

K P U P S

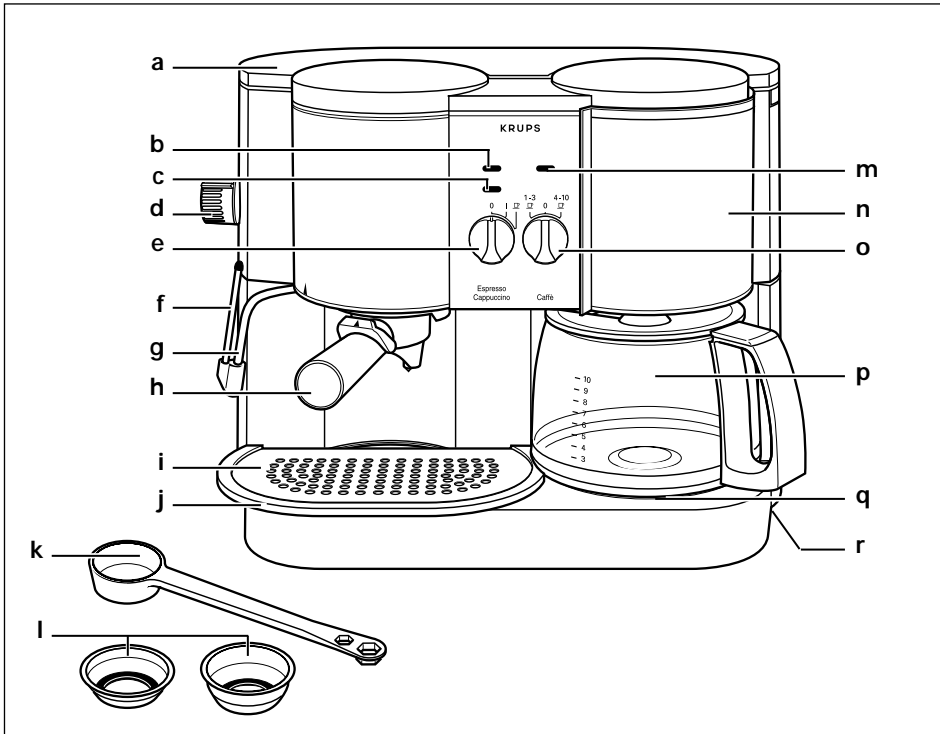
CaféPressoCrematic

Art. 874



- (D) Gebrauchsanweisung
- (GB) Instructions for use
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (I) Istruzioni per l'uso
- (E) Instrucciones de uso
- (P) Instruções de utilização
- (DK) Brugsanvisning
- (S) Bruksanvisning
- (N) Bruksanvisning
- (SF) Käyttöohje

Krups CaféPresso Crematic



NL

I

E

P

DK

S

N

SF

D

Espresso

- a: Wasserbehälterdeckel
- b: Betriebskontrolleuchte (rot)
- c: Aufheizkontrolleuchte (gelb)
- d: Drehventil
- e: Espressoschalter
- f: Aufschäumhilfe
- g: Dampf-/Heißwasserdüse
- h: Filterträger
- i: Abstellgitter
- j: Auffangschale
- k: Meßlöffel
- l: 1 bzw. 2-Tassen Filtersieb

Caffè

- m: Betriebskontrolleuchte für Kaffee
- n: Schwenkfilter
- o: Kaffeeschalter
- p: Glaskrug
- q: Warmhaltefläche
- r: Kabelaufwicklung

GB

Espresso

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

Caffè

- m: Operating indicator lamp for caffè
- n: Swivel filter
- o: Caffè switch
- p: Glass jug
- q: Warming plate
- r: Cord storage

F

Espresso

- a: Couverture du réservoir d'eau
- b: Témoin lumineux (rouge) de marche
- c: Témoin lumineux (jaune) de chauffage
- d: Robinet vapeur rotatif
- e: Sélecteur espresso
- f: Accessoire cappuccino
- g: Buse vapeur/eau chaude
- h: Porte-filtre
- i: Grille repose tasse
- j: Tiroir récolte-gouttes
- k: Cuillère doseur
- l: Filtre pour 1 ou 2 tasses

Caffè

- m: Témoin lumineux de marche pour le caffè
- n: Filtre pivotant
- o: Sélecteur caffè
- p: Verseuse en verre
- q: Plaque chauffante
- r: Enrouleur de cordon

NL**Espresso**

- a: deksel waterreservoir
- b: controlelampje aan/uit (rood)
- c: controlelampje thermostaat (geel)
- d: draaiknop espresso/stoom
- e: espresso-schakelaar
- f: opschuimhulpstuk
- g: stoompijpe
- h: filterhouder
- i: lekbakrooster
- j: druppelbak
- k: maatlepeltje
- l: filterzeef voor 1 of 2 kopjes

Caffè

- m: controlelampje aan/uit voor koffie
- n: zwenkfilter
- o: koffieschakelaar
- p: glazen koffiekant
- q: warmhoudplaatje
- r: snoerophangmogelijkheid

P**Espresso**

- a: Tampa do depósito de água
- b: Luz piloto de funcionamento (vermelha)
- c: Luz piloto de aquecimento (amarela)
- d: Comando do vapor
- e: Selector "espresso"
- f: Acessório "vapor plus"
- g: Vaporizador
- h: Porta-filtro
- i: Grelha para chávenas
- j: Tabuleiro de recolha de água
- k: Colher doseadora de café
- l: Filtro para 1 ou 2 chávenas

Caffè

- m: Luz piloto de funcionamento
- n: Porta-filtro
- o: Selector "café"
- p: Jarra de vidro
- q: Placa aquecedora
- r: Recolha do cabo

I**Espresso**

- a: Coperchio del contenitore d'acqua
- b: Indicatore luminoso di funzionamento (rosso)
- c: Indicatore luminoso di riscaldamento (giallo)
- d: Impugnatura con maniglia ruotante
- e: Interruttore espresso
- f: Accessorio per fare la schiuma
- g: Beccuccio vapore e acqua calda
- h: Porta filtro
- i: Griglia per la tazza
- j: Vassoio raccogli-gocce
- k: Cucchiaino dosatore
- l: Filtro graduato per una o due tazze

Caffè

- m: Indicatore luminoso di funzionamento per il caffè
- n: Filtro girevole
- o: Interruttore caffè
- p: Brocca di vetro
- q: Piano per riscaldamento tazze
- r: Avvolgicavo

DK**Espresso**

- a: Låg til vandbeholder
- b: Driftskontrollampe (rød)
- c: Opvarmningskontrollampe (gul)
- d: Drejeventil
- e: Espresso-drejeknap
- f: Opskumningshjælp
- g: Damp-/varmtvandsdyse
- h: Filterholder
- i: Frastilningsrist
- j: Opsamlingskål
- k: Måleske
- l: 1- eller 2-kops filtersi

Caffè

- m: Driftskontrollampe for kaffe
- n: Svingefilter
- o: Kaffekontakt
- p: Glaskande
- q: Varmholdningsflade
- r: Ledningsoprul

E**Espresso**

- a: Tapa del depósito de agua
- b: Luz piloto del indicador de operación (rojo)
- c: Luz piloto del indicador de calentamiento (amarillo)
- d: Botón de la válvula giratoria
- e: Interruptor del café espresso
- f: Tubo suplementario para el vapor
- g: Vaporizador de agua caliente y vapor
- h: Portafiltro
- i: Rejilla de la taza
- j: Bandeja recoge-gotas
- k: Cuchara de medición
- l: Tamiz del filtro para 1 ó 2 tazas

Caffè

- m: Luz piloto del indicador de operación para café
- n: Filtro giratorio
- o: Interruptor del café
- p: Jarra de vidrio
- q: Placa de mantenimiento en caliente
- r: Recoge-cables

S**Espresso**

- a: lock till vattenbehållare
- b: Av/På-lampa (röd)
- c: uppvärmningslampa (gul)
- d: ventilvred
- e: espressovred
- f: skumberedare
- g: ångmunstycke
- h: filterhållare
- i: avrinningsgaller
- j: avrinningsplåt
- k: mätskopa
- l: filter för 1 eller 2 koppar

Caffè

- m: Av/På-lampa
- n: svängbar filterhållare
- o: kaffevred
- p: glaskanna
- q: värmeplattan
- r: sladdförvaring

N

Espresso

- a: Vannbeholderlokk
- b: Kontrolllampe drift (rød)
- c: Kontrolllampe oppvarming (gul)
- d: Dreieventil
- e: Espressobryter
- f: Oppskummingshjelp
- g: Damp-/varmtvannsrør
- h: Filterholder
- i: Dryppgitter
- j: Dryppskål
- k: Måleskje
- l: Filtersil for 1, hhv. 2 kopper

Caffè

- m: Kontrolllampe drift for caffè
- n: Dreibart filter
- o: Caffébryter
- p: Glasskanne
- q: Varmeplate
- r: Kabeloppvikling

