

KRUPS

ESPRESSO COMBI
XP1600

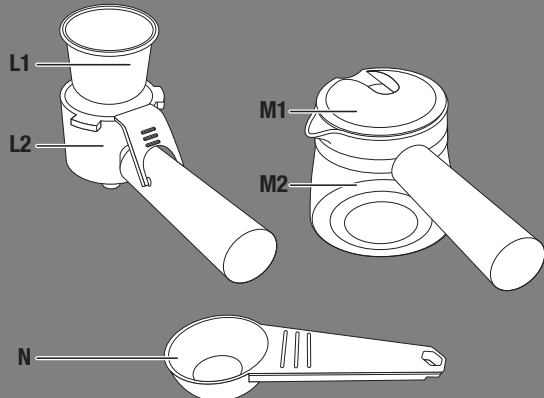
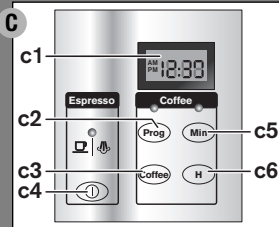
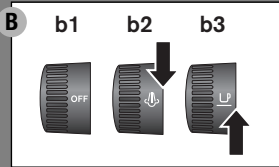
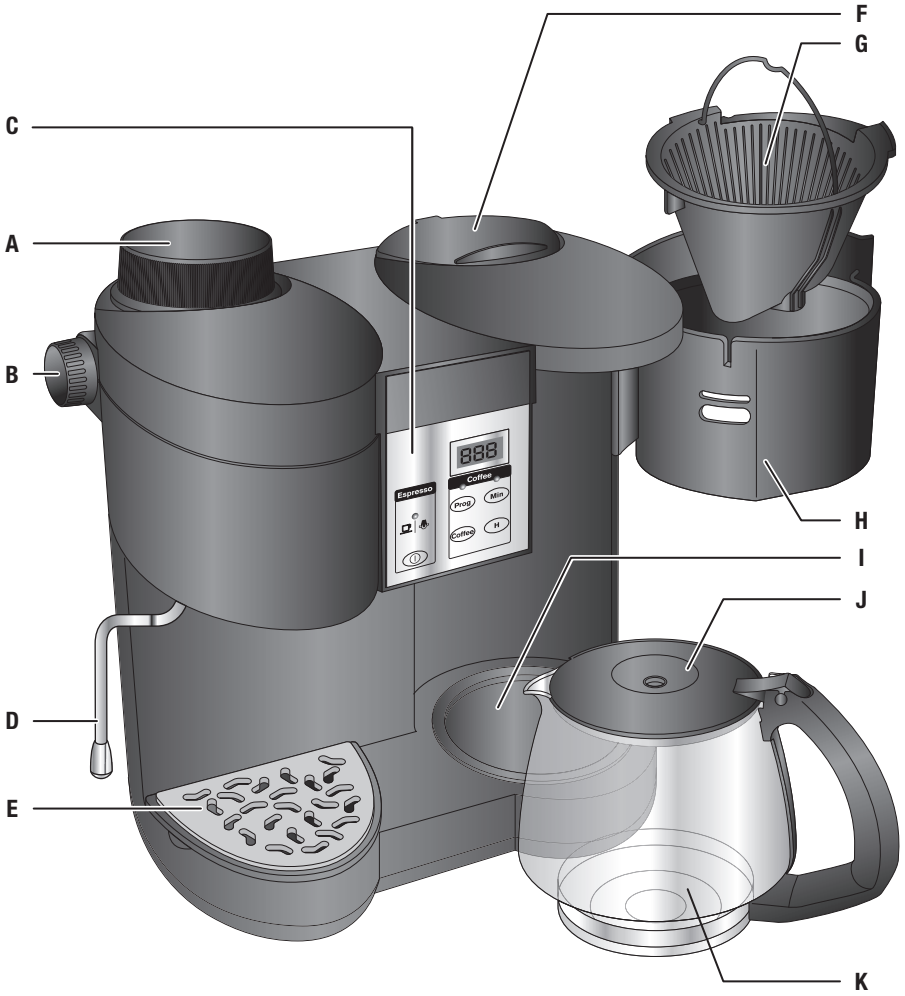


EN

FR

ES

www.krups.com



CONTENTS

PAGE

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	4
2. DESCRIPTION	7
3. BEFORE FIRST USE	7
4. ABOUT ESPRESSO	8
5. MAKING THE PERFECT CUP OF COFFEE	8
The four main components :	
Water	
Coffee	
Grind	
Proportion	
6. COFFEE	9
Special features	
Preparing coffee	
Pause and Serve Feature	
Cleaning the coffeemaker	
Decalcifying the coffeemaker	
7. ESPRESSO	11
Making espresso	
Frothing milk	
Cleaning the espresso side	
Decalcifying the espresso side	
8. TROUBLESHOOTING	15
9. DISPOSING OF YOUR PRODUCT	15
10. MANUFACTURER'S WARRANTY	16

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety instructions must always be observed to reduce the risks of fire, electric shock and injury, in particular the following:

1. Read the instructions for use in full before using for the first time.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or buttons.
3. To protect from fires, electric shocks and injuries, do not immerse the power cord, plugs or the machine in water or any other liquid.
4. This machine is not designed for use by children.
5. Children should be closely supervised when the electrical appliance is used in their proximity. Store away from the reach of children.
6. This appliance is not intended for use by people (including children) without prior experience or knowledge with the machine, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Any contact with hot surfaces, hot water or steam can cause burns. Take care.
9. Take care when the steam spout is used as steam can cause burns.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
11. All appliances are subject to strict quality controls. Practical tests are conducted on randomly selected appliances, which may explain small marks or coffee remains in the appliances before first use.
12. Do not use an electrical appliance whose power cord or plug is damaged, when the appliance is not functioning correctly or is damaged in any way whatsoever. Return all faulty appliances to the Krups Service Center as soon as possible so that it can be inspected, adjusted or repaired.
13. To reduce the risk of injury, do not leave the cord hanging over the table or counter, where it can be pulled on by a child or trip someone.
14. The cord must not hang over the edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
15. Never pour cold water in the tank immediately after a brew cycle. Let the appliance cool down between preparations.
16. Do not open the lid during coffee production.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning.
21. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
22. This appliance is not suitable for making drinks for babies under the age of 2.
23. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
24. Do not use outdoors.
25. The container is designed for use this appliance. It must never be used on a range top.

26. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
27. Do not use a cracked container or a container having a loose or weakened handle.
28. Do not clean container with cleanser, steel wool pads, or other abrasive material.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

Regarding your Cord:

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risk of injury resulting from an entangled cord or tripping over a longer cord.
- B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. This machine has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION

This appliance is intended for household use only. Any servicing other, than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done by an authorized service personnel only.

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.

Never use warm or hot water to fill the water container! Use cold water only!

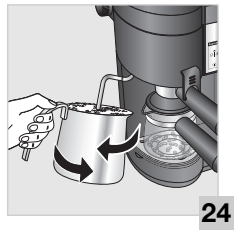
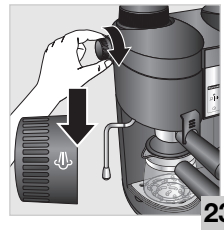
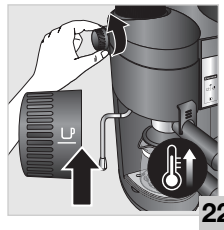
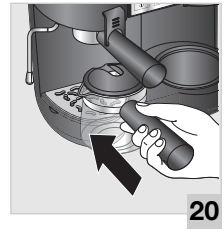
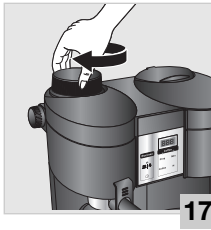
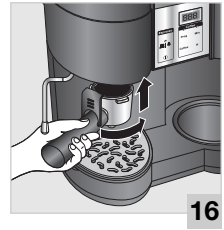
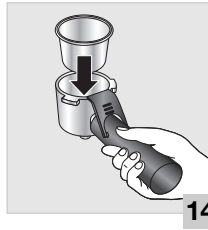
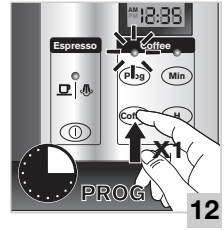
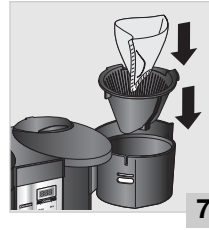
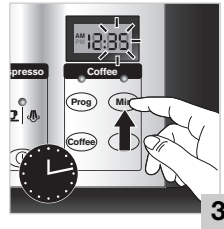
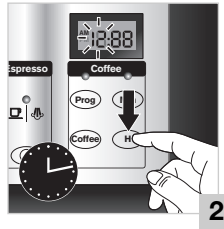
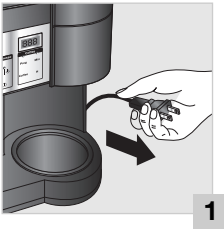
Never refill the water chamber while this coffeemaker is in the “on” position. Turn the coffeemaker off and let it cool down for ten minutes before refilling with water. Do not place carafe on a hot surface or in a heated oven.

Before turning your KRUPS coffeemaker on, please make sure that carafe sits flat on the inside circle of the heating plate.

Never remove carafe before brewing is completely finished. Wait until the coffee has completely stopped dripping from the filter holder into the carafe.

Never clean with scouring powders or hard implements.

Never use a microwave oven to warm up beverage in either the espresso or the coffee carafe.




2. DESCRIPTION :


- | | |
|--|---|
| A Water tank boiler cap:
Open the cover and fill tank with cool water, then close the cover. | D Steam nozzle |
| B Control knob:
Control the functions of brewing espresso, stop brewing and steam. | E Drip tray |
| C Display | F Hinged lid |
| C1 Hour screen | G Filter basket |
| C2 Prog button | H Swing-out filter holder |
| C3 Coffee button | I Non stick coated warming plate |
| C4 On/Off | J Carafe lid |
| C5 Min setting button | K Coffee carafe |
| C6 Hour setting button | L1 Filter for 2 to 4 cups |
| | L2 Portafilter |
| | M1 Espresso carafe lid |
| | M2 Espresso carafe |
| | N Coffee spoon |


3. BEFORE FIRST USE


Please familiarize yourself with all parts of your Krups espresso machine prior to use. Insert the filter basket into the filter holder, fit the filter holder into the filter rings, remove and replace the boiler cap. Check the different positions of the switch. To remove any residue from production which may rest in the appliance, run the machine through one or two cycles with water only. Wash all loose parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry.

Read all instructions, cautions, notes and attentions before actually using the machine.

 CAUTION – PRESSURE

 Never open boiler cap or remove filter holder while your appliance is turned “on” or as long as there is pressure in the boiler container.

 Never move or remove the filter holder while the appliance is in operation and under pressure.

 Please follow the instructions listed below to see if the machine is still under pressure. Follow these safety precautions while your machine is in use and ten to fifteen minutes after last use.

Turn the control knob (B) to the “OFF” position.

Carefully open the steam release knob by turning it counter clockwise. If steam comes out of the nozzle, then the boiler chamber is still under pressure. Close steam knob and proceed with instructions listed below.

Take a pitcher filled with cold water and hold it underneath the steam nozzle with nozzle inserted into the pitcher. Then open the steam release knob by turning it clockwise. Leave steam release knob open until no more steam comes out of nozzle. When finished turn steam knob counter clockwise to close.

Now you can remove the boiler cap and the filter holder.


4. ABOUT ESPRESSO

Espresso is a far richer and stronger brew than regular coffee. It should be deep in flavor and dark in color. Most people find that they enjoy it in small quantities because of its richness, and for that reason, espresso is usually served in small (2-2 1/2 oz) cups.

Your appliance when properly used, will produce espresso that is deep, dark and delicious. Just follow the instructions and use fresh, well-roasted coffee that is pre-ground to an espresso grind.

Preparing espresso or cappuccino is different from brewing regular drip coffee. One main difference is that the water will come to a boil and will then be forced through the ground coffee. This means that an espresso machine works under pressure and needs special attention.

 CAUTION-HOT

 Do not touch boiler cap during operation. Before removing boiler cap turn off machine, let it cool down for at least 2 or 3 minutes. Relieve pressure. See CAUTION-PRESSURE.

