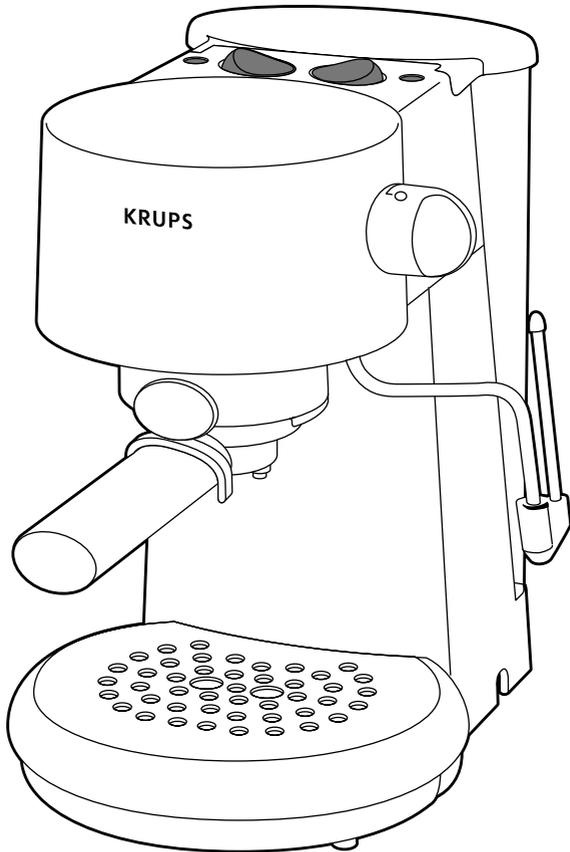
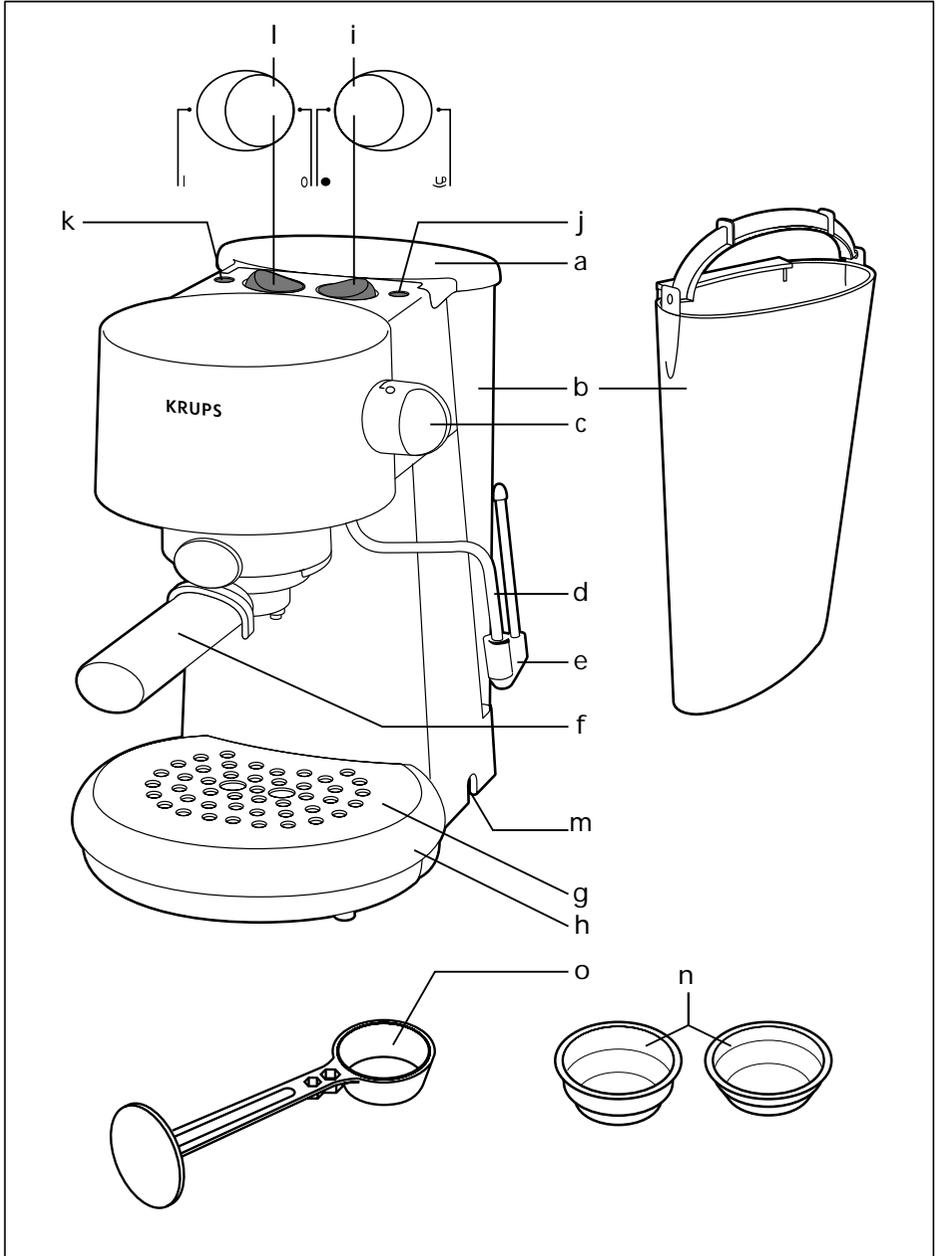
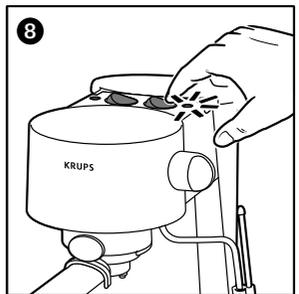
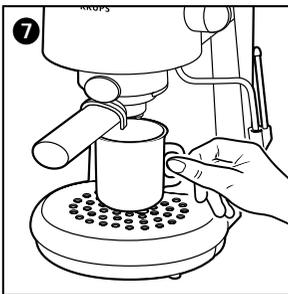
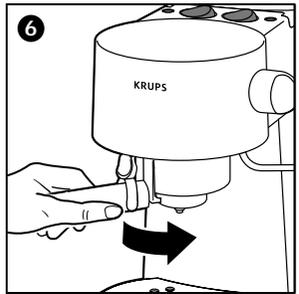
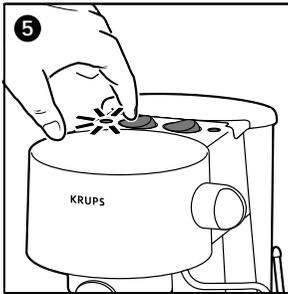
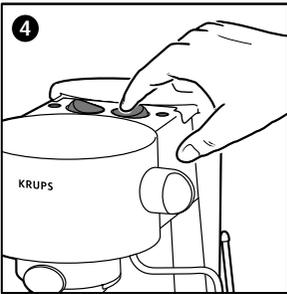
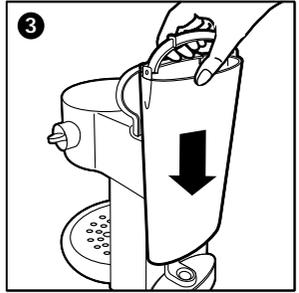
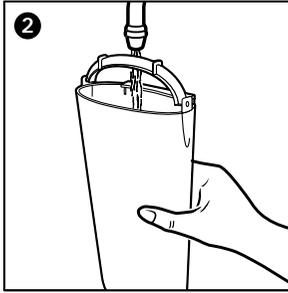