SF

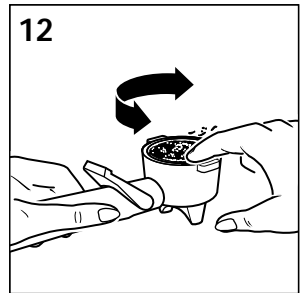
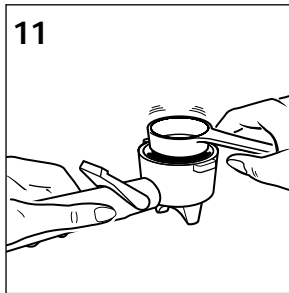
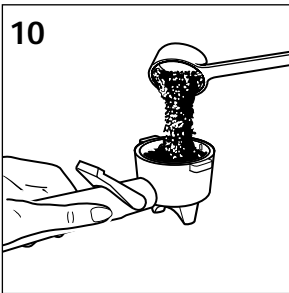
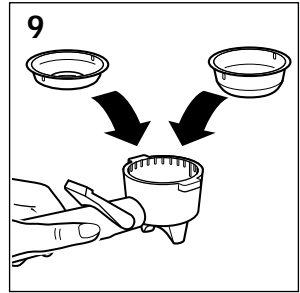
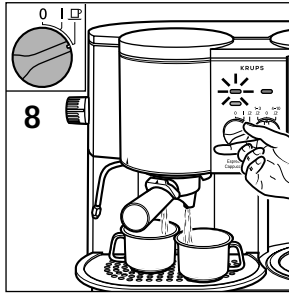
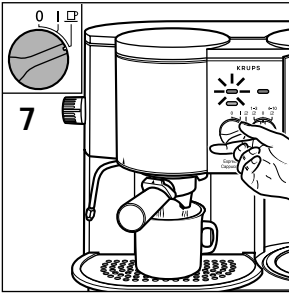
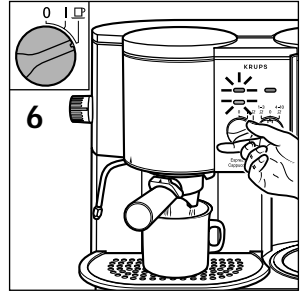
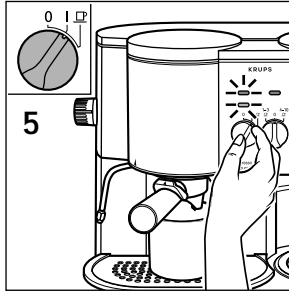
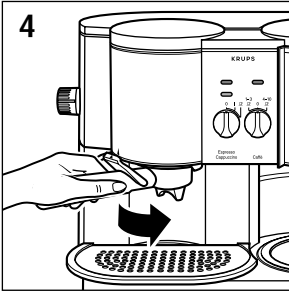
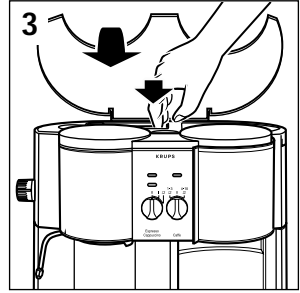
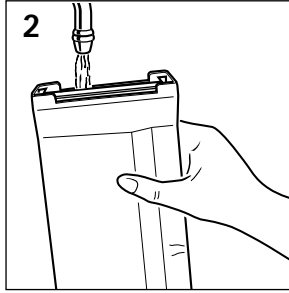
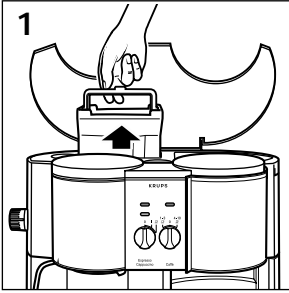
Espresso

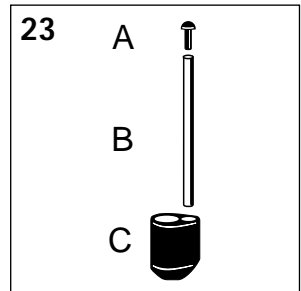
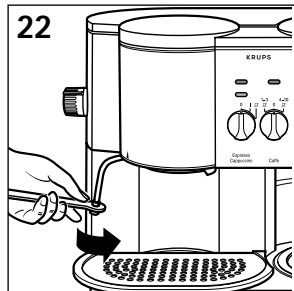
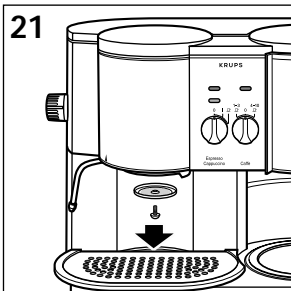
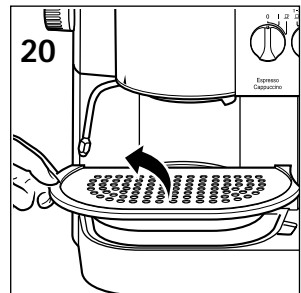
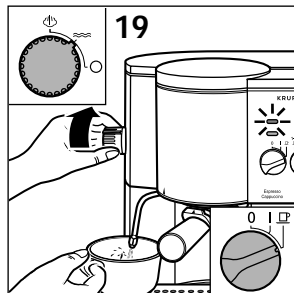
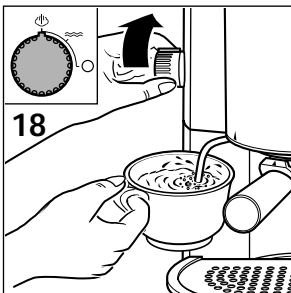
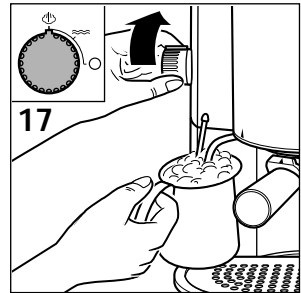
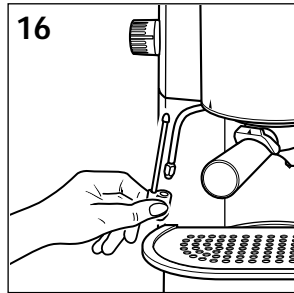
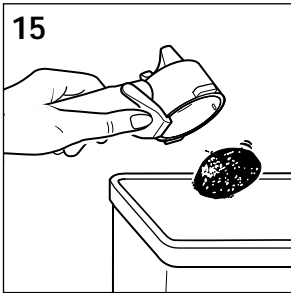
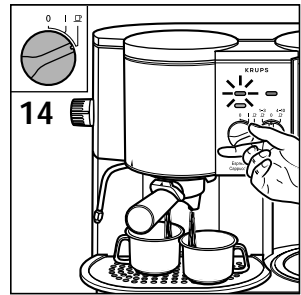
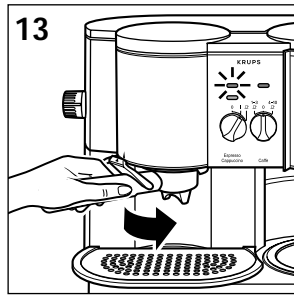
- a: Vesisäiliön kansi
- b: Punainen toiminnan merkkivalo
- c: Keltainen kuumennuksen merkkivalo
- d: Höyrynuppi
- e: Espresson virtakytkin
- f: Vaahdotin
- g: Höyrysuutin
- h: Suodatinkannatin
- i: Laskuritilä
- j: Valumisalusta
- k: Mittalusikka
- l: 1 tai 2 kupin siiviläosat

Caffè

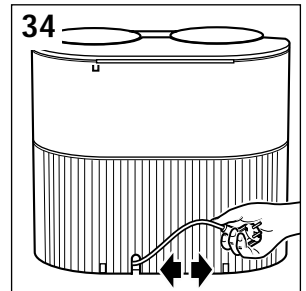
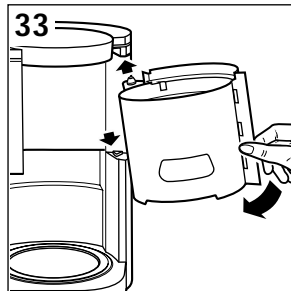
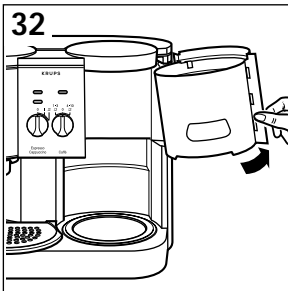
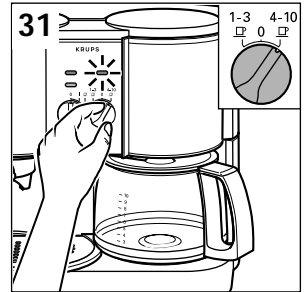
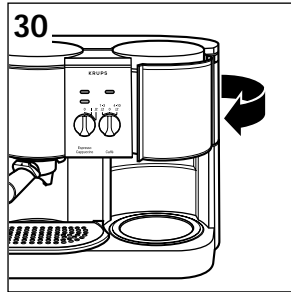
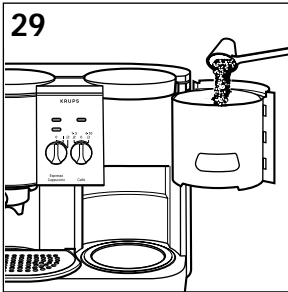
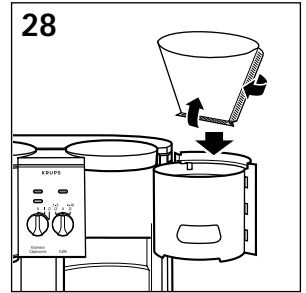
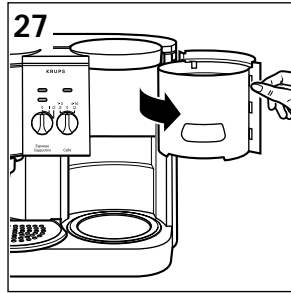
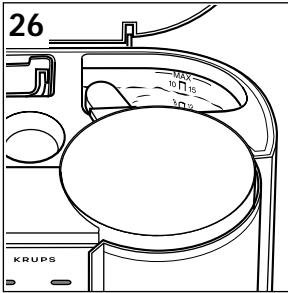
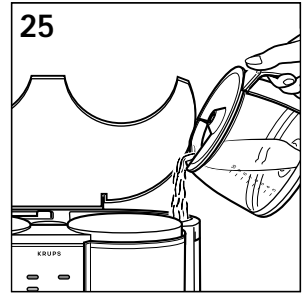
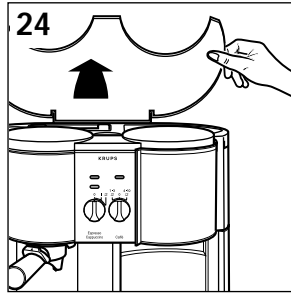
- m: Kahvin merkkivalo
- n: Kääntyvä suodatin
- o: Kahvin virtakytkin
- p: Lasikannu
- q: Lämpölevy
- r: Johdon kelaus