5. MAKING THE PERFECT CUP OF COFFEE

Making the perfect cup of coffee is something different for everyone. It is an art and a science, that is not only effected by the coffee that is used, but also the equipment. The water, the water temperature, the time the water is in contact with the coffee, the grind and the type of filter, all play an important role in determining the flavor. Fine tuning these aspects is the art of making the ultimate cup of coffee.

The four main components :

1. The Water

It is important to use fresh water. Since coffee is 98% water, any residual flavors will come through in the coffee. For best in cup results, use filtered water.

2. The Coffee

Choose premium fresh whole beans suited to your taste. There are two main types of coffee: Arabica and Robusta. Arabica beans are the choice beans with more flavor and less caffeine. Robusta beans have more caffeine and are more robust in flavor and are usually used in blends. The origin of the beans and the roast will determine the flavor. Roasts vary from light to very dark. Light roasts have a smooth, delicate aromatic taste, medium to medium dark roasts are slightly stronger, with a full-bodied balanced taste, and dark roasts are bold with smoky undertones.

3. The Grind

Use the proper grind fineness and grind the beans just prior to brewing. The variation in the grind depends on the type of filter you use. We prefer paper filters because they allow you

to use a finer grind, thus allowing a full extraction and more contact time with the water. Permanent filters require a slightly coarser grind therefore the extraction rate is reduced. A general rule of thumb for grinding is the longer the brew process the coarser the grind.

4. The Proportion

We recommend that you use 1 heaping Tbsp. of ground coffee per cup and modify the quantity to suit your taste.

6. COFFEE

Special features

The following features are available only on the XP1600.

Programming Clock and coffee strength

Your XP1600 Krups appliance is equipped with electronic controls and a range of settings with 4 push buttons (C2).

- clock setting mode for setting the time (C6)
- coffee cycle automatic start (C3)
- programmable clock to set the daily start time (C2)
- hours (C6)
- minutes (C5)
- display for feedback to user (C1)
- clock setting for day time is adjustable once the appliance is plugged in and the display is blinking.

To set up the time on your machine, press the C5 button for minutes, and C6 button for hours. To program the machine for an auto-on brewing process, press the C5 button for minutes while holding down the C2 button. For hours, press the C6 button while holding down the C2 button.

Setting can be done either with impulse or continuous pushing of hours and minutes buttons. Once the time is set, you can set the automatic start time.

Automatic shut off

Your XP1600 KRUPS appliance is equipped with automatic shut off.

2 hours after switching "ON" the coffee function, the appliance will switch "OFF" automatically.

You can also turn the knob to the machine off as soon as the coffee is ready.

Preparing Coffee

We recommend rinsing the coffee machine by running one or two cycles with water only, without ground coffee in the filter basket.

Be sure that the water chamber is empty. Remove any literature, etc. found in the water chamber before the first use.

The lid of the glass carafe must be properly positioned during the brewing process.

To open the lid press the flap on top of handle.

Make sure that the swivel filter is closed properly during the brewing process. Push in firmly until the handle touches the side of the coffee maker and filter "clicks" into place.

⚠ Caution : If the swivel filter is not closed properly the "Pause and Serve" feature can not function. This may cause hot water or hot coffee to overflow.

Putting in the ground coffee

1. Swing out the filter holder (6) and insert a paper filter in the filter basket. We recommend using size #3 paper filters. When inserting a paper filter make sure the seam is pointing toward the base of the filter holder (7).
Use your hands to conform the filter to the contours of the filter basket. This will allow you to achieve better results.
2. Put ground coffee into the filter basket (8). We suggest using one KRUPS measuring spoon of ground coffee for each cup of robust brewed coffee. You can adjust the quantity to suit your own taste.
We do not recommend using coffee that is ground to a powder-like consistency, as this will prevent water from passing through the filter.
3. Close the filter and make sure that it is completely closed (9).

ATTENTION :

Make sure that the filter paper does not fold over when closing the swivel filter, otherwise the water might run between the filter paper and the filter holder producing a very weak cup of coffee.

Filling the Water Chamber

1. Open the hinged lid (10). Pour in the desired quantity of water (11) and close the lid. The amount of freshly brewed coffee delivered after the brewing process will always be slightly less than the amount put into the water chamber. This is due to the minimal absorption of the water by the ground coffee. The water levels on the carafe and appliance take this absorption into account for more convenience.
2. Place the glass carafe with lid in position on the warming plate.
3. Push the coffee button (C3) once to activate the program mode to make coffee at a pre-programmed future time. The program light will illuminate. Press the coffee button (C2) twice to start the brewing process immediately. The on button will illuminate immediately indicating that the brewing process has begun.
4. As long as the blue indicator light is illuminated the coffee will be kept warm.

Pause and Serve Feature

The Pause and Serve feature automatically stops the flow of brewed coffee through the filter cone if the glass carafe is removed from the warming plate during the brewing cycle. You have about 20 seconds between the removal of the carafe and it being reinserted back onto the warming plate.

The Pause and Serve device closes off the filter cone so effectively that there is virtually no coffee dripping onto the warming plate. Once the carafe is replaced, the brewing process and the flow of coffee into the carafe will resume.

CAUTION

If significant amounts of coffee drip onto the warming plate after the carafe has been removed, please check the seal in the filter holder to ensure it is placed properly. If a replacement seal is needed, please contact one of our main service centers or our main parts center.

If the filter is overfilled with coffee grounds, it could cause the water that jets into the filter cone to overflow between the filter and the sides of the filter cone. Be sure to use the proper amount of ground coffee.

If blockage and subsequent dripping does occur, put the glass carafe immediately back

onto the warming plate, and allow the full brewing cycle to run its course. Do not swing out the swivel filter until the brewing process is completed.

The “Pause and Serve” feature can function as long as the glass carafe is inserted into the machine and sits properly on the warming plate and the swivel filter is closed properly. When brewing coffee make sure the glass carafe is in place (see “Pause and Serve” section).

Cleaning the coffeemaker

Always unplug this appliance before cleaning. Clean the filter basket, carafe, and lid in a solution of warm water and mild liquid soap. These parts can also be placed in the upper level of your dishwasher away from the heating and drying element for safe effective cleaning.

Never use scouring agents.

Never immerse the appliance itself in water. To clean, simply wipe off with a soft, damp cloth. Never use a cloth to clean inside of the water chamber, as this might leave residual deposits in the chamber. Just rinse with cold water periodically.

Decalcifying the coffeemaker

The warranty does not cover faulty or broken machines that are not properly descaled.

The coffeemaker must be decalcified regularly. The frequency depends on the hardness of your water and how often you use the coffeemaker.

Recognizable indications that descaling is necessary are :

- increased noise during boiling,
- longer preparation time.

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

- once a year for soft water,
- every 4 months for medium to hard water,
- once a month for hard water.

If you are unsure of the water hardness in your area, you may call your local water department.

Dissolve a packet of descaling solution in 1/2 quart water and pour into the water tank. If you do not have a descaling solution, you can use a mixture of water and white vinegar: pour 1/2 quart white vinegar in 1/2 quart water. Run this through 2 or 3 times as if making coffee, but using no ground coffee. The hot descaling solution must be allowed to cool down before being poured into the water tank. Finally do the same 2 more times using plain water.

7. ESPRESSO

Making espresso

1. Place your appliance near an electrical outlet and release enough cord so that you can plug in the machine (1).
2. Place the filter (L1) into the portafilter (L2) and rotate filter inside portafilter to secure it (14).
3. Fill with ground coffee. Tamp the coffee lightly and clear any excess grounds from the rim of the filter holder. This will assure proper fit to the brewing head (15).

ATTENTION !

Do not tamp coffee too tightly.

4. To insert the filter holder, place the portafilter handle to the left, raise the portafilter up into the brewing head and turn the portafilter to the right, until it can go no further.

If the portafilter handle does not point toward you to lock into position, do not operate the machine. Rather, remove the portafilter and reinsert it as described above (16).

By following this procedure this will prevent the portafilter from being dislodged as pressure builds up during the brewing process.

5. Open the hinged lid and unscrew the boiler cap by turning it counterclockwise (17).

6. Fill the boiler container with cold water using the marking indicated on the glass carafe (18).

 **CAUTION**

Never fill the boiler while your appliance is switched on.

Never put more than 20 oz of water into the boiler.

The glass carafe has markings for 2 and 4 cups.

Maximum capacity to the bottom of the metal band around the glass carafe = 4 cups of espresso, plus steam for frothing milk for cappuccino.

 **CAUTION**

Never fill the carafe above the bottom of the metal band!

NOTE

It is very important to fill only the amount of water you need into the boiler. Your appliance will always need to process **all the water** until the boiler is empty.

7. Close the boiler cap securely by turning it clockwise (19).

8. Place carafe under the filter holder and make sure the slot on carafe lid is right below the filter holder output (20).

 **ATTENTION :**

Make sure the drip tray (E) is in place.

9. Press the espresso button (c4). Make sure the control knob (B) is set on the cup Espresso position. The indicator light will illuminate red (21).

It will take approximately 2 minutes for the water to be heated. The water will then be forced through the ground coffee into the glass carafe.

10. Wait until all the water in the boiler has been used. Switch off the machine by turning the selector knob to the middle "Off" position.

11. **Do not unscrew the boiler cap while the machine is in operation. Wait until the brewing cycle is completed and all water and steam have been used (see CAUTION-PRESSURE).**

 **CAUTION**

Use caution when removing the portafilter, as the metal parts may still be hot.

After switching off the appliance it is recommended to wait about 2 minutes before removing the portafilter. To remove the portafilter, turn the handle to the left, until it dislodges from the machine.

Frothing milk

 **CAUTION**

Make sure your appliance has cooled and all pressure has been released (see CAUTION-PRESSURE).

1. Fill the boiler container with cold water.

⚠ CAUTION

For steam only, do not fill the glass carafe with cold water above the 2-cups marking. This amount of water will always provide enough steam for frothing milk.

2. Pour 4 to 6 oz of fresh, cold milk into a small pitcher. Milk will froth better in a cold pitcher. The pitcher should fit underneath the cappuccino nozzle. We recommend using 2% or skim milk for a stiff, dense froth. Use regular whole milk if you prefer a creamy froth.
3. Make sure the espresso side of the machine is on, then turn the side selector knob to STEAM (b2).
4. Place your frothing pitcher under the steam nozzle.

⚠ CAUTION :

Do not leave the machine unattended at this time.

It will take approximately 30 to 60 seconds after turning the machine on for the steam to come out of the steam nozzle. Plunge the steam nozzle into the pitcher of milk without touching the bottom of the pitcher to prevent blocking the steam flow.

As soon as the milk begins to move, slowly move the steam nozzle back to the surface of the milk with a circular motion.

Plunge the steam nozzle into the container again this time with an increasing circular movement.

Do this several times until the milk turns into a thick and creamy froth.

When the required quantity of milk is reached, turn the steam release knob to the "Off" position.

5. Now you can remove the pitcher from underneath the steam nozzle.

⚠ Caution :

If you do not need all the water for steaming, proceed as follows:

- a) turn off the machine.
- b) release the remaining steam pressure into another container.

Do not close the steam release knob before all steam is released or machine has been turned "OFF"! (See section – CAUTION - PRESSURE)

Cleaning the espresso side

Before cleaning, turn "OFF" the machine, unplug it, and allow it to cool down.

The filter holder, filter basket, carafe, carafe lid and overflow lid must be cleaned by hand. Do not put them in the dishwasher. Only use hot water and gentle soap. Never use abrasive materials.

The machine can be wiped clean by using a damp cloth. Never immerse the body of your appliance in water or any other liquid. Clean the brewing head with a damp cloth and remove ground coffee. If there is water left in the boiler chamber, let the machine cool down, remove all parts and empty water through the top opening by turning the machine upside down.

Cleaning the steam nozzle

Clean the steam nozzle after each time you have immersed it in the milk, otherwise the inside of the nozzle becomes clogged and the milk deposits on the outside harden and become difficult to remove.

If clogging does occur, turn the machine off and allow the steam nozzle to cool. Unscrew the metal tip and clean the clogged tip with a sewing needle and wash with dish detergent.

