



Notice d'utilisation machine à café Krups Quattro Force

EA829 LATT'ESPRESSO

page 2 - page 13

EA819 ARABICA LATTE

page 14 - page 32

EA815 - EA816 - EA817

page 33 - page 40

EA815

page 41 - page 48

FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

ES LÍNEA DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR : ES : 902 31 23 00

PT CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735

EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

DA Tlf. 44 66 31 55.

SV Tel. 08 594 213 30

NO Tel. 815 09 567

FI Puh. 09 6229 420

RU ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ : RU : 495 213 32 28

UK УКРАЇНА : UK : 044 300 13 04

PL INFOLINIA : PL : 0 801 300 420

CS HOTLINE : CZ : 731 010 111

SK ZÁKAZNÍCKA LINKA : SK : 233 595 224

HU ÜGYFÉLSZOLGÁLAT : HU : (1) 8018434 567



www.krups.com

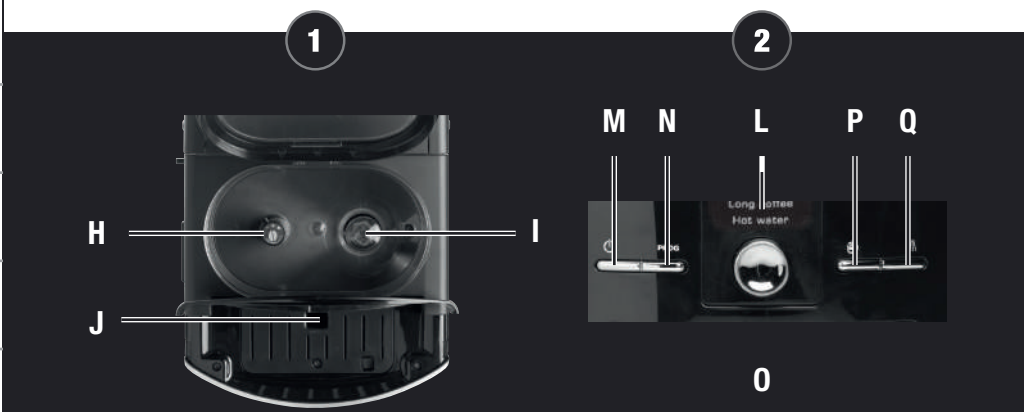
8080016103-04

KRUPS

EA829 LATT'ESPRESS



FR
DE
EN
NL
IT
ES
PT
EL
DA
SV
NO
FI
RU
UK
PL
CS
SK
HU



www.krups.com



1



2



3



4



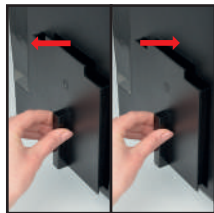
25



26



27



28



5



6



7



8



29



30



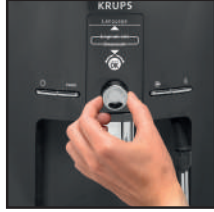
31



32



9



10



11



12



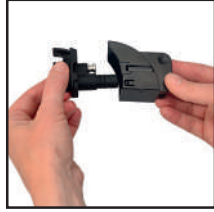
33



34



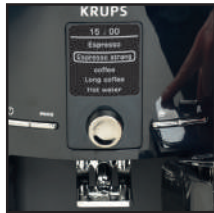
35



36



13



14



15



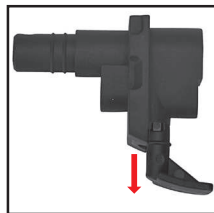
16



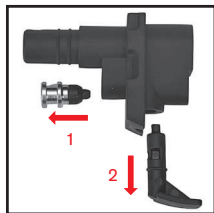
37



38



39



40



17



18



19



20



41



42



43



44



21



22



23



24



45



46

DESRIPTIF

- A Poignée/couvercle réservoir d'eau
- B Réservoir d'eau
- C Collecteur de marc de café
- D Sortie café, poignée réglable en hauteur
- E Pièce aimantée pour fixation sortie lait
- F Grille et bac récolte-gouttes amovible
- G Réservoir café en grains
- 1** H Bouton de réglage de la finesse de broyage
- I Broyeur à meule en métal
- J Goulotte pastille de nettoyage
- K Grille repose-tasses
- 2** L Ecran graphique
- M Touche "marche/arrêt"
- N Touche programmation
- O Bouton rotatif et de validation
- P Bouton Cappuccino
- Q Bouton Clean machine
- 3** R Couvercle
- S Levier de verrouillage
- T Bouton Clean système / cappuccino
- U Tuyau souple
- V Cassette
- W Récipient
- X Buse vapeur

ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

F 088 Cartouche Claris - Aqua Filter System (selon modèle).

