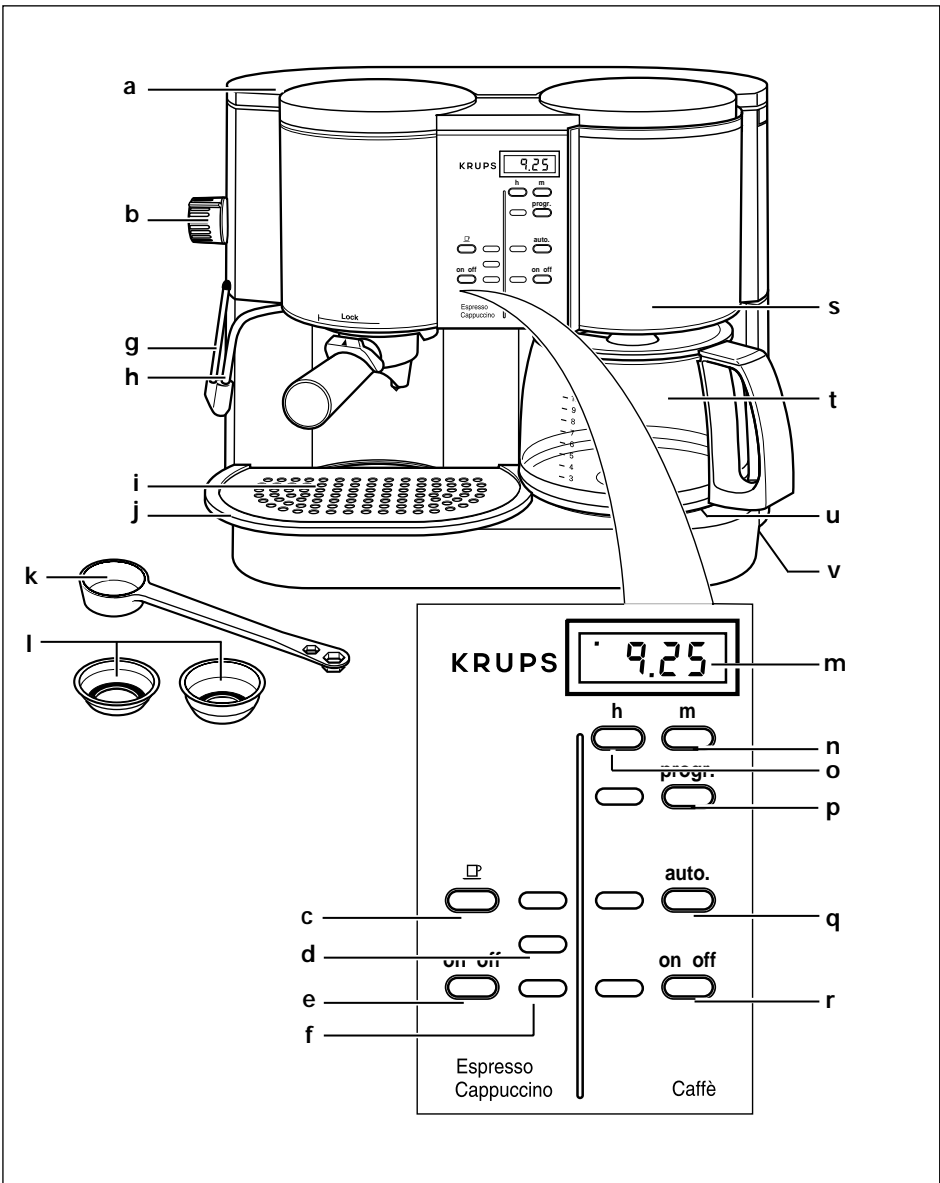


KRUPS

CaféPressoCrematicTime

Art. 888





GB

Espresso

- a:** Water container lid
- b:** Rotary valve knob
- c:** Espresso key
- d:** Heating indicator lamp (yellow)
- e:** ON/OFF switch
- f:** Operating indicator lamp (red)
- g:** Frothing aid
- h:** Steam & hot water nozzle
- i:** Cup grid
- j:** Drip tray
- k:** Measuring spoon
- l:** Filter sieve for 1 cup or 2

Caffè

- m:** Display panel
- n:** Setting key for minutes
- o:** Setting key for hours
- p:** Programme key
- q:** Automatic preparation of coffee
- r:** ON/OFF key
- s:** Swivel filter
- t:** Glass jug
- u:** Warming plate
- v:** Flex storage

F

Espresso

- a:** Couvercle du réservoir d'eau
- b:** Robinet vapeur rotatif
- c:** Touche espresso
- d:** Témoin lumineux (jaune) de chauffage
- e:** Bouton marche/arrêt
- f:** Témoin lumineux (rouge) de fonctionnement
- g:** Accessoire Cappuccino
- h:** Buse vapeur/eau chaude
- i:** Grille repose-tasses
- j:** Tiroir récolte-gouttes
- k:** Cuillère doseur
- l:** Filtre pour 1 ou 2 tasses

Caffè

- m:** Ecran à affichage digital
- n:** Touche de réglage des minutes
- o:** Touche de réglage des heures
- p:** Touche de programmation
- q:** Préparation automatique du café
- r:** Touche marche/arrêt
- s:** Porte filtre pivotant
- t:** Verseuse
- u:** Plaque chauffante
- v:** Enrouleur de cordon

E

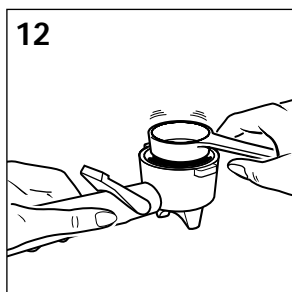
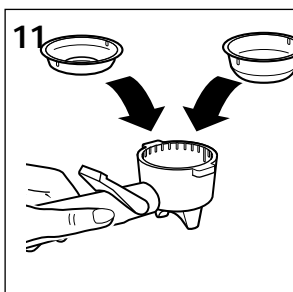
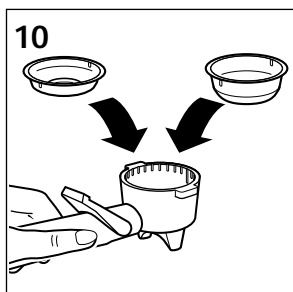
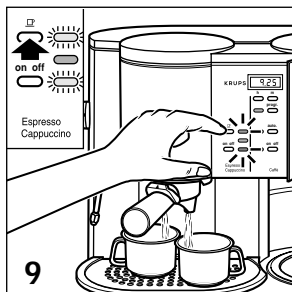
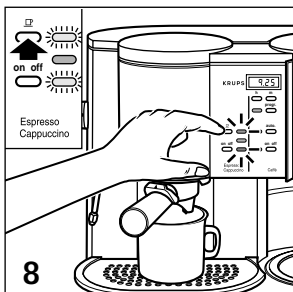
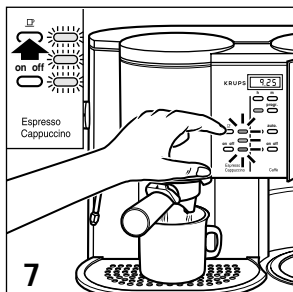
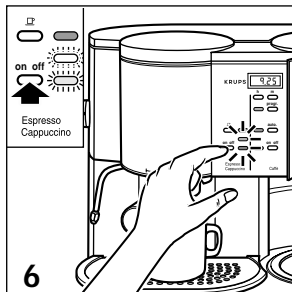
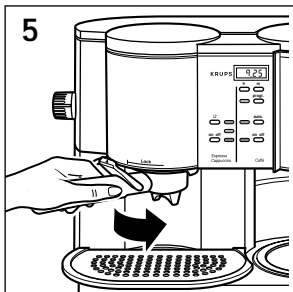
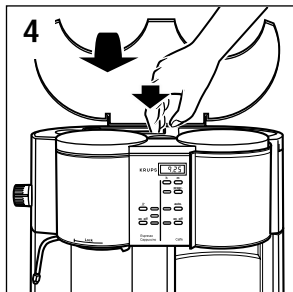
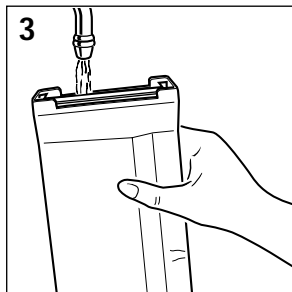
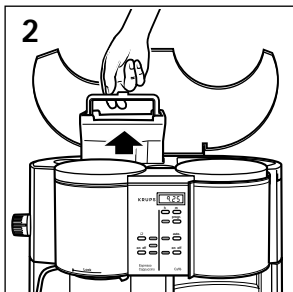
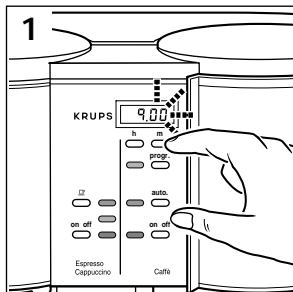
Espresso

