

www.krups.com

E p. 2 - 15

S p. 16 - 27

F p. 28 - 41

XP 1020

www.krups.com

Instructions for use **E**

Modo de empleo **S**

Mode d'emploi **F**



KRUPS

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 before 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 appliances in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep out of reach of children. Not intended for use by children.
5. Do not plug the machine into anything other than a polarized plug. Verify that the voltage indicated on the technical specifications plate on the bottom of the unit corresponds to your electrical installation.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to your nearest authorized KRUPS Service Center for examination, repair or adjustment (see Limited Warranty).
8. The use of accessory attachments not recommended by KRUPS may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot surface (such as a hot gas or electric burner), in a heated oven, or near flame.
12. To disconnect, turn switch to "Off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when dispensing hot steam.
15. Never immerse the machine in water.
16. Avoid touching the electrical cord as well as any other part which may become hot during the use of the machine (steam nozzle).
17. Do not use the machine without the drip tray and drip tray grid in place.
18. Do not open water tank cap until unit has cooled completely.
19. NEVER REMOVE THE FILTER-HOLDER OR OPEN THE BOILER CAP, WITHOUT HAVING PREVIOUSLY RELEASED THE REMAINING PRESSURE IN THE APPLIANCE.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Appliance with Glass Carafe

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

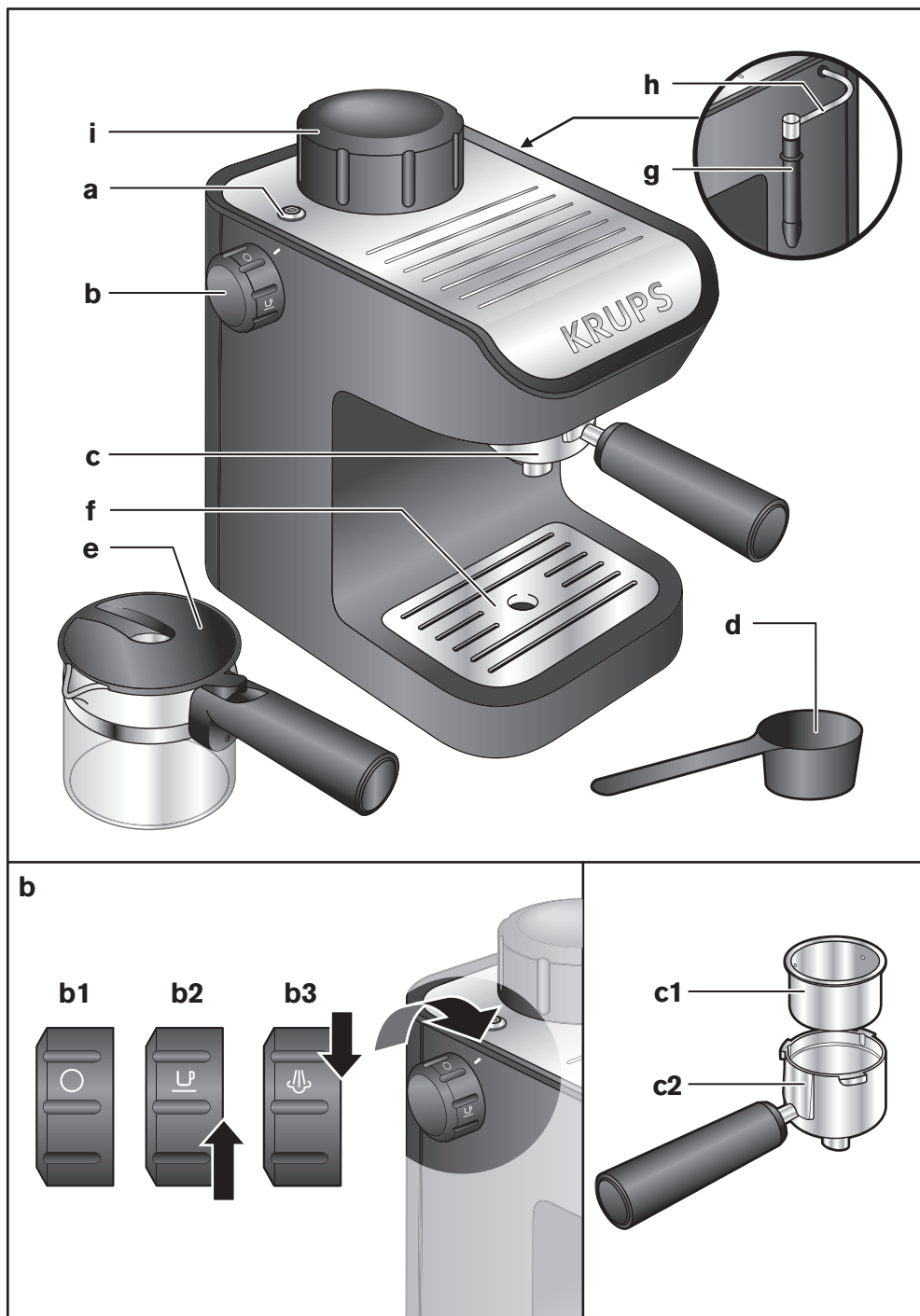
REGARDING YOUR CORD SET:

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

CAUTION:

- This appliance is for household use only. Any servicing other than routine cleaning and user maintenance should be performed by an authorized KRUPS Service representative.
- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base of the machine. Repairs should be performed by authorized service personnel only.
- Never refill the water chamber while this appliance is in the «on» position. Turn the appliance off and let it cool down for ten minutes before refilling with water.
- Do not place carafe on a hot surface or in a heated oven.
- Never remove carafe before brewing is completely finished (this is the case when dripping from the filter holder into the carafe has stopped completely).
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Never use a microwave oven to warm up beverage in the carafe.

English



DESCRIPTION:**a. ON/OFF Pilot light****b. Selector knob**

- b1 Off position
- b2 Espresso-coffee making position
- b3 Hot steam position

c. Filter-holder

- c1 Removable filter for 1 to 4 cups
- c2 Lock for removal of coffee grounds

d. Measuring spoon**e. Carafe****f. Removable drip tray grid****g. Cappuccino accessory****h. Steam nozzle****i. Boiler cap for water tank****AUTHENTIC ESPRESSO**

Espresso is a far richer and aromatic brew than regular coffee. It is typically enjoyed in smaller quantities because of its richness, and for that reason, espresso is usually served in small (1.5 - 2 oz) cups.

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

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

**CAUTION - PRESSURE**

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

To check for pressure:

- Turn the selector knob (**b**) to the "Off" position.
- Turn the selector knob to the steam position (**b3**). If steam comes out of the nozzle, then the boiler chamber is still under pressure. Close steam knob and proceed with instructions listed below.
- Take a pitcher filled with cold water and hold it underneath the steam nozzle with nozzle inserted into the pitcher. Then turn the selector knob to the steam position (**b3**). Leave steam release knob open until no more steam comes out of nozzle. When finished turn the selector knob (**b**) to the "Off" position.
- Now you can remove the boiler cap and the filter holder.

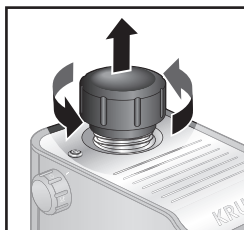
**CAUTION - HOT**

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

BEFORE FIRST USE**Important!**

- Before using for the first time, or after not having used for a considerable time, rinse the appliance as indicated below.

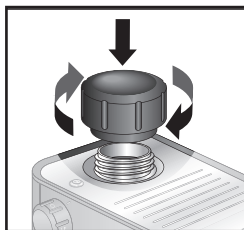
Check that the appliance is unplugged.



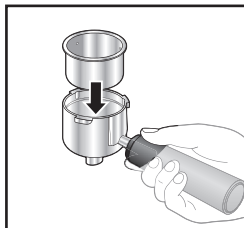
- Unscrew the boiler cap.



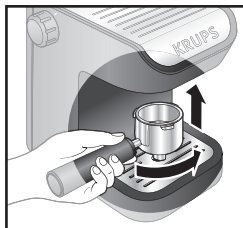
- Pour 8 oz (240 ml) of cold water. Do not use warm or hot water into the water tank.



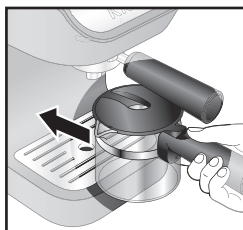
- Screw the boiler cap on tightly.



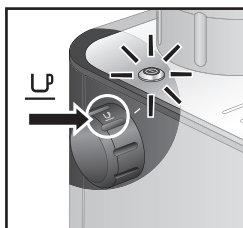
- Fit the filter (without any coffee) into the filter-holder and rotate filter inside filter-holder to secure it.



- Insert the filter holder in the appliance.
- Turn it firmly from left to right to put it into "locked" position.



- Place the carafe or a cup under the filter holder.
- Plug in the appliance.

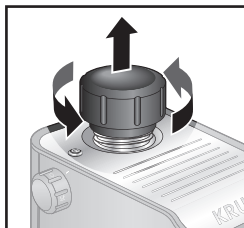


- Turn the selector knob to the "Coffee" position.

