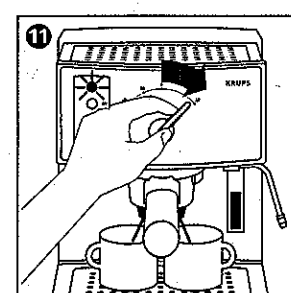
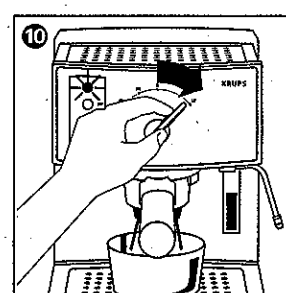
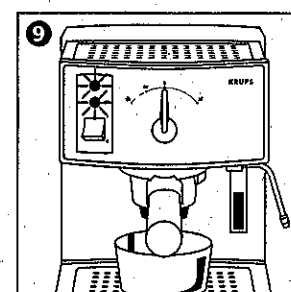
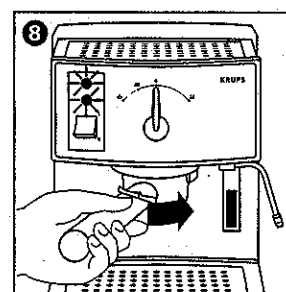
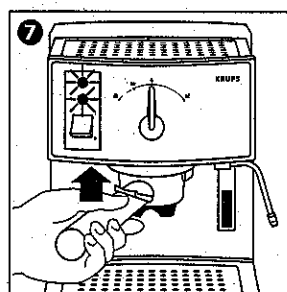
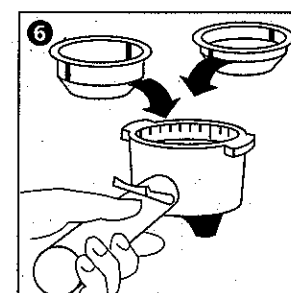
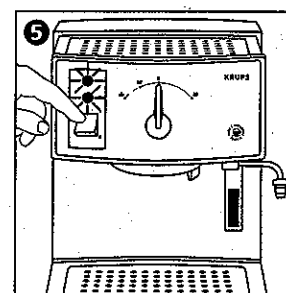
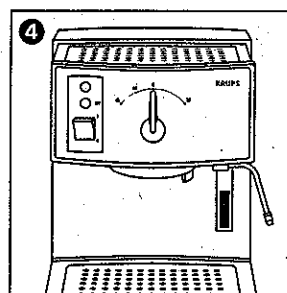
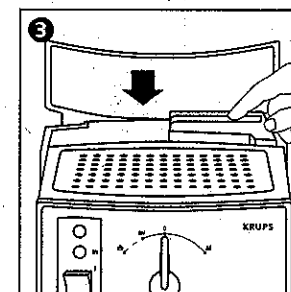
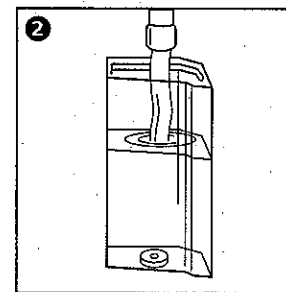
