chaque utilisation pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur. Pour cela :

- Placez la buse à vapeur dans un petit récipient rempli d'eau.
- Tournez le sélecteur en position **(fig.12)**.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page38

- Une fois que le témoin lumineux est fixe, tournez le sélecteur en position **(fig.13)** pour enlever le reste de lait. Laissez fonctionner la machine 30 secondes.
- Tournez le sélecteur en position et essuyez la buse à vapeur avec un linge propre.

Pour un nettoyage en profondeur de la buse à vapeur, reportez-vous à la section 7 « Nettoyage et entretien ».

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Les accessoires de votre machine à espresso ne résistent pas au lave-vaisselle. Ne lavez pas la cuillère, le plateau d'égouttage, le porte-filtre ni le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours la prise de courant avant chaque nettoyage et laissez l'appareil refroidir pour éviter les blessures.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un linge propre humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou forts ni de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé et rincé avant d'être replacé dans la machine.
- Lorsqu'une fine couche blanche poudreuse se forme sur les parois du réservoir, il est temps de détartrer la machine (voir la section 8 « DÉTARTRAGE »).

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé. Il est normal qu'il y ait de l'eau dans le plateau d'égouttage ; cela ne signifie pas que la machine fuit. Soulevez légèrement le plateau et retirez-le de l'appareil.
- Si plusieurs espressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider après quelques espressos pour éviter un débordement.
- Les indicateurs de niveau rouges du plateau flotteront à la surface pour vous rappeler qu'il est temps de le vider avant qu'il ne déborde. Lorsque vous le videz, retirez la grille de métal et rincez le compartiment en-dessous. Si nécessaire, nettoyez le plateau et sa grille avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle doux, rincez et séchez complètement. Au remontage, assurez-vous de bien repousser le plateau jusqu'au fond, pour éviter les fuites.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page39

NETTOYAGE DE LA TÊTE DE PERCOLATION ET DU PORTE-FILTRE

- Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Passez un linge humide sur la tête de percolation **(fig.21)**.
- Nettoyez le porte-filtre avec de l'eau tiède et un peu de savon à vaisselle doux.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou forts ni de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant pour nettoyer la tête de percolation et le porte-filtre.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton « **PUSH** » pendant le rinçage sous l'eau courante pour enlever tous les grains de café restants.
- Rincez à fond et séchez soigneusement.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre machine, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure inutile du joint.

Pour un nettoyage en profondeur, le porte-filtre peut être entièrement démonté :

- Retirez la partie en plastique noir où se trouvent les sorties café et le bouton « **PUSH** » en la tournant vers la gauche et en tirant **(fig.22)**.
- Rincez les différentes composantes à l'eau courante. Au besoin, utilisez un peu de savon à vaisselle doux.
- Rincez et séchez toutes les composantes avant de les réassembler.
- Replacez la partie en plastique noir dans la pièce en métal, tournez dans le sens inverse à celui indiqué à la figure 22.
- Si la tête de percolation est très encrassée, dévissez sa grille à l'aide d'un tournevis, rincez-la à fond, séchez-la et remontez-la.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- Cet accessoire est composé de 2 parties : une partie en plastique servant de support et le cylindre métallique de protection.
- Pour commencer le nettoyage, déverrouillez la buse du bras articulé en la tournant vers la gauche **(fig.16, 16.2)**
- Faites ensuite glisser le cylindre métallique le long du support en plastique **(fig.16.3)**.
- Nettoyez ces deux parties avec de l'eau claire et un peu de savon à vaisselle liquide doux **(fig.17)**.
- Rincez et séchez.
- Une fois les parties bien nettoyées, remettez en place le cylindre métallique sur le support.
- Veillez à ne pas endommager le joint de silicone qui assure l'étanchéité de la buse. **(fig.16.3)**.
- Insérez la buse sur le bras articulé puis verrouillez vers la droite **(fig.18.1, 18.2)**.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page40

8. DÉTARTRAGE

La garantie ne couvre pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.
Détartrez régulièrement votre machine avec la trousse **de détartrage Krups (numéro F054)**, disponible dans les centres de service agréés Krups (ou sur Krupsonlinestore.ca pour les résidents canadiens seulement). Cette trousse comprend, en plus de deux sachets de poudre de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour vous aider à évaluer la fréquence de détartrage de votre machine, pour une utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du niveau d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par le testeur est donc donnée à titre indicatif. N'oubliez pas qu'il est possible que vous deviez détartrer votre machine plus souvent.

FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE			
Nb moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19)	Eau dure (19-30)	Eau très dure (>30)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage tous les mois est conseillé.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

- Videz le réservoir et remettez-le en place.
- Suivez le mode d'emploi de la poudre de détartrage Krups incluse dans la trousse.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans la machine et verrouillez-le en tournant vers la droite.
- Placez un récipient sous la buse à vapeur pour récolter l'eau.
- Appuyez sur le bouton ⏻ et placez immédiatement le sélecteur en position (sans s'arrêter à la position).
- Laissez le mélange couler par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Ramenez le sélecteur en position .
- Placez un récipient d'un volume suffisant sous le porte-filtre.
- Lorsque le témoin lumineux devient fixe, tournez le sélecteur en position et laissez s'écouler la moitié du mélange restant.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page41

- Arrêtez l'appareil avec le bouton ⏻ en laissant le sélecteur en position ☕. Videz le récipient sous le porte-filtre et remettez-le en place.
- Après 15 minutes, remettez l'appareil en marche.
- Laissez s'écouler le reste du réservoir.
- Tournez le sélecteur en position ≀≀.

RINÇAGE



IMPORTANT !
Après le détartrage, effectuez 2 à 3 opérations de rinçage avec de l'eau propre, comme décrit à la section 4 « Avant la première utilisation ».
N'oubliez pas de rincer la buse à vapeur en suivant les instructions suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau. Placez un récipient sous la buse à vapeur.
- Appuyez sur le bouton ⏻ et tournez aussitôt le sélecteur en position ♨ (sans s'arrêter à la position 🌡)
- Laissez l'eau couler par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Ramenez le sélecteur en position ≀≀.
- **L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.**

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page42

9. PROBLÈMES, CAUSES PROBABLES ET MESURES CORRECTIVES

Problèmes	Causes probables	Solutions
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses et le porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires : tasses et porte-filtre (cf section 6).
Le porte-filtre est bloqué.	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre.	Appuyez sur le bouton « ⏏ » tout en tournant le porte-filtre vers la gauche.
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau.	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement.	Serrez davantage le porte-filtre en le tournant au maximum vers la droite.
L'espresso coule trop lentement.	Vous avez trop serré le porte-filtre.	Diminuez l'effort de serrage.
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre (cf section 7).
	La grille de la tête de percolation est encrassée.	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la tête de percolation avec un linge humide. **(fig.21)**.
L'eau ne passe pas.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir est mal monté.	Replacez correctement le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine.	Nettoyez le porte-filtre (cf section 7) et essayez une mouture moins fine. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
	Votre appareil est entartré.	Détartrez la machine (cf section 8).
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la préparation d'un espresso.	Le sélecteur n'a pas été positionné en position ⎍.	Éteignez votre appareil en positionnant le sélecteur en position ⎍. **(fig.9)**
	Votre appareil est entartré.	Détartrez la machine (cf section 8).

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page43

Problèmes	Causes probables	Solutions
Il y a du marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Appuyez sur le bouton « **PUSH** » pour éliminer les restes de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte.	Le clapet au fond du réservoir est sale ou défectueux.	Lavez le réservoir d'eau et poussez avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir pour s'assurer qu'il n'est pas coincé.
	Le clapet est bloqué par du calcaire.	Détartrez l'appareil (cf section 8).
De l'eau coule sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé.
	Le plateau ramasse-gouttes n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le plateau ramasse-gouttes est poussé au fond de l'appareil (cf section 7).
	Le plateau ramasse-gouttes déborde.	Videz et rincez soigneusement le plateau ramasse-gouttes, puis replacez-le (cf section 7).
La pompe est anormalement bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Arrêtez l'appareil, remplissez le réservoir d'eau et redémarrez.
	Le réservoir est mal monté.	Replacez correctement le réservoir.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre (cf section 7).
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas placé correctement.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture avant de mettre le porte-filtre en place.
	La dosette est mal positionnée dans le porte-filtre.	Assurez-vous que la dosette est bien centrée, enlevez l'excès de papier de la dosette et assurez-vous que le papier ne dépasse pas sur les bords du porte-filtre.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page44

Problèmes	Causes probables	Solutions
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil à fond après le détartrage (cf section 8).
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée car il manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (cf section 4). Avant de commencer un cycle, vérifiez toujours s'il y a suffisament d'eau dans le réservoir. Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal placé.	Replacez correctement le réservoir d'eau.
La buse à vapeur ne fait pas mousser le lait.	La buse à vapeur est bouchée ou entartrée.	Nettoyez soigneusement (cf section 7) ou détartrez la buse à vapeur (cf section 8).
	Le lait n'est pas assez froid ou assez frais.	Utilisez du lait froid et frais dans un récipient froid. Il est recommandé d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT. Il est possible de mousser du lait 3,25 %, 2 %, 1 % et écrémé. Essayez différentes marques de lait.
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un pichet d'un petit diamètre pour de meilleurs résultats. Refroidissez le récipient avant d'y ajouter le lait.

10. PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

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

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page45

GARANTIE KRUPS

 : www.krups.com

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

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

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

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

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

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

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

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

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page46

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

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

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

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

Informations supplémentaires
Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / www.krups.com.