- The ON/OFF pilot light will light up.
- After a few minutes, the water will boil and hot water starts dripping. When the container/cup is full, turn the selector knob to "Off" position (**b1**).
- Place a cup under the steam nozzle and turn the selector knob to the steam setting (**b3**). When there is no more steam, turn to the "Off" position.
- Never remove filter holder or open boiler cap without having released remaining pressure in appliance. (**See CAUTION-PRESSURE**)

MAKING ESPRESSO

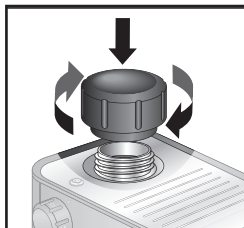
**Check that the appliance is unplugged and that there is no pressure.
(See CAUTION-PRESSURE)**



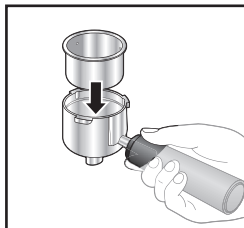
- Unscrew the boiler cap. Measure out the right amount of water for your needs and pour it into the water tank. For instance: an espresso-sized cup (small cup for strong coffee) = 1 to 2 oz (25 to 50 ml). A standard-sized cup (for milder coffee) = 3 to 4 oz (75 to 100 ml). Up to 4 espressos or 2 standard cups can be made at one time, without adding additional water to the tank.



- Pour the water into the tank.



- Screw the boiler cap.
- Plug in the appliance.



- Fit the filter into the filter-holder and rotate filter inside filter-holder to secure it.

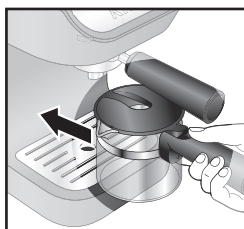
- Put the coffee into the filter holder using the measuring spoon. 1 full measuring spoon is the amount needed for 1 espresso. Using a tamper or the back of the measuring spoon tamp down the coffee.
- Remove any excess coffee on the edge of the filter-holder.

ATTENTION!

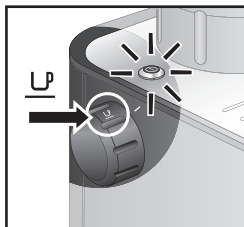
Do not over fill or pack coffee too tightly.



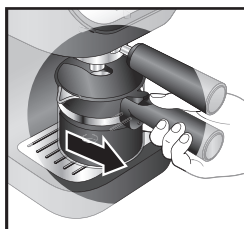
- Fit the filter-holder into the appliance turning it from left to right and locking it firmly into place.



- Place a cup or the carafe under the filter-holder.



- Turn the selector knob to "coffee".



- The ON/OFF pilot light will light up. After 3 to 4 minutes, the coffee will start to drip. Wait until the coffee has stopped dripping before removing the cup or carafe and then turn the selector knob to the "Off" position.

ATTENTION!

We advise you not to switch off the appliance before the coffee cycle is completely finished. At the end of the cycle, steam will dry out the coffee grounds thus producing a disc that is dryer and easy to remove.

- Never remove filter holder or open water tank without having released remaining pressure in appliance. (See **CAUTION-PRESSURE**)
- **Once you have removed the pressure the filter holder can be removed.** To throw away the coffee grounds, turn over the filter holder and shake it to make the coffee grounds fall out.

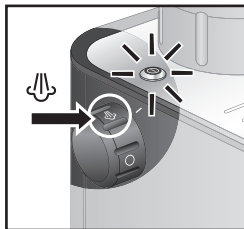
MAKING CAPPUCCINOS

Follow the instructions for "Making Espresso" but add 2 oz (50 ml) of water to the volumes indicated.

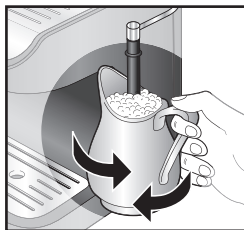
■ An authentic cappuccino is made using 1/3 espresso, 1/3 hot steamed milk and 1/3 frothed milk.

We recommend frothing the milk before making the coffee.

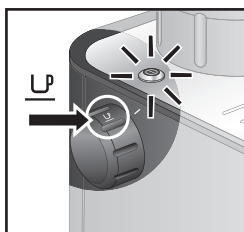
■ Pour 4 to 6 oz (100 to 150 ml) of fresh, cold milk into a small pitcher. Do not use a pitcher cleaned with hot water and still warm. The pitcher should fit underneath the cappuccino nozzle. We recommend using 1 or 2% milk for a stiff, dense froth. Use whole milk if you prefer a creamy froth.



■ Turn the knob to "Steam" position.



■ When the steam starts coming out of the nozzle, immerse the nozzle in the pitcher of milk and make circular movements going up and down to froth the milk. It is important not to have the nozzle touch the bottom of your pitcher.



■ Once the milk is frothed, put a cup underneath the filter holder. Turn the knob to the "Coffee" position.

■ Once the coffee has finished dripping, spoon on the frothy milk to finish the cappuccino. Never remove filter holder or open boiler cap without having released remaining pressure. **(See CAUTION-PRESSURE)**

ATTENTION!

Clogged Steam nozzle:

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

■ Don't forget to replace the tip of the nozzle and screw on tightly.

MAKING CAFFE LATTES

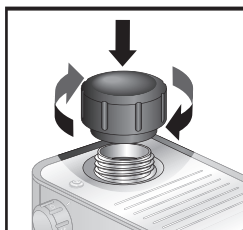
- Follow the instructions for "Making Cappuccinos" with the following proportions: 2/3 frothy milk, 1/3 espresso, and if desired you may spoon some milk foam on top.

STEAMING WITHOUT MAKING ESPRESSO

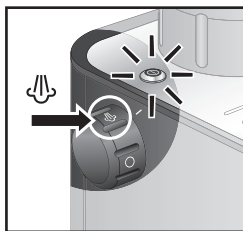
Steam is used to froth milk and also to reheat water (tea, hot drinks).

- Check that the appliance is unplugged and that there is no contained pressure. **(See CAUTION-PRESSURE)**
- Measure out a small amount of water and pour into tank. For example: 2 oz (50 ml) of liquid to heat 4 oz (100 ml) of liquid.

Important: for maximum efficiency, avoid putting more than 4 oz (100 ml) of water into the tank.



- Tightly screw on the boiler cap.
- Plug in the appliance.
- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated.



- Turn the knob to "steam".

- The ON/OFF pilot light will light up.
- Steam is produced after 2 to 3 minutes preheating.
- Once the liquid is hot, turn selector knob back to "Off" **(b1)** and unplug the appliance.

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

- Turn off the machine.
- Release the remaining steam pressure into another container.
- Before turning the knob again, turn the knob to "steam" **(b3)** to remove any steam, take care to put a cup underneath the steam nozzle.



CAUTION !

Do not turn the selector knob back to "Off" (b1) before all steam is released! (See CAUTION - PRESSURE)

English

ATTENTION!

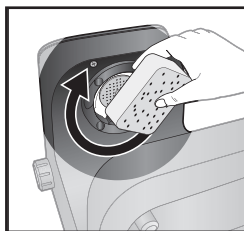
The plastic housing of the cappuccino nozzle (**g**) has 2 fine holes at the top which draw air into the milk.

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

ATTENTION!

Immediately after use, wash the steam nozzle with a moist sponge.

CLEANING AND SERVICING



- Unplug the appliance and let it cool down completely before you clean it.
- Occasionally wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Regularly wash and dry the drip tray and its grid.
- Do not use alcohol-based or abrasive cleaning products or solvents.
- Regularly clean the grid through which the hot water passes with a damp sponge.
- Important: Never use soap or other cleaning agents as it will impact the taste of your beverages.

CLEANING THE CAPPUCCINO NOZZLE

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

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

Remove all milk particles using a sewing needle and rinse under the faucet. Replace nozzle tip making sure to screw it on tightly. Wipe off the outside of the nozzle with a wet cloth. The plastic housing of the cappuccino nozzle should be rinsed in warm water. If the small suction openings are clogged up, they can be opened with a small needle.

**CAUTION !**

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

DECALCIFYING THE ESPRESSO SIDE

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

- Due to the acidity of the cleaning solution, we recommend protecting your worktop and sink during the descaling process, especially if it is made of marble or stone. Isolate your appliance with a tea towel, a tablecloth or a tray that you do not require.

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

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

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

As a descaling agent we recommend the use of Krups descaling solution N°F054 available at authorized Krups retailers and Service Centres or by contacting your respective countries Customer Service Department.

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

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

4. Open the steam valve and turn on the appliance. Allow the descaling solution to run out of the espresso outlet and the steam nozzle.
5. After each brewing cycle, switch off the appliance and allow the appliance to cool down.
6. Repeat this operation once again.