Clean the steam tube with dish detergent and a non abrasive sponge. Replace the metal tip being careful not to cross thread it onto the steam tube. Tighten snugly being careful not to strip the threads. Fill the boiler with two ounces of water. Holding a damp cloth over the steam tube, turn on the steam nozzle when the boiler is hot enough for two seconds to produce steam. This will remove any milk residue from inside the steam tube.

Cleaning the drip tray

The drip tray and the compartment under the drip tray can be cleaned by removing the grid over the drip tray.



CAUTION

Do not try to open or disassemble the main body of the machine.

Decalcifying the espresso side

The warranty does not cover a faulty or broken espresso machine due to not being descaled.

Due to the acid substance, we recommend protecting your counter and sink during the descaling process, especially if it is made of marble or stone. Isolate your espresso machine with a old towel, tablecloth or tray.

The espresso machine must be decalcified regularly. The frequency depends on the hardness of your water and how often you use the espresso machine.

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

1. Remove all limescale and coffee residues from the brewing sieve and the brewing head.
2. Remove the plastic housing of the cappuccino nozzle.
3. Dissolve a packet of descaling solution in 10 oz / 300 ml of lukewarm water and pour into the boiler container. If you do not have a descaling solution, you can use a mixture of water and white vinegar: pour ½ quart white vinegar in ½ quart water. Put one container under the brewing head and another under the steam nozzle.

(Note : Do not use the filter holder during decalcification.)

4. Open the steam valve and turn on the appliance. Allow the descaling solution to run out of the espresso outlet and the steam nozzle.
5. After each brewing cycle, switch off the appliance and allow the appliance to cool down.
6. Repeat this operation one more time.

Following this, allow 2 boiler containers of clear water to run through the system. Switch off the appliance. Allow the appliance to cool down. Insert the brewing sieve into the brewing head again.

8. TROUBLESHOOTING

(Always check if the appliance is plugged in and is in the proper “ON” position).

For best results

Problem :	Cause :
Espresso leaking from portafilter.	Portafilter not properly inserted. Portafilter not pushed in far enough. Internal gasket is dirty and needs to be cleaned. Gasket without elasticity, replace it with a new one.
Espresso does not come out.	No water in boiler container. No coffee in portafilter. Filter clogged because coffee grind is too fine and or pressed down too hard
Steam does not come out of steam nozzle.	No water or not enough water in the boiler chamber. Steam nozzle is clogged (see “Cleaning the cappuccino nozzle” section).
Not enough froth when frothing the milk.	Steam nozzle touches bottom of pitcher. Steam nozzle is clogged: (See page 14 - “Cleaning the cappuccino nozzle”). Milk has too high of a fat content or is too warm (More than 46 Degrees Fahrenheit).

Always use fresh, cold water (warm water might be stale and have mineral deposits which would impair the flavor of the coffee)

We recommend that you grind your own beans. Freshly ground beans deliver more aroma and flavor. Use one KRUPS measuring scoop of grounds per cup.

Serve coffee immediately after brewing.

Never reheat coffee.

9. DISPOSING OF YOUR PRODUCT



Environment protection first !

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

10. MANUFACTURER'S WARRANTY



With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of 2 years against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

- a) The Krups guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
- b) The Krups guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildaigo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



: www.krups.com

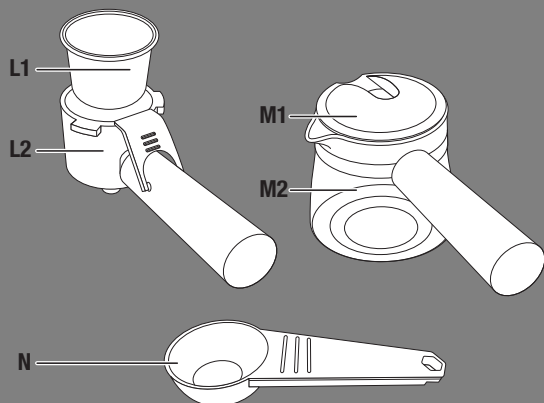
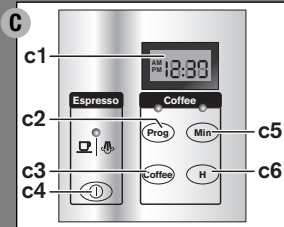
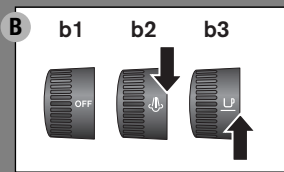
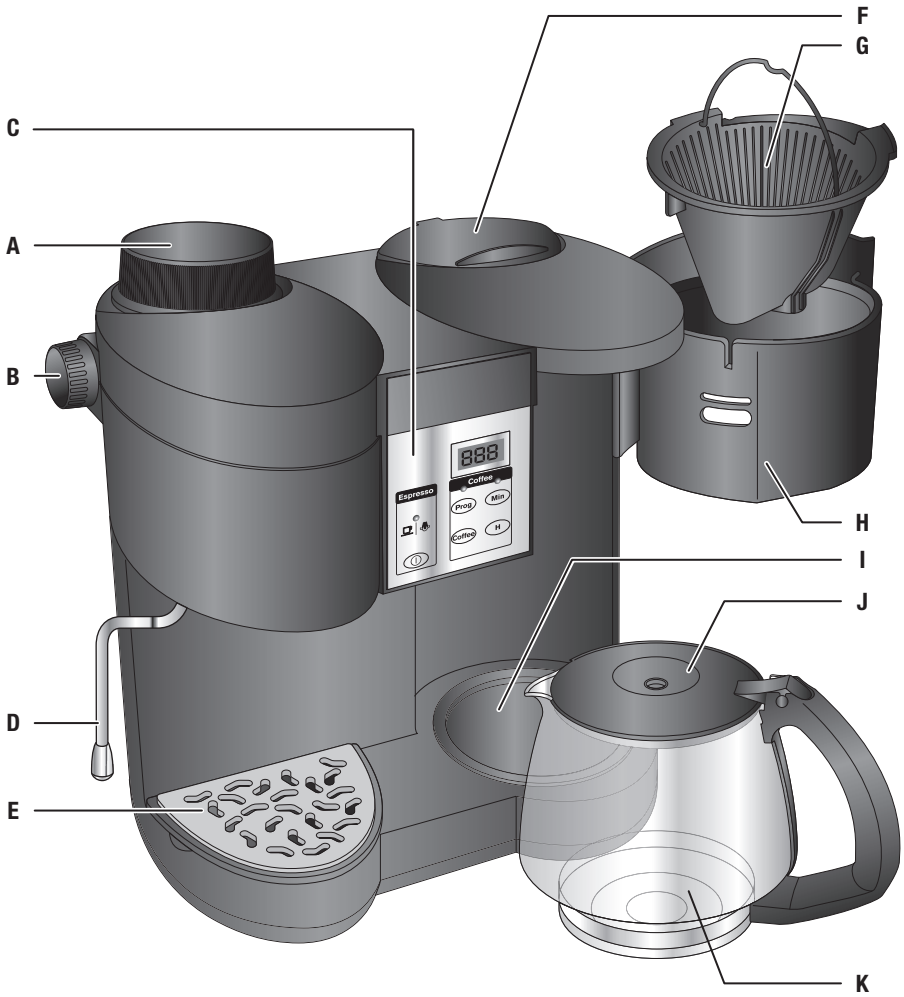


TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
1. MISES EN GARDE IMPORTANTES	20
2. DESCRIPTION	23
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	23
4. EN SAVOIR PLUS SUR L'ESPRESSO	24
5. PRÉPARER LA TASSE DE CAFÉ PARFAITE	24
Quatre éléments essentiels :	
L'eau	
Le café	
La mouture	
Le dosage	
6. CAFÉ	25
Caractéristiques particulières	
Préparation du café	
Fonction « Arrêter et servir »	
Nettoyage de la cafetière	
Détartrage de la cafetière	
7. EXPRESSO	28
Préparation de l'espresso	
Faire mousser le lait	
Nettoyage de la partie espresso	
Détartrage de la partie espresso	
8. DÉPANNAGE	31
9. MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL	32
10. GARANTIE DU FABRICANT	32

1. MISES EN GARDE IMPORTANTES

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui sont dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites traces ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux à un centre de service Krups afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne jamais verser d'eau froide dans le réservoir immédiatement après un cycle d'infusion. Attendre que l'appareil refroidisse entre chaque préparation.
16. Ne pas ouvrir le couvercle pendant la production de café.
17. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
18. Pour arrêter l'appareil, mettre l'appareil à « OFF » puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
19. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
20. ATTENTION : Pour prévenir les chocs électriques, débrancher avant de nettoyer.
21. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

22. L'appareil n'est pas destiné à la préparation de boissons pour les nourrissons.
23. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Krups peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
24. Ne pas utiliser à l'extérieur.
25. La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être placée sur un four.
26. Ne placez pas une carafe chaude sur une surface mouillée ou froide.
27. N'utilisez pas une carafe fêlée ou dont la poignée est lâche ou affaiblie.
28. Ne nettoyez pas la carafe avec un produit abrasif ni avec une éponge ou tout autre matériau abrasif.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON

Au sujet de votre cordon :

- A. Le cordon d'alimentation fourni est court, afin de réduire les risques de blessures associés à un cordon plus long, susceptible de s'emmêler ou de vous faire trébucher.
- B. Des rallonges électriques sont toutefois disponibles, et peuvent être utilisées sous surveillance.
- C. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

N'essayez pas de rendre ce dispositif de sécurité inopérant.

MISE EN GARDE

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien courant par l'utilisateur doit être réalisé par un représentant d'un centre de service agréé.

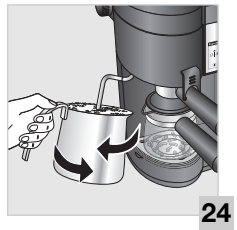
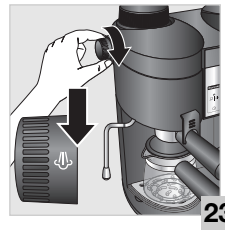
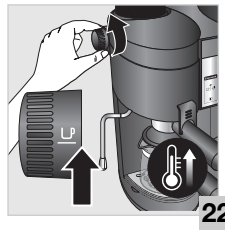
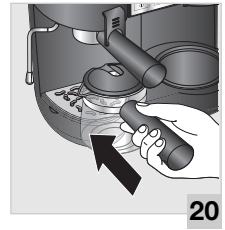
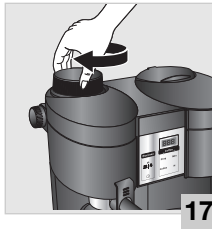
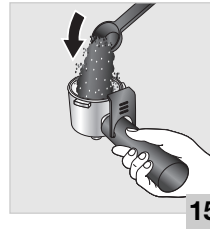
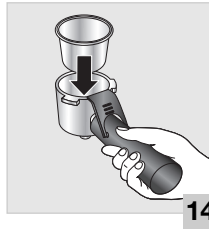
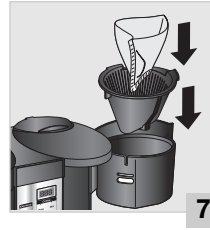
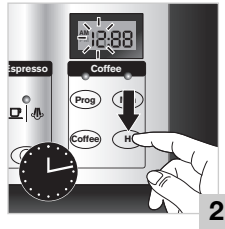
Afin de réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas le socle. Celui-ci ne contient pas de pièces utilisables par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel d'un centre de service agréé. Vérifiez la tension afin de vous assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension de votre installation électrique.

Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau tiède ou chaude! Utilisez uniquement de l'eau froide! Ne remplissez jamais le réservoir d'eau lorsque la cafetière est en marche. Éteignez la cafetière et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant remplir le réservoir d'eau. Ne placez jamais la carafe sur une surface chaude ou dans un four chaud.

Avant de mettre votre cafetière KRUPS en marche, assurez-vous que la carafe est posée bien à plat sur le cercle intérieur de la plaque chauffante.

Ne retirez pas la carafe de la machine avant que l'infusion soit complètement terminée. Attendez que le café cesse complètement de s'écouler du porte-filtre dans la carafe.

Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de poudres à récurer ou d'éponges abrasives. N'utilisez jamais un four à micro-ondes pour réchauffer le contenu de la carafe à espresso ou à café.