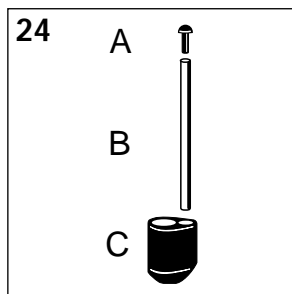
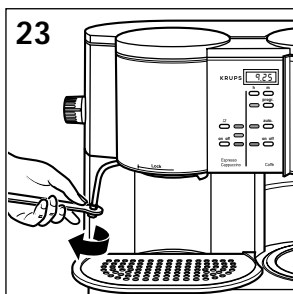
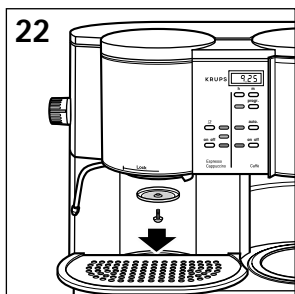
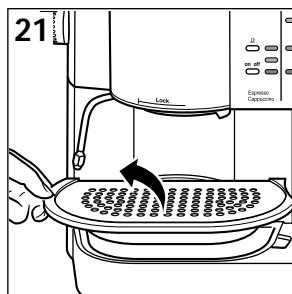
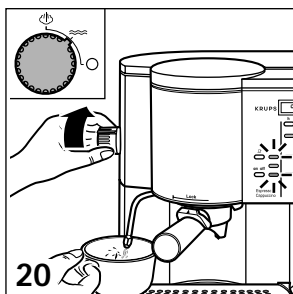
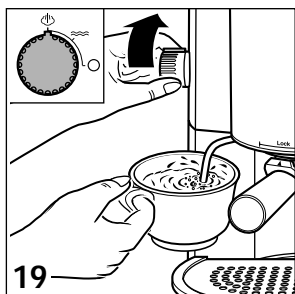
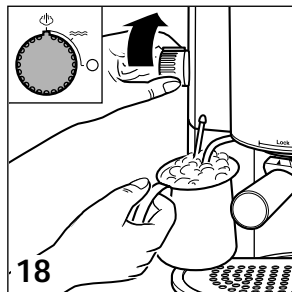
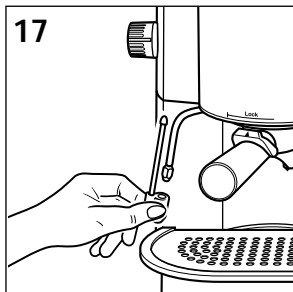
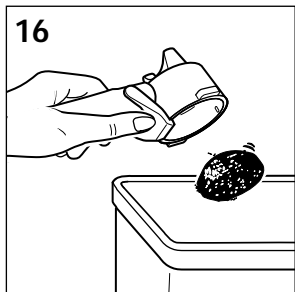
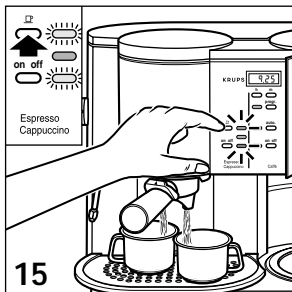
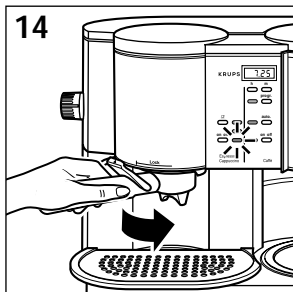
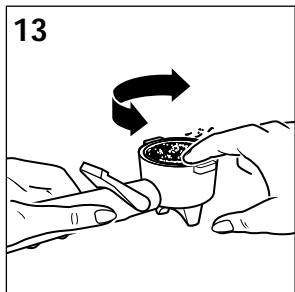
- a:** Tapa del depósito de agua
- b:** Botón de la válvula giratorio
- c:** Tecla Espresso
- d:** Luz piloto indicadora de calentamiento (amarilla)
- e:** Interruptor ON/OFF
- f:** Luz piloto indicadora de puesta en marcha (rojo)
- g:** Accesorio capuccino
- h:** Vaporizador de agua caliente y vapor
- i:** Rejilla para tazas
- j:** Bandeja recoge gotas
- k:** Cuchara dosificadora
- l:** Tamiz del filtro para 1 o 2 tazas

Caffè

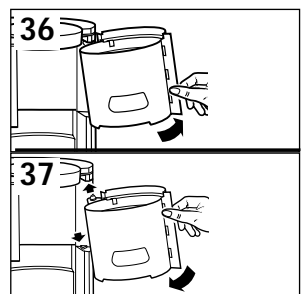
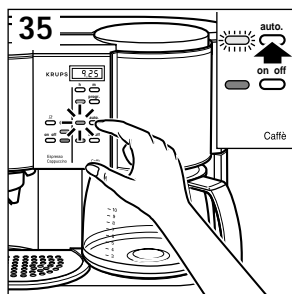
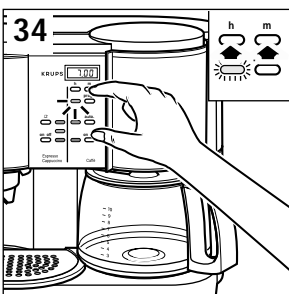
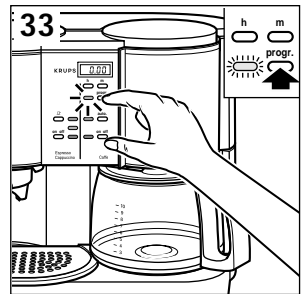
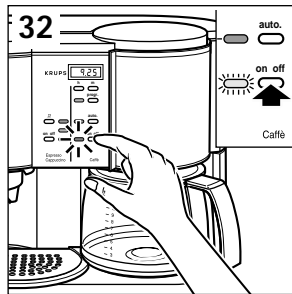
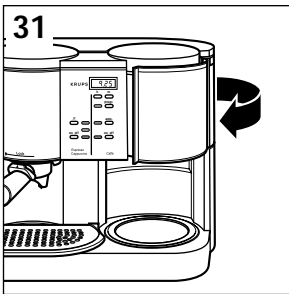
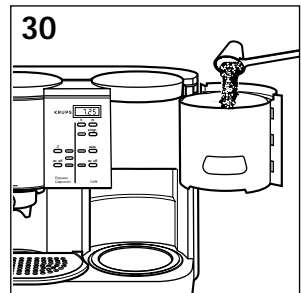
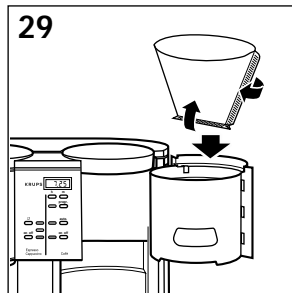
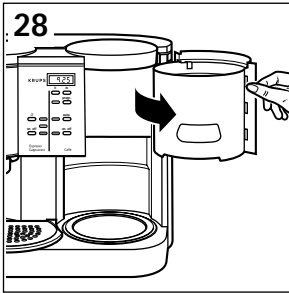
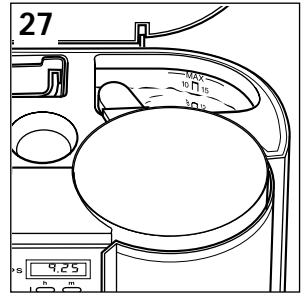
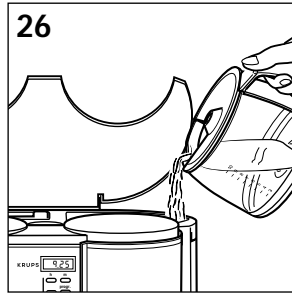
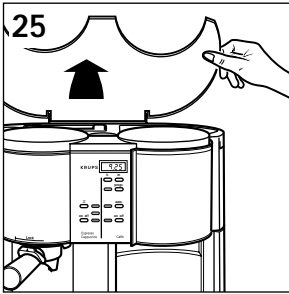
- m:** Panel de display
- n:** Tecla de ajuste de los minutos
- o:** Tecla de ajuste de las horas
- p:** Tecla de programa
- q:** Preparación automática del café
- r:** Tecla ON/OFF
- s:** Filtro giratorio
- t:** Jarra de vidrio
- u:** Placa de calentamiento
- v:** Recogecables

Espresso





Caffè



Safety precautions



- Carefully read through these instructions before using the appliance. Connect the appliance only to an earthed mains supply socket. The voltage rating stated on the rating plate of the appliance must correspond with that of the mains supply.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as a stove hotplate, or in the vicinity of a naked gas flame.
- Do not remove the filter carrier filled with ground coffee whilst the liquid is running through, as the appliance is at this time under pressure.
- Do not refill the coffee-appliance whilst it is still hot; it takes about ten minutes to cool down.
- Do not pour hot water into the water reservoirs.
- The mains plug must be pulled out if anything untoward occurs during the brewing operation, as also before every time the appliance is cleaned.
- Do not remove the mains plug by pulling on the flex and do not place or hang the flex over edges or corners.
- Do not allow yourself or the mains flex to come into contact with hot parts of the appliance, such as the filter carrier, warming plate or steam nozzle.
- Never dip the appliance into water.
- The glass jug is not suitable for use in microwaves, above open fire or on stove plates.
- Keep the appliance away from children. Do not let the mains flex hang down.
- Do not use the appliance if either the mains flex or the appliance itself is damaged.
- Observe the instructions for descaling.

- If the mains flex of this appliance becomes damaged, it must be repaired only by the KRUPS customer service department or by a similarly qualified individual, in order to avoid any danger to the person.

Setting the clock

- After plugging in at the mains, 0.00 will blink in the display panel. Press the “h” key to set the hours and the “m” key to set the minutes (1).

Espresso / Cappuccino

Espresso Coffee

Espresso is much stronger and more aromatic than normal coffee and is drunk out of small cups called espresso cups. It is prepared by forcing hot water under pressure through ground coffee. This produces the delightful black coffee with the stimulating effect.

Apart from its characteristic flavour, the hallmark of espresso is the typical formation of a splendid froth, called crema. This requires a high pressure and the use of genuine, properly roasted espresso coffee beans which have been correctly ground.

If you do not purchase ready-ground espresso coffee, grind the coffee beans in a coffee mill with the setting medium to fine.

Preparing the appliance

- Open the lid and remove the water container (2).
- Fill the water container with water (3).
- Replace the water container, pressing it down firmly so that the base valve will open. Then close the lid (4).

Before first use

Before using the appliance for the first time, as well as if it has not been used for a lengthy period, you should allow several cups of water to run through the system without using espresso coffee meal, in order to rinse out the system.


Place one of the two filter sieves in the filter carrier and push the sieve holder back.

- Locate the filter carrier on the left at the mark on the housing of the brewing head and turn it tightly to the right (5).


Place the largest convenient receptacle beneath the filter carrier.