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

: www.krups.com

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page47

INDICE DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN ..... p. 51

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ..... p. 51

3. CONSEJOS ..... p. 52

4. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..... p. 53

5. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO ..... p. 53

6. FUNCIÓN DE VAPOR ..... p. 56

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..... p. 58

8. DESCALCIFICACIÓN ..... p. 59

9. PROBLEMAS, CAUSAS PROBABLES Y ACCIONES CORRECTIVAS ..... p. 62

10. PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL ..... p. 64

11. GARANTÍA ..... p. 65

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page48

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir ciertas instrucciones de seguridad para reducir el riesgo de choque eléctrico, fuego o daño a la persona que lo utiliza:

1. Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato y consérvelo: una utilización no conforme liberaría a Krups de toda responsabilidad.
2. Conecte el aparato únicamente en una toma de corriente conectada a tierra. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica.
3. No ponga el aparato sobre una superficie caliente como una placa eléctrica y tampoco lo utilice cerca de una llama sin protección.
4. Retire inmediatamente la cafetera de la toma de corriente si observa cualquier anomalía durante el funcionamiento.
5. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
6. No deje el cable de alimentación colgar del borde de una mesa ni de una superficie de trabajo.
7. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
8. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. No deje su mano o el cable de alimentación sobre las partes metálicas del aparato.
10. Nunca sumerja el aparato , el cable ni la toma eléctrica en agua ni en cualquier otro líquido.
11. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgar el cable.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page49

12. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe la clavija están dañados, no utilizar el aparato para evitar todo peligro, hacer reemplazar obligatoriamente el cable de alimentación por un centro autorizado Krups.
13. Remítase siempre a las instrucciones para descalcificar el aparato.
14. Proteja el aparato de la humedad y del frío.
15. No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido un daño. En tal caso, se aconseja hacer examinar el aparato por un centro de servicio autorizado Krups.
16. A excepción de la limpieza y la descalcificación según los procedimientos del modo de empleo del aparato, toda intervención en el aparato debe efectuarse por un centro de servicio autorizado Krups.
17. Para su seguridad, utilice para su aparato sólo accesorios y refacciones aprobados por Krups.
18. Todo error de conexión anula la garantía.
19. Desconecte el aparato tan pronto deja de utilizarlo durante un periodo largo o cuando lo limpia.
20. Todos los aparatos se someten a un severo control de calidad. Se realizan pruebas de uso con aparatos tomados al azar, lo que explica eventuales restos de uso.
21. No se aconseja utilizar tomas múltiples y/o extensiones.
22. No ponga agua en el depósito para café en granos y /o bajo la rejilla de mantenimiento.
23. Preste atención a la orientación de la boquilla de vapor para evitar cualquier riesgo de quemadura.
24. La garantía pierde su validez en caso de falta de descalcificación, de limpieza o de mantenimiento constante o por la presencia de cuerpos extraños en el molino.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page50

¡ATENCIÓN!

Este aparato es solamente para uso doméstico. Cualquier servicio salvo limpieza y mantenimiento debe realizarse por un centro de servicio autorizado Krups. Visite nuestra página de internet en: www.krupsusa.com en EUA, www.krups.ca en Canadá ó www.krups.com.mx en México.
También puede contactar a su centro de servicio más cercano.
Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no desarme el aparato.
Las reparaciones deberán realizarse por un centro de Servicio Autorizado Krups.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

A. No se recomienda el uso de extensiones para este aparato.

B. Si es absolutamente necesario el uso de una extensión:
1) El rango de tensión de la extensión debe ser el mismo rango de tensión del aparato
2) El cable no debe colgar sobre la mesa o superficie para evitar que sea jalado accidentalmente.

C. Este aparato tiene un contacto polarizado (una pata es más ancha). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija esta diseñada para una toma de corriente polarizada. Si la clavija no entra en el contacto, volteé la clavija. En caso de que no entre, llame a un eléctrico. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.

Krups se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en función de mejorarlo.

Le agradecemos su confianza y fidelidad en los productos Krups. Su aparato está provisto de un portafiltro que contiene tres sistemas exclusivos:

- Un sistema para el compactado progresivo de la molienda durante la colocación del portafiltro (sistema KPT «Krups Precise Tamp»).
- Un sistema para la expulsión de la molienda usada.
- Y, por último, un sistema para la utilización de dosificadores E.S.E. (Easy Serving Espresso) o flexibles.

Además, es desmontable, lo que permite mantenerlo en perfecto estado de funcionamiento mediante frecuentes limpiezas. Por seguridad, su portafiltro está provisto de un sistema de bloqueo que le permite mantenerse en su posición durante un aumento de presión.