2. DESCRIPTION :

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| A | Bouchon de la chaudière du réservoir d'eau :
Ôtez le bouchon et remplissez le réservoir d'eau froide, puis remettez le bouchon en place. | D | Buse à vapeur |
| b | Bouton de commande :
Contrôle les fonctions préparation d'espresso, arrêt de la préparation et vapeur. | E | Plateau d'égouttage |
| C | Affichage | F | Couvercle à charnière |
| C1 | Écran d'affichage de l'heure | G | Panier-filtre |
| C2 | Bouton de programmation | H | Porte-filtre pivotant |
| C3 | Bouton café | I | Plaque chauffante à revêtement anti-adhésif |
| C4 | Marche/arrêt | J | Couvercle de la carafe |
| C5 | Bouton de réglage des minutes | K | Carafe à café |
| C6 | Bouton de réglage des heures | L1 | Filtre pour 2 à 4 tasses |
| | | L2 | Porte-filtre pour espresso |
| | | M1 | Couvercle de la carafe à espresso |
| | | M2 | Carafe à espresso |
| | | N | Cuillère à mesurer le café |

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vous familiariser avec toutes les pièces de votre machine à espresso Krups avant de commencer à vous en servir. Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre, emboîtez le porte-filtre pour espresso dans le logement du filtre, ôtez et remettez en place le bouchon de la chaudière. Contrôlez les différentes positions de l'interrupteur. Afin d'éliminer tout résidu provenant de la production susceptible de se trouver dans l'appareil, faites fonctionner l'appareil une ou deux fois, uniquement avec de l'eau. Lavez toutes les pièces amovibles dans une eau tiède et savonneuse, rincez-les bien puis séchez-les.

Lisez toutes les instructions, mises en garde, remarques et avertissements avant de commencer à utiliser réellement l'appareil.

⚠ ATTENTION – PRESSION

⚠ Ne retirez jamais le bouchon de la chaudière ou le porte-filtre lorsque votre appareil est en position « marche », ou s'il reste de la pression dans le réservoir de la chaudière.

⚠ Ne manipulez et ne retirez jamais le porte-filtre lorsque l'appareil est en marche et sous pression.

⚠ Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour vérifier si la machine est encore sous pression. Suivez ces instructions pendant que votre machine est encore sous tension, 10 à 15 minutes après la dernière préparation.

Tournez le bouton de commande (B) pour le placer en position « ARRÊT ».

Activez prudemment l'évacuation de la vapeur, en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Si de la vapeur d'échappe de la buse, cela signifie que le compartiment de la chaudière est toujours sous pression. Arrêtez l'évacuation à l'aide du bouton de vapeur, et suivez les instructions ci-dessous.

Prenez un pichet rempli d'eau froide, et placez-le sous la buse à vapeur. La buse à vapeur doit être plongée dans le pichet. Activez ensuite l'évacuation de la vapeur, en tournant le bouton dans le sens horaire. Laissez le bouton d'évacuation de la vapeur ouvert jusqu'à ce que la buse ne libère plus de vapeur. Une fois cette opération terminée, tournez le bouton de vapeur dans le sens antihoraire pour le refermer.

Vous pouvez maintenant retirer le bouchon de la chaudière et le porte-filtre.


4. EN SAVOIR PLUS SUR L'ESPRESSO

L'espresso est bien plus riche et corsé qu'un café ordinaire. Il doit avoir un arôme intense et une teinte foncée. La plupart des gens le dégustent en petites quantités, en raison de sa richesse, ce qui explique pourquoi l'espresso est généralement servi dans de petites tasses (2 à 2,5 onces).

Si vous utilisez correctement votre appareil, vous obtiendrez un espresso intense, foncé et délicieux. Il vous suffit de suivre les instructions et d'utiliser du café frais, bien torréfié et prémoulu en une mouture espresso

La préparation de l'espresso ou du cappuccino diffère de celle du café filtre. L'une des principales différences tient dans le fait que l'eau est portée à ébullition avant de passer sous pression à travers le café moulu. Cela signifie qu'une machine à espresso fonctionne sous pression et requiert une attention particulière.

 **ATTENTION – CHALEUR**

 Ne touchez pas le bouchon de la chaudière durant le fonctionnement. Avant d'enlever ce bouchon, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 2 à 3 minutes. Évacuez la pression. (Consultez la section ATTENTION – PRESSION).

5. PRÉPARER LA TASSE DE CAFÉ PARFAITE

La préparation de la tasse de café parfaite diffère selon les personnes. C'est un art, une science, qui ne dépend pas uniquement du café utilisé mais également du matériel. L'eau, la température de l'eau, la durée pendant laquelle l'eau est en contact avec le café, la mouture et le type de filtre : tous ces éléments jouent un rôle important dans la formation de l'arôme du café. Tout l'art de la préparation de la tasse de café parfaite consiste à savoir accorder précisément ces aspects.

Quatre éléments essentiels :

1. L'eau

Il importe d'utiliser de l'eau fraîche. Le café étant composé à 98 % d'eau, toute saveur résiduelle de l'eau se mêle au café. Pour obtenir une meilleure tasse de café, utilisez de l'eau filtrée.

2. Le café

Choisissez des grains de café entiers frais et de qualité supérieure, selon votre goût. Il existe deux types de café principaux : l'Arabica and le Robusta. Les grains d'Arabica sont les grains de choix : ils ont davantage d'arôme et contiennent moins de caféine. Les grains de Robusta contiennent plus de caféine, ils ont un arôme plus corsé et sont généralement

utilisés pour faire des mélanges. C'est l'origine des grains et leur torréfaction qui détermineront l'arôme du café. Les torréfactions varient, de légères à très foncées. Les torréfactions légères donnent au café une saveur aromatique, veloutée et raffinée, les torréfactions moyennes à moyennes foncées donnent un café légèrement plus fort, au goût à la fois corsé et équilibré, tandis que les torréfactions foncées donnent un café puissant aux nuances de fumée.

3. La mouture

Il importe de choisir le degré de mouture approprié, et de mouliner les grains juste avant de faire infuser le café. La variation du degré de mouture dépend du type de filtre que vous utilisez. Nous préférons les filtres en papier car ils vous permettent d'utiliser une mouture plus fine, pour une pleine extraction et un temps de contact plus long avec l'eau.

Si vous utilisez des filtres permanents, il convient d'utiliser une mouture légèrement plus grossière, et le taux d'extraction sera donc limité. En matière de mouture, l'une des règles pratiques générales est la suivante : plus le processus d'infusion est long, plus la mouture doit être grossière.

4. Le dosage

Nous vous conseillons d'utiliser une cuillère à soupe pleine de café moulu par tasse, et d'ajuster la quantité afin d'obtenir un café à votre goût.

6. CAFÉ

Caractéristiques spéciales

Les caractéristiques suivantes sont propres au modèle XP1600.

Réglage de l'heure et de la force du café

Votre appareil Krups XP1600 est doté de commandes électroniques et d'une gamme de réglages accessible à partir de quatre touches (C2).

- mode réglage de l'horloge pour régler l'heure (C2)
- démarrage automatique du cycle de café (C3)
- horloge programmable pour régler l'heure de mise en marche quotidienne (C2)
- heures (C6)
- minutes (C5)
- affichage d'information pour l'utilisateur (C1)
- le réglage de l'heure sur l'horloge peut s'effectuer lorsque l'appareil est branché et que l'affichage clignote.

Pour régler l'heure sur votre machine, appuyez sur la touche C5 pour les minutes et sur la touche C6 pour les heures. Pour programmer le démarrage automatique du processus d'infusion, appuyez sur la touche C5 pour les minutes tout en maintenant la touche C2 enfoncée. Pour le réglage des heures, appuyez sur la touche C6 tout en maintenant la touche C2 enfoncée.

Ce réglage à l'aide des touches des heures et des minutes peut s'effectuer par impulsions ou en maintenant les touches enfoncées.

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez programmer l'heure de démarrage automatique.

Arrêt automatique

Votre appareil KRUPS XP1600 est doté d'une fonction arrêt automatique.

Deux heures après la mise en marche de la fonction café, l'appareil s'éteint automatiquement.

Vous pouvez également tourner le bouton de l'appareil afin de l'éteindre dès que votre café est prêt.

Préparation du café

Il est recommandé de rincer l'appareil en le faisant fonctionner une ou deux fois uniquement avec de l'eau, sans café moulu dans le panier-filtre.

Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Retirez tout document ou autre élément susceptible de se trouver dans le réservoir d'eau avant la première utilisation.

Le couvercle de la carafe en verre doit être correctement positionné durant le processus d'infusion.

Pour ouvrir ce couvercle, appuyez sur le rabat situé sur le dessus de la poignée de la carafe. Assurez-vous que le filtre pivotant est bien fermé au cours du processus d'infusion. Appuyez fermement jusqu'à ce que la poignée touche le côté de la cafetière et que le filtre fasse entendre un « clic » en se mettant en place.

⚠ Attention : Si le filtre pivotant n'est pas correctement fermé, la fonction « Arrêter et servir » ne peut fonctionner. Cela risque d'entraîner un débordement d'eau chaude ou de café chaud.

Mettre le café moulu dans l'appareil

1. Faites pivoter le porte-filtre (6) et insérez un filtre en papier dans le panier-filtre. Il est recommandé d'utiliser les filtres en papier no 3. Au moment de mettre un filtre en papier en place, assurez-vous que la couture est orientée vers le fond du porte-filtre (7).

Avec les mains, ajustez le filtre aux contours du panier-filtre. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

2. Mettez du café moulu dans le panier-filtre (8). Nous vous invitons à utiliser une cuillère à mesurer KRUPS de café moulu pour une tasse de café corsé infusé. Vous pouvez ajuster la quantité selon votre goût.

Il n'est pas recommandé d'utiliser une mouture de café dont la texture s'apparente à celle d'une poudre, car cela empêcherait l'eau de passer à travers le filtre.

3. Fermez le porte-filtre et assurez-vous de l'avoir bien fermé (9).

⚠ ATTENTION :

Veillez à ce que le filtre en papier ne se replie pas sur lui-même lorsque vous fermez le porte-filtre pivotant, sinon l'eau pourrait couler entre filtre en papier et le porte-filtre, et vous obtiendriez un café très faible.

Remplir le réservoir d'eau

1. Ouvrez le couvercle à charnière (10). Versez la quantité d'eau désirée (11) et refermez le couvercle. Le volume de café fraîchement infusé obtenu à l'issue du processus d'infusion sera toujours légèrement inférieur au volume d'eau versé dans le réservoir. Cela est dû à une absorption minimale de l'eau par la mouture. Pour des raisons de commodité, les niveaux d'eau indiqués sur la carafe et sur l'appareil tiennent compte de ce phénomène d'absorption.

2. Placez la carafe en verre – avec son couvercle bien en place – sur la plaque chauffante.

3. Appuyez deux fois sur la touche « café » pour mettre en marche la partie café filtre de l'appareil. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que le processus d'infusion a démarré.

4. Tant que le voyant lumineux bleu reste allumé, le café est gardé au chaud.

Fonction « Arrêter et servir »

La fonction « Arrêter et servir » empêche automatiquement le café de couler dans le cône du filtre lorsque la carafe est retirée de la plaque chauffante au cours du cycle d'infusion. Vous disposez d'environ 20 secondes entre le moment où vous retirez la carafe de la plaque chauffante et le moment où vous devez l'y replacer.

Le dispositif « Arrêter et servir » bouche le cône du filtre de manière si efficace que pratiquement aucune goutte ne tombe sur la plaque chauffante. Une fois la carafe remise en place, le processus d'infusion reprend et le café recommence à couler.

ATTENTION

Si, une fois la carafe retirée, une quantité importante de café coule sur la plaque chauffante, vérifiez que le joint d'étanchéité du porte-filtre est bien en place. Si un joint spécifique est nécessaire, veuillez communiquer avec l'un de nos principaux centres de services ou avec notre centre de pièces principal.

Si le filtre contient trop de café moulu, il se peut que l'eau qui gicle dans le cône du filtre déborde et coule entre le filtre et les bords du cône du filtre. Veillez à ce que le filtre ne soit pas trop rempli.