Espresso





Caffè



Wichtige Sicherheitshinweise



- Vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen.
- Gerät nur an eine Schutzleiter-Steckdose anschließen. Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung muß mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen.
- Den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufs entnehmen, da das Gerät unter Druck steht.
- Kein Wasser in den heißen Kaffeeautomat nachfüllen (ca. 10 Min. abkühlen lassen).
- Kein heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Wasserbehälter füllen.
- Bei Störungen während des Brühvorgangs und vor jeder Reinigung muß der Netzstecker gezogen werden.
- Den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Netzkabel nicht über Ecken und Kanten legen oder hängen.
- Vermeiden Sie, daß das Netzkabel oder Sie selbst heiße Geräteteile berühren (Filterträger, Dampfdüse, Warmhalteplatte).
- Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Benutzen Sie den Glaskrug nicht in Mikrowellengeräten, nicht auf offener Flamme und nicht auf Herdplatten.
- Gerät von Kindern fernhalten. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muß sie durch den KRUPS-Kundendienst oder eine ähnlich

qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Entkalkungshinweise beachten.

Espresso / Cappuccino

Der Espresso-Kaffee

Espresso ist weitaus aromatischer und kräftiger als normaler Kaffee. Er wird aus kleinen Tassen, Esspressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt. So entsteht das köstliche schwarze Kaffeetränk mit der anregenden Wirkung.

Kennzeichen des Espresso ist neben seinem charakteristischen Geschmack, die typische schöne Schaumbildung (Crema). Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espresso-Kaffee, sowie die richtige Mahlung der Bohnen.

Wenn Sie keinen gemahlten Espresso-Kaffee kaufen, mahlen Sie die Espresso-Bohnen mit einer Mahlwerk-mühle auf Einstellung mittel bis fein.

Gerät vorbereiten

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter (1).
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser (2).
- Behälter wieder einsetzen. Drücken Sie dabei den Behälter fest an, damit sich das Bodenventil öffnet. Deckel schließen (3).

Vor dem ersten Gebrauch

Vor Erstgebrauch, aber auch nach längerem Nichtgebrauch, sollten Sie einige Tassen Wasser (ohne Espresso-mehl) durchlaufen lassen, um das System durchzuspülen.

Setzen Sie eines der beiden Filtersiebe in den Filterträger ein und klappen Sie den Siebhalter zurück.

- Den Filterträger links an der Markierung des Gehäuses in den Brühkopf einsetzen und nach rechts festziehen (4).

Ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger stellen.

- Gerät einschalten. Dazu den Espresso-schalter auf Pos. I stellen (5).

Betriebskontrolleuchte (rot) und Aufheiz-kontrolleuchte (gelb) leuchten auf.

- Den Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen. Damit wird die Pumpe einge-schaltet (6).

Bei einem leeren Heizsystem (z.B. bei Erst-gebrauch) wird das Heizsystem zuerst mit Wasser befüllt (deutlich hörbares Pump-geräusch) bevor Wasser aus dem Filter-träger austritt.

Sobald das Wasser herausläuft, Espresso-schalter auf Pos. I stellen und Gerät aufheizen lassen.

Während der Aufheizphase kann ein wenig Wasser aus dem Brühkopf austreten.

- Erlischt die gelbe Aufheizkontrolleuchte, Espresso-schalter wieder auf Pos. ☐ stellen (7).

Lassen Sie 2-3 Tassen Wasser durch das System laufen. Zum Entleeren des Gefäßes Vorgang unterbrechen, indem Sie den Espresso-schalter auf Pos. I zurückstellen.

Zum Durchspülen des Dampfrohres, Gefäß unter das Dampfrohr stellen und Drehventil auf Pos. ☐ und Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen. 1-2 Tassen durchlaufen lassen.

Espresso-schalter auf Pos. I und Drehventil auf Pos. ○ zurückstellen.

Gefäß entleeren.

Heizsystem mit Wasser füllen

Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten, überprüfen Sie, ob das Heizsystem mit Wasser gefüllt ist.

Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen und prüfen, daß Wasser aus dem Brühkopf austritt.

Sollte sich während der Dampferzeugung das Heizsystem leeren (es tritt kein Dampf mehr aus dem Dampfrohr aus), muß das Heizsystem erneut befüllt werden.

Ein Gefäß unter den Brühkopf setzen. Drehventil auf Pos. ○ und Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen.

Sobald Wasser aus dem Brühkopf läuft, Espresso-schalter auf Pos. I zurückstellen.

Die Dampferzeugung fortfahren indem Sie das Drehventil wieder auf Pos. ☐ stellen.

Espresso zubereiten

- Wasserbehälter füllen (1) (2) (3).

- Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen und prüfen, ob Wasser aus dem Brühkopf austritt (6).

Espresso-schalter auf Pos. I stellen. Die gelbe Aufheizkontrolleuchte erlischt, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist.

Wärmen Sie die Espresso-Tassen vor, indem Sie den Filterträger (ohne Espresso-mehl) einsetzen und die Tassen unter den Filterträger stellen.

- Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen (8).

Füllen Sie die Tassen mit heißem Wasser und stellen den Espresso-schalter zurück auf Pos. I.

Filterträger entnehmen.

- Gewünschtes Filtersieb (1 oder 2 Tassen) in den Filterträger einsetzen (9).

- 1 bzw. 2 gestrichene Meßlöffel Espresso-kaffee einfüllen (10).

- Damit das Espresso-mehl gleichmäßig im Filtersieb verteilt wird, sollte es mit dem Meßlöffel leicht angedrückt werden (11).

- Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl säubern (12).

- Den Filterträger einsetzen und nach rechts festziehen (13).

Eine bzw. zwei vorgewärmte Espresso-tasse(n) unter den Filterträger stellen.

- Espresso zubereiten. Dazu den Espresso-schalter auf Pos. ☐ stellen (14).

- Nach dem Durchlauf den Epressoschalter auf Pos. I zurückstellen, den Filterträger entnehmen und den Kaffeesatz ausklopfen (15).

Nach erneuter Befüllung des Siebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

Die Dampferzeugung

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino und zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden.

Da zur Dampferzeugung eine höhere Temperatur als zur Espressozubereitung benötigt wird, sollte immer zuerst der Espresso zubereitet werden, da sonst das Kaffeemehl verbrennen kann.

Systembedingt tritt vor dem Dampfen etwas Wasser aus der Dampfdüse aus, das in einem separaten Gefäß aufgefangen werden kann.

Milchaufschäumen für Cappuccino

Nachdem Sie den Espresso zubereitet haben, schäumen Sie die Milch für den Cappuccino auf.

Um ein optimales Aufschäumergebnis zu erreichen, sollten Sie die separate Aufschäumhilfe verwenden.

- Stecken Sie die Aufschäumhilfe auf die Dampfdüse (16).

⚠ ACHTUNG! DIE AUFSCHÄUMHILFE DARF NUR ZUM MILCHAUFSCHÄUMEN VERWENDET WERDEN.

Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen schmalen kleinen Krug (max. 0,5 l Fassungsvermögen), der unter die Dampf-/Heißwasserdüse der Maschine passen muß.

Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen und dieses **nicht** vorher mit warmem Wasser ausspülen.

Sobald die gelbe Kontrollleuchte erloschen ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die Dampfdüse und stellen das Drehventil auf Pos. ☸. Lassen Sie das Wasser in das Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehventil auf Pos. ○ stellen.

Beginnen Sie nun mit dem Milchaufschäumen:

Halten Sie hierzu den Krug so unter die Aufschäumhilfe, daß das Düsenteil ganz in die Milch eintaucht.

- Stellen Sie das Drehventil auf Pos. ☸. Während des Aufschäumens den Krug ruhig halten (17).

Die Düse darf den Krugboden nicht berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.

Nach dem Aufschäumen Drehventil auf Pos. ○ stellen und das Gefäß entfernen.

Das Drehventil nochmals kurzzeitig auf Dampf stellen, damit eventuelle Milchreste aus der Dampf-/Heißwasserdüse entfernt werden (leeres Gefäß unterstellen).