- Switch on the appliance by pressing the "on off" key (6).


The **operating indicator lamp will glow red** and the **heating indicator lamp will glow yellow**.


- Press the espresso key  , whereby the pump will be switched on (7).
The green control lamp will then glow.



If the heating system is empty, such as upon first use, the system will first fill with water, accompanied by an audible pumping noise, before water runs out of the filter carrier.



As soon as water runs out, press the espresso key  , whereupon the green indicator lamp will cease to glow, and allow the appliance to heat up.

A little water may run out of the brewing head during the heating phase.


- When the yellow heating control lamp ceases to glow, press the espresso key  again (8).

Allow 2-3 cups of water to run through the system. To empty the receptacle, interrupt the operation by pressing the espresso key  .



To clean through the steam pipe, place a receptacle beneath it, turn the valve knob to the  position and press the espresso key  . Then allow 1-2 cups to run through.



Finally press the espresso key  once again, return the valve knob to the  position and empty the receptacle.

Filling the heating system with water

Before working with the appliance, make sure that the heating system is filled with water by pressing the espresso key  , whereby water should run out of the brewing head.


If the heating system should become empty whilst generating steam, which then ceases to issue from the steam pipe, then the heating system must be refilled.


Place a receptacle under the brewing head, set the valve knob to  and press the espresso key  .

As soon as water runs out of the brewing head, press the espresso key  again. Then continue with steam generation by turning the valve knob to the  position again.

Preparation of espresso

- Fill the water container (2) (3) (4).


- Press the espresso key  and check that water runs from the brewing head (7).

Press the espresso key  once again.

The yellow heating indicator lamp will cease to glow when the necessary temperature has been reached.

Prewarm the espresso cups by putting the filter carrier in place without espresso coffee meal and then placing the cups under the filter carrier.

- Press the espresso key  (9).

Fill the cups with hot water and then press the espresso key  once again.

Remove the filter carrier.



- Insert the desired filter sieve for 1 cup or 2 into the filter carrier (10).

- Fill with 1 or 2 level measuring spoonfuls of espresso coffee meal (11).

- So that the coffee meal is evenly distributed in the filter sieve, it should be lightly pressed down with the measuring spoon (12).

- Clean any coffee grains from the edge of the filter sieve (13).
- Insert the filter carrier and turn it firmly to the right (14).

Place one or two prewarmed espresso cup(s) beneath the filter carrier.

- Prepare espresso by pressing the espresso key  (15).
- After the required espresso has run through, press the espresso key  again, remove the filter carrier and knock out the spent coffee meal (16).

The next lot of espresso can be prepared after the sieve has been replenished with espresso meal.

Generation of steam

Steam can be used both for frothing up milk for cappuccino and for the heating of liquids.

Since a higher temperature is necessary for the generation of steam than that required for preparing espresso, the espresso should always be prepared first, as the coffee meal might otherwise become burnt.


Due to the nature of the system, a little water, which can be collected in a separate vessel, will issue from the steam pipe before the steam appears.

Frothing up milk for cappuccino

After you have prepared the espresso, froth up the milk for the cappuccino.



To obtain the best possible frothing results, you should make use of the separate frothing aid.

- Push the frothing aid onto the steam nozzle (17).


 **N.B. THE FROTHING AID IS TO BE USED ONLY FOR THE FROTHING UP OF MILK**

Pour about 100 ml of low fat milk into a small narrow jug of maximum 0,5 ml capacity, which must fit conveniently below the steam/hot water nozzle of the machine.


The milk should be well cooled. You should also use a cold jug, so do not wash it out first with warm water.

As soon as the yellow control lamp ceases to glow, hold a separate vessel beneath the steam pipe and turn the knob to position . Allow water to run into the vessel until steam appears. Then turn the knob to position .

Now commence the milk frothing operation. Hold the jug under the frothing aid in such a way that the nozzle dips completely into the milk.

- Turn the valve knob to the  position. Hold the jug steady during the frothing operation (18).

The nozzle should not touch the bottom of the jug so as not to impede the flow of steam.

After the frothing operation, turn the valve knob to the  position and remove the jug.

Now turn the valve knob to the steam position for a moment to blow out any residual milk from the steam/hot water nozzle, putting an empty receptacle below to catch the drops.


Clean the frothing aid and also the steam/hot water nozzle with a moist cloth immediately after the frothing operation.

Heating liquids

Swing out the steam/hot water nozzle.



Pull off the frothing aid.

Switch on the appliance.

- Make sure that the heating system is full of water by pressing the espresso key  to check that water runs through (7).

Then press the espresso key  again.

Due to the nature of the system, water and steam will issue from the brewing head during the heating operation.

As soon as the yellow control lamp ceases to glow, hold a separate vessel beneath the steam pipe and turn the knob to position . Allow water to run into the vessel until steam appears. Then turn the knob to position .

So position the vessel beneath the steam pipe that the jet dips into the liquid.

- Turn the valve knob to the ☞ position (19).

When the liquid is sufficiently heated, turn the valve knob back to the ○ position and remove the vessel.

Now turn the valve knob to the steam position for a moment to blow out any residues from the steam/hot water nozzle, putting an empty receptacle below to catch the drops.

After the heating of liquids, clean the steam/hot water nozzle immediately with a moist cloth.

NOTE:

If you want to make espresso straight away after generating steam, the espresso machine MUST first be allowed to cool down to the coffee-making temperature.

Place a receptacle beneath the filter carrier and press the espresso key ☞.

Allow water to run through until the yellow heating indicator lamp begins to glow.

Press the espresso key ☞ once again.

Now prepare espresso in the usual fashion.

Preparation of hot water

With this appliance, you can prepare hot water for making instant drinks.

- Make sure that the heating system is full of water by pressing the espresso key ☞ to check that water runs through (7).

Then press the espresso key ☞ once again

Start with the preparation of hot water as soon as the yellow heating indicator lamp ceases to glow.

Swing out the steam/hot water nozzle and place the tallest possible cup beneath it.

- Turn the valve knob to the ☞ position and press the espresso key ☞ (20).

When the preparation of hot water is complete, press the espresso key ☞ and the valve knob to the ○ position.

Then remove the vessel.

⚠ N.B. THE STEAM/HOT WATER NOZZLE BECOMES VERY HOT. BE CAREFUL NOT TO BURN OR SCALD YOURSELF.

Cleaning

Always pull out the mains plug before every cleaning operation and allow the appliance to cool down. Wipe down the casing with a moist cloth only.

The water container is to be emptied after use.

- Remove the cup grid and clean it (21).

Empty the drip tray and clean it.

The brewing head, filter carrier and filter sieves should all be cleaned after each time the appliance is used. Wipe down the brewing head with a moist cloth only.

Rinse all loose parts under running water.

- If the brewing sieve becomes very dirty, screw it out of the brewing head with the aid of a coin and then clean it. Wipe down the brewing head with a moist cloth and then screw the sieve firmly back into position (22).

Important!

Do not put the filter carrier or the cup grid into the dish-washer.

Clean the steam/hot water nozzle immediately after frothing up milk by allowing the appliance to produce steam for 1 or 2 seconds, thus blowing out any residue. Wipe down the nozzle with a moist cloth. If the nozzle becomes clogged, free it by using a needle.

- If necessary, the steam/hot water nozzle can be screwed off in an anticlockwise direction using the hexagonal key on the measuring spoon and then thoroughly cleaned (23).

⚠ N.B. DANGER OF BURNING OR SCALDING WITH THE STEAM/HOT WATER NOZZLE, SO DO NOT DISMANTLE OR ASSEMBLE IT WHILST HOT.

Screw the cleaned nozzle back into position and tighten it lightly using the hexagonal key.

The frothing aid can be disassembled in order to clean it thoroughly, as follows:

- Pull the two parts A + C from the small metal tube B (24).

Wash out all three parts in warm water. If the small suction orifice in part A is clogged, it can be freed by poking a fine needle through the blockage.

If the appliance is not to be used for a lengthy period, do not insert the filter carrier into the brewing head, as this causes the sealing ring to be compressed unnecessarily long and can thus impair its useful life.

The measuring spoon and one filter sieve can be stored in the depressions under the lid.

Before a lengthy period of non-usage, the heating system can be cleared of water by driving it off as steam. Put a vessel under the steam/hot water nozzle and turn the valve knob to the ☹ position. As soon as no more steam is generated, turn the valve knob to ○ position and switch off the appliance.

Removal of limescale

The machine must have limescale removed regularly. For an average usage of 4 cups daily and hard water, we recommend descaling the appliance every 3 months.

Before descaling, the brewing sieve on the brewing head MUST first be screwed off.

1. Remove all lime and coffee residues from the brewing sieve and the brewing head.
2. Pull off the frothing aid.
3. Dissolve 2 tablespoonfuls of tartaric acid or citric acid (both obtainable from chemists and drugstores) in 1/2 litre of lukewarm water and pour it into the water container. Put one receptacle under the brewing head and another under the steam nozzle.
4. Switch on the appliance. After the heating indicator lamp ceases to glow, press the espresso key ☞.

Make sure that the valve knob points to the ○ position.

5. Allow the descaling solution to pass through until about half has run out of the brewing head.
6. Press the espresso key ☞ once again.
7. Turn the valve knob to the ☹ position and press the espresso key ☞. Allow 1 cup of descaling solution to run through. Then press the espresso key ☞ a further time and return the valve knob to the ○ position.

Now leave the rest of descaling solution to work for 10-15 minutes.

8. Press the espresso key ☞ and allow the remainder of the descaling solution to run through.
9. Press the espresso key ☞ once again.

Following this, press the espresso key ☞ and allow 2 water containerfuls of clear water to run through.

After that is done, fill the water container again.

Turn the valve knob to the ☹ position, press the espresso key ☞ and allow the water run through. Then return the valve knob to the ○ position.

Switch off the appliance by pressing the "on off" key.