En cas de blocage entraînant une fuite, remplacez immédiatement la carafe en verre sur la plaque chauffante, et laissez le cycle d'infusion se terminer. Ne faites pas pivoter le porte-filtre avant la fin du processus d'infusion.

La fonction « Arrêter et servir » peut fonctionner si la carafe en verre est insérée dans l'appareil et est posée bien à plat sur la plaque chauffante, et si le porte-filtre pivotant est bien fermé. Au moment de préparer du café, assurez-vous que la carafe en verre est en place (consultez la section « Arrêter et servir »).

Nettoyage de la cafetière

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyez le panier-filtre, la carafe et le couvercle dans une solution d'eau tiède et de savon doux liquide. Vous pouvez également placer ces pièces dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle, à distance des éléments chauffants et de séchage, pour un nettoyage efficace en toute sécurité.

N'utilisez jamais de produits à récurer.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyer, essuyez-le simplement avec un chiffon doux et humide. N'utilisez jamais un chiffon pour nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau, car cela pourrait y laisser des résidus. Rincez-le régulièrement à l'eau froide.

Détartrage de la cafetière

La garantie ne couvre pas les appareils qui sont défectueux ou brisés parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

La cafetière doit être détartrée régulièrement. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de votre eau et de la fréquence d'utilisation de la cafetière.

Voici les signes qui indiquent qu'un détartrage est nécessaire :

- processus d'ébullition plus bruyant,
- temps de préparation plus long.

Si vous utilisez souvent votre appareil, vous devez le détartrer :

- une fois par an pour une eau douce,
- tous les 4 mois pour une eau de dureté moyenne à forte,
- une fois par mois pour une eau dure.

Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau de votre région, vous devriez communiquer avec le service d'approvisionnement en eau.

Faites dissoudre un sachet de solution de détartrage dans un demi-litre d'eau, et versez le mélange dans le réservoir d'eau. Si vous n'avez pas de solution de détartrage, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vinaigre blanc : versez un demi-litre de vinaigre blanc dans un demi-litre d'eau. Faites couler ce mélange 2 ou 3 fois à travers l'appareil, comme si vous prépariez du café, mais sans café moulu. Laissez la solution de détartrage refroidir avant de la verser dans le réservoir d'eau. Enfin, répétez deux fois l'opération avec de l'eau pure.

7. ESPRESSO

Préparation de l'espresso

1. Placez votre appareil à proximité d'une prise électrique, et prévoyez une longueur de cordon suffisante afin de pouvoir le brancher (1).
2. Placez le filtre (L1) dans le porte-filtre (L2) et faites tourner le filtre dans le porte-filtre afin de l'y insérer solidement (14).
3. Remplissez de café moulu. Tassez légèrement le café, et ôtez tout résidu de café moulu du rebord du porte-filtre, afin de pouvoir l'emboîter parfaitement dans la tête de percolation (15).

ATTENTION !

Ne tassez pas trop le café.

4. Pour mettre le porte-filtre en place, orientez la poignée du porte-filtre vers la gauche, levez le porte-filtre pour le placer dans la tête de percolation, puis tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il se bloque.

Si la poignée du porte-filtre n'est pas orientée vers vous lorsque vous êtes face à l'appareil, ne faites pas fonctionner ce dernier. Retirez le porte-filtre et remettez-le en place en suivant les instructions ci-dessus (16).

Le respect de cette procédure permet d'éviter que le porte-filtre se détache au cours du processus de percolation, sous l'effet de la pression.

5. Ouvrez le couvercle à charnière et dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens antihoraire (17).
6. Remplissez d'eau froide le réservoir de la chaudière, en vous aidant des repères figurant sur la carafe en verre (18).

ATTENTION

**Ne remplissez jamais la chaudière lorsque l'appareil est en marche.
Ne versez jamais plus de 20 onces d'eau dans la chaudière.**

La carafe en verre comporte des repères pour 2 et 4 tasses.

La capacité maximale de la carafe en verre est délimitée par le bas de la bande métallique qui l'entoure, et correspond à 4 tasses d'espresso, plus l'eau nécessaire à la production de vapeur pour faire mousser le lait du cappuccino.

ATTENTION

Ne remplissez jamais la carafe au-delà du bas de la bande métallique!

REMARQUE

Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau dont vous avez besoin dans la chaudière, car le contenu de la chaudière sera toujours vidé **au complet**.

7. Fermez bien le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (19).
8. Placez la carafe sous le porte-filtre et assurez-vous que la fente du couvercle de la carafe est située directement sous l'orifice de sortie du porte-filtre (20).

ATTENTION

Assurez-vous que le plateau d'égouttage (E) est en place.

9. Appuyez sur la touche espresso (c4). Vérifiez que le bouton de commande (B) est en position « tasse d'espresso ». Le voyant lumineux rouge s'allume (21).
Comptez environ 2 minutes pour que l'eau soit chaude. L'eau passe ensuite sous pression à travers le café moulu, avant d'arriver dans la carafe en verre.

10. Attendez que le réservoir de la chaudière soit complètement vide. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sélecteur en position centrale « Arrêt ».
11. **Ne dévissez pas le bouchon de la chaudière tant que l'appareil est en marche. Attendez que le cycle de percolation soit terminé et qu'il ne reste ni eau ni vapeur (consultez la section ATTENTION – PRESSION).**

ATTENTION

Retirez le porte-filtre avec précaution, car les parties métalliques pourraient être encore chaudes.

Après l'arrêt de l'appareil, il est recommandé d'attendre environ 2 minutes avant de retirer le porte-filtre. Pour cela, tournez la poignée vers la gauche jusqu'à ce que le porte-filtre se détache de l'appareil.

Faire mousser le lait

ATTENTION

Assurez-vous que votre appareil a refroidi, et que toute la pression a été évacuée (consultez la section ATTENTION – PRESSION)

1. Remplir d'eau froide le réservoir de la chaudière.

ATTENTION

Si vous souhaitez obtenir uniquement de la vapeur, ne remplissez pas la carafe en verre au-delà du repère correspondant à 2 tasses.

Cette quantité d'eau permet de produire suffisamment de vapeur pour faire mousser le lait.

2. Versez 4 à 6 onces de lait frais dans un petit pichet. Le lait moussera plus facilement dans un pichet froid. Le pichet doit passer sous la buse à vapeur. Il est recommandé d'utiliser du lait 2 % ou écrémé pour obtenir une mousse ferme et dense. Pour une mousse crémeuse, utilisez du lait entier ordinaire.
3. Vérifiez que la partie espresso de l'appareil est en marche, puis tournez le bouton sélecteur latéral sur VAPEUR (b2).
4. Placez votre pichet de lait sous la buse à vapeur.

ATTENTION

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance à ce moment-là.

Une fois l'appareil en marche, il faut compter environ 30 à 60 secondes avant que de la vapeur s'échappe de la buse à vapeur. Plongez la buse à vapeur dans le pichet de lait, sans en toucher le fond, afin de ne pas bloquer le jet de vapeur.

Dès que le lait commence à mousser, abaissez lentement le pichet afin que la buse à vapeur se trouve juste au-dessous de la surface du lait, et imprimez au pichet un mouvement circulaire.

Plongez à nouveau la buse à vapeur dans le récipient, en accentuant le mouvement circulaire.

Répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une mousse épaisse et crémeuse.

Lorsque vous avez fait mousser suffisamment de lait, tournez le bouton d'évacuation de la vapeur en position « Arrêt ».

5. Vous pouvez maintenant sortir la buse à vapeur du pichet.

ATTENTION

Si vous n'avez pas besoin de toute l'eau du réservoir pour produire de la vapeur, procédez comme suit :

- a) éteignez l'appareil;

b) évacuez la pression de vapeur restante dans un autre récipient.

Ne fermez pas le bouton d'évacuation de la vapeur tant que toute la vapeur n'a pas été évacuée, ou que l'appareil n'est pas éteint! (Consultez la section ATTENTION – PRESSION)

Nettoyage de la partie espresso

Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Le porte-filtre, le panier-filtre, la carafe, le couvercle de la carafe et le couvercle de débordement doivent être nettoyés à la main. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle. Utilisez uniquement de l'eau chaude et du savon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs.

L'appareil peut être nettoyé au moyen d'un chiffon humide. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez la tête de percolation au moyen d'un chiffon humide, et enlevez les résidus de café moulu. S'il reste de l'eau dans le réservoir de la chaudière, laissez l'appareil refroidir, démontez toutes les pièces amovibles et videz l'eau par l'ouverture supérieure en renversant l'appareil.

Nettoyage de la buse à vapeur

Nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous l'avez plongée dans du lait, sinon, l'intérieur de la buse s'obstrue et les résidus de lait durcissent sur la surface extérieure de la buse, qui devient alors difficile à nettoyer.

Si la buse est obstruée, laissez l'appareil refroidir et dévissez l'extrémité de la buse à vapeur. Retirez toutes les particules de lait à l'aide d'une aiguille à coudre propre, puis rincez sous l'eau du robinet. Remettez l'extrémité de la buse en place, et assurez-vous qu'elle est bien vissée. Essuyez l'extérieur de la buse avec un chiffon mouillé. Maintenez le chiffon mouillé contre l'orifice de la buse et ouvrez la vapeur. Laissez la vapeur s'échapper dans le chiffon humide pendant une à deux secondes, puis arrêtez la vapeur. Il ne devrait plus rester de résidu de lait. Rincez la buse à vapeur à l'eau tiède. Si les petites ouvertures d'aspiration sont obstruées, vous pouvez les déboucher à l'aide d'une aiguille.

Nettoyage du plateau d'égouttage

Pour nettoyer le plateau d'égouttage et le compartiment qu'il recouvre, il faut retirer la grille du plateau d'égouttage.



ATTENTION

N'essayez pas d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.

Détartrage de la partie espresso

La garantie ne couvre pas les machines à espresso qui sont défectueuses ou brisées parce qu'elles n'ont pas été détartrées.

Compte tenu de l'acidité des substances utilisées pour le détartrage, nous vous conseillons de protéger votre plan de travail et votre évier au cours du processus de détartrage, surtout s'ils sont en marbre ou en pierre. Isolez votre machine à espresso sur une vieille serviette, une nappe ou un plateau.

La machine à espresso doit être détartrée régulièrement. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de votre eau et de la fréquence d'utilisation de la machine à espresso.

Avant de procéder au détartrage, vous **devez** dévisser le tamis de la tête de percolation.

1. Retirez le tartre et les résidus de café du tamis et de la tête de percolation.
2. Démontez le boîtier en plastique de la buse à vapeur.
3. Faites dissoudre un sachet de solution de détartrage dans 10 onces/300 ml d'eau tiède et versez ce mélange dans le réservoir de la chaudière. Si vous n'avez pas de solution de détartrage, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vinaigre blanc : versez un demi-litre de vinaigre blanc dans un demi-litre d'eau. Placez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur.

(Remarque : N'utilisez pas le porte-filtre pendant l'opération de détartrage.)

- Ouvrez la vapeur et mettez l'appareil en marche. Laissez la solution de détartrage s'écouler par l'orifice de sortie de l'espresso et de la buse à vapeur.
- Après chaque cycle d'infusion, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Répétez l'opération encore une fois.

Laissez ensuite le contenu de 2 réservoirs d'eau pure s'écouler dans le système. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Remettez le tamis de la tête de percolation en place.

8. DÉPANNAGE

Vérifiez toujours que l'appareil est branché et mis en marche.

Problème :	Cause :
Le porte-filtre pour espresso fuit.	Le porte-filtre n'est pas bien inséré. Le porte-filtre n'est pas engagé à fond. Le joint à l'intérieur est sale et doit être nettoyé. Le joint a perdu son élasticité et doit être remplacé.
L'espresso ne coule pas.	Le réservoir de la chaudière est vide. Il n'y a pas de café dans le porte-filtre. Le filtre est obstrué parce que la mouture du café est trop fine et/ou trop tassée.
La vapeur ne s'échappe pas de la buse à vapeur.	Il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir de la chaudière. La buse à vapeur est obstruée (consultez la section « Nettoyage de la buse à vapeur »).
Le lait ne mousse pas suffisamment.	La buse à vapeur touche le fond du pichet. La buse à vapeur est obstruée : les petits trous percés sur le dessus du boîtier en plastique de la buse à vapeur sont obstrués (consultez la section « Nettoyage de la buse à vapeur ») Le lait est trop gras ou trop chaud (plus de 8°C).