Aufschäumhilfe und Dampf-/Heißwasserdüse sofort nach dem Milchaufschäumen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Flüssigkeiten erhitzen

Dampf-/Heißwasserdüse ausschwenken.

Aufschäumhilfe abziehen.

Gerät einschalten.

- Vergewissern Sie sich, daß das Heizsystem mit Wasser gefüllt ist. Hierzu den Epressoschalter auf Pos. ☸ stellen und prüfen ob Wasser austritt (6).

Anschließend den Epressoschalter auf Pos. I zurückstellen.

Systembedingt tritt während des Aufheizens etwas Wasser und Dampf aus dem Brühkopf.

Sobald die gelbe Kontrollleuchte erloschen ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die Dampfdüse und stellen das Drehventil auf Pos. ☸. Lassen Sie das Wasser in das Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehventil auf Pos. ○ stellen.

Gefäß mit der Flüssigkeit unter die Dampfdüse führen und Dampfdüse eintauchen.

- Drehventil auf Pos. ☸ stellen (18).

Ist die Flüssigkeit ausreichend erhitzt, Drehventil zurück auf Pos. ○ stellen und das Gefäß entfernen.

Das Drehventil nochmals kurzzeitig auf Dampf stellen, damit eventuelle Rückstände

aus der Dampf-/Heißwasserdüse entfernt werden (leeres Gefäß unterstellen).

Dampf-/Heißwasserdüse sofort nach dem Erhitzen von Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch reinigen.

Hinweis:

Wenn Sie direkt im Anschluß an die Dampferzeugung Espresso zubereiten wollen, muß die Espressomaschine unbedingt vorher auf die Kaffeetemperatur abgekühlt werden.

Ein Gefäß unter den Filterträger stellen und den Espressoschalter auf Pos. ☐ stellen.

Solange Wasser durchlaufen lassen, bis die gelbe Aufheizkontrolleuchte aufleuchtet.

Espressoschalter auf Pos. I zurückstellen.

Anschließend den Espresso wie gewohnt zubereiten.

Die Heißwasserzubereitung

Mit diesem Gerät können Sie Heißwasser für Instantgetränke etc. zubereiten.

- Vergewissern Sie sich, daß das Heizsystem mit Wasser gefüllt ist. Hierzu den Espressoschalter auf Pos. ☐ stellen und prüfen ob Wasser austritt (6).

Anschließend den Espressoschalter auf Pos. I zurückstellen.

Beginnen Sie mit der Heißwasserzubereitung, sobald die gelbe Kontrolleuchte erloschen ist.

Dampf-/Heißwasserdüse ausschwenken und eine möglichst hohe Tasse darunter stellen.

- Drehventil auf Pos. ☞ und Espressoschalter auf Pos. ☐ stellen (19).

Nach der Heißwasserzubereitung Espressoschalter auf Pos. I und Drehventil zurück auf Pos. ○ stellen, das Gefäß entfernen.

⚠ ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE DAMPF-/HEIßWASSERDÜSE.

Reinigen

Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen. Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Nach Gebrauch ist der Wasserbehälter zu leeren.

- Abstellgitter abnehmen und reinigen (20). Auffangschale entleeren und reinigen.

Brühkopf, Filterträger und Filtersiebe sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Brühkopf nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle losen Teile unter fließendem Wasser abspülen.

- Bei starker Verschmutzung das Brühsieb am Brühkopf mit einer Münze heraus-schrauben. Brühsieb reinigen. Brühkopf mit einem feuchten Tuch abwischen. Brühsieb wieder einsetzen und fest-schrauben (21).

Wichtig!

Filterträger und Abstellgitter nicht in die Spülmaschine geben!

Reinigen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse sofort nach dem Milchaufschäumen, indem Sie das Gerät noch 1-2 Sek. dampfen lassen (Düse wird freigeblasen). Düse mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte die Düse doch einmal verstopft sein, reinigen Sie diese mit einer Nadel.

- Gegebenenfalls kann die Dampf-/Heißwasserdüse mit dem am Meßlöffel angebrachten Schlüssel (6-kant) gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt und anschließend gereinigt werden (22).

⚠ ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE DAMPF-/HEIßWASSERDÜSE. DIESE NICHT IN HEIßEM ZUSTAND MONTIEREN BZW. DEMONTIEREN.

Gereinigte Düse im Uhrzeigersinn wieder anschrauben und mit dem Schlüssel leicht anziehen.

Zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe demontiert werden.

- Dazu die beiden Teile A + C von dem Metallröhrchen B abziehen (23).

Alle 3 Teile in warmem Wasser ausspülen. Sollte die kleine Ansaugöffnung in Teil A verstopft sein, kann diese mit einer feinen Nadel durchgestoßen werden.

Bei längerem Nichtgebrauch Filterträger nicht in den Brühkopf einsetzen, da sonst die Dichtung unnötig lange zusammenge-drückt bleibt, welches ihre Lebensdauer beeinträchtigt.

Der Meßlöffel und ein Filtersieb können in den Vertiefungen unter dem Deckel aufbe-wahrt werden.

Vor längerem Nichtgebrauch haben Sie die Möglichkeit, das Heizsystem leerzudampfen. Gefäß unter die Dampf-/Heißwasserdüse stellen. Espressoschalter auf Pos. I und Drehventil auf Pos. ☞ stellen. Sobald kein Dampf mehr erzeugt wird, Drehventil auf Pos. ○ und Espressoschalter auf Pos. ○ stellen.

Entkalken

Die Maschine muß regelmäßig entkalkt werden. Bei einem durchschnittlichen Gebrauch von 4 Tassen pro Tag und hartem Wasser, empfehlen wir das Gerät alle 3 Monate zu entkalken.

Zum Entkalken muß das Brühsieb am Brühkopf unbedingt vorher abgeschraubt werden.

1. Kalk und Kaffeereste von Brühsieb und Brühkopf entfernen.
2. Aufschäumhilfe abziehen.
3. 2 EBl. Weinstein säure oder Zitronensäure (in Apotheken und Drogerien erhältlich) in 1/2 l handwarmem Wasser auflösen und in den Wasserbehälter füllen. Jeweils ein Gefäß unter den Brühkopf und unter die Dampf düse stellen.
4. Espressoschalter auf Pos. I stellen. Nachdem die Aufheizkontrolleuchte erloschen ist, Espressoschalter auf Pos. ☞ stellen. Achten Sie darauf, daß das Drehventil auf Pos. ○ steht.
5. Entkalkungslösung durchlaufen lassen, bis ungefähr die Hälfte der Lösung aus dem Brühkopf gelaufen ist.

6. Espressoschalter auf Pos. I zurückstellen.
7. Drehventil auf Pos. ☞ stellen und Espressoschalter auf Pos. ☞. 1 Tasse Entkalkungslösung durchlaufen lassen. Espressoschalter auf Pos. I, Drehventil auf Pos. ○ zurückstellen.

Entkalkungslösung 10-15 Minuten einwirken lassen.

8. Den Espressoschalter auf Pos. ☞ stellen und die restliche Entkalkungslösung durchlaufen lassen.
9. Espressoschalter zurück auf Pos. I stellen. Anschließend die Wassermenge von 2 Wasserbehältern durchlaufen lassen. Dazu den Espressoschalter auf Pos. ☞ stellen. Nach dem Durchlauf, den Wasserbehälter erneut füllen.

Espressoschalter auf Pos. ☞ und Drehventil auf Pos. ☞ stellen und Wasser durchlaufen lassen.

Gerät ausschalten. Hierzu Espressoschalter auf Pos. ○ zurückstellen und Drehventil auf Pos. ○ .

Gerät abkühlen lassen.

Brühsieb wieder in den Brühkopf einsetzen. Aufschäumhilfe auf die Dampf-/Heißwasserdüse aufstecken.

Probleme und mögliche Ursachen

PROBLEM:

Espresso läuft seitlich aus dem Filterträger.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Filterträger nicht richtig eingesetzt.
- Rand des Filtersiebes nicht von Kaffeemehl gesäubert.
- Filterträger war zu lange im Brühkopf fest.
- Dichtung ohne Elastizität; muß ausgetauscht werden.

PROBLEM:

Lautes Geräusch der Pumpe.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kein Wasser im Wasserbehälter.
- Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.

- Alter oder zu trockener Kaffee, so daß die Pumpe nur wenig Druck aufbauen kann.

PROBLEM :

Espresso läuft nicht aus.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kein Wasser im Wasserbehälter.
- Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.
- Filtersieb verstopft, da Kaffeemischung zu fein oder zu fest angedrückt.
- Brühsieb verstopft, Kontrolle durch Esspressoschalter Pos. ☐ . Wasser muß aus dem Brühkopf laufen. Andernfalls Sieb abschrauben und reinigen.
- Gerät verkalkt (siehe Entkalkung).
- Heizsystem nicht mit Wasser gefüllt.

PROBLEM:

Espresso ohne Crema.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Alter oder ausgetrockneter Kaffee.
- Zu wenig Espressoemehl im Filtersieb.
- Espressoemehl nicht genügend angedrückt.

PROBLEM:

Espresso läuft zu schnell aus.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kaffeemischung ist zu grob.
- Espressoemehl nicht genügend angedrückt.

