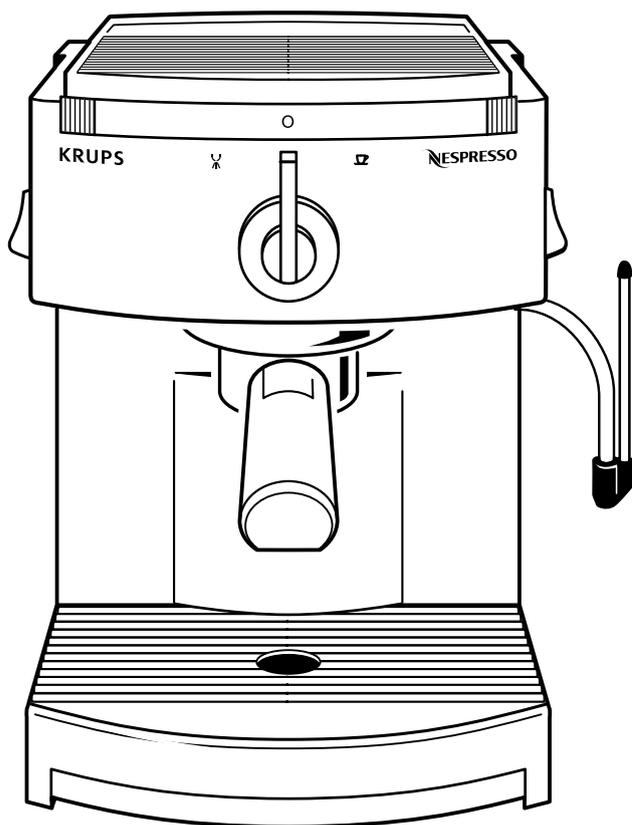
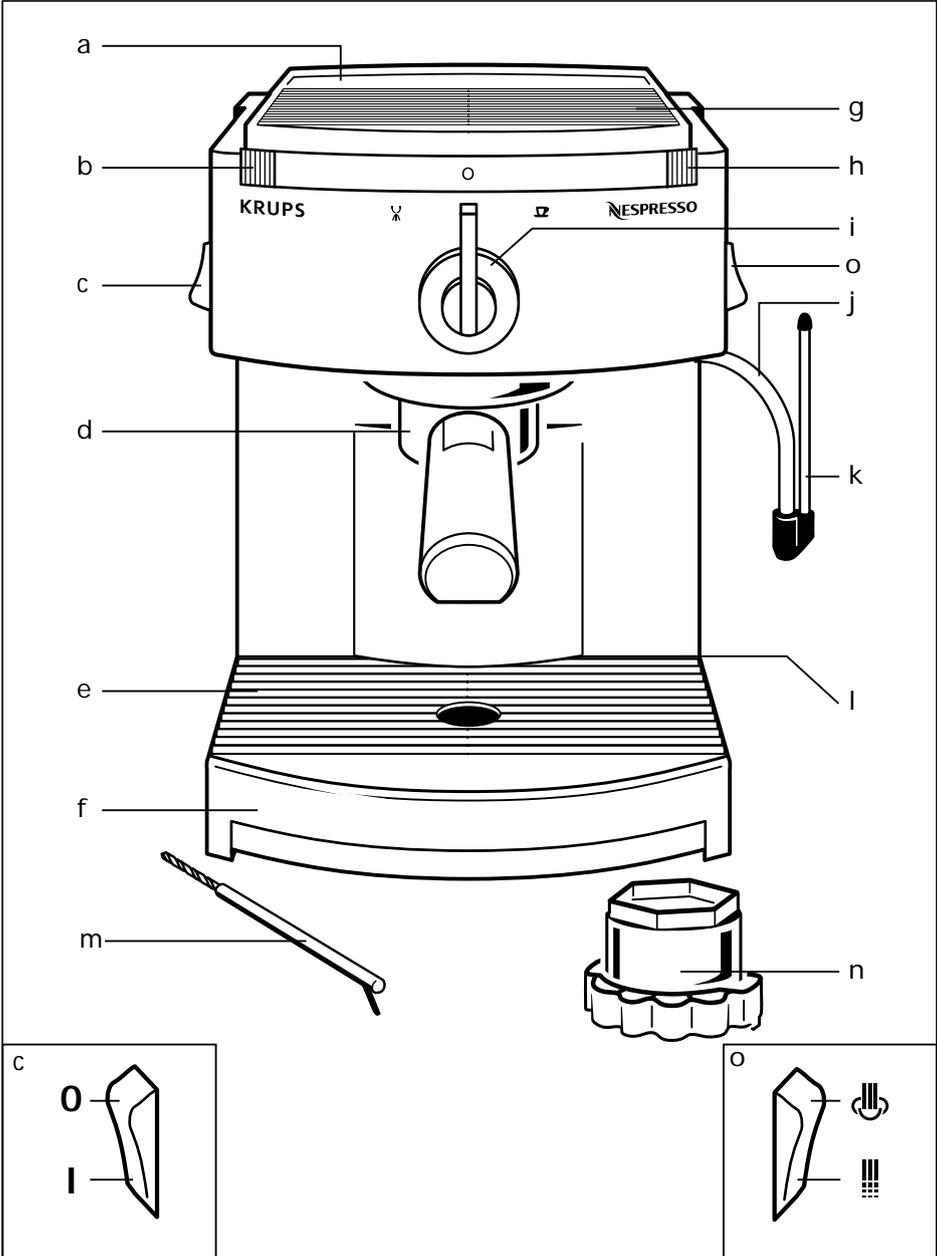
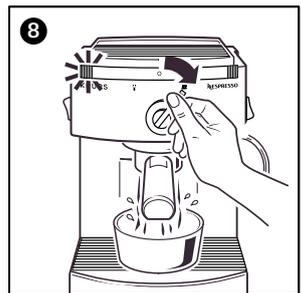
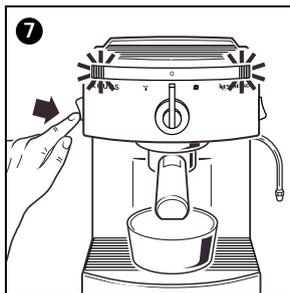
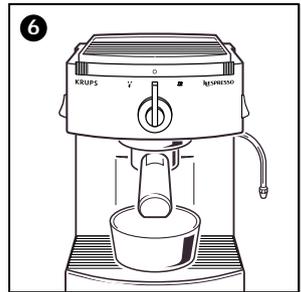
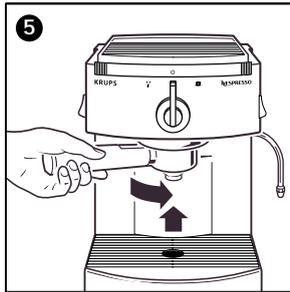
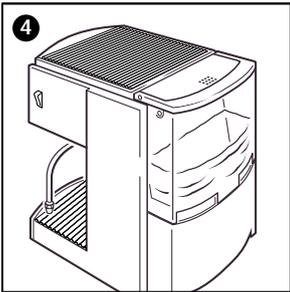
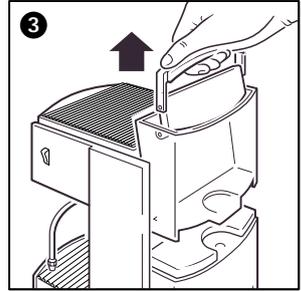
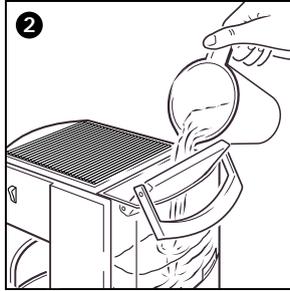
