

Description

Espresso :

- A : couvercle espresso avec rangement des filtres
- B : réservoir espresso amovible
- C : plaque repose-tasses
- D : tête de percolation
- E : buse vapeur
- F : accessoire Cappuccino pour moussage du lait
- G : grille récolte-gouttes
- H : tiroir récolte-gouttes
- I : porte-filtre
- J : filtres espresso poudre 1 & 2 tasses
- K : filtre espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtre espresso « CLARIS - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)
- M : cuillère doseur pour mouture
- N : interrupteur marche / arrêt avec voyant bleu de mise en marche
- O : sélecteur de fonctions espresso
- P : voyant orange de température

Café :

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

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-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir et la grille récolte-gouttes 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 un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque repose tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire cappuccino, plaque chauffante de maintien au chaud).
- 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 l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront être remplacés uniquement par un centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.

- Il y a risque de brûlures si le couvercle de cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- A défaut d'utilisation des cartouches filtrantes préconisées par Krups, ne versez dans les réservoirs d'eau espresso et cafetière que de l'eau et des solutions de détartrage spécifiées dans le manuel.
- Pour éteindre, appuyez sur le bouton « off » puis débranchez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.

Café espresso

Pour un résultat optimal, choisissez une mouture spéciale espresso idéalement compactée. Grâce à la pression créée par la pompe 15 bars de votre machine, l'eau chaude passe à travers cette mouture fine pendant un temps réduit. Il en résulte un liquide riche, noir, extrêmement savoureux et plein d'arômes: l'essence concentrée du café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 70 ml. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

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

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

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

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

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

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

Pour commencer

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

- Placez votre machine espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des plaques chauffantes électriques, par exemple, ou d'une flamme.

- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

Espresso

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

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée (1). Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (2).
- Remplacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place (3) puis refermez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4). La pompe fonctionne alors pendant 2 secondes afin d'alimenter le système en eau et garantir un café chaud dès le 1^{ère} tasse.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- **Votre espresso est équipé de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso). Le premier est livré dans le porte-filtre (I), les 2 autres sont dans les calages de transport de l'appareil.**
- Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez le dans le porte-filtre (5). Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).
- Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil. Pour vous assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés (6), placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite (7) aussi loin que possible.
- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre (8).
- En tournant le bouton de commande vers la droite (O) en mode espresso, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil (9).

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

Pour la mise en route de la partie cafetière, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.

Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

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

. AVEC DU CAFÉ MOULU

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

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).
- Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide (6) (7), et placez les tasses à espresso en dessous.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso (9). Tenir compte de la pré-infusion.
- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, remettez le bouton (O) en position centrale et videz les tasses.

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

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).
- Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre (5).
- Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre (11) (12).

- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Remplacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le bouton de commande (O) en mode café **(9)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte, tournez le bouton (O) en position centrale **(10)**.
- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé **(14)**.

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

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

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

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

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espressos « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

« ESE » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette 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, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

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

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

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires

(porte-filtre, panier-filtre et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

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

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

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

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

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

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

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

- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso **(9)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte (35 ml), tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

2. FONCTION VAPEUR

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

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

- Lorsque vous ramenez le sélecteur en position **O**, **l'appareil refroidit automati-**


quement en lançant 3 cycles de pompage. L'eau froide ainsi pompée va venir refroidir le système de chauffe. Durant les cycles de pompage, le surplus de vapeur contenu dans le système de chauffe se libère avec l'eau chaude dans le plateau récolte-gouttes. **Le dégagement de vapeur et le bruit qui l'accompagne sont nécessaires au refroidissement de l'appareil.**

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


. Utilisation de l'accessoire cappuccino (F)

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

Il est préférable d'utiliser du lait 1/2 écrémé, frais et froid (conservé au réfrigérateur).

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez l'accessoire cappuccino (F) sur la buse.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait froid dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0,5 litre et pouvant passer sous l'accessoire cappuccino. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).
- Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, tournez le bouton de commande (O) en mode préchauffage  **(15)**.
- Le témoin lumineux orange s'allume. Dès que le témoin s'éteint, l'appareil est prêt.

Approchez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond **(17)**.

- Tournez le bouton de commande (O) en mode vapeur  **(16)**.
- Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, ramenez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.

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

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire cappuccino (F).

Procédez comme pour la préparation de lait mousseux mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.

- Tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.
- Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.
- Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «entretien».

Recettes

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

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

. Espresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

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

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

. Cappuccino

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

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

- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

. Café crème

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

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. **Café corretto***

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

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

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

. **Liqueur au café***

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre, 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. **Café glacé à l'italienne**

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

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

. **Café à la frisonne***

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

. **Espresso flambé***

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. **Espresso parfait***

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'œuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. **Pudding à la mocca**

2 tasses d'espresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'œuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'œuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'espresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.

Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation pour éviter les traces de calcaire.

. **Le tiroir récolte-gouttes**

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

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

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

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement (21).

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

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

. L'accessoire cappuccino

L'accessoire cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur.

Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.

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


Détartrage

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

Cependant, nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054**, 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'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire F054 est donc donnée à titre indicatif.

- **Suivez ensuite la méthode suivante :**

- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System si vous en avez mis une en place.

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la (21).
- Dissolvez un sachet de l'accessoire F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4). Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position  (9).
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton (N) (4) et en laissant la position  (9) enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) (4) et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et remettez la grille sur la tête de l'appareil (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir paragraphe «Préparation d'un espresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.

	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir. Réservoir mal monté.	Remplissez le réservoir. Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe «détartrage».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso 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.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Café filtre

Avant la première utilisation

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

Préparation du café

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

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo Filter référence XS 1000 disponible dans le commerce.

- Suivez les illustrations de 23 à 28.
- Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4.
- La cafetière est équipée d'un stop-gouttes permettant de se servir un café avant la fin de la préparation du café. Remplacez rapidement la verseuse pour éviter tout débordement.
- Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).
- Attendez quelques minutes avant de réaliser une seconde préparation de café.
- La verseuse (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre verseuse vide dans le micro-ondes.

Nettoyage

- Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière **(30)**.
- Débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil chaud.
- Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.

- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- La verseuse verre, le couvercle et le porte-filtre sont lavables au lave-vaisselle.

Détartrage

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

Vous pouvez utiliser :

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

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal par absence de détartrage.

En cas de problème

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

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



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.