PROBLEM:

Zu wenig oder kein Schaum beim Milchaufschäumen.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Heizsystem nicht mit Wasser gefüllt.
- Dampfdüse verstopft.
- Alte Milch.
- Milch zu warm (sollte Kühlschranktemperatur haben).
- Gefäß ungeeignet (vorteilhaft: Kännchen oder Krugform).
- ungeeignete Milchsorte (anderen Fettgehalt wählen).

PROBLEM:

Espressokaffee zu kalt.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Gerät nicht lange genug aufgeheizt.
- Espressotassen nicht genügend vorgewärmt.

Kaffee zubereiten

Vor der ersten Kaffeezubereitung 1 bis 2 Durchläufe ohne Kaffeemehl durchführen und anschließend den Glaskrug und den Filter heiß ausspülen.

- Deckel aufklappen (24).
- Gewünschte Wassermenge einfüllen (25). Nicht über die max.-Markierung im Wasserbehälter füllen.
- Die Einteilung auf dem Glaskrug und an der Wasserstandsanzeige gelten für die Frischwassermenge (26). Die spätere Kaffeemenge ist geringer, da das Kaffeemehl Wasser aufsaugt.
- Deckel schließen und Filter nach rechts ausschwenken (27).

Filtertüte einsetzen:

- Format 4 (1x4) an den geriffelten Seiten umknicken. Filtertüte so in den Filter einsetzen, daß die umgeknickte Naht zum Griff zeigt. Filtertüte mit der Hand leicht andrücken (28).

- Kaffeemehl einfüllen (29). Die Menge des Kaffeemeihls kann mit einem Kaffeemaß abgemessen werden.

Für einen mittelstarken Kaffee einen Meßlöffel (ca. 6-7 Gramm pro Tasse).

Die Kaffeemenge kann je nach persönlichem Geschmack mehr oder weniger betragen.

- Schwenkfilter einschwenken, bis dieser einrastet (30).

Glaskrug mit Deckel wieder einsetzen.

- Gerät einschalten.
Für 1-3 Tassen den Schalter auf Pos. 1-3 ☐ und für 4-10 Tassen auf Pos. 4-10 ☐ stellen (31).

ACHTUNG!

WÄHREND DES BRÜHVORGANGS NIE DEN FILTER AUSSCHWENKEN. NACH BEENDIGUNG DES FILTERVORGANGS GLASKRUG ENTNEHMEN. AUTOMATISCHER FILTERVERSCHLUß VERHINDERT NACHTROPFEN DES FILTERS.

Glaskrug zur Warmhaltung auf die Warmhalteplatte zurückstellen. Die Heizung des Kaffeeautomaten bleibt so lange in Betrieb, wie der Automat eingeschaltet ist.

Reinigen / Entkalken

Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen.

■ Filter herausnehmen:

Hierzu den Filtergriff im unteren Drittel anfassen und Filter ausschwenken (so, daß sich eine Filtertüte gerade einsetzen läßt). Filter etwas nach oben drücken und seitlich nach oben wegkippen (32).

Glaskrug und Deckel sind spülmaschinenfest (oberer Korb, entfernt von der Heizung). **Filter ist nicht spülmaschinenfest** und muß von Hand gespült werden.

■ Filter einsetzen:

Filtergriff am Filter im unteren Drittel anfassen und die Bohrung am oberen Filterrand in den Zapfen am Gerät einfügen. Filter seitlich nach unten abkippen und in die Führung einfügen. Der Filter muß sich dann leicht einschwenken lassen (33).

Gerät nur mit feuchtem Tuch abwischen.

Um langfristig ein gutes Kaffee-Ergebnis zu garantieren, muß der Kaffeeautomat von Zeit zu Zeit entkalkt werden. Erkennbare Anzeichen für eine erforderliche Entkalkung sind:

- verstärkte Kochgeräusche
- längere Zubereitungszeit.

Bei häufiger Benutzung sollte folgendermaßen entkalkt werden:

bei weichem Wasser,
7° dH (0-1,24 mol/m³)
1 x pro Jahr

bei mittlerer Härte,
7-14° dH
(1,24-2,5 mol/m³)
1/4 jährlich

bei hartem Wasser, ab
14° dH
(2,5-3,75) mol/m³)
monatlich

Im Zweifelsfall die Wasserhärte beim örtlichen Wasserwerk nachfragen.

Wir empfehlen aus ökologischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten ausschließlich biologische Mittel, wie Zitronensäure oder Weinsäure (in Drogerien und Apotheken erhältlich).

2 EBI. in einem halben Liter Wasser auflösen und in den Wasserbehälter gießen. 2-3 x durchbrühen (wie bei der Kaffeezubereitung, jedoch ohne Kaffee). Abschließend 2 x mit klarem Wasser durchlaufen lassen.

Kabelaufwicklung

■ Das nicht benötigte Netzkabel kann auf der Rückseite des Gerätes im Kabelstaufach untergebracht werden (34).

Entsorgung



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgehende Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

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.

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 (1).
- Fill the water container with water (2).
- Replace the water container, pressing it down firmly so that the base valve will open. Close the lid (3).

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 (4).

Place the largest convenient receptacle beneath the filter carrier.

- Switch on the appliance by moving the espresso switch to the I position (5).

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

- Move the espresso switch to the ☐ position, whereby the pump will be switched on (6).

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, move the espresso switch to the I position 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 indicator ceases to glow, move the espresso switch back to the ☐ position (7).

Allow 2-3 cups of water to run through the system. To empty the receptacle in-between times, the flow can be interrupted by turning the espresso switch back to the I position.

To clean through the steam pipe, place a receptacle under the steam pipe and turn the valve knob to the ☞ position and the espresso switch to the ☐ position. Then allow 1-2 cups to run through.

Finally return the espresso switch to the I position and 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 moving the espresso switch to the ☐ position, 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 and set the valve knob to ○ and the espresso switch to the ☐ position. When water runs out of the brewing head, move the espresso switch back to the I position.

Then continue with steam generation by turning the valve knob to the ☞ position again.

Preparation of espresso

- Fill the water container (1) (2) (3).
- Move the espresso switch to the ☐ position and check that water runs from the brewing head (6).

Move the espresso switch to the I position.

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.

- Move the espresso switch to the ☐ position (8).

Fill the cups with hot water and return the espresso switch to the I position. Then remove the filter carrier.

- Insert the desired filter sieve for 1 cup or 2 into the filter carrier (9).

- Fill with 1 or 2 level measuring spoonfuls of espresso coffee meal (10).

- So that the coffee meal is evenly distributed in the filter sieve, it should be lightly pressed down with the measuring spoon (11).

- Clean any coffee grains from the edge of the filter sieve (12).

- Insert the filter carrier and turn it firmly to the right (13).

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

- Prepare espresso by moving the espresso switch to the ☐ position (14).

- After the required espresso has run through, return the espresso switch to the I position, remove the filter carrier and knock out the spent coffee meal (15).

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 results, you should make use of the separate frothing aid.

- Push the frothing aid onto the steam nozzle (16).


 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 (17).

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 moving the espresso switch to the  position to see that water runs through (6).


Then return the espresso switch to the I position.


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 (18).

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 move the espresso switch to the ☐ position.

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

Return the espresso switch to the I position.

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 moving the espresso switch to the ☐ position to see that water runs through (6).

Then return the espresso switch to the I position.

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 move the espresso switch to the ☐ position (19).

When the preparation of hot water is complete, return the espresso switch to the I position 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 (20).

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 (21).

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 (22).

⚠ 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 (23).

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. Move the espresso to the I position and turn the valve knob to the ☼ position. As soon as no more steam is generated, turn the valve knob to ○ and move the espresso switch to the ○ position.

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. Set the espresso switch to the I position. After the heating lamp ceases to glow, move the espresso switch to the ☐ position. 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. Return the espresso switch to the I position.
7. Turn the valve knob to the ☼ position and move the espresso switch to the ☐ position. Allow 1 cup of descaling solution to run through. Then return the espresso switch to I and the valve knob to the ○ position.

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

8. Move the espresso switch to the ☐ position and allow the remainder of the descaling solution to run through.
9. Return the espresso switch to the I position.

Following this, allow 2 water containerfuls of clear water to run through with the espresso switch at the ☐ position.

After that is done, fill the water container again.

Move the espresso switch to ☐ position and the valve knob to the ☼ position and allow the water run through.

Switch off the appliance by moving the espresso switch to the ○ position and turning the valve knob to the ○ position.

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 setting espresso switch on the ☐ position, 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 (24).

- Pour in the desired quantity of water (25). 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 (26). 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 (27).

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 edge points towards the handle. Then press it down lightly with the hand (28).

- Put in the coffee meal (29). 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 (30).

Relocate the glass jug and its lid on the appliance.

- Switch on the appliance.
Set the switch to 1-3  for 1-3 cups or to 4-10  for 4-10 cups (31).

 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 heating system remains on operation as long as the appliance is switched on.

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 (32).

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 (33).

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.

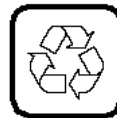
For ecological and health reasons, we recommend the exclusive use of biological materials such as citric acid and tartaric acid, both of which may be obtained from chemists and drugstores.

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 (34).

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 sécurité



- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil 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.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffettes, 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.

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.

Préparation de l'appareil

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau (1).
- Remplir le réservoir d'eau (2).
- Remettre le réservoir d'eau en place en appuyant fermement de façon à ouvrir le clapet inférieur. Refermer le couvercle (3).

