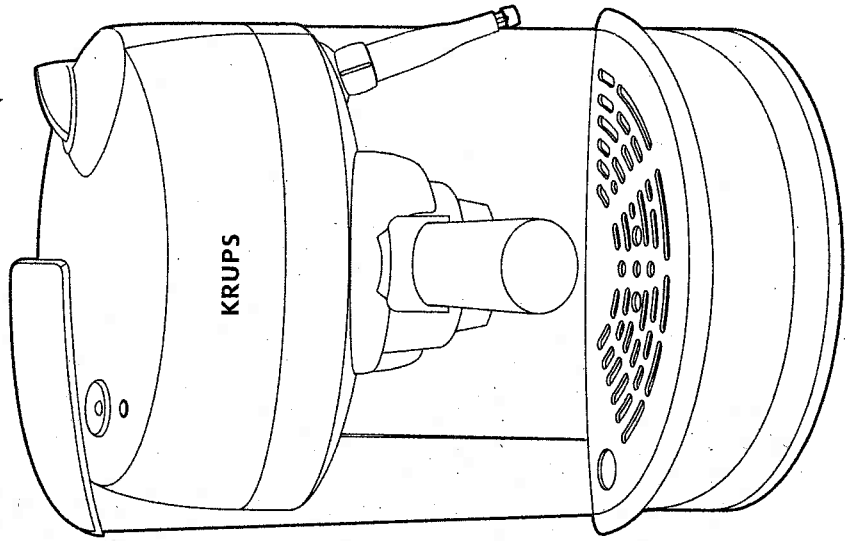




KRUPS

F1031 Antea