1. DESCRIPCIÓN

a Tapa del depósito
b Depósito de agua extraíble
c Cuchara dosificadora
d Rejilla precalentadora de tazas
e ⏻ Botón On / Off con indicador luminoso
f Selector de funciones
  f1. Posición de café
  f2. Posición de de apagado
  f3. Posición de precalentar vapor
  f4. Posición de vapor
g Salida de café
h Portafiltro con sistema de expulsión de la molienda o del dosificador y compactado progresivo del café: sistema KPT "Krups Precise Tamp". Compatible con café molido (1 o 2 tazas) y dosificadores E.S.E. o flexibles.
i Rejilla de la bandeja recogegotas
j Bandeja recoge-gotas provista de indicador de nivel
k Boquilla de vapor

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bomba: 15 bares (1,5 MPa).
- Portafiltro con sistema de expulsión de la molienda. Compatible con café molido y todos los tipos de dosificadores, E.S.E. o flexibles.
- Función de vapor.
- Parada automática.
- Depósito extraíble de agua (capacidad: 0,86 litros).

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page52

- Potencia: 1 450 W
- Tensión: 120 V – 60 Hz
- Dispositivos de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Dimensiones: A. 322,5 mm, L. 291 mm, P. 214 mm

¡IMPORTANTE!
Tensión de utilización: Este aparato está previsto para funcionar únicamente con corriente alterna de 120 V.
Tipo de utilización: Este aparato está destinado SOLAMENTE a USO DOMÉSTICO. El uso no doméstico, incluyendo los fines comerciales anulará la garantía del producto.

3. CONSEJOS

- Para obtener un espresso con un aroma intenso, recomendamos utilizar café especial espresso recién molido, que está indicado para la delicadeza de preparación de este tipo de café, así como tazas con una capacidad que no sobrepase los 50 ml.
- Conservar el café molido en el refrigerador, así se mantendrá por más tiempo su aroma.
- No llenar el portafiltro al ras, utilizar la cuchara dosificadora (1 cuchara por taza).
- Si no se va a utilizar el aparato durante más de 5 días, vaciar y enjuagar el depósito de agua.
- Antes de retirar el depósito para llenarlo o vaciarlo, apagar siempre el aparato.
- Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Para obtener una mejor temperatura del café en la taza, recomendamos calentar previamente las tazas.

¡IMPORTANTE!
Antes de utilizar el aparato por primera vez, después de períodos prolongados sin usar o de operaciones de descalcificación, el aparato debe limpiarse de la forma indicada en el párrafo 4: «PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO».

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page53

4. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar la máquina de café espresso, limpiar todos los accesorios con agua y jabón y secarlos a continuación.

ENJUAGUE DE SU APARATO:

Siga el siguiente procedimiento para limpiar la máquina :
- Abrir la tapa y retirar el depósito ayudándose del asa **(fig.1)**.
- Llenarlo de agua **(fig.2)**.
- Sustituir el depósito sujetándolo firmemente para asegurar la entrada de agua y luego cerrar la tapa **(fig.3)**.
- Poner el aparato en marcha pulsando el botón ⏻ **(fig.4)**.
- Introducir el portafiltro (sin molienda) en el aparato y gire hacia la derecha **(fig.7)**.
- Colocar un recipiente de capacidad suficiente debajo del portafiltro.
- En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso quedará fijo, entonces girar el selector hacia la posición de ☕ **(fig.8)** y dejar salir toda el agua contenida en el depósito.
- Si fuera necesario, interrumpir la operación girando el selector hacia la posición de ⎍ **(fig.9)** para vaciar el recipiente y a continuación repetir la operación.
- Vaciar el recipiente y desbloquear el portafiltro: Pulsar el botón ⏏ del portafiltro y girar hacia la izquierda **(fig.10)**.

5. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO

Para obtener todo el aroma del café y que sea de su entera satisfacción, este aparato realiza una infusión previa antes de cada café. La bomba funciona durante 3 segundos y se interrumpe durante los 3 segundos siguientes y a continuación continúa el ciclo hasta el final de la preparación.

PRECALENTAMIENTO DE LOS ACCESORIOS

Para un mejor resultado, recomendamos realizar previamente un precalentamiento de los accesorios (portafiltro y tazas) sin molienda. Para esto:
- Llenar el depósito de agua y encender el aparato **(fig.1, 2, 3 y 4)**.
- Colocar el portafiltro y las tazas debajo.

En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso dejará de parpadear.
- Girar el selector hacia la posición de ☕ **(fig.8)**.

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-00 18/11/11 13:47 Page54

- Cuando las tazas estén llenas de agua caliente, poner el selector en la posición de ⎍ **(fig.9)**.
- Retirar las tazas.
- Desbloquear el portafiltro: Pulsar el botón ⏏ girando el portafiltro hacia la izquierda y retirarlo del aparato **(fig.10)**.

Observación: Cuando el aparato está caliente, las tazas de espresso pueden precalentarse sobre la rejilla precalentadora de tazas.