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 (4).

Placer un grand récipient sous le porte-filtre.

- Mettre en marche l'appareil en plaçant le sélecteur espresso sur la position I (5).

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

- Placer le sélecteur espresso en position ☐ pour mettre la pompe en marche (6).

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 par le porte-filtre.

Dès que de l'eau s'est écoulée, placer le sélecteur espresso en position I et laisser chauffer l'appareil.

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, remettre le sélecteur espresso en position ☐ (7).

Laisser s'écouler 2 à 3 tasses d'eau. Pour vider le récipient pendant l'opération, l'écoulement peut être interrompu en remettant le sélecteur espresso en position I.

Pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur, placer un récipient sous la buse, tourner le robinet en position ☞ et le sélecteur espresso en position ☐. Puis laisser s'écouler 1 à 2 tasses.

Enfin, remettre le sélecteur espresso en position I, tourner le robinet en position ○ et 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 plaçant le sélecteur espresso en position ☐, ce qui entraîne un écoulement d'eau par la tête de percolation.

Si le circuit de chauffage se vide pendant la production de vapeur, la vapeur cesse alors progressivement de sortir par le tuyau vapeur, il est nécessaire de remplir à nouveau le circuit de chauffage.

Placer un récipient sous la tête de percolation, mettre le robinet vapeur sur ○ et le sélecteur espresso en position ☐. Une fois que l'eau commence à s'écouler par la tête de percolation, remettre le sélecteur espresso en position I.

Reprenre ensuite la production de vapeur en remettant le robinet dans sa position initiale ☞.

Préparation d'un espresso

- Remplir le réservoir d'eau (1) (2) (3).
- Placer le sélecteur en position ☐ et vérifier que l'eau s'écoule par la tête de percolation (6).

Placer le sélecteur espresso en position I. Le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint lorsque la température nécessaire 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.

- Placer le sélecteur espresso en position ☐ (8).

Remplir les tasses d'eau chaude et remettre le sélecteur espresso en position I. Puis, retirer le porte-filtre.

- Placer le filtre désiré pour 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (9).
- Verser 1 ou 2 cuillères doseur de mouture de café espresso (10).
- Pour que la mouture de café soit uniformément répartie dans le filtre, la tasser légèrement à l'aide de la cuillère doseur (11).

- Eliminer les restes de café déposés sur le bord du filtre (12).

- Enclencher le porte-filtre et le tourner à fond vers la droite (13).

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

- Préparer l'espresso en plaçant le sélecteur espresso en position ☐ (14).
- Lorsque l'espresso désiré est prêt, remettre le sélecteur espresso en position I, retirer le porte-filtre et jeter le marc de café (15).

Un autre espresso peut être préparé après avoir rempli à nouveau 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 (16).

⚠ 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 (17).

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 plaçant le sélecteur espresso en position ☐ pour vérifier l'écoulement de l'eau sous la tête de percolation (6).

Puis, remettre le sélecteur espresso en position I.

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 ☞ (18).

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 IMPERATIVEMENT laisser refroidir l'appareil à espresso à la température voulue pour la préparation du café.

Placer un récipient sous le porte-filtre et mettre le sélecteur espresso en position ☞.

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

Remettre le sélecteur espresso en position I.

Maintenant, préparer l'espresso de la manière habituelle.

Production d'eau chaude

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

- S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en plaçant le sélecteur espresso en position ☞ pour vérifier l'écoulement de l'eau par la tête de percolation (6).

Ensuite, remettre le sélecteur espresso en position I.

Commencer 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 possible en-dessous.

- Tourner le robinet vapeur en position ☞ et placer le sélecteur espresso en position ☞ (19).

Lorsque la production d'eau est terminée, remettre le sélecteur espresso en position I et le robinet vapeur 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 (20).

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 (21).

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 (22).

⚠ 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 (23).

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'abrèger 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 une 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. Placer le sélecteur espresso en position I et tourner le robinet en position ☹. Dès que toute la vapeur est sortie, tourner le robinet sur ○ et placer le sélecteur espresso en position ○.

Detartrage

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

Avant de procéder au detartrage, 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. Placer le sélecteur espresso en position I. Lorsque le témoin lumineux de chauffage s'éteint, placer le sélecteur espresso en position ☹. S'assurer que le robinet vapeur est en position ○.
5. Laisser passer la solution de detartrage jusqu'à ce qu'environ la moitié se soit écoulée par la tête de percolation.
6. Remettre le sélecteur espresso en position I.
7. Tourner le robinet vapeur en position ☹ et placer le sélecteur espresso en position ☹. Faire passer 1 tasse de la solution de detartrage. Puis, remettre le sélecteur espresso sur I et le robinet vapeur en position ○.

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

8. Placer le sélecteur espresso en position ☹ et laisser passer le reste de la solution de detartrage par la tête de percolation.
9. Remettre le sélecteur espresso en position I.

Faire passer ensuite une quantité d'eau claire correspondant à 2 réservoirs, le sélecteur espresso étant en position ☹.

Remplir à nouveau le réservoir d'eau.

Placer le sélecteur espresso en position ☹, le robinet vapeur en position ☹ et laisser passer l'eau.

Eteindre l'appareil en plaçant le sélecteur espresso en position ○ et en tournant le robinet vapeur en position ○.

Laisser l'appareil refroidir.

Remettre en place la grille 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 plaçant le sélecteur espresso en position ☐ 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 (24).

■ Y verser la quantité d'eau voulue (25).
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 (26). 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 (27).

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 (28).
- Mettre la mouture de café (29).
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 (30).

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

- Mettre l'appareil en marche. Placer le sélecteur sur 1-3 ☐ pour 1 à 3 tasses ou sur 4-10 ☐ pour 4 à 10 tasses (31).

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. Le circuit de chauffage continue à fonctionner tant que l'appareil est en marche.

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 (32).

La verseuse et son couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur, éloignés 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 (33).

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 (34).

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.

Veiligheids Voorschriften



- Lees deze gebruiksaanwijzingen nauwkeurig door voor het ingebruik nemen van het apparaat. Apparaat alleen op een geaard stopcontact aansluiten. De aansluitspanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat moet overeenstemmen met de netspanning
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat of in de buurt van een open gasvlam.
- De met koffiemaalsel gevulde filterhouder niet openen gedurende het doorlopen, daar het apparaat onder druk staat.
- Geen water in het hete apparaat gieten (ca. 10 minuten laten afkoelen).
- Geen heet water in het waterreservoir gieten.
- Stekker uit het stopcontact nemen indien er iets ongebruikelijks gebeurt tijdens het bereidingsproces. Ook tijdens het schoonmaken van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.
- Neem de stekker niet uit het stopcontact door te trekken aan het snoer en hang het snoer niet over randen of hoeken.
- Hete delen van het apparaat (verwarmingsplaat, filterhouder, stoomsproeier) niet aanraken. Snoer van de hete delen verwijderd houden.
- Apparaat nooit onder water dompelen.
- De glazen pot is niet geschikt voor gebruik in de magnetron, boven open vuur of op de fornuisplaat.
- Apparaat buiten bereik van kinderen houden. Laat het snoer niet laag hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Lees de ontkalkings-aanwijzingen.
- Het apparaat kan niet worden geopend. In geval van schade apparaat sturen naar KRUPS klantenservice.

- Bij een beschadigd snoer dit laten vervangen door de KRUPS klantenservice, aangezien bij reparaties gebruik wordt gemaakt van speciale gereedschappen.

Espresso / Cappuccino

Espressokoffie

Espresso is veel sterker en aromatischer dan normale koffie en wordt gedronken uit kleinere kopjes, genaamd espressokopjes. Bij het zetten wordt heet water onder druk door het koffiemaalsel geperst. Op deze manier ontstaat de kostelijke, zwarte koffie met de opwekkende werking.

Naast de karakteristieke smaak is het kenmerk van espresso de typische, fraaie schuimvorming, genaamd crema. Hiervoor is een hoge druk vereist en goed gebrande espressokoffiebonen en de juiste maling.

Wanneer U geen gemalen espressokoffie koopt, maal dan de espressobonen met een koffiemolen op de instelling "fijn".

Voor u het apparaat in gebruik neemt

- Open het deksel en neem het waterreservoir uit het apparaat (1).
- Vul het waterreservoir (2).
- Zet het waterreservoir terug in het apparaat en druk het stevig naar beneden zodat het ventiel op de bodem van het reservoir opent. Sluit het deksel (3).

Voor het eerste gebruik

Spoel, vóórdat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen onder heet water af. Als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, of als het apparaat lang niet gebruikt is, spoel het systeem dan door.

- Leg één van de twee meegeleverde filterzeven in de filterhouder en draai de filterhouder van links naar rechts vast in de filterkop. (Let op de markeringen) (4).

Zet een grote opvangbak onder de filterhouder.

- Zet het apparaat aan door de espressoschakelaar naar I te draaien (5).

Zowel het rode als het gele controlelampje gaan branden.

- Draai de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☐. U zet daarmee de pomp aan (6).

Als het systeem leeg is, zoals het geval is wanneer u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, vult het verwarmingssysteem zich eerst met water. Dit maakt een pompend geluid. Daarna loopt het water door de filterhouder.