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

TROUBLESHOOTING

Problems	Probable Causes	Solutions
Espresso The coffee drips too slowly.	Ground coffee too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Filter blocked.	Clean it with a brush.
	Water passage grid is clogged.	Clean the appliance when cold.
	Presence of scale.	De-Scale the appliance.
The coffee drips too slowly.	Dirty filter-holder or dirty filter.	Clean them with hot water.
	Ground coffee too fine.	Use more coarsely ground coffee.
The coffee doesn't drip.	Knob in the "Steam" position (b3) .	Turn knob to the "Coffee" position (b2) .
The espresso leaks onto the filter holder sides.	Filter holder is clogged up.	Remove any excess ground coffee.
	Filter holder badly positioned.	Put it back into place and lock it into position.
Bad taste.	Insufficient rinsing.	Follow the rinsing instructions.
Steam Water runs out of the filter holder.	Knob in "Coffee" position (b2) .	Turn knob to "Steam" (b3) .
	Knob opened too early.	Close the "Steam" knob for 2 minutes.
	Blocked steam nozzle.	Rinse out the steam nozzle.
	Whole milk used.	Use 1 or 2% milk.
Little or no steam in "steam" position.	Milk not fresh or cold enough.	Always use very fresh, cold milk.
	Container doesn't have the right shape.	Use a small diameter container-neck (small jug).

If troubleshooting does not help, please reference warranty or call your respective countries Consumer Service Department. Before calling consumer service, please have the model/type number from bottom of appliance.

LIMITED WARRANTY

This KRUPS product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. During this period, the KRUPS product that, upon inspection by KRUPS, is proved defective, will be repaired or replaced, at KRUPS' option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuses of the product, negligence, failure to follow KRUPS' instructions, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration nor repair not authorized by KRUPS, or use for commercial purposes.

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

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

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

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

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

United States : 1-866-668-0325;
Mon - Fri 8:00 a.m. - 6:30 pm (EST).
www.krupsUSA.com

Canada : 1-800-418-3325;
Mon - Fri 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST)
www.Krups.ca

Please note hours are subject to change.

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

Any general correspondence can be addressed to:

Groupe SEB USA
2121 Eden Road
Millville, NJ 08332

Groupe SEB Canada Inc.
345, avenue Passmore
Toronto, Ontario
Canada M1V 3N8

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

Español

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Marca del aparato: _____ Modelo: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por G.S.E.B Mexicana S.A. de C.V. es indispensable presentar el producto junto con el certificado de garantía, debidamente sellada y llenada por la tienda.
2. G.S.E.B. Mexicana S.A. de C.V. garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de entrega, incluyendo la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y mano de obra necesaria, para su diagnóstico y reparación.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán, informarán y podrá recibir este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios, que usted necesite.
O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes instrucciones.
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con cualquier relleno. Asegúrelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta de la central de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cuál regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52839353 al 55

Fax. 52839388

Del interior de la Republica

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO

Goldsmith No. 38-2 Planta Baja

Col. Polanco Chapultepec

Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11560

México, D.F.; México

Tel. 52.83.93.57

SELLO DE LA TIENDA**IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR****G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V.**

Goldsmith No. 38 Int 401 Piso 4

Col. Polanco Chapultepec

Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11560

México, D.F.; México

RFC: GSB9107195A0

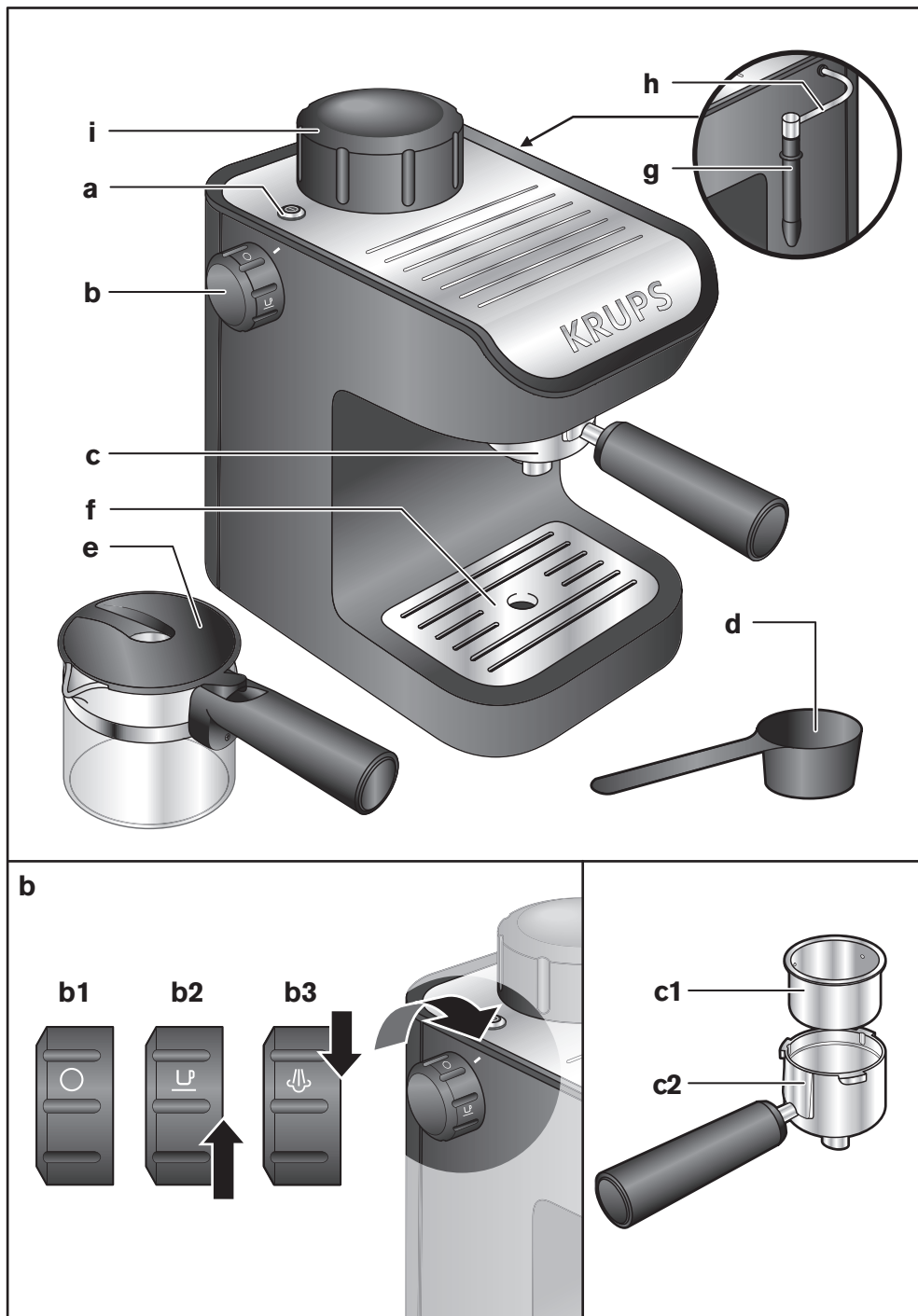
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones características e ideas para su mejor aprovechamiento.
- No tocar superficies calientes. Use agarraderas o las perillas.
- Para proteger contra fuego, choque eléctrico o daño a las personas, no sumerja el cordón o la clavija en agua u otro líquido..
- La supervisión es necesaria cuando cualquier aparato es usado cerca de los niños. No lo deje al alcance de los niños. Este aparato no está diseñado para ser usado por niños.
- No conecte el aparato dentro de ninguna otra cosa que no sea la conexión correcta.
- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta metalizada en la fondo del aparato corresponde al de su instalación eléctrica.
- Desconéctelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de cambiar partes y de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por KRUPS puede causar fuego, choque eléctrico o daño a las personas.
- No usarlo en exteriores.
- No deje al cordón de alimentación colgar sobre el borde de la mesa o que este en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato cerca o sobre una superficie caliente (como una estufa de gas o eléctrica), en un horno caliente, o cerca de una flama.
- Para apagar, gire a OFF, entonces desconecte la clavija del contacto eléctrico.
- No utilice el aparato para otros usos para los que no está diseñado.
- Extreme precauciones con la salida de vapor caliente.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Evite tocar el cordón de alimentación así como cualquier otra parte que pueda calentarse durante el uso de la máquina (boquilla de vapor).
- No use la máquina sin la bandeja y rejilla de goteo colocadas en su lugar.
- No abra la tapa del contenedor hasta que la unidad ha sido enfriada completamente.
- **NUNCA REMUEVA EL PORTA FILTRO O LA TAPA DE LA CALDERA SIN ANTES HABER DESPRESURIZADO SU CAFETERA.**
- No retire nunca la jarra antes de que haya terminado la preparación del café.
- No utilice nunca un microondas para calentar la bebida en la jarra.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales han sido reducidas, a menos que hayan recibido la instrucción y capacitación acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán ser supervisados para asegurarse que no juegan con el aparato.

INSTRUCCIONES REFERENTES AL CABLE DE ALIMENTACION:

- A.** El cable eléctrico de este aparato doméstico es de corta longitud para reducir el riesgo de enredos o tropezones como ocurriría con un cable largo.
- B.** Se pueden conseguir y utilizar extensiones eléctricas, siempre que se tenga cuidado al utilizarlas.
- C.** Si se utiliza una extensión eléctrica, (1) la intensidad nominal eléctrica indicada deberá ser por lo menos igual a la intensidad nominal indicada en el aparato, (2) el cable más largo deberá colocarse de modo que no quede colgando por el mostrador o la mesa al alcance de los niños, que podrían jalarlo o tropezar y caerse.
- D.** El enchufe de este electrodoméstico es polarizado (una de las patas es más ancha que las demás). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está previsto para que sólo se pueda conectar de una manera en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja totalmente en la toma de corriente, hay que girarlo. Si aún así no encaja, hay que consultar el problema a un electricista profesional. No intenten hacer cambios en el enchufe de ninguna manera.
- E.** Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.