CON CAFÉ MOLIDO

El tipo de molienda que se elija determinará la fuerza y el sabor del espresso. Siempre utilice la molienda adecuada para el tamaño del espresso. Una molienda demasiado fina puede resultar en un espresso sobre extraído y amargo. Una molienda demasiado gruesa dará como resultado un espresso de sabor débil. La molienda perfecta para espresso tiene una textura granulada fina y no se compacta cuando se aplica presión.
Almacene sus moliendas en contenedores herméticos, en lugares frescos y secos para retener el sabor. Las moliendas no deberán ser almacenadas por largos periodos ya que el sabor va disminuyendo con el paso del tiempo.
No use café instantáneo o café para cafeteras de goteo.

- Llenar el depósito con agua y encender el aparato **(fig.1, 2, 3 y 4)**. Durante el precalentamiento del aparato, el indicador luminoso parpadeará.
- Con la cuchara dosificadora, echar el café molido en el portafiltro: una cuchara dosificadora (llena hasta el borde) por taza **(fig.5)**.
- Retirar el excedente de la molienda del borde del portafiltro.



Importante:
No compactar la molienda en el portafiltro. El café se compacta automáticamente con el sistema KPT «Krups Precise Tamp».

- Introducir el portafiltro en el aparato girándolo al máximo hacia la derecha.Se escuchará un "click" cuando el sistema Krups Precise Tamp (KTP) automáticamente se ajuste a la cantidad de molienda utilizada. El portafiltro se endurecerá progresivamente hasta alcanzar la presión óptima, no force el portafiltro una vez que se llegue a este punto. Utilice las indicaciones de "una taza" o "dos tazas" en el sujetador del portafiltro como guía para saber dónde detenerse.

Debido a que el sistema Krups Precise Tamp se ajusta automáticamente, posiblemente no todas las veces se detenga en el mismo punto. Nunca sobrepase el punto de extrema derecha del indicador de "una taza". **(fig.7)**.

- Poner una o dos tazas debajo del portafiltro.

En cuanto el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso se quedará fijo.

- Girar entonces el selector hacia la posición ☕ **(fig.8)**.
- Cuando se haya obtenido la cantidad de café deseada, volver a poner el selector en la posición ≀.
- Desbloquear el portafiltro: Pulsar el botón ⏏ girando el portafiltro hacia la izquierda y retirarlo del aparato.
- Retirar la molienda usada mediante el sistema de expulsión pulsando el botón « **PUSH** » situado entre las dos boquillas de salida del café **(fig.11)**. Lavar el portafiltro con agua corriente, accionando el botón « **PUSH** »para eliminar los restos de molienda. El portafiltro puede llenarse de nuevo para preparar otros espressos.

IMPORTANTE :
Cuando ya no se utilice la máquina de café, no dejar el portafiltro dentro para evitar el desgaste de la junta.

CON UN DOSIFICADOR ESPRESSO «E.S.E.»

«E.S.E.» por «Easy Serving Espresso» (preparación simplificada del espresso) es un dosificador envasado (44 mm de diámetro) de 7 g de café seleccionado, molido y compactado entre dos papeles filtro, especialmente diseñados para la realización de espresso «ristretto» (cerrado) a la italiana.

Este sistema permite una utilización inmediata, sencilla, limpia y cómoda de su aparato.

- Llenar el depósito de agua y encender el aparato **(fig.1, 2, 3 y 4)**. Durante el precalentamiento del aparato, el indicador luminoso parpadeará.
- Recortar el papel que rebase el dosificador, colocar el dosificador E.S.E. en el portafiltro, con la inscripción roja hacia abajo. **(fig.6)**
- **Colocar adecuadamente todo el papel dentro del portafiltro**, en caso contrario podrían producirse fugas. Si el dosificador estuviera mal colocado, el resultado de su café no sería satisfactorio.
- No utilizar nunca dos dosificadores a la vez.
- Después, siga los pasos de las **imágenes 7 a 11**.

CON UN DOSIFICADOR FLEXIBLE

Su aparato es compatible también con los dosificadores flexibles (generalmente de 60 mm de diámetro). Este tipo de dosificadores no se han diseñado específicamente para las máquinas de café espresso, por lo que obtendrá un espresso menos fuerte que con un dosificador E.S.E.

- Llenar el depósito de agua y encender el aparato **(fig.1, 2, 3 y 4)**. Durante el precalentamiento del aparato, el indicador luminoso parpadeará.
- Colocar un dosificador flexible en el portafiltro.
- **Colocar adecuadamente todo el papel dentro del portafiltro**, en caso contrario podrían producirse fugas. Si el dosificador estuviera mal colocado, el resultado de su café no sería satisfactorio.
- No utilizar nunca dos dosificadores a la vez.
- Después, siga los pasos de las **imágenes 7 a 11**.