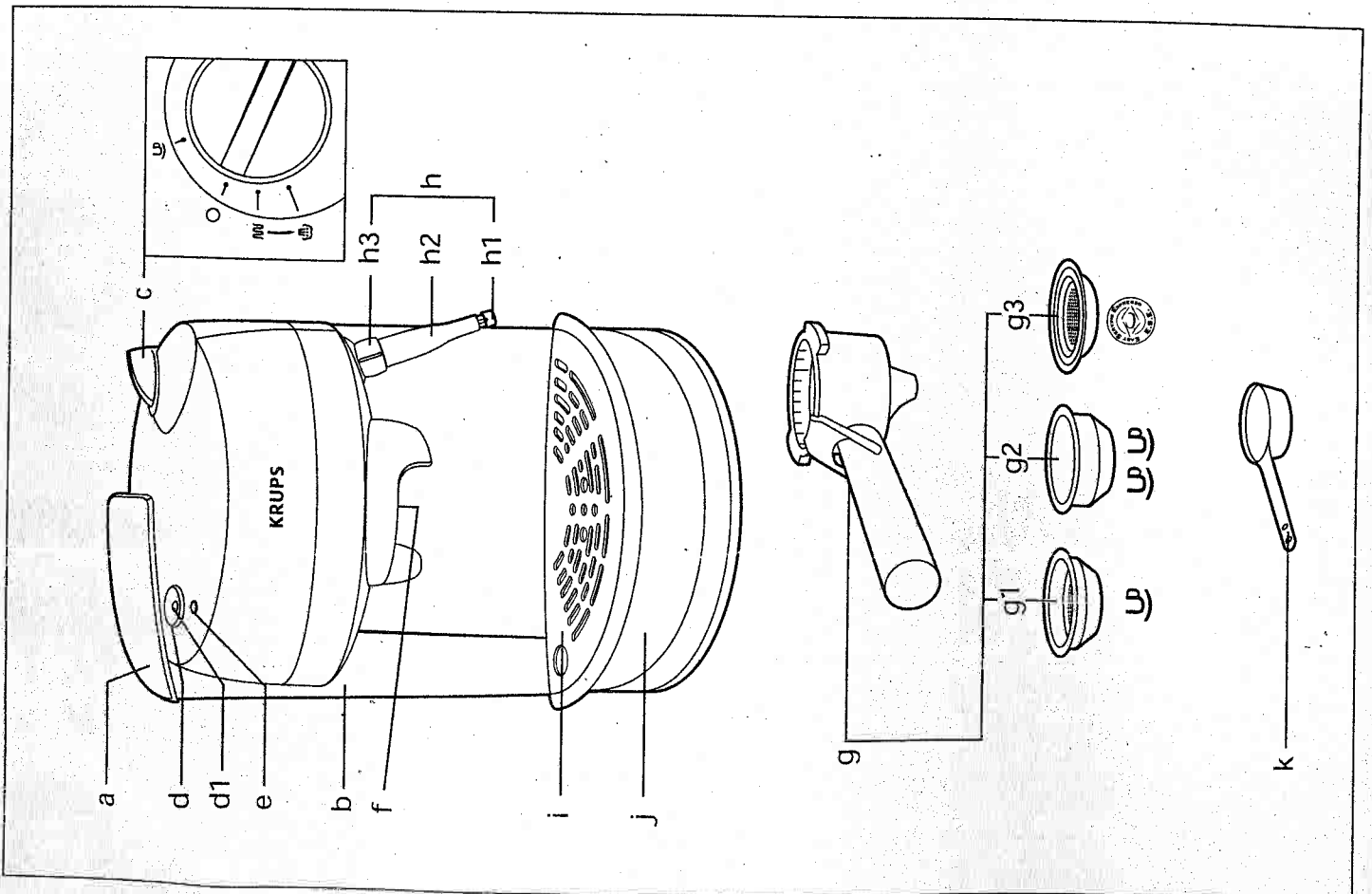
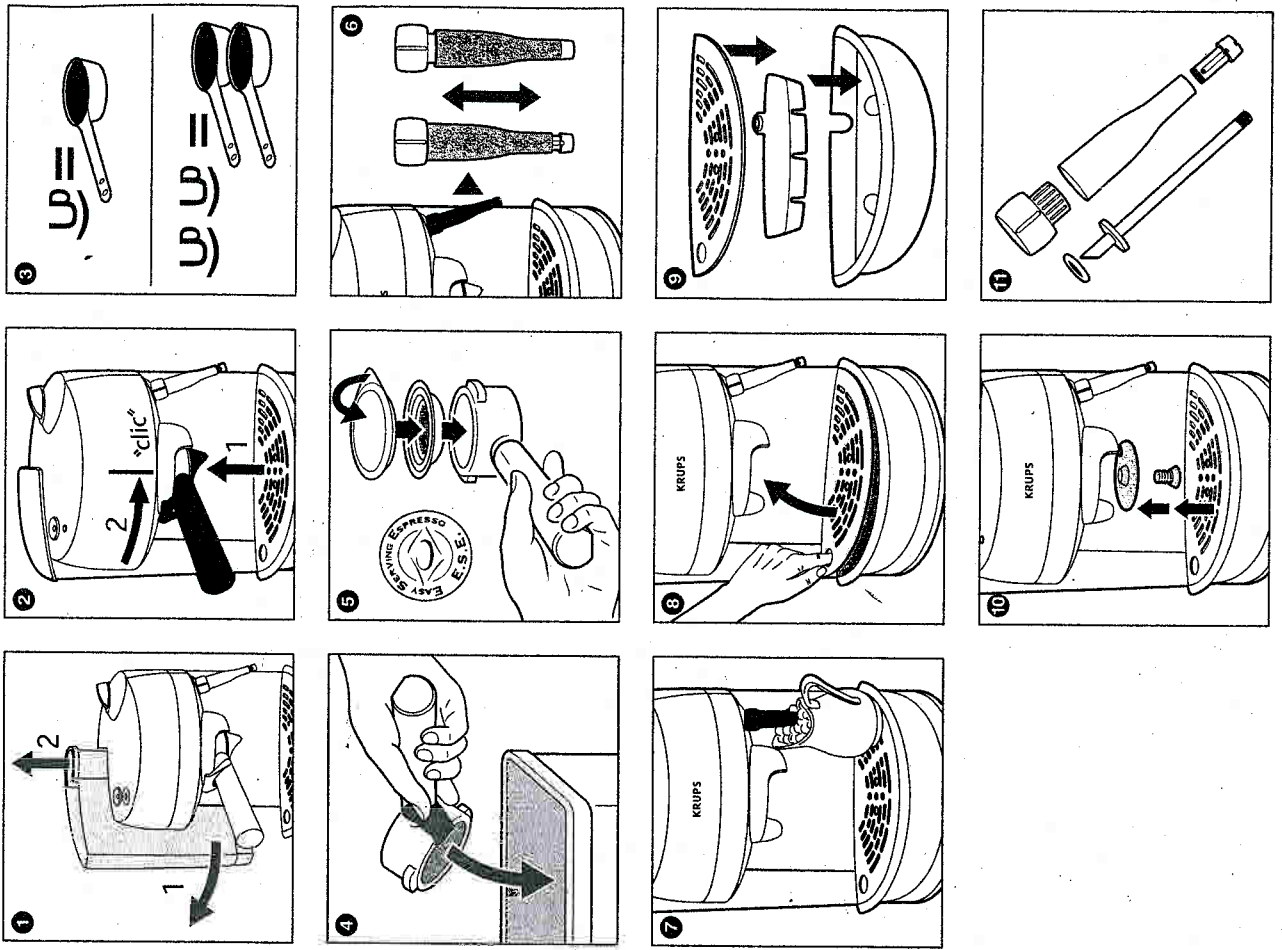
24060 10.000 10/2002