Draai, zodra het water door de filterhouder gaat lopen, de espresso-schakelaar naar I en laat het apparaat opwarmen.

Er kan wat water uit de filterhouder lopen tijdens het opwarmen.

- Draai, zodra het gele controlelampje dooft, de espresso-schakelaar terug naar de koffiestand ☐ (7).

Laat 2-3 kopjes water doorlopen. Om de opvangbak te legen kunt u het doorlopen onderbreken door de espresso-schakelaar terug naar I te draaien.

Voor het doorspoelen van het stoompijpje plaatst u een beker of melkkannetje onder het stoompijpje en draait u de draaiknop naar ☞ en de espressoknop naar de koffiestand ☐. Laat 1-2 kopjes water door het stoompijpje lopen.

Draai uiteindelijk de espresso-schakelaar terug naar I en de draaiknop naar ○. Leeg de beker/het melkkannetje.

Het verwarmingssysteem vullen met water

Zorg, voor u het apparaat in gebruik neemt, dat het verwarmingssysteem gevuld is met water door de espresso-schakelaar naar de koffiestand ☐ te draaien. Er loopt nu water uit de filterkop.

Als het verwarmingssysteem leeg raakt terwijl tijdens het stoomblazen merkt u dat

aan het feit dat er geen stoom meer uit het stoompijpje komt. Vul het waterreservoir dan bij.

Zet een opvangbak onder de filterkop en draai de draaiknop naar ○. Zet de espresso-schakelaar op de koffiestand ☐. Draai, zodra het water door de filterkop loopt, de espresso-schakelaar terug naar I.

Ga door met het stomen door de draaiknop naar ☞ te draaien.

Het zetten van espresso

- Vul het waterreservoir (1) (2) (3).
- Draai de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☐ en controleer of er water uit de filterkop loopt (6).

Draai de espresso-schakelaar naar I.

Het gele thermostaatlampje dooft zodra de juiste temperatuur bereikt is.

Verwarm de espressokopjes voor door de filterhouder (zonder koffie) in de filterkop vast te draaien. Zet de kopjes onder de filterhouder.

- Draai de espresso-schakelaar naar de koffiestand ☐ (8).

Vul de kopjes met heet water en draai dan de espresso-schakelaar naar I. Draai de filterhouder uit de filterkop.

- Leg een zeef in de filterhouder (voor 1 of 2 kopjes) (9).
- Vul de filterzeef met 1 of 2 maatlepels espressokoffie (10).
- Druk de koffie even aan met het maatlepelkje (11).
- Verwijder eventueel koffiemaatsel van de randen van de filterzeef (12).
- Draai de filterhouder van links naar rechts vast in de filterkop (13).

Zet 1 of 2 espressokopjes onder de filterhouder.

- Laat de espresso doorlopen door de espresso-schakelaar naar de koffiestand ☐ te draaien (14).
- Draai, wanneer de kopjes vol zijn, de espresso-schakelaar naar I, draai de filterhouder los en sla het koffiedik uit de filterhouder (15).

Het apparaat is nu klaar voor een volgende espresso.

Het maken van hete stoom

Stoom kan gebruikt worden voor het opschuimen van melk voor cappuccino of het verwarmen van andere dranken.

Daar er een hogere temperatuur nodig is voor het maken van stoom dan voor het zetten van espresso is het raadzaam altijd eerst de koffie te zetten voor u het apparaat stoom laat blazen. Dit om te voorkomen dat de koffie in de filterhouder verbrandt.

Het kan gebeuren dat er, vóórdat het stoompijpje stoom blaast, heet water uit het stoompijpje lekt. U kunt dat in een aparte beker opvangen.

Het opschuimen van melk voor cappuccino

De beste resultaten bereikt u met het speciale opschuimhulpstuk.

- Duw het opschuimhulpstuk op het stoompijpje (16).

⚠ LET OP: GEBRUIK HET OPSCHUIMHULPSTUK UITSLUITEND VOOR HET OPSCHUIMEN VAN MELK.

Schenk ongeveer 100 ml magere melk in een smalle hoge beker (max. inhoud 500 ml) die gemakkelijk onder het stoompijpje past. Zowel de melk als het melkkannetje dienen gekoeld te zijn. Spoel het melkkannetje dus niet eerst om met heet water.

Houd, zodra het gele controle-lampje dooft, de beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar ☞, laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar ○.

Begin nu met het opschuimen van de melk.

Houd het melkkannetje recht onder het stoompijpje en dompel het opschuimhulpstuk in de melk.

- Draai de keuzeknop naar ☞. Houd tijdens het opschuimen het melkkannetje stil. (17).

Het mondstuk mag de bodem van het melkkannetje niet raken. De stoom moet vrijelijk kunnen circuleren.

Draai, zodra de melk een schuimkraag heeft, de keuzeknop naar ○. Schep het schuim over in de cappuccinokopjes.

Houd een andere beker onder het stoompijpje en zet de draaiknop nogmaals op de stoomstand om eventuele melkresten uit het stoompijpje te verwijderen.

Maak het opschuimhulpstuk direct na gebruik schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel.

Het verwarmen van andere dranken

Draai het stoompijpje naar buiten.

Trek het opschuimhulpstuk van het stoompijpje af.

Zet het apparaat aan.

- Laat het systeem vollopen door de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☞ te draaien. Er loopt nu water door de filterkop (6).

Draai de espresso-schakelaar naar I.

Tijdens het opwarmen van het systeem kan er altijd water en/of stoom lekken uit de filterkop.

Houd, zodra het gele controle-lampje dooft, de beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar ☞, laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar ○.

Houd het melkkannetje onder het stoompijpje en steek het stoompijpje in de melk (let op: het uiteinde van het stoompijpje mag de bodem van het melkkannetje niet raken).

- Draai de draaiknop naar de stoomstand ☞ (18).

Wanneer de drank voldoende verhit is, draait u de draaiknop weer naar ○. Verwijder de beker met de warme drank.

Draai de draaiknop nog even naar de stoomstand om eventuele resten uit het stoompijpje te laten blazen. Houd een schone beker onder het stoompijpje.

Maak direct na verhitten van dranken het stoompijpje schoon met een vochtige doek.

N.B.:

Indien u direct na het stoomblazen espresso wilt zetten, laat het apparaat dan eerst afkoelen tot de juiste temperatuur voor het koffiezetten. Het afkoelen kunt u versnellen door het volgende te doen.

Zet een beker onder de filterhouder en draai de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☞.

Laat water doorlopen totdat het gele thermostaatlampje weer gaat branden.

Draai de espresso-schakelaar naar I.

En zet espresso zoals u dat gewend bent.

Heet water

U kunt van dit apparaat ook alleen heet water tappen voor instant dranken.

- Laat het systeem vollopen door de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☞ te draaien. Er loopt nu water door de filterkop (6).

Zet de espresso-schakelaar terug naar I.

U kunt heet water tappen zodra het gele controlelampje is gedoofd.

Draai het stoompijpje naar buiten en houd er een grote beker onder.

- Draai de knop naar ☞ en zet de espresso-schakelaar op de koffiestand ☞ (19).

Wanneer u genoeg water getapt heeft draait u de espresso-schakelaar naar I en de draaiknop naar ○. Verwijder de beker.



N.B.: WEES VOORZICHTIG MET HET STOOMPIJPJE. HET WORDT ERG HEET!

Schoonmaken

Trek de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat gaat schoonmaken. Maak de buitenzijde van het apparaat alleen schoon

met een vochtige doek. Leeg het waterreservoir na elk gebruik.

- Verwijder het druppelrooster en maak het schoon (20).

Leeg de druppelbak en maak deze schoon.

De filterkop, filterhouder, en filterzeven dienen na elk gebruik schoongemaakt te worden. Maak de filterkop alleen schoon met een vochtige doek. Spoel alle losse onderdelen af onder stromend water.

- Als de filterzeef verstopt zit kunt u deze uit de filterkop m.b.v. een muntstuk los-schroeven en schoonmaken. Maak de filterkop schoon met een vochtige doek en schroef daarna de filterzeef terug (21).

Belangrijk:

De filterhouder en het druppelrooster zijn niet vaatwasmachinebestendig.

maak het stoompijpje altijd direct na het opschuimen van melk schoon. Laat het apparaat daartoe ook na het opschuimen van melk nog 1 of 2 seconden stoom blazen, om het stoompijpje door te spoelen. Maak het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Indien het uiteinde van het stoompijpje verstopt zit, prik het dan door met een naald.

- Indien nodig, kunt u het uiteinde los-draaien (tegen de klok in) met behulp van de zeshoekige sleutel aan het uiteinde van de maatlepel. Draai het mondstuk met de klok mee weer vast op het apparaat. Zet bij het vastzetten niet teveel kracht met de zeshoekige sleutel (22).



LET OP: SCHROEF HET UITEINDE VAN HET STOOMPIJPJE NIET LOS WANNEER DEZE NOG HEET IS.

Bij een grondige schoonmaakbeurt kunt u het opschuimhulpstuk demonteren.

- Trek de twee delen A en C van de metalen buis B af (23) en spoel alledrie de delen af in warm water.

Als het kleine aanvoerbuisje in onderdeel A verstopt zit, prik dit dan door met een naald.

Als u het apparaat gedurende een lange tijd niet gebruikt, draai dan de filterhouder niet in de filterkop daar er dan onnodig lang veel druk staat op de afdichtingsring in de filterkop.