Español



DESCRIPCIÓN:**a. Piloto luminoso ON/OFF****b. Posiciones del botón selector**

- b1 Apagado
- b2 Preparar el café
- b3 Vapor caliente

c. Portafiltros

- c1 Filtro removible para 1 a 4 tazas
- c2 Bloqueo para retirar los posos del café

d. Cuchara medidora**e. Jarra****f. Bandeja de goteo removible****g. Accesorio para cappuccinos****h. Boquilla de vapor****i. Tapa para el depósito de agua****AUTÉNTICO CAFÉ ESPRESSO**

El café espresso es una infusión mucho más intensa y fuerte que el café normal. La mayoría de la gente reconoce que lo saborea en pequeñas cantidades debido a su intensidad, por esa razón el espresso suele servirse en pequeñas medias tazas (60 a 75 ml).

Este aparato, utilizado correctamente, elaborará un espresso intenso, oscuro y delicioso. Siga exactamente las instrucciones y utilice café recién molido, fresco y bien tostado.

La preparación de un espresso o de un cappuccino es diferente de la elaboración de un café normal. Una diferencia importante es que el agua empezará a hervir y luego será forzada a pasar a través del café molido. Esto significa que una cafetera de espresso funciona bajo presión y, por lo tanto, necesita una atención especial.

**PRECAUCIÓN - PRESIÓN**

No abra nunca la tapa del depósito de agua (i) ni retire el portafiltros (c) estando el aparato encendido «ON» ni mientras haya presión en el depósito de agua.

Para comprobar si hay presión:

- Lleve el botón selector **(b)** a la posición "OFF".
- Gire el botón selector en posición vapor **(b3)**. Si sale vapor por la boquilla, eso significa que el depósito de agua está aún bajo presión. Cierre el botón del vapor y siga las instrucciones que vienen a continuación.
- Tome una jarra con agua fría y manténgala por debajo de la boquilla de vapor, con la boquilla introducida dentro de la jarra. Después gire el botón selector en posición vapor **(b3)**. Deje abierto el botón de liberación de vapor hasta que deje de salir vapor por la boquilla. Cuando ya no salga vapor por la boquilla, lleve el botón selector **(b)** a la posición "OFF".
- Ahora puede quitar la tapa del depósito de agua y el portafiltros.

**PRECAUCIÓN - CALIENTE**

No toque la tapa del depósito de agua (i) mientras el aparato está en funcionamiento. Antes de quitar la tapa del depósito de agua apague el aparato y déjelo enfriar durante al menos 1 o 2 minutos. Libere la presión (vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).

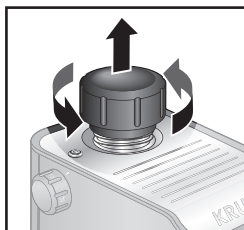
DATOS TECNICOS

Tensión/Frecuencia	120V AC / 60Hz
Potencia	750W

ANTES DEL PRIMER USO**¡Importante!**

- Antes de usar este aparato por primera vez, o después de no haberlo usado durante un tiempo prolongado, debe lavar el aparato como se indica a continuación.

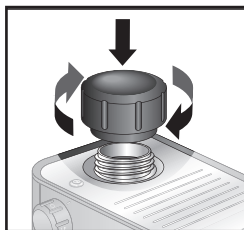
Compruebe que el aparato está desconectado.



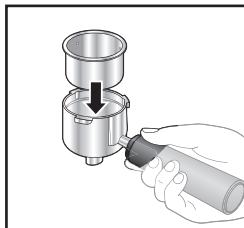
- Desenrosque la tapa del depósito de agua.



- Vierta unos 240 ml de agua fría «no utilicen agua templada ni caliente» en el depósito de agua.



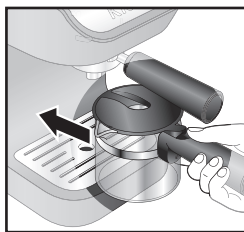
- Apriete fuertemente la tapa del depósito de agua.



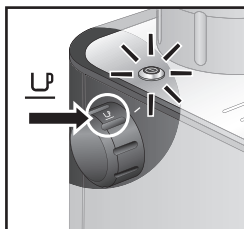
- Coloque el filtro (sin café) en el portafiltros y gire el filtro en el portafiltros para asegurarlo.



- Coloque el portafiltros en el aparato.
- Gírelo con fuerza de izquierda a derecha para colocarlo en la posición de bloqueo.



- Coloque la jarra o una taza debajo del portafiltros.
- Conecte el aparato.

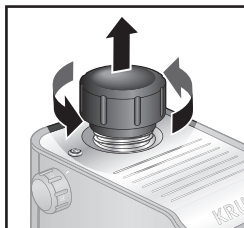


- Accione el botón selector a la posición "Café".

- El piloto luminoso ON/OFF se encenderá.
- Unos minutos después, el agua hervirá y empezará a gotear agua caliente. Cuando el recipiente o taza esté lleno hasta la mitad, accione el botón selector a la posición "Off" **(b1)**.
- Coloque una taza bajo la boquilla de vapor y accionen el botón selector a la posición "Vapor" **(b3)**. Cuando ya no salga más vapor, accione el selector a la posición "Off".
- No quite nunca el portafiltros ni abra la tapa del depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente en el aparato **(vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN)**.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ ESPRESSO

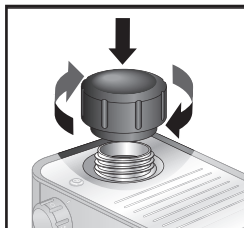
**Compruebe que el aparato está desconectado y que no hay presión en su interior.
(vea PRECAUCIÓN - PRESIÓN)**



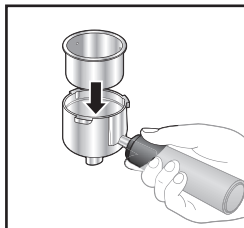
- Desenrosque la tapa del depósito de agua. Mida la cantidad correcta de agua que necesita y viértala en el depósito de agua. Por ejemplo: una taza para café espresso (taza pequeña para un café fuerte) = 25 a 50 ml. Una taza de tamaño normal (para un café más suave) = 75 a 100 ml. Se puede preparar hasta 4 tazas de café expreso o 2 tazas normales en una sola vez, sin tener que añadir agua al depósito.



- Vierta el agua en el depósito.



- Enrosque completamente la tapa.
- Conecte el aparato.



- Coloque el filtro (sin café) en el portafiltros y gire el filtro en el portafiltros para asegurarlo.

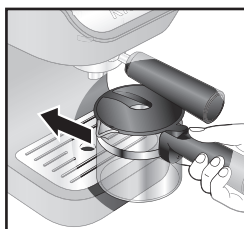
- Coloque el café molido en el portafiltros con la cuchara medidora. 1 cucharada llena es la cantidad necesaria para preparar 1 café espresso.
- Retire el sobrante de café por el borde del portafiltros.

¡ATENCIÓN!

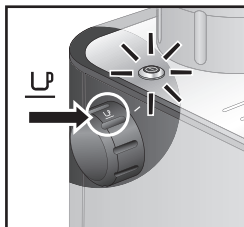
Evite compactar demasiado el café.



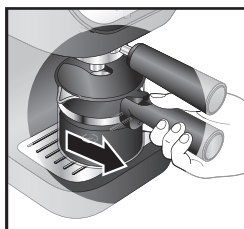
- Coloque el portafiltros en el aparato girándolo de izquierda a derecha y bloqueándolo firmemente en su lugar.



- Coloque una taza o la jarra debajo del portafiltros.



- Gire el botón selector a la posición "Café".



- El piloto luminoso ON/OFF se encenderá. 3 o 4 minutos después como máximo, el café empezará a gotear. Espere hasta que el café haya dejado de salir antes de retirar la taza o la jarra y luego gire el botón selector a la posición "Off".

¡ATENCIÓN!

Les aconsejamos que no apague el aparato antes de que el ciclo de preparación del café haya finalizado completamente. Al finalizar el ciclo, el vapor secará los posos del café produciendo así una pastilla seca fácil de retirar.

- No retire nunca el portafiltros ni abra el depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente en el aparato (**vea PRECAUCIÓN – PRESIÓN**).
- **Una vez liberada toda la presión en el aparato, se puede retirar el portafiltros.** Para quitar los posos del café, volteé el portafiltros y sacúdalo para que los residuos del café se desprendan y caigan.

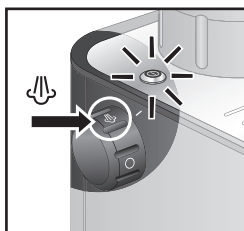
PREPARACIÓN DE UN CAPPUCCINO

Siga las instrucciones para "Preparación de un café espresso" pero añadiendo 50 ml de agua a los volúmenes indicados.