Allow the appliance to cool down. Insert the brewing sieve into the brewing head again and push the frothing aid onto the steam/hot water nozzle.

Problems and possible causes

PROBLEM:

Espresso leaking from the filter carrier.

CAUSE:

- Filter holder not correctly inserted.
- Filter holder has been left in the hot water spout too long; clean the seal well.
- No elasticity in the seal, it must be replaced.

PROBLEM:

Pump makes a loud noise.


CAUSE:

- No water in the water container.
- Water container not inserted correctly.
- Old or very dry coffee being used so that the pump cannot build up sufficient pressure.

PROBLEM:

Coffee does not come out.

CAUSE:

- No water in the water container.
- Water container not inserted correctly.
- Filter blocked because the coffee mixture is too fine or has been pressed down too hard.
- Brewing sieve clogged up: Check by pressing the espresso key , whereby water must run out of the brewing head. If it does not, unscrew the sieve and clean it. Then screw it back on.
- Unit scaled up (see descaling).
- Boiler not filled with water.

PROBLEM:

No crema on the espresso.

CAUSE:

- Old or dried-out coffee.
- Too little ground espresso coffee in the filter sieve.
- Ground coffee not pressed down sufficiently.

PROBLEM:

The coffee runs out too quickly.

CAUSE:

- Ground coffee mixture is too coarse.
- Ground coffee not pressed down sufficiently.

PROBLEM:

Not enough froth when frothing up milk.

CAUSE:

- Boiler not filled with water.

- Steam nozzle is blocked.

- Old milk.

- Milk too warm (should have been stored in a refrigerator).

- Vessel not suitable (preferably milk jug or jar).

- Type of milk not suitable (select milk with a different fat content).

PROBLEM:

Coffee too cold.

CAUSE:

- Appliance has not heated up for long enough.
- Espresso cups not sufficiently prewarmed.

Preparing coffee

Before the first preparation of coffee, carry out 1 or 2 runs without coffee meal and then swirl out the glass jug and the filter with hot water.

- Raise the hinged lid (25).

- Pour in the desired quantity of water (26). Do not fill beyond the MAX mark on the water container.

- The divisions on the glass jug and the water level indicator represent the quantity of fresh water (27). The eventual amount of coffee is less, because the coffee meal absorbs some of the water.

- Close the lid and swing out the filter to the right (28).

Put in a filter paper:

- Fold over the crinkly edge of a format 4 (1x4) filter paper and so place it in the filter that the folded edge points towards the handle. Then press it down lightly with the hand (29).

- Put in the coffee meal (30). A coffee measure can be used to determine the quantity. One measuring spoonful (6-7 gram) should suffice for a cup of medium-strong coffee.

The quantity of coffee can be varied to suit your own personal taste.

- Swing back the swivel filter until it engages firmly (31).

Relocate the glass jug and its lid on the appliance.

- Switch on the appliance by pressing the “on off” key. The red control lamp will then glow (32).



N.B.

NEVER SWING OUT THE FILTER DURING THE BREWING OPERATION. REMOVE THE GLASS JUG WHEN FILTERING IS FINISHED; AN AUTOMATIC FILTER CLOSURES THEN PREVENTS ANY DRIPPING.

Return the glass jug to the warming plate to keep it hot. The appliance can be switched off at any time using the “on off” switch, or it will switch itself off automatically after 2 hours.

Programming the switch-on time

The switch-on time can be preselected within a period of 24 hours by utilising the automatic time-switching mechanism.

- Press the “**progr.**” key, whereupon the green control lamp will light up and the clock time in the display will be replaced by the current switch-on time (33).
- Programme a fresh switch on time by pressing the “**h**” key for hours and the “**m**” key for minutes (34).

After 3 seconds the clock time will reappear in the display. The switch-on time can be checked at any time by pressing the “**progr.**” key.

Automatic preparation of coffee

Prepare the appliance for coffee-making as usual and set the switch-on time.

- Press the “**auto.**” key, whereupon the green indicator lamp will light up (35).

The appliance will automatically switch itself on at the programmed time. The green indicator lamp will then be extinguished and the red indicator lamp on the “on off” key will light up.

After the coffee has drawn off, the appliance can be switched off immediately by using the “on off” switch, or it will switch itself off automatically after 2 hours.

Cleaning and limescale removal

Always pull out the mains plug before any cleaning operation.

- Take out the filter as follows:
Hold the filter by the bottom third and swing it out about 120 degrees, just about far enough to put in a filter paper. Press the filter upwards a little and the tip it out sideways and upwards (36).

The glass jug and lid are suitable for the dishwasher (upper basket, away from the heating source). The filter is NOT to be put in the dishwasher and must be washed by hand.

- Insert the filter:
Hold the grip on the bottom third of the filter and engage the drill-hole on the upper edge of the filter with the peg on the appliance. Tip the filter sideways and downwards and engage it in the guide.
The filter should then swing in easily (37).

Wipe down the appliance with a moist cloth only.

To guarantee good coffee-making results over a long period, the coffee machine must have limescale removed from time to time. Recognisable indications that descaling is necessary are:

- increased noise during boiling
- longer preparation time.

If usage is frequent, descaling should be carried out as follows:

with soft water

7°dH (0-1,24 mol/m³)

once a year

with medium hard water
7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
every quarter year

with hard water over
14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
once a month

If in doubt regarding the water hardness,
enquire at the local water works.

For ecological and health reasons, we
recommend the exclusive use of biological
materials such as citric acid and tartaric
acid, both of which may be obtained from
chemists and drugstores.

Dissolve 2 tablespoonfuls in half a litre of
water and pour into the water container.
Run this through 2 or 3 times as if making
coffee, but using no coffee meal. Finally do
the same twice using clear water.

Cord storage

Any unnecessary length of main supply
cord can be stored in the special recess at
the back of the appliance.

Disposal



The packaging comprises exclusively
environmentally-friendly materials which
should be disposed of according to the local
recycling arrangements.

Disposal methods for the appliance itself
can be found by enquiry at the appropriate
department of the local authority.

Consignes de securite



- 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 corresponde 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.
- Ne pas remettre d'eau dans l'appareil déjà chaud (laisser refroidir une dizaine de minutes)
- Ne pas mettre d'eau chaude dans le réservoir.
- Ne pas utiliser la verseuse dans un four à micro-ondes, sur une flamme et sur les plaques de cuisinières électriques.
- 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 chauffetasses, 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 service après-vente KRUPS. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

Reglage de l'horloge

- Après avoir blanché la machine, les chiffres 0.00 vont clignoter dans l'afficheur digital. Presser la touche „h“ pour régler l'heure et „m“ pour les minutes (1).

Espresso / Cappuccino

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 un moulin à café pour moulinier les grains.

Le café ne doit pas être moulu "trop fin". Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous bouchez la grille et l'eau ne passe plus.

Preparation de l'appareil

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau (2).
- Remplir le réservoir d'eau (3).
- Remettre le réservoir d'eau en place en appuyant fermement de façon à ouvrir le clapet inférieur. Refermer le couvercle (4).

Avant toute utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, rincer en faisant passer plusieurs tasses d'eau dans le circuit sans utiliser de mouture de café espresso.

Placer l'un des deux filtres dans le porte-filtre et enclencher le porte-filtre en le poussant vers l'arrière.

- Placer le porte-filtre à gauche à hauteur du repère situé sur le logement de la tête de percolation et le tourner à fond vers la droite (5).

Placer un grand récipient sous le porte-filtre.

- Mettre en marche l'appareil en appuyant sur la touche „on off“ (6).

Le témoin lumineux de marche rouge et le témoin lumineux de chauffage jaune s'allument.

- Appuyer sur la touche espresso ☞ pour mettre la pompe en marche (7), une petite lumière verte s'allumera alors.

Si le circuit de chauffage est vide, ce qui est le cas lors de la première utilisation, il se remplit d'abord d'eau en émettant un bruit de pompe avant que l'eau ne s'écoule entièrement par le filtre.

Dès que l'eau s'est écoulée, presser la touche espresso ☞ et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la petite lumière verte s'éteigne.

Une petite quantité d'eau peut éventuellement s'écouler de la tête de percolation pendant la phase de chauffage.

- Lorsque le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ (8).

Laisser s'écouler 2 à 3 tasses d'eau dans le circuit. Pour vider le récipient pendant l'opération, l'écoulement peut être interrompu en appuyant sur la touche espresso ☞.

Pour nettoyer l'intérieur du tuyau vapeur, placer un récipient sous le tuyau vapeur, tourner le robinet en position ≈, presser sur la touche espresso ☞. Puis laisser s'écouler 1 à 2 tasses.

Enfin, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ et tourner le robinet en position ○.

Vider le récipient.

Remplissage d'eau du circuit de chauffage

Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en appuyant sur la touche espresso ☞, ce qui entraîne un écoulement d'eau par la tête de percolation.

Si le circuit de chauffage se vide pendant la production de vapeur (qui cesse progressivement de sortir par le tuyau vapeur), il est nécessaire de remplir le circuit de chauffage.

Placer un récipient sous la tête de percolation, mettre le robinet sur ○ et presser la touche espresso ☞. Une fois l'eau entièrement écoulée de la tête de percolation, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞.

Laisser ensuite la production de vapeur se poursuivre en remettant le robinet dans sa position initiale ☞.

Préparation d'un espresso

- Remplir le réservoir d'eau (2) (3) (4).

- Appuyer sur la touche espresso ☞ et vérifier que l'eau s'écoule par la tête de percolation (7).

Appuyer une nouvelle fois sur la touche espresso ☞. Le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint lorsque la température voulue est atteinte.



Préchauffer les tasses à Espresso en mettant le porte-filtre en place sans mouture de café Espresso et en plaçant les tasses sous le porte-filtre.

- Presser la touche espresso ☞ (9).

Remplir les tasses d'eau chaude et appuyer sur la touche espresso ☞. Puis retirer le porte-filtre.