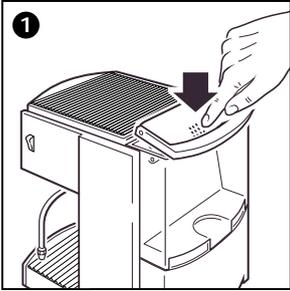
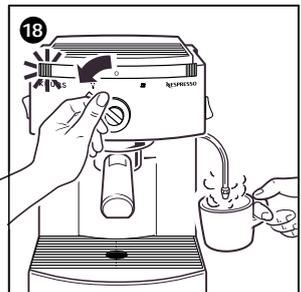
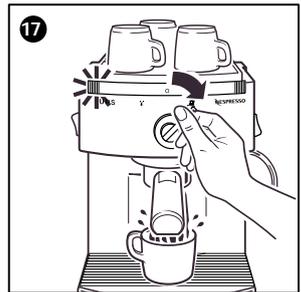
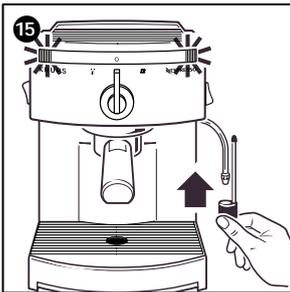
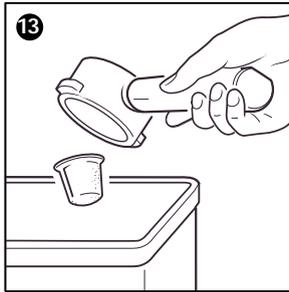
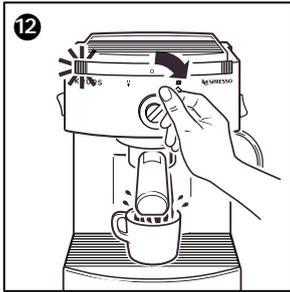
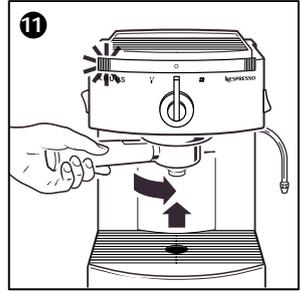
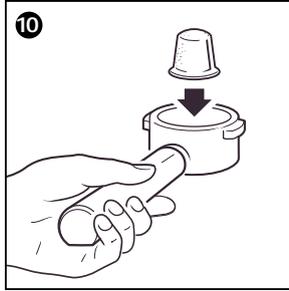
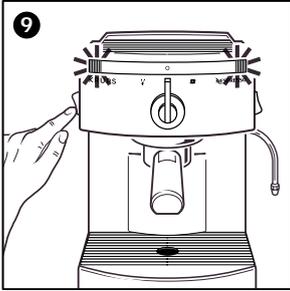