Pour des résultats optimaux

Utilisez toujours de l'eau fraîche et froide (l'eau chaude peut être croupie et contenir des résidus minéraux susceptibles d'altérer la saveur du café)

Nous vous conseillons de moulinier votre café vous-même. Les grains fraîchement moulus libèrent davantage d'arôme et de saveurs. Utilisez une cuillère à mesurer KRUPS de café moulu par tasse.

Servez le café fraîchement infusé.

Ne réchauffez jamais du café.

9. MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



La protection de l'environnement passe avant tout !

① Votre appareil contient des matériaux utiles, qui peuvent être récupérés ou recyclés.

➔ Déposez-le dans un point de collecte municipal de votre région.

10. GARANTIE KRUPS*



: www.krups.com

Dans le cadre de notre ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée

La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Krups, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de Krups dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier recommandé (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups (www.krups.com) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge

- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- b) La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

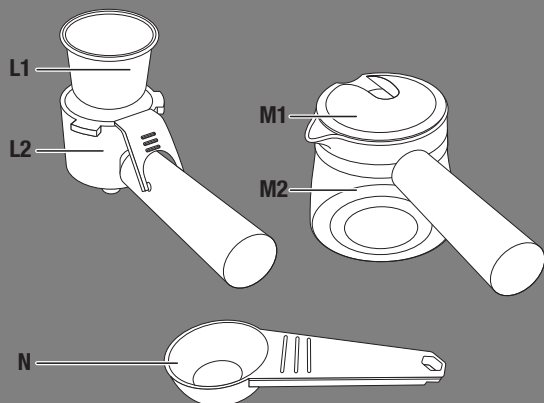
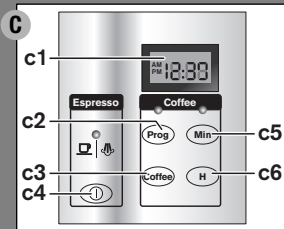
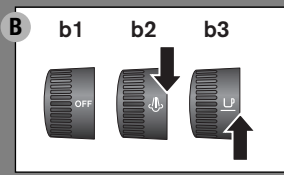
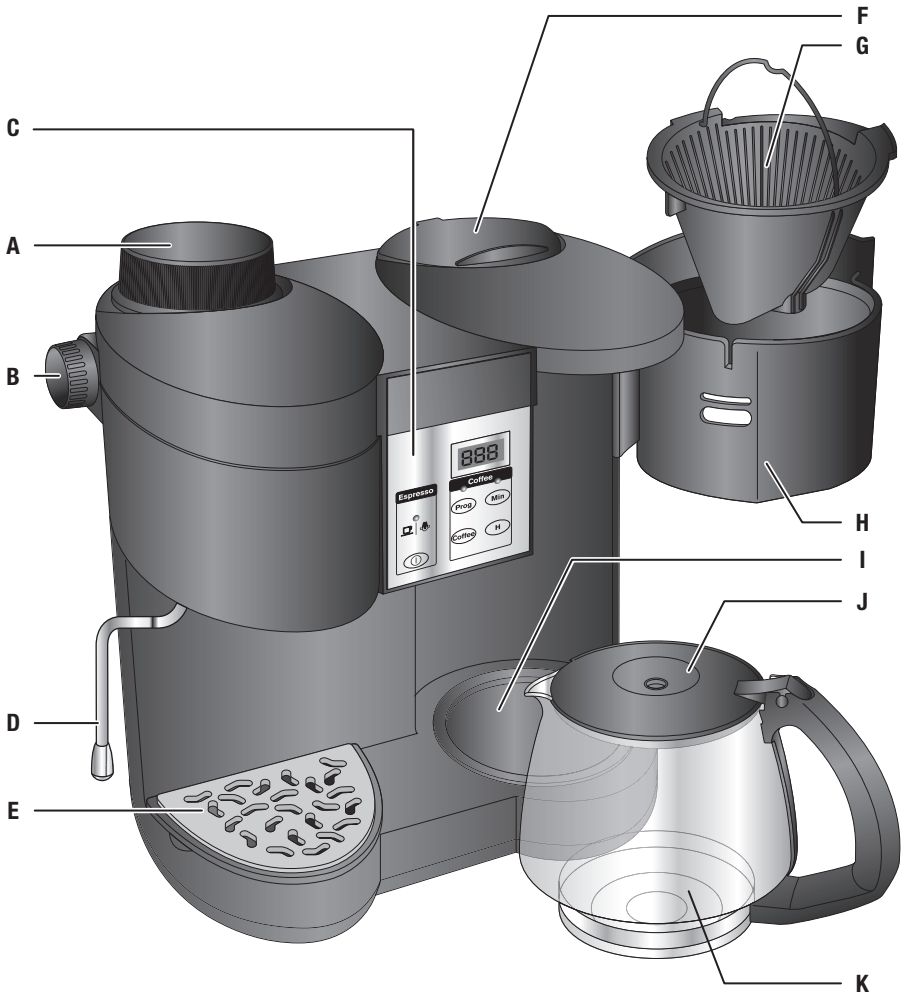
Informations supplémentaires

Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / www.krups.com.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 avenue Passmore Toronto, ON M1V 3N8	MEXIQUE	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	É.-U.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



: www.krups.com



CONTENIDO

PÁGINA

1. PRECAUCIONES IMPORTANTES	36
2. DESCRIPCIÓN	39
3. ANTES DEL PRIMER USO	39
4. ACERCA DEL CAFÉ ESPRESSO	40
5. CÓMO HACER UNA TAZA DE CAFÉ PERFECTA	40
Los cuatro componentes principales:	
Agua	
Café	
Molido	
Proporción	
6. CAFÉ	41
Características especiales	
Preparación del café	
Característica Pausar y servir	
Limpieza de la cafetera	
Desincrustación de la cafetera	
7. ESPRESSO	43
Cómo hacer café espresso	
Leche espumosa	
Limpieza del lado espresso	
Desincrustación del lado espresso	
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	47
9. CÓMO DESECHAR EL PRODUCTO.	47
10. GARANTÍA DEL FABRICANTE	48

1. PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, es preciso observar siempre las instrucciones básicas de seguridad para reducir los riesgos de incendio, choque eléctrico y lesión; en particular las siguientes:

1. Antes de usar la máquina por primera vez, lea completamente las instrucciones de uso.
2. No toque las superficies calientes. Use las perillas o botones.
3. Para protegerse de incendios, choques eléctricos y lesiones, no sumerja el cable eléctrico, los enchufes o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.
4. Esta máquina no fue diseñada para ser operada por niños.
5. Cuando el aparato eléctrico se opere cerca de donde hay niños, es preciso vigilarlos de cerca. Guarde fuera del alcance de los niños.
6. Este aparato no se diseñó para ser usado por personas (incluyendo niños) sin experiencia previa o conocimiento de la máquina; a menos que sea bajo supervisión o que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso del mismo.
7. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.
8. Cualquier contacto con superficies calientes, agua caliente o vapor puede provocar quemaduras. Tenga cuidado.
9. Tenga cuidado que cuando la boquilla de vapor se usa como vapor puede provocar quemaduras.
10. Desconecte el aparato de la toma de corriente si no va a utilizarlo durante algunos días y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo o guardarlo.
11. Todos los aparatos están sujetos a estrictos controles de calidad. Las pruebas prácticas se realizan en aparatos seleccionados al azar, lo que explica pequeñas marcas o restos de café en los aparatos antes de usar por la primera vez.
12. No use un aparato eléctrico cuyo cable de energía esté dañado, cuando el aparato no funciona correctamente o si está dañado en cualquier forma. Regrese todos los aparatos defectuosos al Centro de Servicio Krups tan pronto como le sea posible para que puedan ser inspeccionados, ajustados o reparados.
13. Para reducir el riesgo de lesión, no deje el cable colgando de la mesa o estante, donde un niño podría jalarlo o alguien podría tropezarse.
14. El cable no debe quedar colgando de la mesa o del mostrador ni entrar en contacto con superficies calientes.
15. Nunca ponga agua fría en el tanque inmediatamente después de un ciclo de preparación de café. Permita que el aparato se enfríe entre preparaciones.
16. No abra la tapa mientras produce café.
17. No deje nunca la jarra sobre una placa de cocción, en el horno o en el microondas.
18. Para desenchufar, desconecte el aparato y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
19. Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue concebido.
20. **IMPORTANTE:** para protegerse de descarga eléctrica, desconecte el aparato antes de limpiarlo.
21. No sumerja nunca el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
22. El aparato no está pensado para preparar bebidas para bebés.
23. El uso de accesorios no recomendados por Krups puede producir incendios, descargas eléctricas o lesiones.

24. No utilice la cafetera en exteriores.
25. Se ha diseñado el envase para usar con este aparato. Nunca debe utilizarse sobre la cocina.
26. No apoye un envase caliente en una superficie húmeda o fría.
27. No use un envase agrietado ni un envase que tenga el asa floja o suelta.
28. No limpie el envase con productos de limpieza, almohadillas de lana de acero u otro material abrasivo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES

SOBRE EL CABLE

Con respecto a su cable:

- A. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de lesiones debido a cables enredados o por tropezarse con un cable más largo.
- B. Hay disponibles cables de extensión más largos que pueden utilizarse si se toman las debidas precauciones.
- C. Este aparato tiene un contacto polarizado (una pata es más ancha). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija está diseñada para una toma de corriente polarizada. Si la clavija no entra en el contacto, volteé la clavija. En caso de que no entre, llame a un electricista. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.

No intente anular esta característica de seguridad.

PRECAUCIÓN

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Cualquier reparación, aparte de la limpieza y el mantenimiento por el usuario, debe ser realizada por un representante de servicio autorizado.

Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la base. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. La reparación solo debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

Verifique el voltaje para asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de identificación del aparato concuerde con su voltaje.

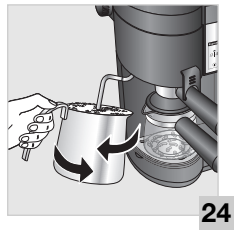
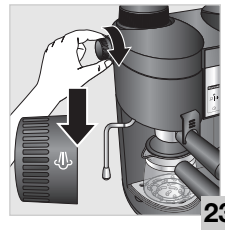
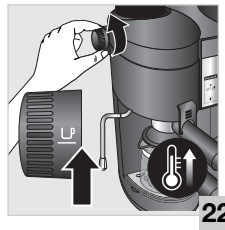
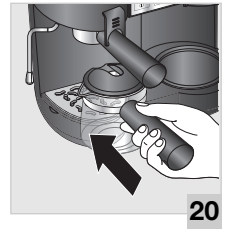
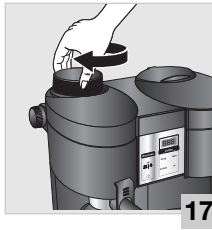
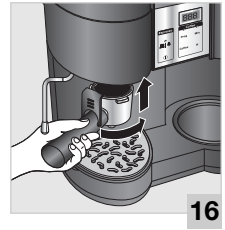
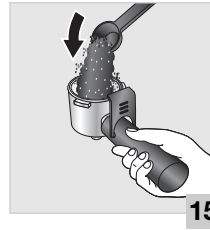
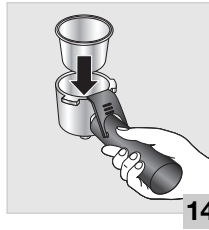
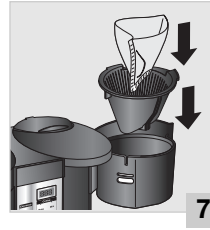
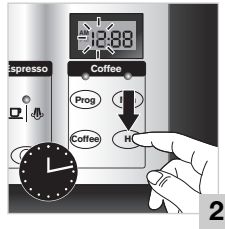
¡No utilice nunca agua tibia o caliente para llenar el recipiente de agua! ¡Use agua fría únicamente! Nunca vuelva a llenar la cámara de agua mientras la cafetera está en la posición "On". Apague la cafetera y deje que se enfríe durante diez minutos antes de volver a llenarla con agua. No coloque la jarra sobre una superficie caliente ni en un horno caliente.

Antes de encender la cafetera KRUPS, asegúrese de que la jarra esté apoyada en posición horizontal sobre el círculo interior de la placa de calentamiento.