- Placer le filtre désiré pour 1 tasse ou 2 dans le porte-filtre (10).
- Verser 1 ou 2 cuillères doseur de mouture de café Espresso (11).
- Pour que la mouture de café soit uniformément répartie dans le filtre, la tasser légèrement à l'aide de la cuillère doseur (12).
- Eliminer les restes de café déposés sur le bord du filtre (13).
- Enclencher le porte-filtre et le tourner à fond vers la droite (14).

Placer une ou deux tasses à Espresso préchauffées sous le porte-filtre.

- Préparer l'Espresso en appuyant sur la touche espresso  (15).
- Lorsque l'Espresso désiré est prêt, appuyer sur la touche espresso , retirer le porte-filtre et jeter la mouture de café utilisée (16).

Un autre Espresso peut être préparé après avoir rempli le filtre de mouture de café Espresso.

Production de vapeur

La vapeur peut être utilisée soit pour faire mousser du lait pour un cappuccino, soit pour faire chauffer des liquides.

Etant donné qu'il faut une température plus élevée pour produire de la vapeur que pour préparer un espresso, préparer toujours l'espresso en premier pour éviter de brûler la mouture de café.


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.

Faire mousser le lait pour un cappuccino

Après avoir préparé l'espresso, faire mousser le lait pour le cappuccino.



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

- Placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur (17).

 **NOTA: L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO DOIT ETRE UTILISÉ UNIQUEMENT POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT.**


Verser environ 100 ml de lait écrémé dans un petit pot étroit d'une capacité maximale de 0,5 ml et pouvant passer sous la buse vapeur/eau chaude de l'appareil.

Le lait et le pot utilisé doivent être bien froids. Ne pas passer le pot sous l'eau chaude avant de s'en servir.


Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placer un récipient sous la buse vapeur et tourner le robinet de vapeur sur la position . Laisser l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramener le robinet sur la position .

Commencer maintenant la préparation de mousse de lait.

Tenir le pot sous l'accessoire de telle manière que l'embout soit complètement immergé dans le lait.

- Tourner le robinet vapeur pour le mettre en position . Le pot doit être stable pendant l'opération (18).

L'embout ne doit pas toucher le fond du pot pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.

Après cette opération, tourner le robinet en position  et retirer le pot.

Placer un récipient vide sous la buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer le lait restant dans la buse.


Dès que l'opération est terminée, nettoyer l'accessoire cappuccino et la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

Chauffer des liquides

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude.

Retirer l'accessoire cappuccino.

Mettre l'appareil en marche.

- S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en pressant la touche espresso  pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Puis, appuyer sur la touche espresso ☐.

Sur ce système, de l'eau et de la vapeur peuvent sortir par la tête de percolation pendant l'utilisation de la buse vapeur.

Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placer un récipient sous la buse vapeur et tourner le robinet de vapeur sur la position ☉. Laisser l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramener le robinet sur la position ○.

Placer ainsi le récipient sous la buse vapeur afin que le jet plonge dans le liquide.

■ Tourner le robinet en position ☉ (19).

Lorsque le liquide est suffisamment chaud, remettre le robinet en position ○ et retirer le récipient.

Placer un récipient vide sous buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer les résidus restant dans la buse.

Dès que l'opération de chauffe des liquides est terminée, nettoyer la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

NOTA:

Si l'utilisateur désire préparer un espresso juste après avoir préparé de la vapeur, il doit d'abord IMPÉRATIVEMENT laisser refroidir l'appareil à espresso à la température voulue pour la préparation du café.

Placer un récipient sous le porte-filtre et appuyer sur la touche espresso ☐.

Laisser s'écouler de l'eau dans le circuit jusqu'à ce que le témoin lumineux de chauffage jaune commence à s'allumer.

Rappuyer sur touche espresso ☐.

Maintenant, préparer l'espresso de la manière habituelle.

Production d'eau chaude

Avec cet appareil, il est possible de préparer de l'eau chaude pour faire des boissons instantanées.

■ S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en pressant sur la touche espresso ☐ pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Ensuite, presser à nouveau la touche espresso ☐.

Commencer par la préparation d'eau chaude dès que le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint.

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude et placer la plus grande tasse disponible en-dessous.

■ Tourner le robinet en position ☉ et appuyer sur la touche espresso ☐ (20).

Lorsque la préparation de l'eau est terminée, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☐ et remettre le robinet en position ○. Puis retirer le récipient.

⚠ NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE EST EXTREMEMENT CHAUDE. FAIRE BIEN ATTENTION À NE PAS SE BRULER NI S'ÉBOUILLANTER.

Nettoyage

Toujours débrancher la prise secteur avant une opération de nettoyage et laisser l'appareil refroidir. Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Le réservoir d'eau doit être vidé après usage.

■ Retirer la grille repose tasses et la nettoyer (21).

Vider le tiroir récolte-gouttes et le nettoyer.

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres doivent être nettoyés après chaque utilisation de l'appareil. Essuyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Rincer toutes les pièces démontables à l'eau courante.


■ En cas de fort encrassement de la grille de percolation, la dévisser de la tête de percolation à l'aide d'une pièce de monnaie et la nettoyer. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide, puis remettre la grille en place en la vissant à fond (22).

Important!

Ne pas nettoyer le porte-filtre ni la grille repose tasses dans le lave-vaisselle.

Nettoyer la buse vapeur/eau chaude aussitôt après avoir fait mousser le lait en laissant l'appareil produire de la vapeur pendant 1 ou 2 secondes, ce qui permet ainsi d'éliminer le lait restant. Essuyer la buse à l'aide d'un chiffon humide. Si la buse est obstruée, la déboucher en utilisant une aiguille.

- Au besoin, la buse vapeur/eau chaude peut être dévissée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé hexagonale de la cuillère doseur, puis nettoyée en profondeur (23).

 **NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE PRÉSENTE DES RISQUES DE BRULURE OU D'ÉBOUILLANTAGE. PAR CONSÉQUENT, NE PAS LA DÉMONTER NI LA REMONTER LORSQU'ELLE EST CHAUDE.**

Revisser la buse nettoyée et la serrer légèrement à l'aide de la clé hexagonale.

L'accessoire cappuccino peut être démonté pour un nettoyage en profondeur comme suit:

- Extraire les deux parties A + C du petit tube métallique B (24).

Laver les trois parties à l'eau chaude. Si le petit orifice d'aspiration de la partie A est obstrué, il peut être débouché en y insérant une aiguille fine.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période de temps assez longue, ne pas laisser le porte-filtre enclenché dans la tête de percolation car cela comprimerait inutilement le joint d'étanchéité et risquerait d'abrégier sa durée de vie.

La cuillère doseur et un filtre peuvent être rangés dans les logements prévus à cet effet situés sous le couvercle.

Avant toute période de non-utilisation prolongée, l'eau peut être vidée du circuit de chauffage sous forme de vapeur. Placer un récipient sous la buse vapeur/eau chaude. Tourner le robinet en position ☉.

Dès que toute la vapeur est sortie, tourner le robinet sur ☉ et éteindre l'appareil.

Detartrage

L'appareil doit être détartré à intervalles réguliers. Pour une utilisation moyenne quotidienne de 4 espressos et une eau dure, il est conseillé de procéder à un détartrage de l'appareil une fois par trimestre.

Avant de procéder au détartrage, la grille de percolation située sur la tête de percolation doit être IMPÉRATIVEMENT dévissée d'abord.



1. Éliminer tous débris calcaires et restes de mouture de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirer l'accessoire cappuccino.
3. Dissoudre 2 cuillerées à soupe d'acide tartrique ou citrique (que l'on peut se procurer dans une pharmacie ou une quincaillerie) dans un demi-litre d'eau tiède et verser le mélange dans le réservoir d'eau. Placer un récipient sous la tête de percolation et un autre récipient sous la buse vapeur.
4. Allumer l'appareil. Lorsque le témoin lumineux de chauffage s'éteint, appuyer sur la touche espresso ☒. S'assurer que le robinet est dirigé vers la position ☉.
5. Laisser passer la solution de détartrage jusqu'à ce qu'environ la moitié se soit écoulée par la tête de percolation.
6. Appuyer à nouveau sur la touche espresso ☒.
7. Tourner le robinet en position ☘ et presser la touche espresso ☒. Faire passer 1 tasse de la solution de détartrage. Puis, appuyer sur la touche espresso ☒ et tourner le robinet en position ☉.

Laisser ensuite agir la solution de détartrage pendant 10 à 15 minutes.

8. Presser la touche espresso ☒ et laisser passer le reste de la solution de détartrage.
9. Presser à nouveau la touche espresso ☒ pour arrêter l'écoulement.

Faire passer ensuite une quantité d'eau claire correspondant à 2 réservoirs.

Pour nettoyer la buse vapeur, remplir le réservoir d'eau .

Appuyer sur la touche espresso , mettre le robinet en position  et laisser passer l'eau.

Puis remettre le robinet en position .

Eteindre l'appareil en appuyant sur la touche „on off”.

Laisser l'appareil se refroidir.

Remettre en place le filtre de percolation dans la tête de percolation et placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur/eau chaude.

Problèmes et causes

PROBLÈME:

L'appareil fuit de la tête de percolation.

CAUSE:

- Le porte filtre n'est pas correctement inséré.
- Le porte filtre est resté monté trop longtemps, nettoyer le joint.
- Pas d'élasticité dans le joint, changer le joint.

PROBLÈME:

La pompe fait un bruit sourd et rythmé.


CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- La mouture utilisée est vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.

PROBLÈME:

Le café ne passe pas.

CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- Le réservoir n'est pas correctement monté.
- Le filtre est bouché par une mouture trop fine ou trop tassée.
- Grille de percolation bouchée: vérifier en enfonçant la touche espresso  que de

l'eau s'écoule au niveau de la tête de percolation. Dans le cas contraire, dévisser la grille et la nettoyer.