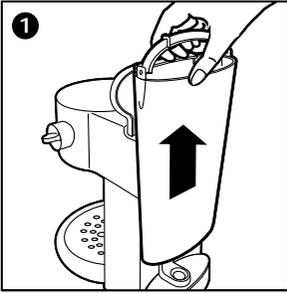
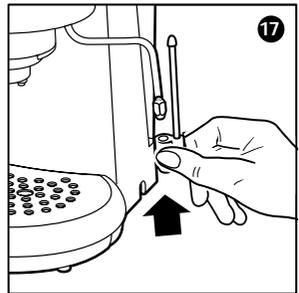
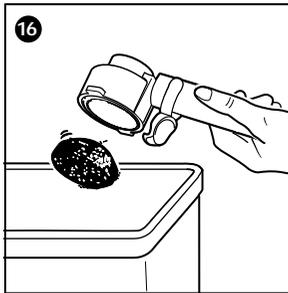
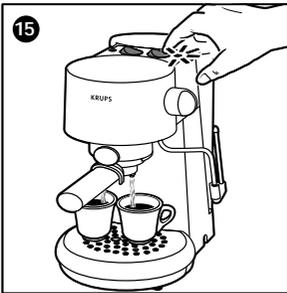
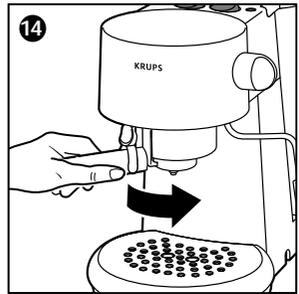
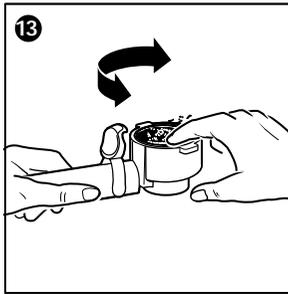
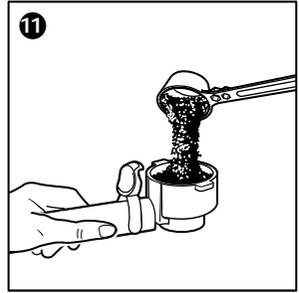
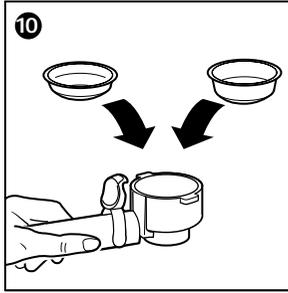
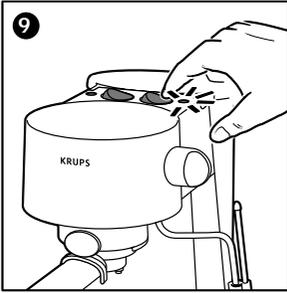