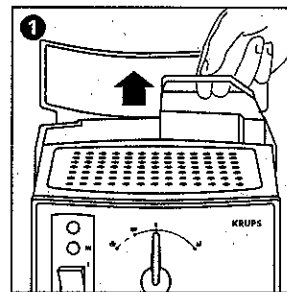
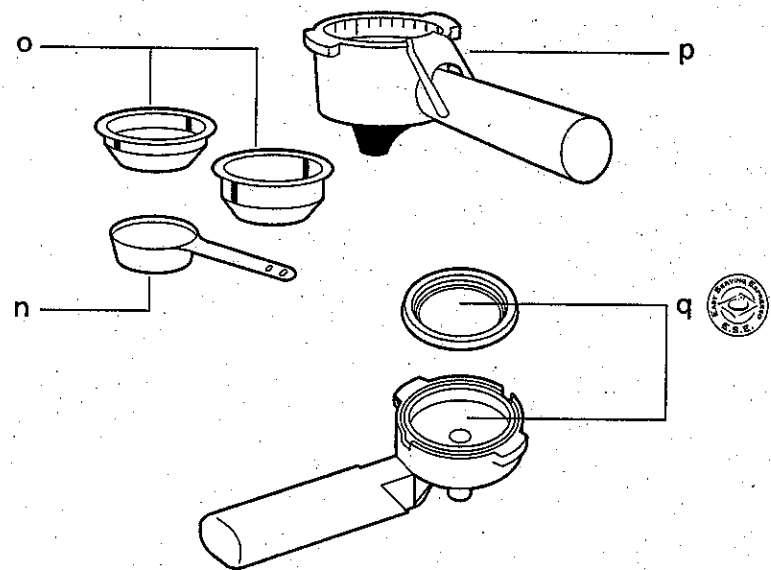
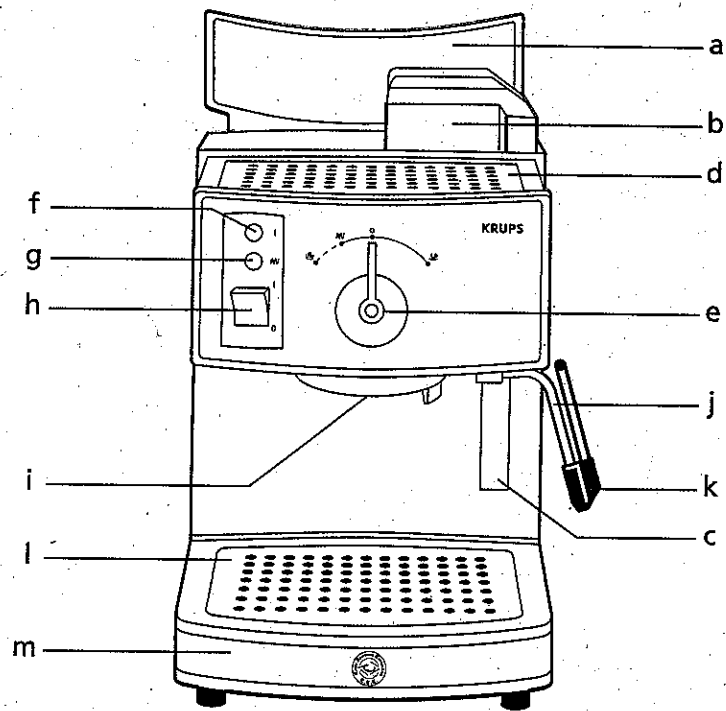
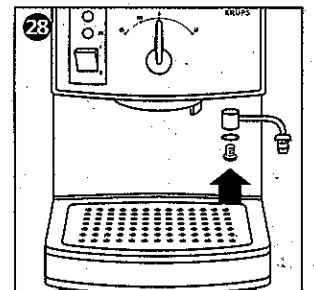
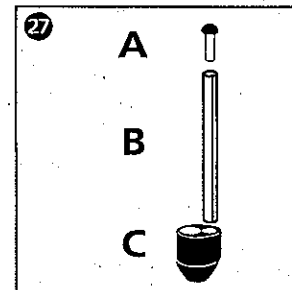
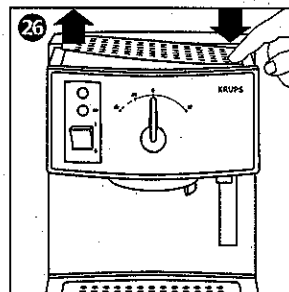
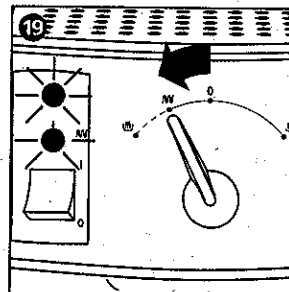
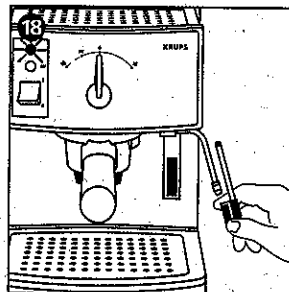
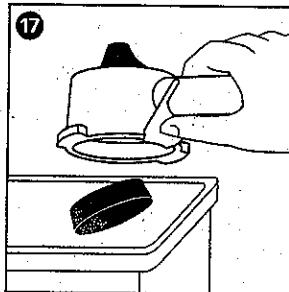
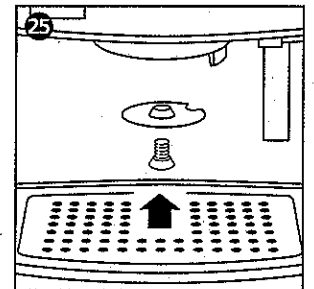
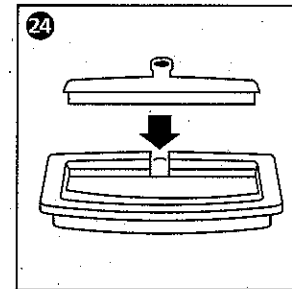