Art. F920

Eu11/Gr/Ru/Ar

0826 486-A



Description

- a** Couvercle
- b** Réservoir d'eau amovible et pivotant
- c** Sélecteur de fonctions
- d** Interrupteur marche/arrêt
- d1** témoin lumineux de fonctionnement
- e** Témoin lumineux de contrôle de température
- f** Tête de percolation
- g** Porte-filtre
 - g1** filtre pour une tasse (café moulu)
 - g2** filtre pour deux tasses (café moulu)
 - g3** filtre pour dose «ESE»
- h** Buse vapeur/cappuccino
 - h1** embout
 - h2** partie coulissante
 - h3** bague de vissage/dévisage
- i** Grille
- j** Plateau récolte-gouttes
- k** Cuillère doseur

Consignes de sécurité



- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait KRUPS de toute responsabilité.
 - Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
 - Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
 - Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé KRUPS.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service).
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante et ne l'utilisez pas à proximité d'une flamme nue.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées KRUPS adaptés à votre appareil.
- N'enlevez pas le porte-filtre 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.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de desserrer le porte-filtre.
- Tous les appareils KRUPS sont soumis à un contrôle sévère. Des essais d'utilisation

pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

Le café espresso

Le café espresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à espresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux à l'effet revigorant.

Vous reconnaîtrez l'espresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café espresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café espresso moulu, utilisez un broyeur à café pour broyer les grains. Le café ne doit pas être moulu «trop fin». Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Pour garantir la totale réussite d'un bon espresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoirs d'eau, comme suit :
- Ôtez le couvercle, enlevez le réservoir et remplissez-le d'eau (1).
- Remplacez le réservoir en le positionnant fermement de façon à ouvrir le clapet de raccordement situé sous le réservoir et remettez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Positionnez l'interrupteur (d) sur «1». Le témoin lumineux (d1) s'allume.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre sans mouture. Puis montez l'ensemble sur la tête de percolation. Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la

poignée vers la gauche, plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite jusqu'au blocage (Clic) (2).

- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température (e) s'allume. Tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «**U**» et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur de fonctions (c) sur la position **O** pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

1. FONCTION ESPRESSO

- Pour un meilleur résultat, préchauffez les accessoires (porte-filtre, filtre et tasses) en faisant couler de l'eau directement dans les tasses (voir «Avant une première utilisation »).
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur de fonctions (c) sur la position **O**.

Préparation de l'espresso :

Votre appareil vous permet de préparer un espresso soit avec du café moulu soit avec une dose «ESE».

- Remplissez le réservoir d'eau et positionnez l'interrupteur (d) sur «1».

a. Préparation d'un espresso avec du café moulu :

- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre.
- Mettez du café moulu dans le filtre en tassant fermement la mouture avec le dos de la cuillère (1 cuillère doseur = 1 tasse) (3).
- Nettoyez les rebords du porte-filtre.
- Mettez le porte-filtre en place (2).
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux (e) s'allume.

- Tournez alors le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U».
- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur de fonctions (c) sur la position O.
- Enlevez le porte-filtre de l'appareil, et retirez la mouture en maintenant le filtre en place avec la patte de maintien (4).

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres espressos.

b. Préparation d'un espresso avec la dose «ESE»

- Utilisez exclusivement des doses de type «ESE».

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espresso «ristretto» (serre) à l'italienne pour une quantité de café de 35 à 50 ml.

«ESE» pour «Easy Serving Espresso» (préparation simplifiée de l'espresso) est une dose de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'espresso en évitant les opérations de dosage, deassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas prévu ni recommandé d'effectuer un café long avec ces doses.