6. FUNCIÓN DE VAPOR

- El vapor sirve para hacer espuma con la leche (para preparar, por ejemplo, un cappuccino o un café latte) gracias al accesorio para cappuccinos.
- Para producir vapor, la bomba funciona emitiendo un ruido intermitente.
- **Tras la utilización de la función de vapor, la máquina se purgará automáticamente** para enfriarse bombeando agua a través del sistema de calentamiento. Durante los ciclos de bombeo, el exceso de vapor contenido en el sistema de calentamiento se liberará con el agua caliente a través de la bandeja recoge-gotas.
- **La emisión de vapor y el ruido que le acompaña son necesarios para que el aparato se enfríe.**

Atención: Durante y después de la utilización del aparato, las partes metálicas de la boquilla de vapor están calientes y podrían causar quemaduras.

UTILIZACIÓN DE LA BOQUILLA DE VAPOR PARA HACER ESPUMA CON LA LECHE

- Llenar el depósito de agua y encender el aparato **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Girar el selector hacia la posición **(fig.12)**. El indicador luminoso parpadeará.
- Desplazar la boquilla de vapor fuera del aparato.

- Echar de 60 a 100 ml de leche semidescremada en un recipiente estrecho de aproximadamente 1/2 litro y que pueda pasar por debajo de la boquilla de vapor. La leche y su recipiente deben estar bien fríos.
- Recomendamos utilizar leche pasteurizada o leche UHT y evitar la leche cruda.
- En cuanto el indicador luminoso quede fijo, introducir la boquilla de vapor en la leche.
- Girar el selector hacia la posición **(fig.13)**.
- Para conseguir un buen resultado, mantener la boquilla en el fondo del recipiente durante aproximadamente 25 segundos, el tiempo suficiente para que la leche se caliente (no obstante, sin tocar el fondo del recipiente). Después, bajar progresivamente el recipiente para que la boquilla suba hacia la superficie (sin sacarla nunca de la leche) **(fig.14).**
- Una vez obtenida la espuma, girar el selector hacia la posición **(fig.15)**. En este momento, el aparato se enfriará automáticamente iniciando 3 ciclos de bombeo intermitente. Cuando esta operación automática haya terminado, se podrá preparar un café.

Importante: Para evitar que la boquilla de vapor se tape, la espuma de leche debe llegar la parte superior de plástico negro.

Es importante limpiar la boquilla vapor después de cada utilización para evitar que la leche se seque dentro. Para esto:

- Colocar la boquilla vapor en un recipiente con agua.
- Girar el selector hacia la posición **(fig.12)**.
- Una vez que el indicador luminoso quede fijo, girar el selector hacia la posición **(fig.13)** (para retirar el resto de leche) y ponerlo a funcionar durante 30 segundos.
- Girar el selector hacia la posición Limpiar la boquilla vapor con un paño húmedo.

Para una limpieza profunda la boquilla vapor, ver el párrafo 7 «Limpieza y Mantenimiento».

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No lavar los accesorios de la máquina de café espresso en el lavavajillas. No lavar la cuchara, la charola, el prota-filtro o el tanque de agua en el lavavajillas.

DEL APARATO

- Desenchufarlo y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpiar de vez en cuando el exterior del aparato con una esponja húmeda. No utilizar productos limpiadores a base de alcohol o disolventes.Tras utilizarlo, hay que vaciar el depósito de agua.
- Cuando una capa fina blanca vuelva opaco el depósito, hay que realizar una operación de descalcificación (ver párrafo 8 «DESCALCIFICACIÓN»).

BANDEJA RECOGE-GOTAS

- Cada vez que se termine de utilizar el aparato, hay que vaciarlo. La presencia de agua es normal y no significa que exista una fuga. Tirar de la bandeja suavemente y sacarla del aparato.
- Si se han preparado varios espressos sucesivos, conviene vaciarla de vez en cuando (cada 7 u 8 espressos aproximadamente). **(fig.19 y 20)**
- Los indicadores de nivel de agua en la charola flotarán y se harán visibles indicando que la charola debe ser vaciada antes de que empiece a desbordarse. Cuando desee vaciar la charola retire la rejilla metálica y enjuague. Si fuera necesario, limpiar la bandeja recoge-gotas y la rejilla con agua y un poco de detergente no agresivo, enjuagar y secar. Cuando se vuelva a instalar, asegurarse de colocar los diferentes elementos correctamente.

SALIDA DE CAFE Y PORTAFILTRO

- Deben limpiarse cada vez que se utilicen.
- Bastará con pasar un paño húmedo por la salida de café **(fig.21)**.
- Limpiar el portafiltro con agua clara y un poco de detergente no agresivo.
- No utilizar productos limpiadores a base de alcohol o disolventes.
- Para obtener mejores resultados, se puede accionar varias veces el botón « **PUSH** » durante el enjuagado. Recomendamos sacudir con fuerza el portafiltro para sacar toda el agua.
- Enjuagar y secar.
- Cuando ya no se utilice la máquina de café, no dejar el portafiltro dentro para evitar el desgaste de la junta.