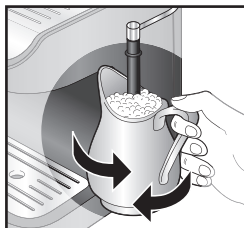
- Un capuchino auténtico se prepara utilizando 1/3 de café expreso, 1/3 de leche hervida al vapor y 1/3 de leche con espuma.

Recomendamos espumar la leche antes de preparar el café.

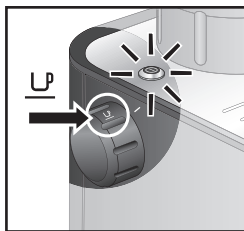
- Vierta 120 a 180 ml de leche fresca fría en una jarra pequeña. No utilice una jarra lavada con agua caliente o que aún esté templada. Coloque la jarra debajo de la boquilla para capuchinos. Utilice leche entera si desea conseguir una espuma cremosa.



- Gire el botón selector a la posición "Vapor".



- Cuando empiece a salir vapor por la boquilla, sumerja la boquilla en la jarra de leche y haga movimientos circulares subiendo y bajando para espumar la leche.



- Una vez que la leche está espumosa, coloque una taza debajo del portafiltros. Gire el botón selector a la posición "Café".

- En cuanto haya terminado de salir el café, vierta la leche espumosa para terminar la preparación del cappuccino. No retire nunca el portafiltros ni abra la tapa del depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente (**vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN**).

¡ATENCIÓN!

Boquilla de vapor obstruida:

Los residuos de leche se acumulan en la punta de la boquilla de vapor después de espumar la leche. Para impedir que se obstruya, una vez que el aparato esté frío retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos para facilitar su limpieza. Luego siga las instrucciones de «Limpieza de la boquilla de vapor» que se describen en el capítulo «Limpieza de la boquilla para cappuccinos».

- No se olvide de volver a colocar la punta de la boquilla y de apretarla fuertemente.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ LATTE

- Siguan las instrucciones para la "Preparación de cappuccinos" con las siguientes proporciones: 2/3 de leche espumosa, 1/3 de café expreso, 2 cucharadas de espuma de leche encima.

VAPOR SIN HACER CAFÉ ESPRESSO

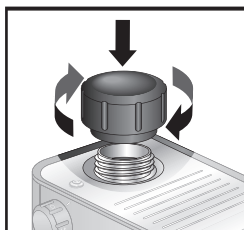
El vapor se utiliza para espumar la leche y también para recalentar el agua (té, bebidas calientes).

- Compruebe que el aparato está desconectado y que no existe presión en su interior.

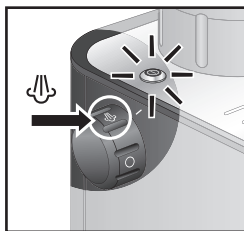
(vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN)

- Mida una pequeña cantidad de agua y colóquela en el depósito. Por ejemplo: 50 ml de líquido para calentar 100 ml.

Importante: Para obtener el máximo rendimiento, evite colocar más de 100 ml de agua en el depósito.



- Enrosque completamente la tapa del depósito de agua.
- Conecte el aparato.
- Sumerja la boquilla de vapor en el líquido a calentar.



- Conecte el botón selector a la posición "Vapor".

- El piloto luminoso ON/OFF se encenderá.
- El vapor se producirá tras 2 o 3 minutos de precalentamiento.
- En cuanto el líquido esté caliente, vuelva a girar el botón selector a la posición "Off" **(b1)** y desconecte el aparato.

Si no necesita toda el agua para producir vapor, hagan lo siguiente:

- Apague el aparato.
- Libere la presión remanente del vapor en otro recipiente.
- Antes de volver a accionar el botón selector, llévenlo a la posición "Vapor" **(b3)** para eliminar todo el vapor, procurando colocar una taza debajo de la boquilla de vapor.



¡PRECAUCIÓN!

No vuelva a girar el botón selector a la posición "Off" (b1) antes de haber liberado todo el vapor! (Vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).

Español

¡ATENCIÓN!

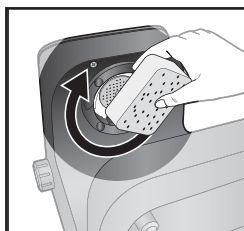
El capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos **(g)** tiene 2 agujeros finos en la parte superior que aspiran aire hacia la leche.

Si estos agujeros se obstruyen, la leche no espumará correctamente. Por lo tanto, no sumerja la boquilla para capuchinos en la leche ni permita que la espuma alcance dichos agujeros.

¡ATENCIÓN!

Inmediatamente después del uso, lave la boquilla del vapor con una esponja húmeda.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desconecte el aparato y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Pase un paño húmedo de vez en cuando por el exterior del aparato. La bandeja de goteo y la rejilla deben lavarse y secarse con frecuencia.
- No utilice disolventes ni productos de limpieza abrasivos ni basados en alcohol.
- Limpie con frecuencia con una esponja húmeda la rejilla por la que pasa el agua caliente.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA PARA CAPPUCCINOS

Limpie la boquilla de vapor después de cada inmersión en la leche, pues en caso contrario el interior de la boquilla terminará obstruyéndose y los residuos de leche en el exterior se endurecerán y dificultarán luego su retirada.

- Si se produce la obstrucción, retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos **(g)** una vez que el aparato esté frío y luego desenrosque la punta de la boquilla de vapor.

Elimine todos los residuos de leche utilizando una aguja de coser y luego lávela bajo el grifo. Vuelva a colocar la punta de la boquilla asegurándose de enroscarla fuertemente. Limpie el exterior de la boquilla con un paño húmedo. El capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos tiene que lavarse con agua caliente. Si las pequeñas aberturas de aspiración están obstruidas, se pueden destapar con una aguja pequeña.



¡PRECAUCIÓN!

No intente abrir ni desmontar el cuerpo principal del aparato.

DESCALCIFICACIÓN DE LA PARTE PARA CAFÉ ESPRESSO

La garantía no cubre una cafetera espresso estropeada o rota porque no ha sido descalcificada.

- Debido a la acidez de la solución limpiadora, recomendamos proteger la superficie de trabajo y el fregadero, especialmente si son de mármol o piedra. Aísle el aparato con un paño de cocina, un mantel o una bandeja.

La cafetera se debe descalcificar con frecuencia. La frecuencia dependerá de la dureza del agua utilizada y de las veces que se utilice la máquina de café espresso.

Antes de proceder a la descalcificación, primero **hay que** desenroscar el filtro situado en el cabezal de elaboración del café.

1. Retire toda la cal y residuos de café del filtro y del cabezal de preparación del café.
2. Retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos **(g)**.

3. Disuelva un paquete de la solución descalcificante KRUPS en 300 ml de agua tibia y viértalo en el depósito del agua. Coloque un recipiente bajo el cabezal de preparación del café y otro bajo la boquilla de vapor.

(Nota: No sujete el portafiltros durante la operación de descalcificación).

4. Abra la válvula de vapor y encienda el aparato. Deje que la solución desincrustante salga por la salida del café expreso y por la boquilla de vapor.
5. Después de cada ciclo de descalcificación, apague el aparato y deje que enfíe.
6. Vuelva a repetir esta operación.

Después de esto, haga correr por el sistema 2 depósitos llenos de agua limpia. Apague el aparato. Deje que el aparato se enfíe. Vuelva a colocar el filtro en el cabezal de preparación de café e introduzca el capuchón de plástico en la boquilla de vapor.

DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas probables	Soluciones
Café expreso		
El café sale muy lentamente.	Café molido demasiado fino.	Utilice café molido más grueso.
	Filtro obstruido.	Límpielo con un cepillo.
	Rejilla de paso del agua obstruida.	Limpie el aparato cuando esté frío.
	Presencia de costra.	Proceda a desincrustar el aparato.
Posos en el café.	Portafiltros o filtro sucios.	Límpielos con agua caliente.
	Café molido demasiado fino.	Utilice café molido más grueso.
El café no sale.	Botón selector en la posición "Vapor" (b3) .	Gire el botón a la posición "Café" (b2) .
El café expreso se sale por los lados del portafiltros.	El portafiltros está obstruido.	Retire el exceso de café molido.
	Portafiltros mal colocado.	Vuelva a colocarlo y bloquéelo en su lugar.
Mal sabor.	Lavado insuficiente.	Siga las instrucciones de lavado.
Vapor		
El agua se sale del portafiltros.	Botón selector en la posición "Café" (b2) .	Accione el botón a la posición "Vapor" (b3) .
Poco o ningún vapor en la posición "Vapor".	Botón abierto demasiado pronto.	Cierre el botón "Vapor" durante 2 minutos.
La boquilla de vapor no hace espuma en la leche.	Boquilla de vapor obstruida.	Lave la boquilla de vapor.
	Se utilizó leche entera.	Utilice un 1 o 2% de leche.
	La leche no es lo bastante fresca o fría.	Utilice siempre leche muy fresca y fría.
	El recipiente no tiene la forma apropiada.	Utilice un recipiente con un cuello de poco diámetro (una jarra pequeña).