Nous vous conseillons de manipuler et de stocker les doses «ESE» en évitant de les déformer.

- Placez la dose dans le porte-filtre équipé de son filtre «ESE». Dans le cas d'une dose avec languette, rabattez la languette vers l'intérieur (5).

- Mettez le porte-filtre en place (2).

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux (e) s'allume.

- Tournez alors le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U».
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte, tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position O.
- Ôtez le porte-filtre et jetez la dose usagée en maintenant le filtre en place avec la patte de maintien (4).

2. FONCTION VAPEUR

Le bruit intermittent produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Faire mousser du lait

La buse vapeur/cappuccino (h) facilite la réalisation de la mousse de lait pour la confection d'un cappuccino.

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

Attention: la partie coulissante (h2) de la buse doit être en position basse (6).

- Remplissez le réservoir d'eau et positionnez l'interrupteur (d) sur «I». Le témoin lumineux (d1) s'allume.
- Tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «00».
- Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil.

Versez la quantité désirée de lait demi-écrémé dans un récipient haut et étroit pouvant passer sous la buse. Le lait doit être bien froid ainsi que le récipient.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température (e) s'allume.

- Plongez l'embout de la buse dans le lait. Ramenez la buse vers l'intérieur et tenez le récipient par son anse ou posez-le sur la grille (i) (7).
- Tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U». L'embout ne doit pas toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «00» pour procéder à l'opération de nettoyage afin d'éviter de laisser sécher le lait sur la buse : retirez le récipient. placez un récipient vide sous la buse. sélectionnez à nouveau la position «U» pour enlever le reste de lait.

tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position O.

nettoyez la buse avec un linge humide.

- Pour un nettoyage en profondeur de la buse, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

Réchauffer des liquides

Attention: la partie coulissante (h2) de la buse doit être en position haute (6).

- Remplissez le réservoir d'eau et positionnez l'interrupteur (d) sur «I». Le témoin lumineux (d1) s'allume.
 - Tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «00».
 - Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil.
- Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température (e) s'allume.

- Plongez l'embout de la buse dans le liquide à réchauffer (7). Ramenez la buse vers l'intérieur et tenez le récipient par son anse ou posez-le sur la grille (i) (7).

- Tournez alors le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U» jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez-le sur la position O et enlevez le récipient.

- Pour les liquides autre que l'eau, tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «00» pour l'opération de nettoyage afin d'éviter de boucher l'orifice de la buse : placez un récipient vide sous la buse.

- sélectionnez à nouveau la position «U». tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position O.

nettoyez la buse avec un linge humide.

- Pour un nettoyage en profondeur de la buse, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

Remarques

Si vous voulez faire un espresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

- Pour se faire, placez un récipient sous le porte-filtre vide et installez, puis tournez le

sélecteur de fonctions (c) sur la position «U».

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux (e) s'éteigne. Puis, tournez le sélecteur de fonctions (c) sur la position O.
- Après quoi un espresso peut de nouveau être fait (voir paragraphe « fonction espresso »).

Attention: pendant et après le fonctionnement de l'appareil, la buse est très chaude.

Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Ne lavez pas les accessoires de votre espresso au lave-vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un linge humide.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

- **Le plateau récolte-gouttes (j)**
- A chaque préparation d'espresso, le plateau récolte-gouttes se remplit d'eau. Ceci est tout à fait normal. Pour éviter tout débordement, ôtez la grille (8) et videz le plateau récolte-gouttes régulièrement.

- Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et la grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, remettez en place le bloc plastique situé à l'arrière du plateau (9).

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

- En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement (10).

Le joint de la tête de percolation

Lorsque vous n'utilisez pas votre espresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

- Nettoyez régulièrement le joint avec un linge humide.

• **La buse vapeur/cappuccino**: elle doit être nettoyée avec un linge humide après chaque utilisation.

Attention : elle peut être encore brûlante ! Pour un nettoyage en profondeur, la buse peut être démontée (11):

- Dévissez l'embout (h1), si nécessaire à l'aide d'une pièce de monnaie, avant de démonter la buse de l'appareil.
- Dévissez la buse de l'appareil à l'aide de la bague (h3). Séparez les différents éléments et nettoyez-les avec de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.
- Si besoin, débouchez les orifices de l'embout (h1) à l'aide d'une aiguille fine.
- Faites attention au joint de la bague (h3) lorsque vous remettez la buse en place.