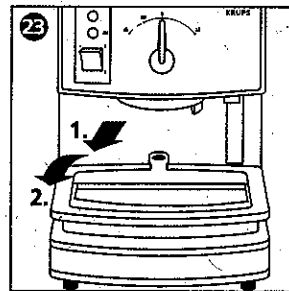
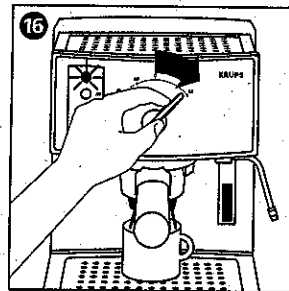
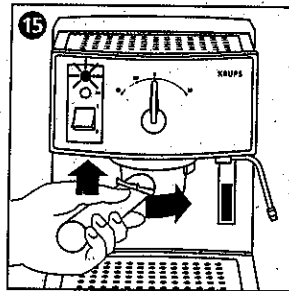
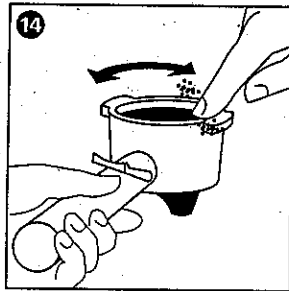
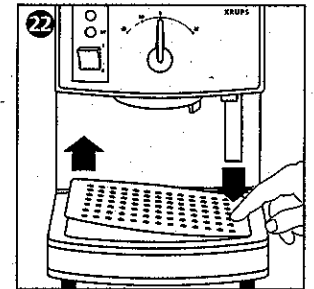
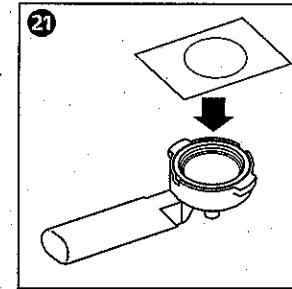
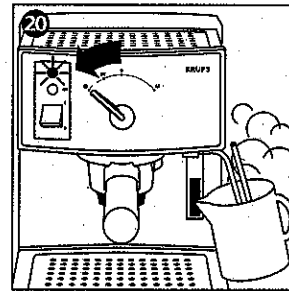
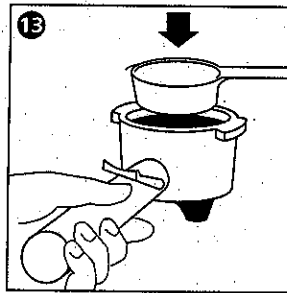
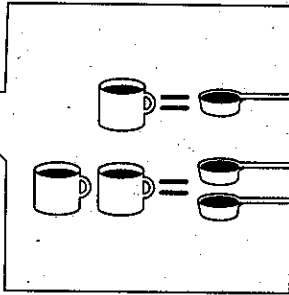
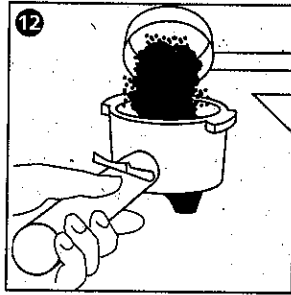