Si la detección y eliminación de problemas no sirve de ayuda, consulte la garantía o llame al Servicio de Atención al Consumidor al 01-800-505-4500. Antes de llamar al Servicio de Atención al Consumidor, tenga a la mano el número de modelo / tipo del aparato, que aparece indicado en su base.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de blessures corporelles lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les incendies, les décharges électriques ou les blessures corporelles, n'immergez pas le cordon, les fiches ou les appareils dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé près des enfants. Gardez hors de portée des enfants. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Branchez l'appareil uniquement dans une prise polarisée. Assurez-vous que la tension inscrite sur la plaque de spécifications techniques sous l'appareil correspond à celle de votre installation électrique.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Retournez l'appareil au Centre de service agréé KRUPS le plus près pour un examen, une réparation ou un ajustement (voir Garantie limitée).
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par KRUPS peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
9. N'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chaude (telle qu'un brûleur à gaz ou électrique), dans un four chaud, ou près d'une flamme.
12. Pour débrancher, tournez l'interrupteur en position « Arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
14. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez la buse à vapeur chaude.
15. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
16. Évitez de toucher au cordon électrique de même qu'à toute autre partie qui peut devenir chaude lors de l'utilisation de l'appareil (buse à vapeur).
17. N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau d'égouttage et la grille soient en place.
18. N'ouvrez pas le couvercle du réservoir d'eau jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi complètement.
19. **N'ENLEVEZ JAMAIS LE PORTE-FILTRE NI LE COUVERCLE DE LA CHAUDIÈRE, SANS AVOIR AUPARAVANT ÉVACUÉ LA PRESSION RESTANTE DANS L'APPAREIL.**
20. 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.
21. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Appareil avec carafe en verre

- A. La carafe est conçue pour être utilisée uniquement avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière.
- B. Ne déposez pas une carafe chaude sur une surface humide ou froide.
- C. N'utilisez pas une carafe fêlée ou une carafe dont la poignée est desserrée ou affaiblie.
- D. Ne lavez pas la carafe avec des nettoyeurs forts, des tampons de laine d'acier, ou tout autre agent abrasif

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

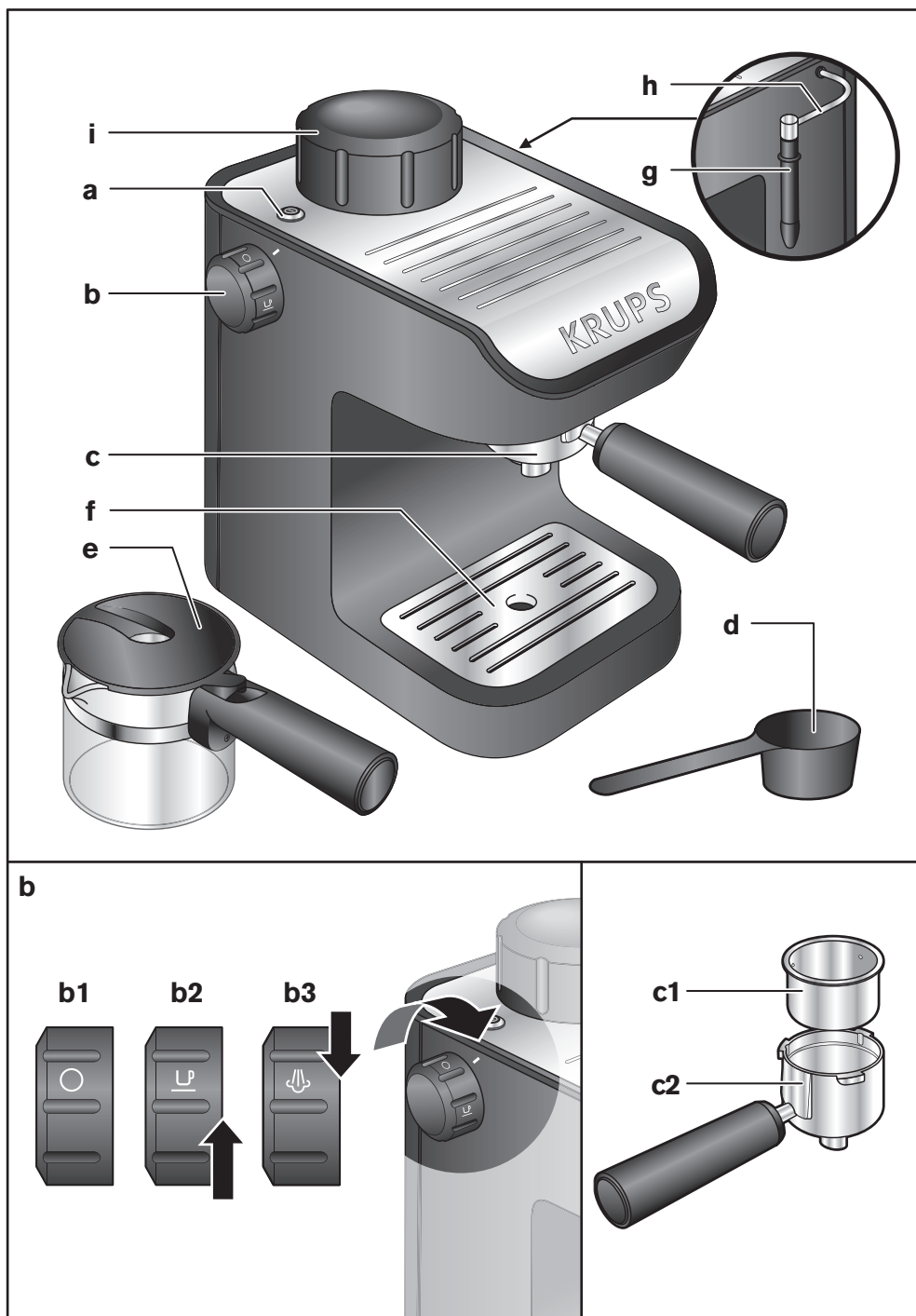
DIRECTIVES SPÉCIALES AU SUJET DU CORDON**AU SUJET DU CORDON :**

- A.** Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques de s'y emmêler ou qu'il ne fasse trébucher quelqu'un s'il était plus long.
- B.** Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de les utiliser prudemment.
- C.** Si une rallonge est utilisée, (1) le calibre indiqué sur la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil, (2) la rallonge doit être placée de façon à ne pas pendre par-dessus le comptoir ou la table où elle peut être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- D.** Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharges électriques, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.

ATTENTION :

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage normal et l'entretien fait par l'utilisateur doit être exécuté par un représentant de service KRUPS autorisé.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas la base de l'appareil. Les réparations doivent être faites par du personnel de service autorisé uniquement.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau pendant que l'appareil est en position « Marche ». Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir dix minutes avant de remplir le réservoir.
- Ne placez pas la carafe sur une surface chaude ou dans un four chaud.
- Ne retirez jamais la carafe avant que le cycle ne soit complètement terminé (lorsque le café cesse complètement de s'écouler du porte-filtre dans la carafe).
- Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des produits abrasifs.
- N'utilisez jamais un four à micro-onde pour réchauffer le breuvage dans la carafe.

Français



DESCRIPTION:**a. Voyant lumineux MARCHÉ/ARRÊT****b. Bouton sélecteur**

- b1 Position Arrêt
- b2 Position Espresso pour préparer le café
- b3 Position Vapeur

c. Porte-filtre

- c1 Filtre amovible pour 1 à 4 tasses
- c2 Dispositif de verrouillage du filtre

d. Cuillère à mesurer**e. Carafe****f. Grille amovible du bac d'égouttage****g. Accessoire pour cappuccino****h. Buse à vapeur****i. Couvercle de chaudière pour réservoir d'eau****ESPRESSO AUTHENTIQUE**

L'espresso est une boisson beaucoup plus riche et goûteuse qu'un café ordinaire. On le déguste généralement en petites quantités car il est très riche et c'est pourquoi il est habituellement servi dans de petites tasses de 1,5 à 2 onces.

Votre appareil, si utilisé correctement, vous donnera un espresso corsé, foncé et délicieux. Suivez tout simplement le mode d'emploi et utilisez du café frais, bien torréfié et pré-moulu.

Préparer un espresso ou un cappuccino n'est pas la même chose que préparer un café filtre. La principale différence est que l'eau est d'abord portée à ébullition puis est ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie qu'une machine à espresso fonctionne sous pression et requiert une attention particulière.

**ATTENTION - PRESSION**

N'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière (i) et n'enlevez jamais le porte-filtre (c) pendant que votre appareil est en position « Marche » ou aussi longtemps qu'il y a de la pression dans la chaudière.

Pour vérifier la pression :

- Mettez le bouton sélecteur (b) en position « Arrêt ».
- Tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3). Si la vapeur s'échappe de la buse, la chaudière est encore sous pression. Fermez le bouton de vapeur et procédez selon les directives ci-dessous.
- Prenez un récipient rempli d'eau froide et tenez-le sous la buse à vapeur, en vous assurant de l'insérer dans le récipient. Puis, tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3). Laissez-le en position « Vapeur » jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe de la buse. Ensuite, tournez le bouton sélecteur (b) en position « Arrêt ».
- Vous pouvez maintenant enlever le couvercle de la chaudière et le porte-filtre.