- Appareil entartré (Voir détartrage).
- Bouilleur vide.

PROBLÈME:

Pas de crème dans l'espresso.

CAUSE:

- Le café est trop vieux ou trop sec.
- Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Le café coule trop vite.

CAUSE:

- La mouture du café est trop grosse.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Pas assez de mousse pour le lait.

CAUSE:

- Bouilleur vide.
- Buse vapeur bouchée.
- Lait ancien.
- Lait tiède (Il doit être mis au réfrigérateur précédemment).
- Contenant trop large (de préférence un petit pichet ou pot à lait).
- Lait trop écrémé.
- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.

PROBLÈME:

Café pas assez chaud.

CAUSE:

- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.
- Les Tasses espresso insuffisamment préchauffées.

Préparation d'un café

Avant de procéder à la première préparation de café, faire 1 ou 2 essais sans mouture de café, puis rincer la verseuse en verre et le porte-filtre à l'eau chaude.

- Soulever le couvercle articulé du réservoir d'eau (25).
- Y verser la quantité d'eau voulue (26). Ne pas remplir au-delà du repère MAX indiqué sur le réservoir d'eau.
- Les graduations sur la verseuse et l'indicateur de niveau d'eau représentent la quantité d'eau (27). La quantité de café obtenue sera inférieure car la mouture de café absorbe une petite quantité d'eau.
- Refermer le couvercle et faire pivoter le porte-filtre vers la droite (28).

Placer un filtre papier:

- Replier le bord d'un filtre papier de format n° 4 (1x4) et le positionner dans le porte-filtre de telle sorte que le bord plié soit orienté vers la poignée. Puis, l'enfoncer légèrement avec la main (29).
- Mettre la mouture de café (30).
Un doseur de café peut être utilisé pour déterminer la quantité. Une cuillère doseur (6-7 grammes) doit suffire pour une tasse de café normal à fort.

Il est possible de varier la quantité de café selon les goûts.

- Refermer le porte-filtre pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement (31).

Remettre en place la verseuse en verre et son couvercle sur l'appareil.

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche „on off“. La lumière rouge s'allume (32).



NOTA:

NE JAMAIS OUVRIR LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE CAFÉ EST EN TRAIN DE PASSER. RETIRER LA VERSEUSE EN VERRE LORSQUE LE CAFÉ EST PASSÉ ; UNE FERMETURE AUTOMATIQUE SOUS LE PORTE-FILTRE EMPECHE ALORS TOUT ÉCOULEMENT.

Remettre la cafetière sur la plaque chauffante pour maintenir sa température. L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche „on off“, sinon il s'arrêtera automatiquement après 2 heures.

Programmation de l'heure de mise en marche

L'heure de mise en marche peut être programmée jusqu'à 24 heures à l'avance.

- Presser la touche „progr.“, l'heure réelle disparaît et apparaît à l'écran l'ancienne programmation de l'heure de mise en route de la cafetière (33).
- Programmer une nouvelle heure de mise en route en appuyant sur „h“ pour régler les heures et „m“ pour les minutes (34).

Après 3 secondes, l'heure de mise en route programmée disparaît et fait place à l'heure réelle. L'heure de mise en route ainsi programmée peut être contrôlée à tout moment en appuyant sur la touche „progr.“.

Préparation automatique du café

Préparer la cafetière comme à l'habitude (filtre à café + café) puis programmer l'heure de mise en route.

- Appuyer sur la touche „auto.“ sur laquelle une lumière verte apparaît (35).

L'appareil se mettra en route automatiquement à l'heure programmée. La lumière verte s'éteindra alors et la lampe rouge de la touche „on off“ s'allumera.

Une fois le café passé, l'appareil peut être éteint immédiatement à l'aide du bouton „on off“ sinon il s'éteindra automatiquement après 2 heures.

Nettoyage et détartrage

Toujours débrancher la prise secteur avant toute opération de nettoyage.

- Enlever le porte-filtre de la manière suivante: Tenir le porte-filtre par le bas au 1/3 et le faire pivoter d'environ 120 degrés, juste assez pour y placer le filtre papier. Exercer une légère pression vers le haut sur le porte-filtre, puis l'incliner latéralement et vers le haut (36).

La verseuse et son couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur, éloigné de la source de chaleur). Le porte-filtre NE DOIT PAS être mis au lave-vaisselle, il doit être lavé à la main.

- Réenclencher le porte-filtre: Tenir le bas du porte-filtre et engager l'orifice situé sur le bord supérieur du porte-filtre sur l'ergot de l'appareil. Incliner le porte-filtre latéralement et vers le bas et l'engager sur le guide. Le porte-filtre doit pouvoir pivoter et se remettre en place facilement (37).

Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Pour obtenir de meilleurs résultats à long terme quant à la préparation du café, les dépôts calcaires de la cafetière électrique doivent être éliminés de temps en temps. Les signes reconnaissables indiquant qu'un détartrage est nécessaire sont les suivants:

- appareil plus bruyant pendant l'ébullition
- temps de préparation plus long.

En cas d'emploi fréquent, le détartrage doit être effectué de la manière suivante:

avec de l'eau douce, indice de dureté 7°dH (0-1,24 mol/m³)
une fois par an

avec de l'eau moyennement dure, indice de dureté

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
chaque trimestre

avec de l'eau dure, indice de dureté supérieur à

14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
une fois par mois.

En cas de doute concernant la dureté de l'eau, se renseigner auprès de la compagnie des eaux locale.

Pour des raisons d'écologie et de santé publique, nous recommandons l'utilisation exclusive de produits biologiques tels que l'acide citrique et l'acide tartrique que l'on peut se procurer en pharmacie ou dans une quincaillerie.

Dissoudre 2 cuillerées à soupe dans un demi-litre d'eau et verser le tout dans le réservoir d'eau. Faire passer ce mélange en renouvelant 2 ou 3 fois comme pour préparer un café mais sans mouture. Enfin, renouveler 2 fois cette opération avec de l'eau claire.

Enrouleur de cordon

Toute longueur inutilisée du cordon d'alimentation secteur peut être enroulée dans le logement prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil.

Ecologie



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.

Precauciones de seguridad



- Antes de utilizar el aparato lea atentamente estas instrucciones. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. La tensión nominal que se indica en la placa del aparato debe corresponder con la de la red eléctrica.
- No coloque ni utilice el aparato sobre superficies que estén calientes, como una placa de cocina, ni cerca de una llama de gas sin protección mientras se esté preparando el café.
- No retire el portafiltro cuando está lleno de café molido y mientras se filtra el líquido, puesto que el aparato está bajo presión.
- No llenar agua en el aparato aún caliente (dejar enfriar aprox. 10 min).
- No llenar agua caliente en el depósito de agua.
- El aparato se debe desenchufar tanto si se produce algún problema durante la utilización del mismo como antes de proceder a su limpieza.
- No desenchufe el aparato tirando del cable ni lo tenga conectado de tal manera que se produzcan pliegues en el cable.
- Procure no tocar ni colocar el cable de alimentación eléctrica cerca o en contacto con las partes del aparato que se calientan, tales como la placa de calentamiento, el portafiltro o la boquilla de vapor.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- No utilice la jarra dentro de aparatos de microondas, no la ponga sobre una llama abierta ni la coloque sobre una placa del horno eléctrico.
- Guarde el aparato lejos del alcance de los niños. No deje que el cable quede suspendido.
- No utilice la cafetera si el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- Siga las instrucciones de desincrustación.

- La cafetera no se puede desmontar. Si el aparato está dañado debe enviarse a un centro de asistencia KRUPS.
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, se requieren herramientas especiales para su sustitución, por lo que deberá acudir a un centro de asistencia KRUPS.

Ajuste del reloj

Después de conectar el aparato a la toma de corriente, aparecerá 0.00 parpadeando en el panel de display.

- Pulse la tecla „h“ para ajustar las horas y la tecla „m“ para ajustar los minutos (1).

Espresso / Cappuccino

Cafè Espresso

El café espresso es mucho más fuerte y aromático que el café normal y se bebe en tazas pequeñas denominadas tazas para espresso. Se prepara filtrando agua caliente bajo presión a través del café molido.

El resultado es un café negro delicioso que proporciona un efecto estimulante.

Aparte de su aroma característico, el sello distintivo del espresso es la formación de la espuma, denominada crema, para la que se requiere una presión elevada y la utilización de granos de café espresso genuinos, debidamente tostados y molidos en su punto.

Si no adquiere café molido para espresso, muele los granos de café con un molinillo de café (molido medio o fino).

Preparación del aparato

- Abra la tapa y saque el depósito de agua (2).
- Llene de agua el depósito de agua (3).
- Vuelva a colocar el depósito de agua empujándolo hacia abajo firmemente para que se abra la válvula de la base. Cierre la tapa (4).

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, así como si no lo ha utilizado durante un largo período, es aconsejable hacer circular por el sistema varias tazas de agua, sin poner café molido, para limpiar el sistema.


Ponga uno de los dos tamices del filtro en el portafiltro y apriételo.

- Coloque el portafiltro a la izquierda de la marca de la cabecera para el café y apriételo firmemente haciéndolo girar hacia la derecha (5).


Ponga un gran recipiente apropiado debajo del portafiltro.

- Active el aparato pulsando la tecla „on off“ (6).


La luz piloto indicadora se encenderá de color rojo y la luz piloto indicadora del calentamiento se encenderá de color amarillo.


- Pulse la tecla espresso , de este modo se conectará la bomba (7). Seguidamente se encenderá la luz piloto de control verde.



Si el sistema de calentamiento está vacío, como en la primera utilización, en primer lugar se llenará de agua el sistema y se escuchará un sonido de bombeo, antes de que el agua salga del portafiltro.



Tan pronto como empiece a salir el agua pulse la tecla espresso , con lo que la luz piloto indicadora de color verde se apagará y permitirá que se caliente el aparato.