De maatlepel en een filterzeef kunt u overbergen onder het deksel.

Laat vóórdát u het apparaat voor langere tijd overbergt, al het water uit het waterreservoir lopen. Gebruik hiervoor het stoompijpje. Houd een flinke beker onder het pijpje, zet de espresso-schakelaar naar I en draai de draaiknop naar de stoomstand ☁. Draai, zodra het pijpje geen stoom meer blaast de draaiknop naar ○ en de espresso-knop naar ○.

Ontkalken

Afhankelijk van de hardheid van het drinkwater in uw leefomgeving dient het espresso-apparaat regelmatig ontkalkt te worden. Ontkalk in ieder geval eens in de drie maanden.

Vóór het schoonmaken dient de zeef uit de filterkop geschroefd te worden.

1. Verwijder evt. kalkaanslag van de zeef en uit de filterkop.
2. Trek het opschuimhulpstuk van het stoompijpje.
3. Los twee eetlepels ontkalkingsmiddel (citroenzuur of wijnsteenzuur) op in 0,5 liter handwarm water en schenk dit in het waterreservoir. Zet een opvangbak onder de filterkop en een flinke beker onder het stoompijpje.
4. Draai de espresso-schakelaar naar I. Draai, zodra het gele controlelampje is gedoofd de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☞. Controleer of de draaiknop op ○ staat.
5. Laat de helft van de oplossing doorlopen.
6. Draai de espresso-schakelaar naar I.
7. Draai de draaiknop naar ☞ en zet de espresso-schakelaar op de koffiestand ☞. Laat 1 kopje van de oplossing doorlopen. Draai dan de espresso-schakelaar weer naar I en de draaiknop naar ○.

Laat de rest van de ontkalkende oplossing gedurende 10-15 minuten intrekken.

8. Draai de espresso-schakelaar naar de koffie-stand ☞ en laat de rest van de oplossing doorlopen.

9. Draai de espresso-schakelaar naar I.

Laat hierna 2 volle reservoirs schoon water doorlopen met de espresso-schakelaar op de koffiestand ☞.

Vul het waterreservoir nogmaals.

Zet de espresso-schakelaar op de koffi-stand ☞ en de draaiknop op ☞ en laat het water doorlopen.

Schakel het apparaat uit door de espresso-schakelaar naar ○ en de draaiknop naar ○ te draaien.

Laat het apparaat afkoelen.

Monteer de filterzeef in de filterkop en duw het opschuimhulpstuk tegen het uiteinde van het stoompijpje.

Problemen en mogelijke oorzaken

PROBLEEM:

Er lekt espresso langs de filterhouder.

OORZAAK:

- De filterhouder is niet goed geplaatst.
- De filterhouder is te lang op zijn plaats geweest, reinig de rubber ring goed.
- Niet voldoende rek meer in de rubber ring; de ring moet vervangen worden.

PROBLEEM:

De pomp maakt veel lawaai.

OORZAAK:

- Het waterreservoir is leeg.
- Er wordt oude of droge koffie gebruikt, waardoor de pomp niet voldoende druk kan maken.

PROBLEEM:

Er komt geen koffie uit het automaat.

OORZAAK:

- Het waterreservoir is leeg.
- Het waterreservoir is niet goed geplaatst.

- Het filter zit verstopt door gebruik van te fijn gemalen koffie, of de koffie is te hard aangedrukt.
- Zeef verstopt: controleer dit door de espresso-schakelaar naar ☐ te draaien. Normaliter moet er nu water door de filterkop lopen. Als dit niet het geval is, is de zeef verstopt. Schroef de zeef uit de filterkop en maak deze schoon.
- Het apparaat zit vol kalkaanslag (zie ontkalken).
- De boiler is niet gevuld.

PROBLEEM:

Geen crema op de espresso.

OORZAAK:

- Oude of uitgedroogde koffie.
- Te weinig gemalen espresso koffie in de filterzeef (-houder).
- Gemalen koffie niet voldoende aangedrukt.

PROBLEEM:

De koffie loopt te snel door.

OORZAAK:

- Koffie is te grof gemalen.
- Gemalen koffie niet voldoende aangedrukt.

PROBLEEM:

Niet voldoende schuim bij het opschuimen van melk.

OORZAAK:

- De boiler is niet gevuld.
- De stoompijp zit verstopt.
- Er wordt oude melk gebruikt.
- De temperatuur van de melk is te hoog (de melk moet goed gekoeld zijn).
- Het gebruikte kannetje is niet geschikt (bij voorkeur een melkkan van roestvrijstaal van breed naar smal).
- Niet de juiste melk gebruikt (gebruik melk met een ander vetgehalte).

PROBLEEM:

De koffie is te koud.

OORZAAK:

- Het apparaat is nog niet op temperatuur.
- De espressokopjes zijn niet voorverwarmd.

Het zetten van koffie

Laat, vóórdat u voor het eerst koffie zet, 1 of 2 volle waterreservoirs schoon water doorlopen zonder koffie in de filterhouder. Spoel de glazen koffiekkan om.

- Open het deksel van het waterreservoir (24).
- Schenk de benodigde hoeveelheid water in het reservoir (25). Gebruik niet méér water dan de maximum hoeveelheid water die aangegeven staat op de koffiekkan.
- De maatverdeling op de glaskan geeft de hoeveelheid water per kopje aan (26). De uiteindelijke hoeveelheid koffie zal altijd kleiner zijn daar het koffiemaatsel ook water opneemt.
- Sluit het deksel en draai het zwenkfilter naar buiten (27).
- Doe een papieren koffiefilter (1x4) in de filterhouder (28).
- Meet de benodigde hoeveelheid gemalen koffie af met behulp van een maatlepeltje. Voor een gemiddeld sterke koffie gebruikt u 1 scheepje koffie (6-7 gram) per kopje (29).
- Draai het koffiefilter naar binnen tot het vergrendelt (30).

Zet de koffiekkan met het deksel onder het koffiefilter.

- Zet het apparaat aan. Zet de koffieschakelaar op 1-3 ☐ kopjes wanneer u slechts 1 tot drie kopjes koffie zet. Zet de koffieschakelaar op 4-10 ☐ kopjes wanneer u tussen de vier en tien kopjes koffie zet (31).

⚠ LET OP: DRAAI NOOIT HET ZWENKFILTER NAAR BUITEN TERWIJL DE KOFFIEKAN NOG DOORLOOPT. VERWIJDER DE KOFFIEKAN WANNEER ALLE KOFFIE IS DOORGELOPEN. EEN VENTIEL ONDERAAN HET KOFFIEFILTER ZORGT ERVOOR DAT HET FILTER NIET NADRUPPELT.

Zet de glazen koffiekkan na het koffieschenken terug op het warmhoudplaatje. Het warmhoudplaatje blijft warm zolang het apparaat aanstaat.

Schoonmaken en ontkalken

Trek de stekker uit het stopcontact alvorens u het apparaat gaat schoonmaken.

- Neem het filter uit het apparaat. Pak het filter onderaan vast en zwenk het 120° naar buiten, net ver genoeg om er een papieren koffiefilter in te doen. Duw het filter een beetje omhoog en til het dan zijdelings omhoog (32).

De glazen koffiekkan en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Het koffiefilter is NIET vaatwasmachinebestendig en dient in een sopje met afwasmiddel te worden schoongemaakt. Maak de buitenzijde van het apparaat uitsluitend schoon met een vochtige doek.

- Zet het filter terug in het apparaat: houd het filter onderaan vast en steek het schuin in het apparaat (eerst boven en dan onder). Het filter moet dan makkelijk kunnen zwenken (33).

Ontkalk het apparaat regelmatig. Of het nodig is het apparaat te ontkalken merkt u als volgt:

- het apparaat maakt veel geluid tijdens het koffiezetten;
- het duurt langer voor de koffie is doorgelopen.

Wanneer u het apparaat vaak gebruikt, ontkalk dan:

eens per jaar indien het water in uw omgeving erg zacht is (< 7° DH);

elke 3 maanden indien u water gebruikt met een hardheid van 7-14° DH;

elke maand indien het water in uw omgeving erg hard is (> 14° DH).

Bij twijfel kunt u bij het waterleidingbedrijf informatie inwinnen over de hardheid van het water in uw omgeving.

Uit ecologisch oogpunt raden wij aan uitsluitend natuurlijke ontkalkingsmiddelen te gebruiken (citroenzuur of wijnsteenzuur - verkrijgbaar bij drogist en apotheek).

Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel op in 0,5 liter water en schenk dit in het waterreservoir. Laat de oplossing door het apparaat lopen (zonder koffie in het koffiefilter). Herhaal dit evt. een tweede of derde keer. Laat vervolgens nog 1 of 2 waterreservoirs schoon water doorlopen.

Snoeropberging

- Dankzij de snoeropbergmogelijkheid aan de onderzijde van het apparaat kan het snoer op de gewenste lengte worden afgerold (34).

Afval



KRUPS verpakkingen bestaan voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal die in overeenstemming met de gemeentelijke bepalingen omtrent afvalverwerking kunnen worden vernietigd of hergebruikt.

Het apparaat zelf kan worden vernietigd. Vraag bij uw gemeente waar u kleine huishoudelijke apparaten ter vernietiging kunt inleveren.