**ATTENTION - CHAUD**

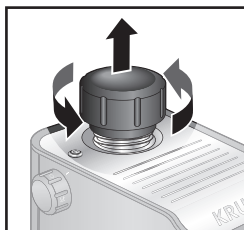
Ne touchez pas au couvercle de la chaudière (i) durant le fonctionnement. Avant de l'enlever, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 2 à 3 minutes. Évacuez la pression. (Voir ATTENTION - PRESSION)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Important!

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, ou après ne pas l'avoir utilisé pendant un bon moment, rincez-le tel qu'indiqué ci-dessous.

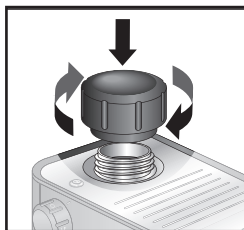
Assurez-vous que l'appareil est débranché.



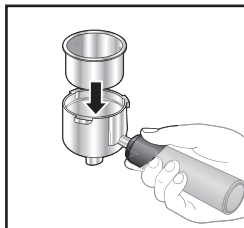
- Dévissez le couvercle de la chaudière.



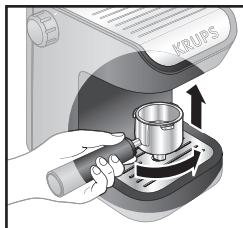
- Versez 8 oz (240 ml) d'eau froide dans le réservoir d'eau. N'utilisez pas d'eau tiède ou chaude.



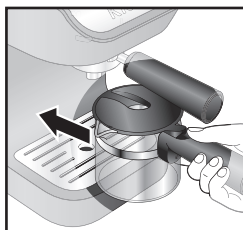
- Vissez fermement le couvercle de la chaudière.



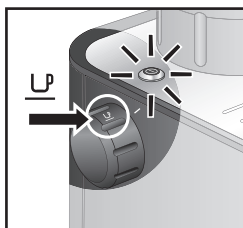
- Mettez le filtre (sans café) dans le porte-filtre et faites-le pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place.



- Insérez le porte-filtre dans l'appareil.
- Tournez-le de gauche à droite pour le verrouiller en place.



- Placez la carafe ou une tasse sous le porte-filtre.
- Branchez l'appareil.

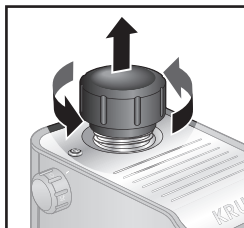


- Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » (b2).

- Le voyant lumineux Marche/Arrêt s'allume.
- Après quelques minutes, l'eau boue et l'eau chaude commence à s'égoutter. Lorsque la carafe ou la tasse est à moitié pleine, mettez le bouton sélecteur en position « Arrêt » (b1).
- Placez une tasse sous la buse à vapeur et tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3). Lorsqu'il n'y a plus de vapeur, mettez en position « Arrêt » (b1).
- N'enlevez jamais le porte-filtre et n'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière sans avoir évacué la pression restante dans l'appareil. **(Voir ATTENTION - PRESSION)**

PRÉPARER UN ESPRESSO

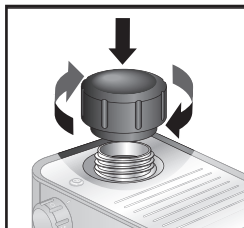
**Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il n'y a pas de pression.
(Voir ATTENTION – PRESSION)**



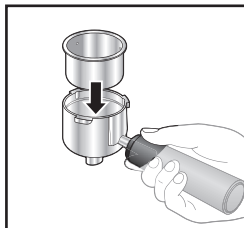
- Dévissez le couvercle de la chaudière. Mesurez la quantité d'eau dont vous avez besoin et versez-la dans le réservoir d'eau. Par exemple : une tasse à espresso (petite tasse pour café corsé) = 1 à 2 oz (25 à 50 ml). Une tasse ordinaire (pour du café plus doux) = 3 à 4 oz (75 à 100 ml). Il est possible de préparer jusqu'à 4 tasses à espresso ou 2 tasses ordinaires en même temps, sans devoir ajouter de l'eau dans le réservoir.



- Versez l'eau dans le réservoir.



- Vissez le couvercle de la chaudière.
- Branchez l'appareil.



- Mettez le filtre dans le porte-filtre et faites-le pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place.

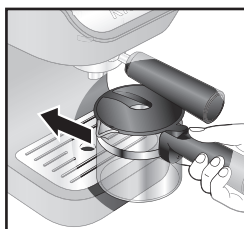
- Mettez le café dans le filtre en utilisant la cuillère à mesurer. Une cuillère à mesurer pleine est la quantité requise pour un espresso. Utilisez un pilon ou le dos de la cuillère pour tasser le café.
- Enlevez l'excès de café sur le pourtour du porte-filtre.

ATTENTION !

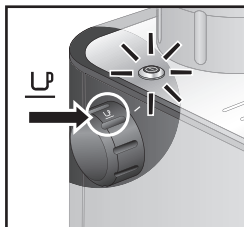
Ne tassez pas trop le café et ne remplissez pas trop le filtre.



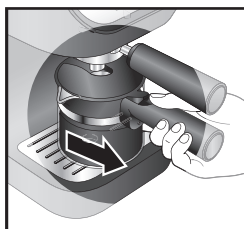
- Mettez le porte-filtre dans l'appareil en le tournant de gauche à droite pour le verrouiller en place.



- Placez une carafe ou une tasse sous le porte-filtre.



- Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » (b2).



- Le voyant lumineux Marche/Arrêt s'allume. Après 3 ou 4 minutes, le café commence à s'égoutter. Attendez que le café ait fini de s'égoutter avant d'enlever la tasse ou la carafe, puis tournez le bouton sélecteur en position « Arrêt » (b1).

ATTENTION !

Nous vous recommandons de ne pas éteindre l'appareil avant que le cycle ne soit complètement terminé. À la fin du cycle, la vapeur assèche les grains de café, produisant ainsi un disque plus sec et facile à enlever.

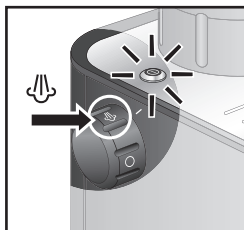
- N'enlevez jamais le porte-filtre et n'ouvrez jamais le réservoir d'eau sans avoir évacué la pression restante dans l'appareil. (**Voir ATTENTION – PRESSION**)
- **Une fois la pression évacuée, le porte-filtre peut être enlevé.** Pour vider le porte-filtre, renversez-le et secouez-le pour faire tomber le marc de café.

PRÉPARER UN CAPPUCCINO

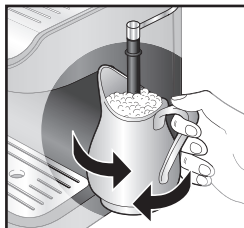
Suivez les directives pour « Préparer un espresso » mais ajoutez 2 oz (50 ml) d'eau aux quantités indiquées.

■ Un cappuccino authentique est préparé en utilisant 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chauffé à la vapeur et 1/3 de lait moussé. **Nous recommandons de mousser le lait avant de faire le café.**

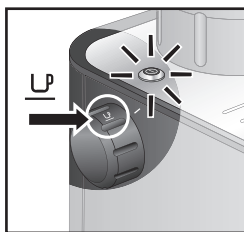
■ Versez de 4 à 6 oz (100 à 150 ml) de lait frais et froid dans un petit récipient. N'utilisez pas un récipient lavé à l'eau chaude et encore chaud. Le récipient doit pouvoir entrer sous la buse à cappuccino. Nous recommandons d'utiliser du lait 1 % ou 2 % pour une mousse ferme et épaisse. Utilisez du lait entier si vous préférez une mousse crémeuse.



■ Mettez le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3).



■ Lorsque la vapeur commence à s'échapper de la buse, plongez-la dans le récipient de lait et faites des mouvements circulaires de haut en bas pour faire mousser le lait. Il est important que l'extrémité de la buse ne touche pas le fond du récipient.



■ Une fois le lait moussé, mettez une tasse sous le porte-filtre. Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » (b2).

■ Lorsque le café a fini de s'égoutter, ajoutez le lait moussé à l'aide d'une cuillère pour finir le cappuccino. N'enlevez jamais le porte-filtre et n'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière sans avoir évacué la pression restante. (**Voir ATTENTION - PRESSION**)

ATTENTION !

Buse à vapeur bouchée :

Des résidus de lait s'accumulent à l'extrémité de la buse à vapeur après avoir moussé le lait. Pour éviter l'obstruction, une fois l'appareil refroidi, enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino pour en faciliter le nettoyage. Suivez les directives « Nettoyer la buse à vapeur » telles que décrites dans la section « Nettoyer la buse à cappuccino ».

■ N'oubliez pas de remettre la gaine de plastique et de revisser fermement la buse en place.

PRÉPARER UN CAFÉ AU LAIT

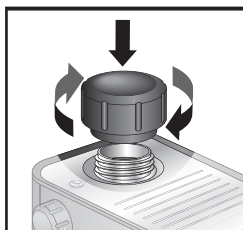
- Suivez les directives pour « Préparer un cappuccino » avec les proportions suivantes : 2/3 de lait moussé, 1/3 d'espresso et, si vous le désirez, 2 cuillères de mousse de lait sur le dessus.