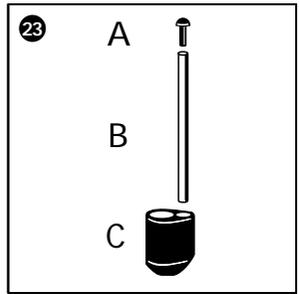
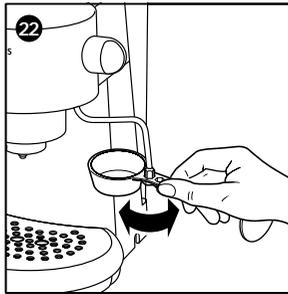
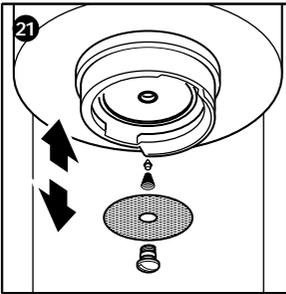
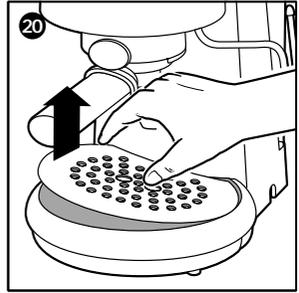
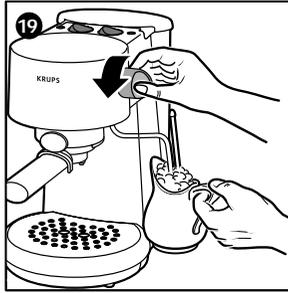
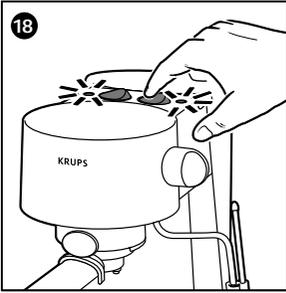
KRUPS