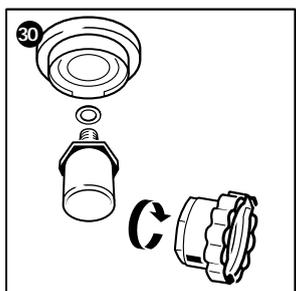
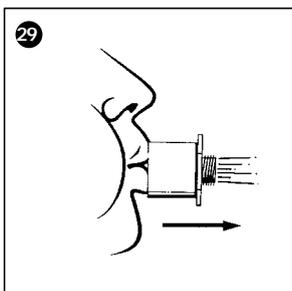
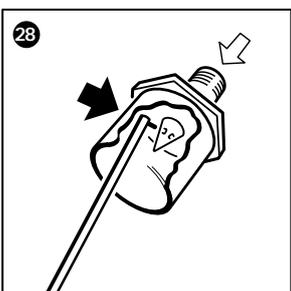
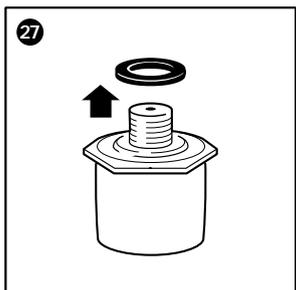
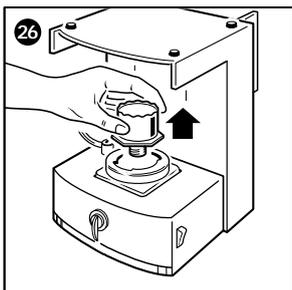
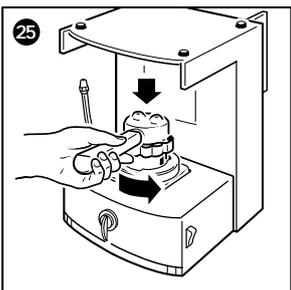
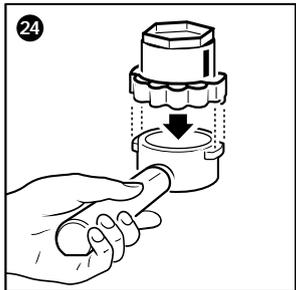
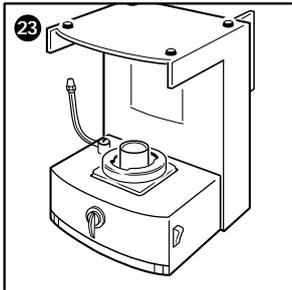
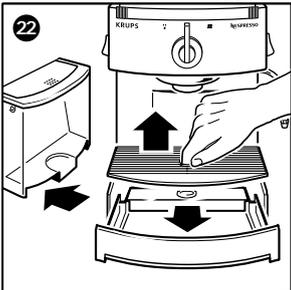
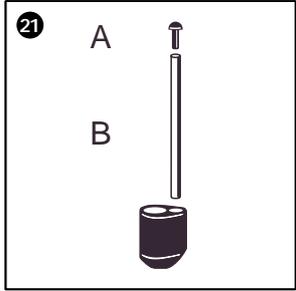
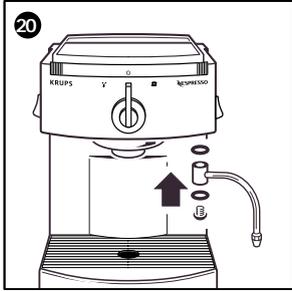
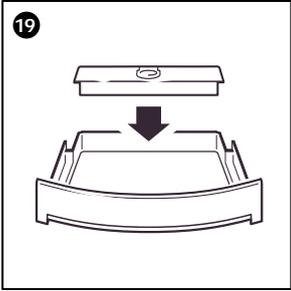
KRUPS