Para una limpieza profunda, el portafiltro puede desmontarse por completo:

- Se puede retirar la parte de plástico negro donde se encuentran las salidas del café y el botón « **PUSH** » Girarla hacia la izquierda y a continuación tirar con fuerza **(fig.22)**.
- Limpiar los diferentes elementos con agua clara y un poco de detergente no agresivo.

- Enjuagar y secar.
- Colocar la parte de plástico negro en la pieza de metal, a su vez en la dirección opuesta a la mostrada en la Figura 22.
- Si la salida de café está obstruido, desenroscar la rejilla utilizando un tornillo, límpielo y repárelo presionando firmemente hacia abajo

DE LA BOQUILLA DE VAPOR

- Este accesorio está compuesto por 2 piezas: una pieza de soporte de plástico y el cilindro metálico de protección.
- Para iniciar la limpieza, desbloquee la boquilla del brazo articulado girándola hacia la izquierda. **(figs.16 y 16.2)**
- Deslice el cilindro metálico a lo largo del soporte de plástico **(fig.16.3)**.
- Limpie ambas piezas con agua limpia y un poco de líquido detergente suave **(fig.17)**.
- Enjuáguelas y séquelas.
- Cuando haya limpiado bien las piezas, vuelva a colocar el cilindro metálico sobre el soporte.
- Tenga cuidado de no dañar la junta de silicona que garantiza la estanqueidad de la boquilla **(fig.16.3)**.
- Introduzca la boquilla en el brazo articulado y luego gire a la derecha hasta que se bloquee. **(figs.18.1 y 18.2)**

8. DESCALCIFICACIÓN

La garantía no cubre los aparatos averiados a los que no se les han realizado las operaciones periódicas de descalcificación.
Regularmente descalcificar la máquina con el kit **del accesorio para descalcificar Krups, referencia F054,** disponible en los servicios técnicos autorizados. Este accesorio incluye, además de dos dosis para descalcificar, una cinta para probar la dureza del agua y evaluar la frecuencia de descalcificación de su aparato para una utilización normal. El grado de calcificación depende de la dureza del agua y también del ciclo de utilización. La frecuencia de descalcificación indicada por el accesorio F054 se proporciona a título indicativo. No obstante, puede utilizar la siguiente tabla:

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page60

FRECUENCIA DE DESCALCIFICACIÓN			
N° medio de cafés a la semana	Agua blanda (<19°th)	Agua calcárea (19-30°th)	Agua muy calcárea (>30°th)
Menos de 7	1 vez al año	Cada 8 meses	Cada 6 meses
De 7 a 20	Cada 4 meses	Cada 3 meses	Cada 2 meses
Más de 20	Cada 3 meses	Cada 2 meses	Todos los meses

En caso de duda, es recomendable realizar una descalcificación todos los meses.

DESCALCIFICACIÓN DEL CIRCUITO DE VAPOR Y CAFÉ

- Vaciar el depósito y colocarlo de nuevo en su sitio.
- Siga las instrucciones del polvo descalcificador Krups incluido en el kit.
- Introducir el portafiltro (sin molienda) en el aparato y bloquearlo girándolo hacia la derecha hasta el tope.
- Colocar un recipiente debajo de la boquilla de vapor.
- Pulsar el botón ⏻ A continuación, colocar el selector en la posición (sin pararse en la posición).
- Dejar salir la mezcla por la boquilla hasta que aparezca el vapor.
- Colocar el selector en la posición .
- Colocar un recipiente con capacidad suficiente debajo del portafiltro.
- Cuando el indicador luminoso quede fijo, girar el selector hacia la posición y dejar salir la mitad de la mezcla.
- Apagar el aparato con el botón ⏻ dejando el selector en la posición . Vacíe el recipiente y lo puso en su lugar.
- Después de 15 minutos, encender el aparato de nuevo.
- Dejar salir el resto del depósito.
- Girar el selector hacia la posición .

ENJUAGUE

¡IMPORTANTE!
Después de la descalcificación, realizar 2-3 operaciones de enjuague con agua clara (sin molienda), tal y como se describe en el párrafo 5 «Primera puesta en

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page61

funcionamiento».
No olvidarse de enjuagar la boquilla de vapor siguiendo las siguientes instrucciones:

- Llenar el depósito de agua. Colocar un recipiente debajo de la boquilla de vapor.
- Pulsar el botón ⏻ y girar el selector hacia la posición (sin pararse en la posición)
- Dejar salir el agua por la boquilla hasta que aparezca el vapor.
- Llevar el selector hacia la posición .
- **El aparato está descalcificado, listo para funcionar de nuevo.**