Description

a	Couvercle du réservoir d'eau
b	Réservoir d'eau amovible
c	Robinet de vapeur
d	Buse vapeur
e	Accessoire cappuccino
f	Porte-filtre
g	Grille repose-tasses
h	Tiroir récolte-gouttes
i	Interrupteur de la pompe
j	Voyant lumineux de mise à température (jaune)
k	Voyant lumineux de mise en marche
l	Interrupteur «Marche/Arrêt»
m	Enrouleur de cordon
n	Filtres pour une ou deux tasses
o	Cuillère doseuse

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.
- 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-filtre est bien serré avant de faire couler le café.

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. Ainsi, l'eau chaude passe sous pression 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 le broyeur à café pour moudre les grains.

Le café ne doit pas être moulu "trop fin".

Il doit être légèrement granuleux.

Trop fin, vous risquez de boucher la grille et l'eau ne passe plus.

Préparation de l'appareil

- Relevez le couvercle et sortez le réservoir à eau **(1)**.
- Remplissez le réservoir **(2)**.
- Remplacez le réservoir en appuyant bien pour

que la valve du fond s'ouvre. Refermez le couvercle (3).

Le réservoir transparent permet de visualiser le niveau d'eau. Remettez toujours de l'eau lorsque cela est nécessaire.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et de même après une longue période sans utilisation, préparez quelques tasses d'eau (sans mouture de café) pour rincer complètement le système :

- Placez le filtre dans le porte-filtre.
- Enclenchez le porte-filtre à gauche face au repère externe et tournez-le fermement vers la droite (6).
- Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre (7).
- Placez l'interrupteur de la pompe sur la position ● (4).
- Allumez l'appareil (5).

Le voyant rouge témoin de la mise en marche et le voyant jaune indiquant le chauffage vont tous deux s'allumer.

Un peu d'eau peut s'échapper de la tête de percolation pendant la montée en température.

- Mettez l'interrupteur sur la position « ☺ » (8).

La pompe est alors activée. Si le bouilleur (système de chauffe de l'eau) est vide (à la première utilisation, par exemple), il va se remplir d'eau avec un bruit caractéristique de remplissage. L'eau contenue dans le bouilleur s'évacuera par la buse d'infusion.

- Dès que l'eau s'écoule du porte-filtre, replacez l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Laissez l'appareil finir de chauffer l'eau.
- Dès que le voyant jaune s'éteint, laissez s'écouler l'équivalent de 2 à 3 tasses d'eau en mettant l'interrupteur de pompe sur la position « ☺ ».
- Si nécessaire, interrompez le processus en remettant l'interrupteur de pompe sur la position ● afin de vider le récipient.

Pour rincer la buse vapeur :

- placez un récipient dessous,
- tournez lentement le robinet de vapeur sur la position **max** et laissez la vapeur s'échapper durant environ 10 secondes.
- ramenez le robinet sur la position **O** et videz le récipient.

Remplissage du bouilleur à eau

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le bouilleur est plein d'eau.
- Placez un récipient sous la tête de percolation.
- Allumez l'appareil et mettez l'interrupteur de pompe sur la position « ☺ ». Dès que l'eau s'écoule de la tête de percolation, le bouilleur est plein.

Si le bouilleur à eau se vidait durant la préparation de la vapeur (la vapeur cesse de sortir par son conduit d'évacuation), il faut le remplir à nouveau.

- Pour cela, tournez le robinet de vapeur jusqu'à la position **O**, placez un récipient sous la tête de percolation et l'interrupteur de pompe en position « ☺ ».
- Laissez l'eau s'écouler de la tête de percolation jusqu'à ce que le voyant jaune s'allume ; remettez alors l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Attendez que le voyant jaune s'éteigne pour reprendre la production de vapeur en tournant lentement le robinet de vapeur vers la position **max**.

Préparation d'un espresso

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3).
- Placez l'interrupteur de pompe en position ● (4).
- Allumez l'appareil (5).
- Mettez l'interrupteur de pompe sur la position « ☺ » et attendez qu'une petite

quantité d'eau s'écoule ce qui indique que le bouilleur est plein.

- Remettez alors l'interrupteur de pompe en position ●.

Dès que le système aura atteint la température requise, le voyant jaune s'éteindra.

- Préchauffez les tasses à espresso en ayant enclenché le porte-filtre (sans mouture de café) et en les plaçant en dessous.
- Mettez l'interrupteur de pompe sur la position «  » (9).
- Remplissez les tasses avec l'eau bouillante et remettez l'interrupteur de pompe en position ●.
- Enlevez le porte-filtre.
- Insérez le filtre qui convient (pour une ou deux tasses) dans le porte-filtre (10).
- Remplissez avec une ou deux mesures de café moulu (11).
- Tassez la mouture avec la cuillère doseuse (12).
- Enlevez le café qui pourrait se trouver sur les bords du porte-filtre (13).
- Insérez le porte-filtre et tournez-le fermement vers la droite (14).
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.
- Préparez l'espresso en tournant l'interrupteur de pompe sur la position «  » (15).
- Quand la quantité suffisante s'est écoulée, remettez l'interrupteur de pompe en position ●.
- Après avoir préparé l'espresso, enlevez le porte-filtre et jetez le marc de café (16).

L'espresso suivant pourra être préparé en remplissant à nouveau le filtre.

Production de vapeur

La vapeur peut être utilisée soit pour faire mousser le lait pour préparer un cappuccino soit pour réchauffer des liquides.