Détartrage

Le détartrage de votre espresso est une opération fondamentale pour garantir son fonctionnement.

- Détartrez régulièrement votre espresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

Dependant nous vous conseillons d'utiliser l'**accessoire de détartrage Krups référence 054** disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire 054 est donc donnée à titre indicatif.

En aucune circonstance, vous ne devez utiliser de l'acide amidosulfonique classique ou autres produits contenant cet acide au risque d'endommager l'appareil. Vérifiez attentivement la composition des produits de détartrage que vous avez l'intention d'utiliser.

- Suivez ensuite la méthode suivante:

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la (10).

- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de détartrage ou un sachet de l'accessoire 054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.

• Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du mélange, en mettant le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U».

- Remettez le sélecteur de fonctions (c) sur O et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.

- Remettez le sélecteur de fonctions (c) sur la position «U» et laissez s'écouler le reste du mélange.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe «entretien»).

Remarques :

Dans le cas d'un entartrage important, faites tremper pendant 5 minutes la grille de la tête de percolation dans le 1/3 de mélange obtenu lors du premier passage.

En cas de nécessité, cette opération peut aussi être effectuée sur la buse vapeur :

- Pour cela, démontez la buse comme indiqué au paragraphe «Entretien» et faites tremper pendant 5 minutes les parties entartrées dans le 1/3 de mélange obtenu lors du premier passage. Rincez bien les différentes pièces avant de les remonter.

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les accessoires sont froids (tasses, filtre et porte-filtre).	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
	L'appareil n'est pas assez chaud.	Attendez que le témoin lumineux (e) s'allume.

Le porte-filtre n'est pas monté correctement.	Le joint de la tête de percolation est sale.	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Pas d'eau dans le réservoir.	Réservoir mal monté.	Mouture trop vieille ou très sèche.	Pas d'eau dans le réservoir.	Réservoir mal monté.	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Grille de la tête de percolation encrassée.	Appareil entartré.	Mouture trop grosse.	Quantité de mouture insuffisante.	Mouture non tassée.
Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Le joint de la tête de percolation est humide.	Contactez un centre service agréé Krups.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Utilisez une mouture fraîche.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête de percolation. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Détartrage».	Voit le paragraphe «Détartrage».	Essayez une mouture plus fine.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.	Tassez plus la mouture.
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.	Nettoyez le joint avec un linge humide.	Remplissez le réservoir.	Utilisez une mouture fraîche.	Utilisez une mouture fraîche.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête de percolation. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Détartrage».	Voit le paragraphe «Détartrage».	Essayez une mouture plus fine.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.	Tassez plus la mouture.
	Nettoyez la tête de percolation avec un linge humide.	Contactez un centre service agréé Krups.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Utilisez une mouture fraîche.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête de percolation. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Détartrage».	Voit le paragraphe «Détartrage».	Essayez une mouture plus fine.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.	Tassez plus la mouture.
	Nettoyez le tour du filtre et le joint.	Nettoyez le joint avec un linge humide.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Utilisez une mouture fraîche.	Remplissez le réservoir.	Appuyez fermement sur le réservoir.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête de percolation. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Détartrage».	Voit le paragraphe «Détartrage».	Essayez une mouture plus fine.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.	Tassez plus la mouture.

L'espresso n'a pas de crème (mousse sur le café).	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
	Buse vapeur/cappuccino bouchée.	Voit paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
	La partie coulissante de la buse est en position haute.	Mettez-la en position basse.
	Dose mal positionnée.	Positionnez-la correctement (voir paragraphe «Préparation d'un espresso avec une dose «ESE»).
	Porte-filtre mal serré.	Serrez-le jusqu'au blocage (Clic).
	Mouture non tassée.	Tassez la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Augmentez la quantité de mouture.
	Le plateau récolte-gouttes débordé.	Videz-le régulièrement.
	En utilisation E.S.E. fuite de café au niveau du porte-filtre.	Positionnez-la correctement (voir paragraphe «Préparation d'un espresso avec une dose «ESE»).
	Beaucoup d'eau sur la mouture.	Serrez-le jusqu'au blocage (Clic). Tassez la mouture. Augmentez la quantité de mouture.
	Présence d'eau autour de l'appareil.	Videz-le régulièrement.

Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre service agréé KRUPS les accessoires suivants :

- Accessoire Autocappuccino : réf. 075
- Cartouche de filtration : réf. 0880
- Kit de détartrage : réf. 054