Description

a	Réservoir à eau amovible
b	Témoin lumineux (rouge)
c	Interrupteur Marche/Arrêt
d	Porte-capsule
e	Grille
f	Bac d'égouttage
g	Plaque chauffante pour tasses
h	Témoin lumineux de température (jaune)
i	Sélecteur de fonction
j	Buse vapeur/eau chaude
k	Accessoire "cappuccino"
l	Rangement cordon secteur
m	Aiguille de nettoyage
n	Clé hexagonale spéciale (pour démontage de la cage à capsule)
o	Sélecteur eau chaude/vapeur

Consignes de sécurité

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-capsule contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.

- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-capsule est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur ☐ avant de déserrer le porte-capsule.

Accessoires

Pour un résultat optimal, l'appareil est livré avec une série d'accessoires:

- 2 tasses espresso
- 2 variétés de café Nespresso (2 x 10 capsules)
- 1 clé hexagonale spéciale (pour le démontage du porte-capsule)
- 1 aiguille de nettoyage

Pour toute information complémentaire sur les différentes variétés de café proposées, ou pour commander des capsules, adressez-vous à votre Club Nespresso.

Préparation de l'appareil

- Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau **(1)**.
- La poignée se rabat automatiquement. Remplissez le réservoir d'eau **(2)**.

Vous pouvez également retirer le réservoir d'eau en soulevant la poignée **(3)**.

Contenance maximale

1.1 L = 18 tasses d' espresso.

- Remettez le réservoir en place et appuyez bien pour que la soupape inférieure s'ouvre. Refermez le couvercle (4).

Pour obtenir un bon café, il est recommandé de bien respecter les points suivants:

- Videz le réservoir d'eau après usage.
- Changez l'eau quotidiennement.
- N' utilisez pas d'eau minérale ou d' eau distillée.
- Nettoyez le réservoir au moins une fois par semaine.

Avant la première mise en service

- Branchez l'appareil.
- Rincez bien le système de chauffage en faisant passer un à deux réservoirs d'eau fraîche (sans capsule ni porte-capsule).
- Introduisez le porte-capsule vide dans la couronne de fixation: pour ce faire, positionnez la poignée à environ 90° à gauche puis tournez: une fois en place avec une capsule, la poignée doit se présenter face à vous ou très légèrement décalée vers la gauche (5).
- Placez un récipient, le plus grand possible, sous le porte-capsule. Le sélecteur de fonction doit être en position  (6).
- Enclenchez l'interrupteur Marche/Arrêt. Le témoin lumineux de fonction (rouge) et le témoin du thermostat (jaune) s'allument (7).
- Dès que le témoin jaune s' éteint (la machine est chaude), mettez le sélecteur de fonction en position . Laissez passer un réservoir d'eau par le porte-capsule vide (8).

Préparation d'un espresso

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche; pour préchauffer le porte-capsule, laissez-le en place dans la couronne de fixation (mais vide, sans capsule)
- Tournez le sélecteur de fonction sur .

Enclenchez l'appareil. Les deux voyants s'allument (9).

- Attendez l'extinction du témoin de température (jaune).

Nous préconisons de tourner le sélecteur de fonction en position  pendant environ 5 sec. avant chaque premier café et après chaque dernier café de la journée pour rincer rapidement le système et éviter ainsi que des particules de café ne se collent. Attendez ensuite 30 sec. avant de remettre l'appareil en marche.