La température requise pour produire de la vapeur étant supérieure à celle nécessaire pour faire un espresso, l'espresso sera toujours

préparé d'abord, car sinon la mouture de café risquerait d'être brûlée.

La nature du système est telle qu'un peu d'eau, qui peut être récupérée dans un récipient séparé, sortira de la buse vapeur avant que la vapeur n'apparaisse.

• PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT POUR CAPPUCCINO

Hormis la préparation d'un espresso, cet appareil peut servir à produire de la mousse de lait pour préparer un cappuccino.

Pour obtenir le meilleur résultat, il faut utiliser l'accessoire cappuccino.

Attention : L'accessoire cappuccino ne doit être utilisé que pour la production de mousse de lait.

- Adaptez l'accessoire à l'extrémité de la buse vapeur (17).
- Versez environ 200 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit (contenance maximale 0,5l) pouvant passer sous la buse vapeur de l'appareil.

Le lait doit être bien frais et le récipient aussi, ne le rincez donc pas préalablement à l'eau chaude.

- Vérifiez que le bouilleur est plein d'eau.

L'interrupteur de pompe doit être en position ● (18).

Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint.

- Placez un récipient sous la buse vapeur et tournez le robinet de vapeur sur la position **max**.
- Laissez l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse, puis ramenez le robinet sur la position **O**.

Vous pouvez commencer maintenant la préparation de mousse de lait.

- Tenez le récipient sous la buse vapeur de telle façon qu'il soit totalement immergé dans le lait.
- Tournez le robinet lentement vers la position **max** et maintenez le récipient sans le secouer pendant l'opération (19).

Le tuyau ne doit pas toucher le fond du récipient afin de ne pas gêner le passage de la vapeur.

- Une fois la mousse obtenue, remettez le robinet sur la position **O** et enlevez le récipient.
- Puis, mettez à nouveau, pour quelques instants, le robinet en position vapeur (avec un récipient vide sous la buse) afin d'éliminer les restes de lait dans la buse.
- Dès que l'opération est terminée, nettoyez l'accessoire cappuccino et la buse vapeur avec un chiffon humide.

CHAUFFAGE DES AUTRES LIQUIDES

- Sortez la buse vapeur.
- Enlevez l'accessoire cappuccino.
- Assurez-vous que le bouilleur est plein d'eau.
- Mettez l'interrupteur de la pompe sur la position **●**.
- Allumez l'appareil.

Un peu d'eau et de vapeur s'échapperont de la tête de percolation durant la mise à température de l'appareil.

- Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placez un récipient sous la buse vapeur et tournez le robinet de vapeur sur la position **max**.
- Laissez l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramenez le robinet sur la position **O**.
- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur afin que le jet plonge dans le liquide à chauffer.
- Tournez lentement le robinet vers la position **max**.
- Quand le liquide est assez chaud, remettez le robinet sur la position **O** et éloignez le récipient de la buse.

Remarque:

Si vous désirez préparer un espresso immédiatement après usage de la vapeur, il est essentiel de laisser refroidir l'appareil à la température " préparation du café " :

- Placez un récipient sous le porte-filtre et mettez l'interrupteur de la pompe sur la position «  ».
- Laissez l'eau s'écouler jusqu'à extinction du voyant lumineux jaune témoin de chaleur.

- Ramenez l'interrupteur de pompe sur la position **●**, après quoi l'espresso peut être préparé à la manière habituelle.

Entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge humide.

Le réservoir d'eau doit être vidé après usage.

- Enlevez la grille repose tasses et nettoyez-la **(20)**.
- Videz le tiroir récolte-gouttes et nettoyez-le.

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres seront nettoyés après chaque usage :

- Laissez d'abord l'appareil refroidir, puis essuyez la tête de percolation avec un linge humide. Chaque élément détachable sera rincé à grande eau.
- Ne nettoyez pas le porte-filtre ou la grille repose tasses au lave-vaisselle.
- Si la grille de percolation est très sale, dévissez la tête de percolation à l'aide d'une pièce de monnaie : le ressort de la valve et le joint d'étanchéité tomberont également.
- Nettoyez la grille et essuyez la tête de percolation avec un linge humide.
- Remettez en place et revissez la grille fermement.
- Assurez-vous que le ressort de la valve et le joint d'étanchéité sont correctement positionnés **(21)**.