No retire nunca la jarra antes de que haya terminado la preparación. Espere hasta que el café haya dejado de gotear totalmente del portafiltro a la jarra.

No limpie nunca con polvos limpiadores ni implementos duros.

No utilice nunca un horno de microondas para calentar el contenido de la jarra de espresso o de café



2. DESCRIPCIÓN:


- | | | | |
|-----------|---|-----------|--------------------------------------|
| A | Tapa de hervidor de tanque de agua:
Abra la cubierta y llene el tanque con agua fría; vuelva a cerrar. | D | Boquilla de vapor |
| B | Perilla de control:
Controla las funciones de preparación de espresso, detener preparación y vapor. | E | Bandeja de goteo |
| C | Pantalla | F | Tapa articulada |
| C1 | Pantalla de hora | G | Cesta de filtro |
| C2 | Botón de programación | H | Portafiltro basculante |
| C3 | Botón de café | I | Placa de calentamiento antiadherente |
| C4 | Encendido/Apagado | J | Tapa de jarra |
| C5 | Botón de ajuste de minutos | K | Jarra de café |
| C6 | Botón de ajuste de hora | L1 | Filtro para 2 a 4 tazas |
| | | L2 | Portafiltro |
| | | M1 | Tapa de jarra de espresso |
| | | M2 | Jarra de espresso |
| | | N | Cuchara de café |

3. ANTES DEL PRIMER USO


Familiarícese con todas las piezas de su cafetera espresso Krups antes de utilizarla. Inserte la cesta de filtro en el portafiltro, coloque el portafiltro en los anillos del filtro, retire y vuelva a colocar la tapa del hervidor. Verifique las diferentes posiciones del interruptor. Para eliminar cualquier residuo de la preparación que pudiera haber quedado en el aparato, haga funcionar la máquina uno o dos ciclos con agua únicamente. Lave todas las partes sueltas en agua tibia jabonosa; enjuague y seque bien.

Lea todas las instrucciones, precauciones, notas y mensajes de atención antes de usar el aparato.

 **PRECAUCIÓN-PRESIÓN**

 **Nunca abra la tapa del hervidor ni retire el portafiltro mientras el aparato esté encendido o mientras haya presión en el recipiente del hervidor.**

 **Nunca mueva o retire el portafiltro mientras el aparato está en uso y bajo presión.**

 **Siga las instrucciones enumeradas a continuación para ver si la máquina aún está bajo presión. Siga estas precauciones mientras la máquina está en uso y de diez a quince minutos después del último uso.**

Coloque la perilla de control (B) en la posición "OFF".

Abra con cuidado la perilla de liberación de vapor girándola en sentido antihorario. Si sale vapor por la boquilla, la cámara del hervidor sigue bajo presión. Cierre la perilla de vapor y continúe con las instrucciones suministradas a continuación.

Tome una jarra llena de agua fría y sosténgala debajo de la boquilla de vapor con la boquilla introducida en ella. Luego, abra la perilla de liberación de vapor girándola en sentido horario. Deje la perilla abierta hasta que no salga vapor de la boquilla. Cuando termine, gire la perilla de vapor en sentido antihorario para cerrarla. Ahora puede quitar la tapa del hervidor y el portafiltro.


4. ACERCA DEL CAFÉ ESPRESSO

El café espresso es una infusión mucho más intensa y fuerte que el café común. Debe tener un sabor intenso y un color oscuro. A la mayoría de las personas les gusta en pequeñas cantidades debido a su intensidad y, por esa razón, el café espresso suele servirse en tazas pequeñas (de 60 a 75 ml).

Su aparato, cuando se usa correctamente, produce un café espresso intenso, oscuro y delicioso. Simplemente siga las instrucciones y utilice café fresco bien tostado previamente molido para espresso.

Preparar un espresso o cappuccino es diferente de hacer un café de filtro común. La diferencia principal es que el agua hierve y luego se fuerza a través del café molido. Esto significa que una cafetera espresso funciona bajo presión y necesita atención especial.

PRECAUCIÓN-CALIENTE

 No toque la tapa del hervidor durante el funcionamiento. Antes de retirar la tapa del hervidor, apague la máquina. Deje que se enfríe al menos 2 o 3 minutos. Alivie la presión. Vea PRECAUCIÓN-PRESIÓN.

5. CÓMO HACER UNA TAZA DE CAFÉ PERFECTA

Cada uno hace la taza de café perfecta a su manera. Es un arte y una ciencia que no solo depende del café que se usa sino también del equipo. El agua, la temperatura del agua, el tiempo que el agua está en contacto con el café, el molido y el tipo de filtro, todo juega un papel importante a la hora de definir el sabor. El ajuste fino de estos aspectos es el arte de hacer la mejor taza de café.

Los cuatro componentes principales:

1. El agua

Es importante usar agua fresca. Como el café es 98% agua, cualquier sabor residual se percibirá fácilmente. Para obtener los mejores resultados, use agua filtrada.

2. El café

Elija granos enteros frescos de primera calidad según su gusto. Hay dos tipos principales de café: Arabica y Robusta. Los granos Arabica son granos seleccionados con más sabor y menos cafeína. Los granos Robusta contienen más cafeína y tienen un sabor más intenso; por lo general, se usan en mezclas. El origen de los granos y el tostado determinan el sabor. Los tostados varían de claro a muy oscuro. Los tostados claros tienen un sabor aromático suave y delicado; los tostados medio a medio oscuro son algo más fuertes, con un sabor con cuerpo equilibrado; los tostados oscuros son muy intensos con matices ahumados.

3. El molido

Use un molido de la fineza adecuada y muele los granos justo antes de preparar el café. La

variación en el molido depende del tipo de filtro que use. Preferimos los filtros de papel porque permiten usar un molido más fino, lo que facilita la máxima extracción y más tiempo de contacto con el agua. Los filtros permanentes requieren un molido algo más grueso, por lo que el porcentaje de extracción se reduce. Una regla práctica para elegir el molido es: cuanto más largo sea el proceso de preparación, más grueso debe ser el molido.

4. La proporción

Recomendamos usar 1 cucharada colmada de café molido por taza y modificar la cantidad a su gusto.

6. CAFÉ

Características especiales

Las siguientes características solo están disponibles en el modelo XP1600.

Reloj de programación e intensidad del café

Su cafetera XP1600 Krups cuenta con controles electrónicos y una amplia gama de ajustes con 4 botones pulsadores (C2)..

- modo de ajuste de reloj para ajustar la hora (C6)
- inicio automático de ciclo de café (C3)
- reloj programable para ajustar la hora de inicio diaria (C2)
- horas(C6)
- minutos (C5)
- pantalla de mensajes al usuario (C1)
- la hora del día puede ajustarse en el reloj una vez que la cafetera está enchufada y la pantalla parpadea.

Para ajustar la hora en la máquina, presione el botón C5 para minutos y el botón C6 para horas. Para programar la máquina para un proceso de preparación con encendido automático, presione el botón C5 para minutos mientras mantiene presionado el botón C2. Para horas, presione el botón C6 mientras mantiene presionado el botón C2.

El ajuste se puede realizar pulsando varias veces los botones de horas y minutos o manteniéndolos presionados.

Una vez ajustada la hora, puede ajustar la hora de inicio automática.

Apagado automático

Su cafetera P1600 KRUPS cuenta con apagado automático.

Dos horas después de encender la función de café, el aparato se apagará automáticamente. También puede colocar la perilla en la posición "Off" cuando el café esté listo.

Preparación del café

Recomendamos enjuagar la máquina ejecutando uno o dos ciclos solo con agua, sin café molido en la cesta de filtro.

Asegúrese de que la cámara de agua esté vacía. Retire manuales de instrucciones, etc. que se encuentren en la cámara de agua antes del primer uso.

La tapa de la jarra de vidrio debe estar bien colocada durante la preparación.

Para abrir la tapa, presione la solapa en la parte superior de la manija.

Asegúrese de que el filtro giratorio esté bien cerrado durante la preparación. Empújelo con fuerza hasta que el mango toque el lado de la cafetera y el filtro encaje en su lugar.

⚠ Precaución: si el filtro giratorio no se cierra bien, la característica "Pausar y servir" puede no funcionar. Esto puede hacer que el agua o café desborde.

Colocación del café molido

1. Gire hacia afuera el portafiltro (6) e inserte un filtro de papel en la cesta de filtro. Recomendamos usar filtros de papel número 3. Al insertar un filtro de papel, asegúrese de que la costura apunte hacia la base del portafiltro (7).
Con las manos ajuste el filtro a los contornos de la cesta de filtro. Esto permitirá lograr mejores resultados.
2. Coloque café molido en la cesta de filtro (8). Sugerimos usar una cuchara medidora KRUPS de café molido por cada taza de café intenso. Puede ajustar la cantidad a su gusto.
No recomendamos el uso de café molido con consistencia de polvo ya que impedirá que el agua pase por el filtro.
3. Cierre el filtro y asegúrese de que esté bien cerrado (9).

ATENCIÓN

Asegúrese de que el papel de filtro no se doble al cerrar el filtro, ya que el agua podría pasar entre el papel del filtro y el portafiltro y producir una taza de café débil.

Llenado de la cámara de agua

1. Abra la tapa articulada (10). Vierta la cantidad de agua deseada (11) y cierre la tapa. La cantidad de café obtenida inmediatamente después de la preparación siempre será menor que la cantidad que se coloca en la cámara de agua. Esto se debe a la absorción mínima del agua por el café molido. Los niveles de agua en la jarra y el aparato tienen en cuenta esta absorción para su conveniencia.
2. Coloque la jarra de vidrio con la tapa en su lugar en la placa de calentamiento.
3. Presione dos veces el botón "coffee" para encender el lado del café de la cafetera. La luz indicadora se iluminará para indicar que ha comenzado el proceso de preparación.
4. Mientras la luz indicadora azul esté iluminada, el café se mantendrá caliente.

Característica Pausar y servir

La característica Pausar y servir detiene automáticamente el flujo de café preparado por el cono de filtro al retirar la jarra de vidrio de la placa de calentamiento durante el ciclo de preparación. Tiene aproximadamente 20 segundos entre el momento en que retira la jarra y la vuelve a colocar sobre la placa de calentamiento.

El dispositivo Pausar y servir cierra el cono de filtro de forma tan eficaz que prácticamente no gotea café sobre la placa de calentamiento. Una vez que vuelve a colocar la jarra en su lugar, se reanuda el proceso de preparación y el flujo de café a la jarra.

PRECAUCIÓN

Si gotean cantidades grandes de café sobre la placa de calentamiento después de retirar la jarra, verifique que el sello del portafiltro esté bien colocado. Si necesita un repuesto, póngase en contacto con uno de nuestros centros de servicio principales o con nuestro centro de repuestos principal.

Si el filtro está demasiado lleno con café molido, el agua que llega al cono del filtro podría desbordarse entre el filtro y los lados del cono. Asegúrese de usar la cantidad adecuada de café molido.

Si se produce un bloqueo y goteo posterior, vuelva a colocar inmediatamente la jarra de vidrio sobre la placa de calentamiento y deje que se complete el ciclo de preparación. No gire hacia afuera el filtro giratorio hasta que haya finalizado el proceso de preparación.

La característica "Pausar y servir" funciona siempre que la jarra de vidrio esté en la máquina y se encuentre bien colocada sobre la placa de calentamiento y el filtro giratorio esté bien

cerrado. Cuando prepare café , asegúrese de que la jarra de vidrio esté en su lugar (vea la sección “Pausar y servir”).

Limpieza de la cafetera

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo. Limpie la cesta de filtro, la jarra y la tapa en una solución de agua tibia y jabón líquido suave. Estas piezas también pueden colocarse en el nivel superior del lavavajillas, lejos del elemento de calentamiento y secado, para una limpieza eficaz segura.

Nunca utilice limpiadores en polvo.

Nunca sumerja el aparato en agua. Para limpiarlo, simplemente utilice un paño húmedo suave. No utilice nunca un paño para limpiar el interior de la cámara de agua, ya que podría dejar depósitos residuales. Solo enjuague con agua fría periódicamente.

Desincrustación de la cafetera

La garantía no cubre aparatos fallados o rotos que no estén bien desincrustados.