- Enlevez le porte-capsule puis placez la capsule la tête en bas dans le porte-capsule (10); chacune contient la dose de café frais pour une tasse d'espresso.
- Remettez le porte-capsule en place et serrez jusqu'à ce que la poignée se trouve face à vous ou très légèrement décalée vers la gauche (11).
- Mettez la tasse préalablement chauffée sous la sortie " café" .
- Mettez le sélecteur de fonction en position  (12).

Une fois l'espresso terminé, remettez le sélecteur de fonction sur , enlevez le porte-capsule et jetez la capsule usagée (13) .

Pour que votre prochain espresso soit préparé à une température optimale, remplacez le porte-capsule vide pour maintenir sa chaleur.

Préparation d'eau chaude

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Tournez le sélecteur de fonction sur .
- Enclenchez l'appareil et mettez le sélecteur eauchaud/vapeur sur la position .
- Après extinction du voyant de température (jaune), plongez la buse vapeur dans un récipient que vous tenez verticalement.
- Tournez le sélecteur de fonction sur la position  (14).
- Dès qu'il y a assez d'eau dans le récipient, remettez-le sur .

- Ensuite tournez la buse vapeur vers l'intérieur, au-dessus de la grille pour que les gouttes tombent dans le bac.

Attention : la buse vapeur est brûlante.

Réalisation de vapeur

La vapeur sert à faire mousser du lait pour un cappuccino, à préchauffer les tasses ou à chauffer un liquide quelconque ; le bruit que vous entendez durant l'opération est dû à la mise en route intermittente de la pompe à eau.

Attention!

Avant de faire de la vapeur, vérifiez que le porte-capsule se trouvant sur la machine est vide pour éviter que le café ne se dessèche et ne bouche l'orifice de la sortie café.

Faire mousser du lait pour un cappuccino

Vous pouvez faire mousser du lait pour confectionner un cappuccino. Pour un résultat optimal, utilisez l'accessoire spécialement conçu à cet effet. Adaptez-le à la buse vapeur (15).

Attention!

Cet accessoire ne doit être employé qu'à cet usage.

- Versez environ 100 ml de lait allégé dans un petit récipient haut (contenance maximale 0,5 L) pouvant passer sous la buse vapeur; le récipient doit être également refroidi (ne le rincez pas à l'eau chaude avant de vous en servir).
- Préparez d'abord un espresso en ne remplissant la tasse qu'à moitié.
- Quand le voyant jaune de température s'éteint, plongez la buse vapeur dans le récipient contenant le lait, de façon à ce que son extrémité trempe entièrement dans le lait.
- Tournez le sélecteur de fonction sur la position  (16). Au cours de la préparation,

ne bougez pas le récipient et veillez à ce que la buse ne touche pas le fond pour ne pas empêcher la vapeur de sortir. Une fois l'opération terminée, tournez le sélecteur de fonction sur la position .

- Eloignez le récipient et tournez pendant un instant le sélecteur de fonction sur la position  pour éliminer les restes de lait qui pourraient rester au bout de la buse. Nettoyez la buse immédiatement avec un chiffon humide chaque fois que vous avez fait mousser du lait.

Préchauffage des tasses

Pour les premiers espressos de la journée, nous vous conseillons de préchauffer les tasses avec de l'eau très chaude. Lors de la prochaine utilisation, vous pouvez préchauffer les tasses sur la plaque chauffante de l'appareil.

- Préchauffez les tasses avec de l'eau très chaude:
- Tournez le sélecteur de fonction sur la position .
- Placez le porte-capsule sans capsule et mettez l'appareil en marche.
- Placez la tasse en dessous du porte-capsule.
- Une fois que le voyant jaune de contrôle s'est éteint, tournez le sélecteur de fonction sur la position  (17) et laissez couler l'eau chaude dans la tasse.
- Dès que la tasse est remplie, tournez le sélecteur de fonction sur la position .

Chauffer des liquides

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position . Dès que le témoin jaune s'éteint, plongez la buse vapeur dans le récipient contenant le liquide à chauffer et tournez le sélecteur de fonction sur la position  (18).
- Une fois l'opération terminée, replacez-le sur la position .

Important:

Si vous voulez faire un espresso juste après avoir fait un cappuccino ou réchauffer du liquide, il faut faire refroidir l'appareil jusqu'à la température "café". Pour ce faire :

- mettez le porte-capsule sans capsule en place, posez un récipient sous la sortie café et faites couler deux tasses d'eau par la sortie café.