Durante la fase de calentamiento puede salirse una pequeña cantidad de agua del cabezal para el café.


- Cuando se apague la luz piloto de control de calentamiento amarilla, pulse la tecla espresso , de nuevo (8).

Haga 2-3 tazas sólo de agua para que ésta circule por el sistema. Para vaciar el receptáculo, interrumpa la operación pulsando la tecla espresso .



Para limpiar el vaporizador, coloque un receptáculo debajo del mismo, gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso . Seguidamente haga circular el agua haciendo 1-2 tazas.


Finalmente, pulse la tecla espresso  una vez más; gire el botón de la válvula a la posición  y vacíe el receptáculo.


Llenado del sistema de calentamiento con agua

Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que haya agua en el sistema de calentamiento pulsando la tecla espresso , con lo que el agua saldrá del cabezal para el café.

Si se vacía el sistema de calentamiento mientras se genera vapor, lo que hará que deje de salir vapor del vaporizador, debe volver a llenarse de agua el sistema de calentamiento.


Coloque un receptáculo debajo del cabezal para el café, coloque el botón de la válvula en  y pulse la tecla espresso .


Tan pronto como salga el agua del cabezal para el café, pulse la tecla espresso  de nuevo.

Después siga generando vapor girando de nuevo el botón de la válvula a la posición .

Preparación del espresso


- Llene el depósito de agua (2) (3) (4).


- Pulse la tecla espresso  y compruebe que el agua circule desde el cabezal de preparación del café (7).

Pulse la tecla espresso  de nuevo.

Cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria se apagará la luz piloto indicadora de calentamiento amarilla.

Caliente previamente las tazas de espresso colocando el portafiltro en su lugar sin café y poniendo después las tazas bajo el portafiltro.

- Pulse la tecla espresso  (9).



Llene las tazas de agua caliente y después pulse la tecla espresso  de nuevo.

Retire el portafiltro.

- Coloque el tamiz del filtro que desee para 1 o 2 tazas en el portafiltro (10).

- Rellene con 1 o 2 cucharas dosificadoras de café espresso (11).
- Para que el café quede distribuido de manera uniforme en el tamiz del filtro, debe presionarse ligeramente con la cuchara dosificadora (12).
- Retire los granos de café que haya en el borde del tamiz del filtro (13).
- Coloque el portafiltro y gírelo firmemente hacia la derecha (14).

Coloque una o dos tazas de espresso precalentadas debajo del portafiltro.

- Prepare el espresso pulsando la tecla espresso  (15).
- Después de que se haya filtrado el espresso requerido, pulse la tecla espresso  de nuevo, retire el portafiltro y elimine los restos de café (16).

A continuación puede preparar el siguiente espresso cuando haya llenado el tamiz con café espresso.

Generación de vapor

Se puede usar el vapor tanto para obtener crema de leche para el cappuccino como para calentar líquido.

Dado que para generar vapor se precisa una temperatura superior a la requerida para preparar café espresso, siempre se debe preparar éste primero, para evitar que se queme el café molido antes de salir.


Debido a la naturaleza del sistema, puede salir un poco de agua antes de que salga el vapor que puede recogerse en un vaso por separado.

Crema de leche para cappuccino

Una vez preparado el café espresso, caliente la leche hasta obtener la crema para el cappuccino.



Para obtener el mejor resultado posible, se debe utilizar el tubo suplementario para el vapor.

- Ponga dicho tubo en el vaporizador de vapor (17).

 N.B. EL TUBO SUPLEMENTARIO SÓLO SE DEBE USAR PARA OBTENER CREMA DE LECHE.


Vierta unos 100 ml de leche descremada en una jarrita estrecha de un máximo de 0,5 ml de capacidad, que debe poder colocarse convenientemente debajo del vaporizador de agua caliente/vapor de la máquina.

La leche debe estar lo suficientemente fría. Asimismo, la jarra ha de estar fría, por lo que se recomienda no lavarla antes con agua caliente.


En cuanto cese la luz de control amarilla, coloque un vaso debajo del tubo de vapor y vuelva el botón a la posición . Deje correr el agua en el vaso hasta que salga el vapor. Gire entonces el botón a la posición .

Ahora comienza la operación de espumado de la leche.

Mantenga la jarra debajo del tubo de forma que el vaporizador se encuentre completamente sumergido en la leche.

- Haga girar el botón de la válvula a la posición , no mueva la jarra durante esta operación (18).

El vaporizador no debe tocar el fondo de la jarra ya que ello podría impedir el flujo del vapor.

Una vez obtenida la crema de leche, gire el botón de la válvula a la posición  y retire la jarra.

Seguidamente, seleccione la posición vapor con el botón de la válvula durante un momento para eliminar cualquier residuo de leche que hubiese podido quedar en el vaporizador de agua caliente/vapor; ponga un recipiente vacío debajo para que recoger las gotas.


Limpie el tubo y también el vaporizador de agua caliente/vapor con un trapo húmedo inmediatamente después de utilizarlos.


Calentamiento de líquidos

Tome el vaporizador de agua caliente/vapor.



Quite el tubo suplementario para el vapor.

Encienda el aparato.


- Asegúrese de que el sistema de calentamiento esté lleno de agua pulsando la tecla espresso  para verificar que el agua circula a través del mismo (7).


Seguidamente, pulse la tecla espresso  de nuevo.

Dada la naturaleza del sistema, saldrá agua y vapor de la cabecera del portafiltro para el café durante la operación de calentamiento.

En cuanto cese la luz de control amarilla, coloque un vaso debajo del tubo de vapor y vuelva el botón a la posición . Deje correr el agua en el vaso hasta que salga el vapor. Gire entonces el botón a la posición .

Para ello, coloque la jarra debajo del tubo de vapor.

- Gire el botón de la válvula a la posición  (19).


Cuando el líquido esté lo suficientemente caliente, vuelva a poner el botón de la válvula en la posición  y retire el recipiente.

Seguidamente, seleccione la posición vapor con el botón de la válvula durante un momento para eliminar cualquier residuo de leche que hubiese podido quedar en el vaporizador de agua caliente/vapor; ponga un recipiente vacío debajo para recoger las gotas.

Limpie el tubo y también el vaporizador de agua caliente/vapor con un trapo húmedo inmediatamente después de utilizarlos.

NOTA:

Si desea hacer un café espresso cuando acaba de generar vapor, se DEBE dejar enfriar la máquina de café espresso a la temperatura apropiada para hacer café.

Coloque un recipiente debajo del portafiltro y pulse la tecla espresso .


Deje que el agua circule a través del sistema hasta que se encienda la luz piloto indicadora de calentamiento.


Pulse la tecla espresso  de nuevo.

Ahora puede preparar el espresso de la forma habitual.

Preparación de agua caliente



Con este aparato puede preparar agua caliente para hacer bebidas instantáneas.



- Asegúrese de que el sistema de calentamiento esté lleno de agua pulsando la tecla espresso  para verificar que el agua circula por el sistema (7).

Seguidamente pulse la tecla espresso  de nuevo.

Empiece preparando el agua caliente tan pronto como se apague la luz piloto indicadora de calentamiento amarilla.

Oscile hacia afuera el vaporizador de agua caliente y vapor y coloque la taza más alta posible debajo de él.

- Gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso  (20).

Cuando haya acabado la preparación del agua caliente, pulse la tecla espresso  y gire el botón de la válvula a la posición . Seguidamente, retire el recipiente.



N.B.: EL VAPORIZADOR DE AGUA CALIENTE/VAPOR SE PONE MUY CALIENTE. VAYA CON CUIDADO PARA NO QUEMARSE.

Limpieza

Recuerde desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo, así como dejar que se enfríe. La parte exterior sólo debe limpiarse con un trapo húmedo.

Debe vaciarse el depósito de agua tras su utilización.

- Quite la rejilla de la taza y límpiela (21).

Vacíe la bandeja recoge-gotas y límpiela.

La cabecera para el café, el portafiltro y los tamices deberían limpiarse después de cada utilización del aparato. Use solamente un trapo húmedo para limpiar la cabecera para el café. Todas las piezas sueltas se pueden aclarar con agua corriente.


- Si el tamiz para preparar el café está muy sucio, libérelolo ayudándose de una moneda y luego límpielo. Pase un trapo húmedo por el lugar que ha dejado libre y luego vuélvalo a acoplar a su posición inicial con firmeza (22).

¡Importante!

No lave el portafiltro o la rejilla para la taza en el lavavajillas.

Inmediatamente después de calentar la leche para hacer la crema, se debe limpiar el vaporizador de agua caliente/vapor; para ello deje que el aparato produzca vapor durante 1 ó 2 segundos, con lo que se eliminará todo residuo. Limpie el vaporizador con un trapo húmedo. Si éste se obstruyera, desatásquelo con una aguja.

- Si quisiera limpiar el vaporizador de agua caliente/vapor en profundidad, puede extraerlo haciéndolo girar en sentido contrario a las agujas del reloj mediante la llave hexagonal de la cuchara de medición (23).

 **N.B. TENGA CUIDADO PARA NO QUEMARSE CON EL VAPORIZADOR DE AGUA CALIENTE/VAPOR, POR ELLO NO LO DESMONTE NI LO MONTE MIENTRAS ESTÉ CALIENTE.**

Vuelva a poner el vaporizador en su posición inicial y apriételo ligeramente con la llave hexagonal.



El tubo suplementario para el vapor se puede desmontar para limpiarlo en profundidad de la manera siguiente:

- Separe las partes A y C del pequeño tubo de metal B (24).

Lave los tres componentes en agua caliente. Si el pequeño orificio de succión en la parte A se encontrase obstruido, se puede desatascar introduciendo una fina aguja allí donde está bloqueado.

Si no ha de utilizar el aparato durante un período prolongado, no ponga el portafiltro en la cabecera para el café, ya que ello haría que la junta estuviera comprimida innecesariamente demasiado tiempo y podría perjudicar su vida útil.