La cafetera debe desincrustarse regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y la frecuencia con la que se utiliza.

Las señales que indican a simple vista que es necesario desincrustarla son:

- aumento del ruido durante el hervor,
- tiempo de preparación más largo.

Si el uso es frecuente, la desincrustación debe llevarse a cabo de la siguiente manera:

- una vez al año para agua blanda,
- cada 4 meses para agua mediana a dura,
- una vez al mes para agua dura.

Si no está seguro de la dureza del agua en su área, puede llamar a su departamento de agua local.

Disuelva un paquete de solución desincrustante en ½ cuarto de galón de agua y viértalo en el tanque de agua. Si no tiene una solución desincrustante, puede usar una mezcla de agua y vinagre blanco: vierta ½ cuarto de galón de vinagre blanco en ½ cuarto de galón de agua. Repita este procedimiento 2 o 3 veces como si hiciera café, pero sin usar café molido. La solución desincrustante debe dejarse enfriar antes de verterla en el tanque de agua. Por último, repita la operación 2 veces más usando agua común.

7. ESPRESSO

Cómo hacer café espresso

1. Coloque el aparato cerca de un tomacorriente eléctrico y libere suficiente cable para poder enchufarlo (1).
2. Coloque el filtro (L1) en el portafiltro (L2) y gire el filtro dentro del portafiltro para fijarlo (14).
3. Llene con café molido. Apriete ligeramente el café y elimine el molido excedente del borde del portafiltro. Esto asegurará que encaje bien en el cabezal de preparación (15).

 **¡ATENCIÓN!**

No apriete el café de manera excesiva.

4. Para insertar el portafiltro, coloque el mango del portafiltro a la izquierda, levante el portafiltro hacia arriba dentro del cabezal de preparación y gire el portafiltro a la derecha, hasta que no pueda avanzar más.

Si el mango del portafiltro no apunta hacia usted para bloquearlo en su posición, no utilice la máquina. Retire el portafiltro y vuelva a insertarlo como se describe más arriba (16).

Siguiendo este procedimiento evitará que el portafiltro se salga de su lugar mientras se acumula la presión durante el proceso de preparación.

5. Abra la tapa articulada y desenrosque la tapa del hervidor girándola en sentido antihorario (17).

6. Llene el recipiente hervidor con agua fría utilizando las marcas de la jarra de vidrio (18).

PRECAUCIÓN

Nunca llene el hervidor mientras el aparato está encendido.

Nunca coloque más de 20 oz de agua en el hervidor.

La jarra de vidrio tiene marcas para 2 y 4 tazas.

Capacidad máxima hasta la parte inferior de la banda metálica alrededor de la jarra de vidrio = 4 tazas de espresso, más vapor para leche espumosa para cappuccino.

PRECAUCIÓN

Nunca llene la jarra por encima de la parte inferior de la banda metálica!

NOTA

Es muy importante colocar solo la cantidad de agua que necesita en el hervidor. El aparato necesita siempre procesar **toda el agua** hasta que se vacíe el hervidor.

7. Cierre la tapa del hervidor de forma segura girándola en sentido horario (19).

8. Coloque la jarra debajo del portafiltro y asegúrese de que la ranura de la tapa de la jarra esté directamente debajo de la salida del portafiltro (20).

ATENCIÓN:

Asegúrese de que la bandeja de goteo (E) esté en su lugar.

9. Presione el botón espresso (c4). Asegúrese de que la perilla de control (B) esté en la posición Espresso. La luz indicadora se iluminará de color rojo (21).

El agua tardará aproximadamente 2 minutos en calentarse. Luego, se forzará a través del café molido en la jarra de vidrio.

10. Espere a que se haya usado toda el agua del hervidor. Apague la máquina colocando la perilla selectora en la posición "Off" del medio.

11. **No desenrosque la tapa del hervidor mientras la máquina está en funcionamiento. Espere a que el ciclo de preparación haya terminado, y a que se hayan utilizado toda el agua y el vapor (vea PRECAUCIÓN-PRESIÓN).**

PRECAUCIÓN

Proceda con precaución al retirar el portafiltro, ya que las piezas metálicas aún pueden estar calientes.

Después de desconectar el aparato, se recomienda esperar cerca de 2 minutos antes de retirar el portafiltro. Para retirar el portafiltro, coloque el mango a la izquierda, hasta que se salga de la máquina.

Leche espumosa

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado y que se haya liberado toda la presión (vea PRECAUCIÓN-PRESIÓN).

1. Llene el recipiente hervidor con agua fría.

PRECAUCIÓN

Para vapor solamente, no llene la jarra de vidrio con agua fría por arriba de la marca de 2 tazas. Esta cantidad de agua siempre proporcionará suficiente vapor para leche espumosa.

2. Vierta de 4 a 6 oz de leche fresca fría en una jarra pequeña. La leche hará más espuma en una jarra fría. La jarra debe colocarse debajo de la boquilla de cappuccino.

Recomendamos utilizar leche con 2% de grasa o desnatada para obtener una espuma densa y firme. Utilice leche entera común si prefiere una espuma cremosa.

3. Asegúrese de que el lado espresso de la máquina esté encendido; luego, coloque la perilla selectora lateral en STEAM (b2).

4. Coloque la jarra de espuma debajo de la boquilla de vapor.

PRECAUCIÓN:

No descuide la máquina en este momento.

El vapor tardará aproximadamente de 30 a 60 segundos en salir de la boquilla de vapor después de encender la máquina. Sumerja la boquilla de vapor en la jarra de leche sin tocar el fondo para evitar bloquear el flujo de vapor.

En cuando la leche comience a moverse, mueva lentamente la boquilla de vapor de vuelta a la superficie de la leche con un movimiento circular.

Sumerja la boquilla de vapor en el recipiente otra vez, con un movimiento circular más amplio.

Repita este procedimiento varias veces hasta que la leche se convierta en una espuma espesa y cremosa.

Cuando alcance la cantidad de leche requerida, coloque la perilla de liberación de vapor en la posición "Off".

5. Ahora, puede retirar la jarra de debajo de la boquilla de vapor.

Atención:

Si no necesita toda el agua para el vapor, proceda de esta manera:

a) apague la máquina.

b) libere la presión de vapor restante hacia otro recipiente.

No cierre la perilla de liberación de vapor antes de haber liberado todo el vapor o haber apagado la máquina (vea la sección PRECAUCIÓN-PRESIÓN).

Limpieza del lado espresso

Antes de limpiar, apague la máquina, desenchúfela y deje que se enfríe.

El portafiltro, la cesta de filtro, la jarra, la tapa de la jarra y la tapa de desborde deben limpiarse a mano. No los coloque en el lavavajillas. Utilice únicamente agua caliente y jabón suave. No utilice materiales abrasivos.

La máquina puede limpiarse con un paño húmedo. No sumerja nunca el cuerpo del aparato en agua ni otros líquidos. Limpie el cabezal de preparación con un paño húmedo y elimine el café molido. Si queda agua en la cámara del hervidor, deje que la máquina se enfríe, retire todas las piezas y vacíe el agua por la abertura superior invirtiendo la posición de la máquina.

Limpieza de la boquilla de vapor

Limpie la boquilla de vapor cada vez que se haya sumergido en la leche, ya que de lo contrario la parte interior de la boquilla se bloquea y los depósitos de leche sobre la parte exterior se endurecen y se vuelven difícil de quitar.

Una vez que el aparato se haya enfriado, desenrosque la punta de la boquilla de vapor.

Elimine todas las partículas de leche utilizando una aguja de coser limpia y enjuague debajo del grifo. Vuelva a colocar la punta de la boquilla asegurándose de enroscarla bien. Limpie la parte de afuera de la boquilla con un paño húmedo. Mantenga el paño húmedo muy cerca de la punta de la boquilla y abra la válvula de vapor. Deje que el vapor fluya hacia el paño frío uno o dos segundos y luego cierre la válvula. Cualquier residuo de leche se limpiará. La boquilla de vapor debe enjuagarse en agua tibia. Si las pequeñas aberturas de succión se bloquean, pueden abrirse con una pequeña aguja.

Limpieza de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo y el compartimiento inferior pueden limpiarse retirando la rejilla que cubre la bandeja de goteo.



PRECAUCIÓN

No intente abrir ni desmontar el cuerpo principal de la máquina.

Desincrustación del lado espresso

La garantía no cubre máquinas de café espresso falladas o rotas que no estén bien desincrustadas.

Debido a la sustancia ácida, recomendamos proteger la encimera y el fregadero durante el proceso de desincrustación, especialmente si es de mármol o piedra. Aísle su cafetera espresso con una toalla vieja, un mantel o una bandeja.

La cafetera espresso debe desincrustarse regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y la frecuencia con la que se use la cafetera espresso.

Antes de desincrustar, desenrosque el colador del cabezal de preparación.

1. Retire todo el sarro y los restos de café del colador y el cabezal de preparación.
2. Retire la carcasa de plástico de la boquilla de cappuccino.
3. Disuelva un paquete de solución desincrustante en 10 oz / 300 ml de agua tibia y viértalo en el recipiente hervidor. Si no tiene una solución desincrustante, puede usar una mezcla de agua y vinagre blanco: vierta $\frac{1}{2}$ cuarto de galón de vinagre blanco en $\frac{1}{2}$ cuarto de galón de agua. Coloque un recipiente debajo del cabezal de preparación y otro debajo de la boquilla de vapor.

(Nota: no utilice el portafiltro durante la desincrustación.)

4. Abra la válvula de vapor y encienda el aparato. Deje que la solución desincrustante salga por la salida de café espresso y la boquilla de vapor.
 5. Después de cada ciclo de preparación, apague el aparato y deje que se enfríe.
 6. Repita este procedimiento una vez más.
- Luego, deje pasar por el sistema 2 recipientes de hervidor con agua limpia. Apague el aparato. Deje que se enfríe. Vuelva a insertar el colador de preparación en el cabezal de preparación.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

(Verifique siempre que el aparato esté enchufado y en la posición “ON”).

Problema:	Causa:
Gotea espresso del portafiltro.	El portafiltro no está bien insertado. El portafiltro no está bien adentro. La junta interna está sucia y debe limpiarse. La junta no tiene elasticidad; cámbiela por una nueva.
No sale espresso.	No hay agua en el recipiente hervidor. No hay café en el portafiltro. El filtro está bloqueado porque el molido es demasiado fino o se presionó demasiado.
No sale vapor por la boquilla de vapor.	No hay agua en la cámara del hervidor o no es suficiente. La boquilla de vapor está bloqueada (vea la sección “Limpieza de la boquilla de cappuccino”).
La leche no tiene suficiente espuma.	La boquilla de vapor toca el fondo de la jarra. La boquilla de vapor está bloqueada: los pequeños orificios en la parte superior de la carcasa plástica de la boquilla de cappuccino están bloqueados (vea “Limpieza de la boquilla de cappuccino”). La leche tiene demasiada grasa o está muy caliente (más de 46 °F).

Para obtener mejores resultados...

Utilice siempre agua fresca y limpia (el agua tibia puede estar vieja y tener depósitos minerales que pueden alterar el sabor del café).

Recomendamos moler sus propios granos. Los granos recién molidos realzan el aroma y el sabor. Utilice una cuchara medidora KRUPS de granos por taza.

Sirva el café inmediatamente después de preparado.

Nunca vuelva a calentar el café.

9. CÓMO DESECHAR EL PRODUCTO



¡La protección del medioambiente primero!

- ① Su aparato contiene material valioso que puede recuperarse o reciclarse.
- ➔ Déjelo en un punto de recolección específico de desechos.

10. KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE



: www.krups.com

Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

Krups garantiza este producto por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empacado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups (www.krups.com) o bien llamando al número telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por Krups, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empaçado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía Krups, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:

- a) La duración de la garantía Krups es la correspondiente al país donde se utilice el producto, aún cuando la duración de la garantía donde haya sido comprado el producto dentro de los países listados, sea diferente.
- b) La garantía Krups no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- c) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
- d) En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía Krups se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía Krups, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

Información adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de Krups.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



: www.krups.com

FECHA DE COMPRA :

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	GROUPE SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

EN HOTLINE : 800-526-5377

FR HOTLINE : 1-800-418-3325

ES HOTLINE : 01800 1128325