IFU_KR_XP4200_NAFTA_NC00026258-01 18/11/11 13:47 Page62

9. PROBLEMAS, CAUSAS PROBABLES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El espresso no está bastante caliente.	Las tazas y el portafiltro están fríos.	Calentar previamente los accesorios: tazas y portafiltro (ver párrafo 6).
El portafiltro está bloqueado.	Olvidó bloquear el portafiltro.	Pulsar el botón « ⏏ » girando el portafiltro hacia la izquierda.
La molienda no se seca después de que pasa el agua.	No ha cerrado el portafiltro correctamente.	Cerrar más el portafiltro girándolo al máximo hacia la derecha, hasta el tope.
El espresso es demasiado lento.	Cerro demasiado fuerte el portafiltro.	Disminuir el esfuerzo de cierre.
	La molienda es demasiado fina, demasiado gruesa o harinosa.	Elegir una molienda ligeramente más gruesa.
	El portafiltro está sucio.	Limpiar el portafiltro (ver párrafo 7).
	La rejilla por donde pasa el agua está atascada.	Cuando enfríe el aparato, limpiar el cabezal de percolación con una esponja húmeda. **(fig.21)**.
El agua no pasa.	No hay agua en el depósito.	Llenar el depósito.
	Depósito mal montado.	Presionar el depósito con fuerza.
	El filtro está atascado, la molienda es demasiado fina.	Limpiar el portafiltro (ver párrafo 8) y probar con una molienda más fina.
	El aparato tiene cal.	Ver párrafo 8.
Sale agua del portafiltro después de preparar un espresso.	El selector no se ha colocada en la posición de ⎍.	Apagar el aparato girando el selector hacia la posición de ⎍. **(fig.9)**
	Formación de cal prematura debido a un agua especialmente calcárea.	Descalcificar el aparato según las instrucciones de uso (ver párrafo 8).

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Presencia de molienda usada en la taza.	El portafiltro está atascado.	Lavar el portafiltro con agua caliente. Pulsar el botón « **PUSH** » para eliminar los posibles restos de molienda. Agitarlo para evacuar toda el agua.
	La molienda es demasiado fina.	Utilizar una molienda ligeramente más gruesa.
El depósito de agua pierde agua cuando se le transporta.	La válvula del fondo del depósito está sucia o defectuosa.	Lavar el depósito con agua y ponerlo a funcionar con el dedo en la válvula situada en el fondo del depósito.
	La válvula está bloqueada por cal.	Descalcificar el aparato (párrafo 8).
El aparato pierde agua.	Fuga interna.	Comprobar que el depósito está bien colocado. Si el problema persiste, no utilizar el aparato, acudir a un servicio técnico autorizado.
	Bandeja recolectora de gotas no está colocada correctamente	Verifique que la bandeja recolectora de gotas es introducida completamente en la máquina. (vea sección 7)
	La bandeja recolectora de gotas se ha llenado completamente.	Cuidadosamente vacíe y enjuage la bandeja recolectora de gotas, entonces coloque nuevamente. (veá sección 7)
La bomba hace un ruido anormal.	Ausencia de agua en el depósito.	Apagar el aparato, llenar el depósito de agua y encenderlo de nuevo.
	Depósito mal montado.	Presionar el depósito con fuerza.
Las tazas se llenan de manera desigual.	El portafiltro está atascado.	Ver párrafo 7.
El espresso se sale por los lados del portafiltro.	El portafiltro no está colocado correctamente.	Colocar el portafiltro y bloquearlo (girando al máximo hacia la derecha hasta llegar al tope).
	El borde del portafiltro está atascado por la molienda.	Retirar el exceso de molienda.
	Dosificador mal colocado en el portafiltro.	Colocar todo el papel correctamente dentro del portafiltro.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El espresso tiene mal sabor.	Después de descalcificarlo, no se ha realizado correctamente el enjuague.	Enjuagar el aparato según las instrucciones de uso (ver párrafo 8).
El aparato no funciona.	La bomba está desactivada debido a la falta de agua.	Llenar el depósito de agua y volver a activar la bomba (ver párrafo 4). Evitar vaciar el depósito por completo.
	El depósito de agua extraíble está mal encajado.	Encajar el depósito de agua presionando con fuerza.
La boquilla vapor no hace espuma con la leche.	La boquilla de vapor está taponada o con cal.	Descalcificar la boquilla de vapor (ver párrafo 8) o desatascarla con una aguja.
	La leche está demasiado caliente.	Utilizar leche fría.
	La forma del recipiente no es la apropiada.	Utilizar una jarra pequeña.
	Utiliza leche desnatada.	Utilizar preferentemente leche entera o semi-desnatada.

10. PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL:



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

- ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro Específico.

KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE

 : www.krups.com

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

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

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

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

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

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

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

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

FECHA DE COMPRA :

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

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

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

Derechos establecidos por la ley al Consumidor

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

Informaciòn adicional

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

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

: www.krups.com