Important : Après avoir fait mousser le lait, nettoyez immédiatement la buse vapeur en laissant l'appareil produire de la vapeur pendant 1 à 2 secondes. Essuyez alors l'embout avec un linge humide. Si le conduit et l'embout venaient à être complètement obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.

Si besoin, cette partie de la buse peut être dévissée en se servant de la clé hexagonale se trouvant sur la cuillère doseuse et en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien cette partie **(22)**.

La buse doit être revissée dans le sens des aiguilles d'une montre après nettoyage.

Utilisez la clé avec précaution en revissant et ne vissez pas trop fortement.

Attention: N'enlevez pas ou n'assemblez pas la buse vapeur lorsqu'elle est chaude.

L'accessoire **cappuccino** peut être nettoyé à fond de la façon suivante:

- Enlevez les deux parties **A** et **C** du tube métallique **B (23)**.
- Lavez les trois parties à l'eau chaude.
- Si le minuscule orifice d'aspiration de la partie **A** se trouve bouché, débouchez-le à l'aide d'une aiguille fine.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, ne laissez pas le porte-filtre dans la tête de percolation car cela ferait travailler inutilement le joint et abrègerait sa durée de vie.

Détartrage

- Détartrez plus ou moins souvent votre espresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

Cependant 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'entartrage 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.

- **Suivez ensuite la méthode suivante:**

- Avant détartrage, dévissez la grille de percolation de la tête de percolation.
- Débarrassez la grille de percolation et la tête de percolation du tartre et des restes de mouture.
- Remettez le ressort de la valve et le joint sur la tête de percolation et revissez fermement.
- Retirez l'accessoire cappuccino de la buse vapeur.
- 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 et un autre sous la buse vapeur.
- Allumez l'appareil et mettez l'interrupteur de pompe sur la position «  ».
- Laissez s'écouler environ la moitié de la solution de détartrage, puis remettez l'interrupteur de pompe en position .
- Placez le robinet de vapeur en position **max**.
- Quand la vapeur apparaît à la sortie de la buse, placez le robinet vapeur sur la position **O**.
- Laissez le restant de la solution détartrante agir à l'intérieur pendant 10 à 15 mn.
- Placez un récipient sous la tête de percolation et remettez l'interrupteur de pompe en position «  ».
- Laissez la solution détartrante s'écouler complètement puis remettez l'interrupteur de pompe sur la position .
- Continuez en laissant l'équivalent de 2 réservoirs d'eau claire s'écouler avec l'interrupteur de pompe en position «  ».
- Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et placez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse vapeur.
- Placez le robinet de vapeur en position **max** durant environ 30 secondes.
- Puis remettez le robinet vapeur sur la position **O** et laissez le restant d'eau s'écouler par la tête de percolation.
- Remettez ensuite l'interrupteur de pompe sur la position .
- Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Dévissez le ressort de la valve et le joint de la tête de percolation et remettez la grille de percolation avec le ressort de la valve et le joint sur la tête de percolation.
- Enfin, remettez l'accessoire cappuccino sur la buse vapeur.

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.	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.
	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
	Bouilleur est vide	Voir paragraphe «Remplissage du bouilleur à eau»
L'eau ne passe pas.	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.

L'eau ne passe pas.	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»
	Bouilleur est vide	Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau»
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 bouché.	Voir paragraphe «Entretien»
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
	Bouilleur est vide	Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau»
Beaucoup d'eau sur la mouture	Mouture non tassée	Tassez bien la mouture
	Quantité de mouture insuffisante	Rajoutez de la mouture
Pas de vapeur	Bouilleur est vide	Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau»

Environnement

L'emballage ne comporte que des matériaux compatibles avec l'environnement et qui devront être éliminés selon les règles locales de recyclage.

L'appareil lui-même devra être détruit selon des méthodes qui seront fournies sur demande par les autorités locales compétentes.

Recettes

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

Quelques recettes que vous permet votre machine à espresso.

. Espresso original

- Prenez une mesure de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et filtrez-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 aimez et régalez-vous.

L'espresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

. Café corretto

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

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

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

. Cappuccino

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez réchauffées 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; saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

Pour faire mousser le lait: mettez dans un pot à bec verseur 200 ml de lait écrémé ou demi-écrémé, faites mousser en plongeant la buse vapeur dans votre pot.

. 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 le 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 petits verres de cognac,

2 cuillerées à café de sucre brun,

2 tasses d'espresso, crème fraîche

- Versez le cognac dans des verres allant au feu, 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.