La cuchara de medición y un tamiz de filtro se pueden guardar en los huecos que quedan debajo de la tapa.



Antes de dejar el aparato sin utilizar durante un período prolongado, puede eliminarse el agua del sistema de calentamiento haciendo que salga en forma de vapor. Coloque un recipiente debajo del vaporizador de agua caliente y vapor y gire el botón de la válvula a la posición . Cuando ya no se genere más vapor, gire el botón de la válvula a la posición  y desconecte el aparato.

Limpeza de los residuos calcáreos


Se deben eliminar los residuos calcáreos de la máquina regularmente. Para uso medio de 4 tazas por día y con agua dura, recomendamos limpiar los residuos calcáreos del aparato cada 3 meses.


Antes de proceder a la desincrustación, se DEBE quitar el tamiz de la cabecera para el café.


1. Elimine todos los residuos calcáreos y de café del tamiz y de la cabecera para el café.
2. Quite el tubo suplementario del vapor.
3. Disuelva 2 cucharadas de ácido tartárico o de ácido cítrico (ambos se pueden obtener en las farmacias y en las droguerías) en 1/2 litro de agua tibia y viértala en el depósito de agua. Coloque un recipiente debajo de la cabecera para el café y otro debajo del vaporizador de vapor.
4. Conecte el aparato. Cuando se apague la luz piloto indicadora de calentamiento, pulse la tecla . Asegúrese de que el botón de la válvula señala a la posición .
5. Deje circular la solución descalcificadora a través del sistema hasta que la mitad aproximadamente haya salido del cabezal para el café.
6. Pulse la tecla espresso  de nuevo.
7. Gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso . Deje circular 1 taza de solución




descalcificadora, seguidamente pulse la tecla espresso  una vez más y coloque el botón de la válvula de nuevo en la posición .

Ahora deje que el resto de la solución descalcificadora actúe durante 10-15 minutos.

8. Pulse la tecla espresso  y deje que circule el resto de la solución descalcificadora.

9. Pulse la tecla espresso  una vez más.

Seguidamente, pulse la tecla espresso  y deje circular 2 depósitos completos de agua limpia. A continuación, llene el depósito de agua de nuevo.

Gire el botón de la válvula a la posición , pulse la tecla espresso  y deje circular el agua a través del sistema. Después vuelva a colocar el botón de la válvula en la posición .

Desconecte el aparato pulsando la tecla „on off“.

Deje enfriar el aparato. Introduzca el filtro en el cabezal para el café de nuevo y presione el accesorio de espumado en el vaporizador de agua caliente y vapor.

Problemas y causas posibles

PROBLEMA:

Gotea café del portafiltro.

CAUSA:

- El portafiltro no está correctamente insertado.
- Se ha dejado el portafiltro en la base de vertido de agua caliente demasiado tiempo; limpie bien el aro.
- El aro de cierre no tiene elasticidad. Se debe sustituir.

PROBLEMA:

La bomba de agua emite ruido.

CAUSA:


- El depósito está vacío.

- Se ha utilizado café caducado o con poca humedad por lo que la bomba de agua no puede producir la presión necesaria.

PROBLEMA:

No sale café.

CAUSA:

- El depósito está vacío.
- El depósito de agua no se ha colocado correctamente.
- El filtro se ha bloqueado porque la mezcla de café es demasiado fina o se ha apretado demasiado.
- Cuando el filtro de destilación esté obturado: pulse la tecla espresso  y compruebe que sale agua por el cabezal. Si no lo hace, desenrosque el filtro y límpielo.
- No se ha desincrustado el aparato (vea „desincrustación“).
- La caldera no tiene suficiente agua.

PROBLEMA:

El espresso sale sin crema.

CAUSA:

- Se ha utilizado café caducado o con poca humedad.
- El café no está demasiado molido.
- No se ha presionado el café suficientemente.

PROBLEMA:

El café se filtra demasiado rápido.

CAUSA:

- Se ha utilizado una mezcla de café demasiado molido.
- No se ha presionado el café suficientemente.

PROBLEMA:

Cuando se espuma leche casi no sale espuma.

CAUSA:

- El depósito está vacío.
- La boquilla de vapor está bloqueada.

- Se ha utilizado leche caducada.
- La leche está demasiado caliente (se debe utilizar leche recién sacada del frigorífico).
- Se ha utilizado un recipiente no adecuado (se aconseja utilizar una jarra para leche).
- Se ha utilizado leche no adecuada (seleccione una leche con otro contenido de grasa).

PROBLEMA:

El café está frío.

CAUSA:

- El aparato no se ha calentado durante el tiempo suficiente.
- Las tazas de espresso no estaban demasiado calientes.

Preparación del café

Antes de preparar café por primera vez, pruebe el aparato 1 ó 2 veces sin café molido y lave con agua caliente la jarra de vidrio y el filtro.

- Levante la tapa por el lado correspondiente (25).
- Vierta la cantidad deseada de agua (26). No sobrepase la marca MAX del depósito de agua.
- Las indicaciones en la jarra de agua y el indicador de nivel de agua representan la cantidad de agua que se pone (27). De hecho, la cantidad de café que sale es menor, ya que el café molido absorbe una parte del agua.
- Cierre la tapa y gire el filtro hacia la derecha (28).

Ponga un filtro de papel:

- Pliegue el borde doblado de un filtro de papel de formato 4 (1 x 4) y colóquelo en el filtro de forma que el borde plegado se encuentre en el lado del asa. A continuación empújelo ligeramente con la mano (29).
- Ponga el café molido (30). Se puede utilizar una medida de café para determinar la cantidad. Una cucharada de medición (6-7 gramos) debería bastar para una taza de café medio-fuerte.

Puede variar la cantidad de café a su gusto.

- Mueva el filtro giratorio hasta que quede firmemente acoplado (31).

Vuelva a poner la jarra de cristal y su tapa en el aparato.

- Encienda el aparato pulsando la tecla „on off“. Se encenderá la luz piloto de control roja (32).

⚠ N.B.:

NO quite nunca el filtro mientras se está haciendo el café. Quite la jarra de vidrio cuando todo el café haya pasado por el filtro, el cierre automático del filtro evitará todo goteo.

Vuelva a colocar la jarra de vidrio en la placa calentadora para mantenerla caliente. Puede apagarse el aparato en cualquier momento con la tecla „on off“, o se desconectará automáticamente después de 2 horas.

Programación de la hora de conexión

La hora de conexión puede preseleccionarse en un período de 24 horas utilizando el mecanismo automático de encendido.

- Pulse la tecla „progr.“, con lo cual se encenderá la luz piloto de control verde y la hora del reloj en el display se sustituirá por la hora de conexión actual (33).
- Programe una hora de conexión actual pulsando la tecla „h“ para las horas y la tecla „m“ para los minutos (34).

Después de 3 segundos la hora del reloj reaparecerá en el display. La hora de conexión puede comprobarse en cualquier momento pulsando la tecla „progr.“.

Preparación automática del café

Prepare el aparato para hacer el café del modo habitual y fije la hora de conexión.

- Presione la tecla „auto.“, con lo que se encenderá la luz piloto indicadora verde (35).

El aparato se conectará automáticamente a la hora programada. Se encenderá la luz piloto indicadora verde.

El aparato se encenderá automáticamente a la hora programada. La luz piloto indicadora verde se apagará y se encenderá la roja de la tecla „on off“.

Después de que se haya hecho el café, puede desconectarse el aparato inmediatamente con la tecla „on off“, o se desactivará automáticamente después de 2 horas.

Limpeza y desincrustación

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

- Saque el filtro de la forma siguiente:
Tome el filtro por su parte inferior y sáquelo haciéndolo girar unos 120 grados, separándolo suficientemente como para poner un filtro de papel. Empuje ligeramente el filtro hacia arriba y luego inclínelo hacia el lado y hacia arriba (36).

La jarra de vidrio y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas (en la parte superior, más lejana a la fuente de calor). El filtro NO se debe lavar en el lavavajillas, sino a mano.

- Inserte el filtro:
Mantenga el filtro por su parte inferior e introduzca el agujero en el lado superior del filtro con la clavija en el aparato. Incline el filtro hacia un lado y hacia abajo e introdúzcalo en la guía. El filtro debería encajar entonces fácilmente (37).

Utilice sólo un trapo húmedo para limpiar el aparato.

Para garantizar unos buenos resultados en la preparación de café durante un período prolongado, se deben eliminar los residuos calcáreos de la cafetera de vez en cuando. Puede advertir que la desincrustación es necesaria si constata lo siguiente:

- aumento del ruido durante el calentamiento
- menor rapidez en la preparación

Para un uso frecuente, la desincrustación se debe efectuar de la forma siguiente:

- para agua blanda,
hasta 7° HF (0 - 1,24 mol /m³)
una vez al año
- para agua medianamente dura,
entre 7 - 14° HF (1,24 - 2,5 mol /m³)
cada trimestre
- para agua dura,
más de 14° HF (2,5 - 3,75 mol /m³)
una vez al mes

Si tuviese dudas sobre la dureza del agua, infórmese en la administración correspondiente.

Por razones ecológicas y sanitarias, recomendamos el uso exclusivo de materiales biológicos como el ácido cítrico y el ácido tartárico, que se pueden comprar en farmacias y droguerías.

Disuelva dos cucharadas en medio litro de agua y viértalas en el depósito de agua. Haga correr esta disolución 2 ó 3 veces como si estuviese preparando café, pero sin utilizar café molido. Por último, haga lo mismo dos veces más pero con agua sola.

Almacenamiento del cable

El cable para la conexión a la red eléctrica que no se emplee puede guardarse en la cavidad prevista a este efecto en la parte trasera del aparato.

Eliminación



El embalaje está formado exclusivamente por materiales ecológicos que deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones de reciclaje locales.

Los métodos de eliminación del propio aparato pueden conocerse consultando al departamento correspondiente de la autoridad local.