FAIRE DE LA VAPEUR SANS PRÉPARER UN ESPRESSO

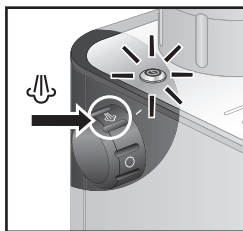
La vapeur est utilisée pour mousser le lait et aussi pour réchauffer l'eau (thé, breuvages chauds).

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il n'y a pas de pression restante. **(Voir ATTENTION - PRESSION)**
- Mesurez une petite quantité d'eau et versez-la dans le réservoir. Par exemple : 2 oz (50 ml) de liquide pour chauffer 4 oz (100 ml) de liquide.

Important : Pour une efficacité maximale, évitez de mettre plus de 4 oz (100 ml) d'eau dans le réservoir.



- Vissez fermement le couvercle de la chaudière.
- Branchez l'appareil.
- Plongez la buse à vapeur dans le liquide à chauffer.



- Mettez le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3).

- Le voyant lumineux Marche/Arrêt s'allume.
- La vapeur est produite après 2 à 3 minutes de préchauffage.
- Une fois le liquide chaud, mettez le bouton sélecteur en position « Arrêt » (b1) et débranchez l'appareil.

Si vous n'avez pas eu besoin de toute l'eau pour la vapeur, procédez comme suit :

- Éteignez l'appareil.
- Évacuez toute la vapeur restante en mettant un autre récipient sous la buse à vapeur et en tournant le bouton en position « Vapeur » (b3).



ATTENTION !

Ne tournez pas le bouton sélecteur en position "Arrêt" (b1) avant que toute la vapeur ne soit entièrement évacuée. (Voir ATTENTION - PRESSION)

Français

ATTENTION !

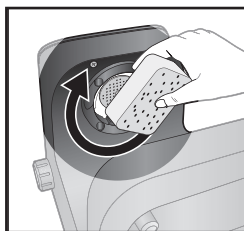
La gaine de plastique de la buse à cappuccino (g) a 2 petits trous sur le haut qui permettent d'injecter l'air dans le lait.

Si ces trous sont obstrués, le lait ne moussera pas correctement. N'immergez pas la buse au niveau de ces trous car le lait risque alors de les obstruer.

ATTENTION !

Immédiatement après utilisation, lavez la buse à vapeur avec une éponge humide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Essuyez occasionnellement l'extérieur de l'appareil avec un linge humide. Lavez régulièrement le plateau d'égouttage et sa grille.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants à base d'alcool ou abrasifs.
- Lavez régulièrement la grille de la tête de percolation à travers laquelle l'eau chaude passe avec une éponge humide. Important : n'utilisez jamais de savon ou d'autres agents de nettoyage pour la nettoyer car ils altéreront le goût des boissons.

NETTOYER LA BUSE À CAPPUCCINO

Nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous la plongez dans du lait, sinon l'intérieur de la buse se bouche et les dépôts de lait séchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer.

- En cas d'obstruction, enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino (g) une fois que l'appareil est refroidi, puis dévissez l'extrémité de la buse à vapeur.

Enlevez toutes les particules de lait en utilisant une aiguille à coudre et rincez sous l'eau courante.

Remplacez l'extrémité de la buse en vous assurant de la visser fermement. Essuyez l'extérieur de la buse avec un linge humide. La gaine de plastique de la buse à cappuccino doit être rincée à l'eau chaude. Si les petits orifices qui servent à aspirer l'air sont bouchés, ils peuvent être débouchés avec une petite aiguille.



ATTENTION !

N'essayez pas d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.

DÉTARTRAGE DE L'APPAREIL CÔTÉ ESPRESSO

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

- À cause de l'acidité de la solution nettoyante, nous recommandons de protéger les surfaces de travail et l'évier lors du processus de détartrage, spécialement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isolez votre appareil avec un linge à vaisselle, une nappe ou un plateau dont vous n'aurez pas besoin. La machine à espresso doit être détartrée régulièrement. La fréquence dépend de la dureté de votre eau et du nombre de fois que vous utilisez la machine.

Avant le détartrage, il **faut** d'abord dévisser la grille de la tête de percolation.

1. Enlevez le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation
2. Enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino (g).

Il est recommandé d'utiliser la solution de détartrage n° F054 de KRUPS disponible chez les détaillants Krups et les Centres de service agréés, ou en communiquant avec le service à la clientèle de votre région.

- Faites dissoudre un paquet de solution de détartrage KRUPS dans 10 oz (300 ml) d'eau tiède et versez-la dans la chaudière, puis revissez le couvercle. Mettez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur.

(Remarque : ne verrouillez pas le porte-filtre (c) durant le détartrage).

- Tournez le sélecteur en position vapeur et mettez l'appareil en marche. Laissez la solution de détartrage s'écouler de la sortie à espresso et de la buse à vapeur.
- Après chaque cycle, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Répétez cette opération une seconde fois.

Par la suite, laissez 2 réservoirs d'eau claire passer à travers le système. Éteignez l'appareil.

Laissez l'appareil refroidir. Remplacez la grille de la tête de percolation et remettez en place la gaine de plastique de la buse à cappuccino.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes probables	Solutions
Espresso Le café s'égoutte trop lentement	Grains de café trop fins	Utiliser des grains de café plus grossiers
	Filtre bouché	Le nettoyer avec une brosse
	Grille de passage de l'eau obstruée	Laver l'appareil refroidi
	Présence de tartre	Détartre l'appareil
Le café s'écoule trop lentement	Porte-filtre ou filtre sale	Les nettoyer à l'eau chaude
	Grains de café trop fins	Utiliser des grains de café plus grossiers
Le café ne coule pas	Bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3)	Mettre le bouton sélecteur en position « Espresso » (b2)
L'espresso coule sur les côtés du porte-filtre	Porte-filtre obstrué	Enlever tout excès de café moulu
	Porte-filtre mal positionné	Le remettre en place et le verrouiller
Le café a mauvais goût	Rinçage insuffisant	Suivre les directives de rinçage
Vapeur L'eau coule du porte-filtre	Bouton sélecteur en position « Espresso » (b2)	Mettre le bouton sélecteur en position « Vapeur » (b3)
Il y a peu ou pas de vapeur en position « Vapeur »	Bouton sélecteur vapeur ouvert trop tôt	Refermer le bouton vapeur pendant 2 minutes
La buse à vapeur ne mousse pas le lait	Buse à vapeur bouchée	Rincer la buse à vapeur
	Lait entier utilisé	Utiliser du lait 1 ou 2%
	Lait pas assez frais ou froid	Toujours utiliser du lait très frais et froid
	Récipient de forme inadéquate	Utiliser un récipient avec un petit diamètre de goulot (petite cruche)

Si ce guide de dépannage ne vous aide pas, veuillez consulter la garantie ou communiquer avec le service à la clientèle de votre région. Avant d'appeler le service à la clientèle, veuillez avoir en main le numéro de modèle ou de produit inscrit sous l'appareil.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts des matériaux et de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou par l'utilisateur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups quant à l'utilisation et à l'entretien, à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différent de celui indiqué sur le produit, ni en cas de modifications ou de réparations non autorisées par Krups. Elle ne s'applique pas non plus en cas d'utilisation commerciale, et ne couvre pas l'usure normale comme les soupapes et les joints d'étanchéité qui doivent être remplacés dans le cadre normal d'utilisation.

LA DUREE DE TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON DE FACON LIMITATIVE, TOUTE GARANTIE DE QUALITE MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPECIFIQUE, EST LIMITEE A LA DUREE DE LA GARANTIE EXPOSEE DANS CE LIVRET. KRUPS N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE DIRECT OU INDIRECT, QUEL QU'IL SOIT.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ou de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits légaux précis et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups agréé le plus près. (Pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près, visitez le site Web de Krups www.krups.ca au Canada ou communiquez avec le service à la clientèle Krups de votre pays – voir la liste ci-dessous.) Si vous expédiez le produit au Centre de service, veuillez y joindre une lettre expliquant le problème ainsi qu'une copie de la preuve d'achat, et inscrire une adresse de retour valide sur l'extérieur de la boîte (les boîtes postales ne sont pas acceptées).

Si la garantie du produit est expirée ou ne peut être validée, le Centre de service vous fera parvenir une estimation des réparations pour approbation.

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez communiquer avec notre Centre de service à la clientèle.

Il est préférable d'avoir le produit à portée de la main au moment de votre appel ainsi que le numéro de référence, habituellement situé sur la base du produit.

CANADA

Téléphone : 1 800 418 3325

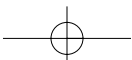
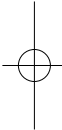
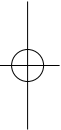
Heures d'ouverture* Lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE)

Toute correspondance doit être adressée à
Groupe SEB Canada Inc.
345, avenue Passmore
Toronto, Ontario
Canada M1V 3N8

Seules les lettres sont acceptées à cette adresse. Les colis sans numéro d'autorisation seront refusés ou réexpédiés à un Centre de service.

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

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]