Nettoyage

- Ne lavez pas les accessoires de votre espresso au lave-vaisselle.
- Videz le réservoir d'eau après usage.

Chaque fois que vous faites du café ou de la vapeur, le système de chauffage se détend (émission d'un sifflement) et l'eau qui s'échappe alors coule dans le bac d'égouttage; au bout d'environ 20 cafés, il faut donc vider le bac et le nettoyer. Enlevez également la grille et nettoyez-la.

- Avant de remettre le bac et la grille en place, veillez à ce que la pièce plastique soit bien positionnée à l'arrière du bac d'égouttage (19).

La meilleure façon de nettoyer le porte-capsule est de l'insérer dans la machine, sans capsule, et de tourner le sélecteur de fonction sur la position . Ainsi, il sera nettoyé sous pression.

- Remettez le bouton sur la position .

Le porte-capsule supporte le nettoyage en machine et doit être lavé au moins une fois par semaine.

- Nettoyez la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide après chaque utilisation. Si la buse est bouchée, dévissez le tuyau à l'aide d'une pièce de monnaie et débouchez la buse avec une aiguille.
- Lors du remontage du tuyau, faites attention à ce que le joint caoutchouc soit bien à sa place (20).

Pour le nettoyage de l'accessoire "cappuccino", séparez les parties **A** et **C** de la tige métallique **B** (21); nettoyez les 3 parties à l'eau chaude. Si le petit orifice de l'extrémité

A est bouché, vous pouvez le déboucher avec une aiguille fine.

Pour un nettoyage en profondeur il est possible d'enlever la cage à capsule :

- Débranchez l'appareil, enlevez le réservoir d'eau ainsi que le bac d'égouttage (22).
- Mettez la machine tête en bas (23).
- Dévissez la cage à capsule avec la clé spéciale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (24-25-26-27).
- Rincez bien la cage à capsule à l'eau courante et nettoyez les deux perforations au moyen de l'outil à déboucher (28).

Attention : en utilisant l'outil à déboucher, une mauvaise manipulation risque de vous blesser.

- Soufflez dans le sens indiqué par la flèche (de bas en haut) afin de dégager les perforations des impuretés (29). Nettoyez l'arrivée d'eau de la cage à capsule à l'aide de la meche spéciale qui se trouve à l'extrémité de l'outil à déboucher (livré avec la machine). Nettoyez une deuxième fois les deux perforations au moyen de l'outil à déboucher.
- Placez la cage à capsule dans la clé hexagonale spéciale et revissez-la (ne serrez pas trop fort, n'employez pas le porte-capsule à cet effet) (30).

Détartrage

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil et pour la qualité de votre café, il est fortement conseillé de détartrer régulièrement votre machine Krups Nespresso System (selon la dureté de l'eau plus ou moins souvent, mais au moins une fois tous les six mois).

Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser à votre Nespresso Club, qui met à votre disposition un kit de détartrage complet. L'appareil est livré avec une clé hexagonale spéciale et une aiguille de nettoyage; ces outils vous seront aussi utiles pour le détartrage de votre appareil.

Attention!

En aucun cas vous ne devez utiliser du vinaigre!

Solutions à quelques problèmes

Problème:

la température du café est trop basse

Solution:

- mettez les tasses sur le réchauffe-tasses avant de faire le café
- préchauffez le porte-capsule vide en laissant couler de l'eau chaude avant de faire le café

Problème:

la pompe émet un fort bruit.

Solution:

- assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir
- vérifiez que le réservoir est bien en place.

Problème:

le lait pour le cappuccino n'est pas assez mousseux.

Solution:

- nettoyez la buse vapeur et, si besoin est, l'accessoire "cappuccino". N'employez pas du lait trop ancien ou trop froid (température du réfrigérateur).

Problème:

le café ne coule pas.

Solution:

- vérifiez qu'il y a l'eau dans le réservoir.
- assurez-vous que le réservoir est bien en place.
- vérifiez que la cage à capsule n'est bouchée en enlevant le porte-capsule et en tournant le sélecteur de fonction sur la position . Si l'eau ne coule pas librement (deux jets d'eau bien visibles), nettoyez et débouchez la cage à capsule (voir chapitre Nettoyage).
- assurez-vous que l'appareil n'est pas entartré.

Problème:

le café fuit sur les côtés du porte-capsule.

Solution:

- vérifiez que le porte-capsule est bien en place et assez serré.
- nettoyez le porte-capsule.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre Nespresso Club.