KRUPS

Espresso Novo Plus FNC1/FNC2/FNC3

Deutsch	8
English	16
Français	24
Nederlands	31
Español	38
Português	45
Italiano	52
Dansk	59
Norsk	66
Svenska	73
Suomi	79
λληνικά	86





Description

- a Couverture
- b Réservoir d'eau amovible
- c Niveau d'eau visible
- d Plateau chauffe-tasses
- e Sélecteur café/vapeur
- f Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
- g Témoin lumineux de contrôle de température (orange)
- h Interrupteur marche/arrêt
- i Tête de percolation
- j Buse vapeur
- k Accessoire cappuccino
- l Grille
- m Plateau récolte-gouttes
- n Cuillère doseur
- o Filtre pour une et deux tasses
- p Porte-filtre pour café moulu
- q Porte-filtre et filtre système «ESE»

- 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.
- Évitez 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-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.

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.

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.

Il est normal que le débit d'écoulement du café afin d'obtenir une mousse suffisante et de belle couleur soit plus faible qu'avec une cafetière filtre.

Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre expresso, 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 expresso 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 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.

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoir d'eau, comme suit:

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée (1). Remplissez-le d'eau (2).
- Remplacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle (3).

Le niveau d'eau dans le réservoir peut être surveillé à tout moment grâce à la fenêtre prévue à cet effet, ainsi, lorsque cela sera nécessaire, vous pourrez rajouter de l'eau (4).

- Mettez en marche l'appareil (5), le témoin lumineux rouge et le témoin lumineux orange s'allument.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre (6). Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation. Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche (7), plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite (8) jusqu'au blocage.
- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre (9).
- Dès que l'appareil atteint la bonne température le témoin lumineux orange s'éteint, tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (10) et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur sur la position **O** pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Utilisation des différentes fonctions de votre expresso

1. FONCTION EXPRESSO

• AVEC CAFÉ MOULU

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un **préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**.

Pour cela:

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez en place le porte-filtre (7) (8), placez les tasses à espresso dessous.

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

- Tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (10).

- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position **O**.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à espresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

Préparation de l'espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre (6).
- Mettez une ou deux doses de café moulu dans le filtre et tassez avec la cuillère doseur (12) (13).
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre (14).
- Mettez le porte-filtre en place (15).
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

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

- Tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (16).
- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur sur la position **O**.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture (17).

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

• AVEC LE PORTE-FILTRE SPÉCIAL «ESE» (MODÈLE FNC2/FNC3)

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espresso «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 (par exemple «serving illycaffé»). 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 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.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage sans mouture des accessoires (porte-filtre et tasses). Pour cela :

- Remplissez le réservoir (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez en place le porte-filtre «ESE» vide (7)(8)(9) et placez la tasse à espresso dessous.

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

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (10).
- Quand la tasse est remplie d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position .



Dès que l'appareil est chaud, les tasses à espresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses (sur le dessus de l'appareil).

• Préparation de l'espresso :

- Déposez la dose «serving illycaffé» dans le porte-filtre «ESE» équipé de son filtre. L'inscription «illycaffé» doit être orientée vers le bas et le côté carré du filtre en papier doit être dans l'axe de la poignée (21).

- Mettez en place le porte-filtre «ESE» (7)(8)(9) en le serrant fort vers la droite. La poignée du porte-filtre dépasse généralement la position centrale.



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

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (10).
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte (35 ml), tournez le sélecteur sur la position .
- Ôtez le porte-filtre «ESE» de la tête de percolation et jetez la dosette usagée.

2. FONCTION VAPEUR

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence 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.

- Pour se faire, placez un récipient sous le porte-filtre sans mouture et mis en place, puis tournez le sélecteur sur la position  (10).
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux orange s'allume. Puis, tournez le sélecteur sur la position .

Après quoi un espresso peut de nouveau être fait.


Attention: pendant et après le fonctionnement de l'appareil, les parties métalliques de la buse vapeur sont brûlantes.

• Utilisation de l'accessoire Krups cappuccino



L'accessoire cappuccino facilite la réalisation de la mousse de lait pour la préparation d'un cappuccino.



Attention: l'accessoire cappuccino doit seulement être utilisé pour faire mousser le lait.

- Montez l'accessoire cappuccino à l'extrémité de la buse vapeur (18).

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0.5 litre et pouvant passer sous la buse vapeur. 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).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).

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

- Maintenez le récipient sous la buse vapeur munie de l'accessoire cappuccino de façon à ce que l'embout plonge dans le lait.
- Tournez le sélecteur sur la position  (20). Maintenez le récipient droit durant cette opération. Ne laissez pas l'embout toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur sur la position  (19) pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de laisser sécher le lait sur la buse vapeur:


- retirez le récipient.
- placez un récipient vide sous la buse vapeur.
- sélectionnez à nouveau la position  (20) pour enlever le reste de lait.
- tournez le sélecteur sur la position .
- nettoyez la buse vapeur et l'accessoire cappuccino avec un linge humide.

Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

• Réchauffage des liquides



Le réchauffage des liquides se fait avec la buse vapeur seule.


- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil.



- Tournez le sélecteur sur la position  (19).

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

- Plongez la buse vapeur dans le récipient contenant le liquide à réchauffer.

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (20) jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position  et enlevez le récipient.

- Pour les liquides autre que l'eau, tournez le sélecteur sur la position  (19) pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de boucher l'orifice de la buse vapeur :

- placez un récipient vide sous la buse vapeur.
- sélectionnez à nouveau la position  (20) pour enlever le reste du liquide.
- tournez le sélecteur sur la position .
- Nettoyez la buse vapeur avec un linge humide.
- Pour un nettoyage en profondeur de la buse, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre espresso au lave-vaisselle.

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

• Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir retiré la grille (22)(23). Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez vous de la bonne place de l'habillage plastique (24).

• La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

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 (25).

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

• **Le plateau chauffe-tasses:** Nettoyer-le avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez (26).

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

• L'accessoire cappuccino

Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire cappuccino peut être démonté.

• Retirez les parties A et C du tube métallique B (27).

• Nettoyez les trois parties à l'eau chaude. Si besoin, débouchez l'orifice de la partie A à l'aide d'une aiguille fine.

• Faites attention au petit embout plastique (partie A) lorsque vous remettez l'accessoire cappuccino en place.

Detartrage

• Détartrez régulièrement votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

• **La garantie exclut les espressos qui ne fonctionnent pas ou mal à cause de l'absence de detartrage.**

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

- Suivez ensuite la méthode suivante:

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la.
- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de detartrage 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 liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position (10).
- Arrêtez l'appareil en laissant la position (10) enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le detartrant.
- Remettez ensuite en marche et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe «entretien»).

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso 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 expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	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.

L'eau ne passe pas.	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
	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	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 detartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré	Voir le paragraphe «detartrage»
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.	Buse vapeur bouchée.	Voir paragraphe «Entretien»
	Accessoire cappuccino ou autocappuccino 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

Recettes

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

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

• Espresso original

• Prenez une cuillère doseur de café à expresso 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'expresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

• 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 mousseux. 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 expresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire autocappuccino.

• Saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

• Café crème

• Préparez un expresso 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 un tasse d'expresso 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'expresso. L'imagination est illimitée.

• Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'expresso, 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'expresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'expresso 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'expresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

• Expresso flambé*

2 tasses d'expresso, 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'expresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

• Expresso parfait*

2 tasses d'expresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/4 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'expresso 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'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'oeuf, 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'oeuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

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