XS 4000 KRUPS nettoyeur liquide pour système Cappuccino (non fourni).

F 054 Poudre de détartrage (1 sachet fourni).

XS 3000 Tablette de 10 pastilles de nettoyage (2 pastilles fournies).

Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de cette Espresseria Automatic Krups. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au bistrot, quelque soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.

Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre Espresseria Automatic vous permettra d'obtenir une boisson contenant un maximum d'arômes, recouverte d'une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses en porcelaine.

Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.

Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torrefaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (**afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air**), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est froide.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre (**environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse**). Cela est dû à une durée de percolation plus courte. Votre Latt'Espress vous permettra également de préparer d'excellents cappuccinos grâce au système ingénieux intégrant un pot à lait à la machine.

Grâce à sa grande simplicité de manipulation, la visibilité de tous ses réservoirs ainsi que ses programmes automatiques de nettoyage et de détartrage, votre Latt'Espress Automatic vous apportera un grand confort d'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Mesure de la dureté de l'eau

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après avoir constaté un changement dans la dureté de l'eau, il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide du bâtonnet livré avec l'appareil ou adressez-vous à votre compagnie des eaux. L'appareil vous demandera la dureté de votre eau à la première utilisation.

Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet. Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau - (1-2).

Cartouche Claris - Aqua Filter System F 088 (Vendue séparément)

Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser uniquement la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire.

(3) : Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (**après maximum 2 mois**).

■ Votre appareil vous signalera quand remplacer votre cartouche Claris - Aqua Filter System par le biais d'un message.

Rinçage automatique

A la première mise en service, vous avez la possibilité d'activer le mode rinçage automatique de la machine. Pour cela, choisissez l'option **"OUI" dans le menu "Rinçage auto"**. Ce rinçage s'exécutera lors de chaque mise sous tension de la machine.

Pour une modification ultérieure, vous avez la possibilité de sélectionner le rinçage auto en appuyant sur PROG -Réglages - rinçage auto.

Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter system)

Attention : Pour amorcer correctement votre cartouche, veuillez à bien suivre la procédure d'installation à chaque mise en place.

A la première mise en service : Choisissez l'option **"OUI" dans la fonction "Filtre"**, et suivez les indications à l'écran.

Pour une installation ultérieure ou un remplacement : Sélectionnez le menu **"Filtre" à l'aide de la touche PROG**: "Entretiens"- **OK** - "Filtre"- **OK** - "**Mettre**"(ou **changer**)- **OK** - et suivez les indications à l'écran.

Installation de la cartouche dans la machine : Vissez le filtre dans le fond du réservoir d'eau en utilisant la poignée fournie à cet effet **(4)**.

Mettez en place la buse vapeur **(5)**.

Placez un récipient de 0.6L sous la buse vapeur **(6)**.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau **(7)**.

Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle.

Retirez le couvercle du réservoir à café et versez du café en grains. Remettez le couvercle **(8)**.

■ **Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, de lait ou de tout autre liquide.** Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli (sous le niveau "min"), le message "remplir le réservoir" s'affiche et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

NE JAMAIS METTRE DU CAFÉ MOULU DANS LE RÉSERVOIR À CAFÉ.

L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains peut endommager la machine.

Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir.

Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie.

Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.

Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.

Vérifiez la propreté de votre réservoir à eau.

Première utilisation / paramétrage de la machine

Le bouton rotatif vous permet de sélectionner une fonction, d'augmenter ou diminuer des valeurs. L'appui sur ce bouton vous permet de valider vos choix.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur **"On / Off" (9)**. Laissez-vous guider par les instructions à l'écran **"choix de la langue"**.

A l'aide du bouton rotatif, sélectionnez une langue. Elle apparaît alors entourée **(10-11)**.

Validez-la en appuyant sur le bouton de validation **(12)**.

A la première utilisation, l'appareil vous demandera de régler plusieurs paramètres. Si vous débranchez votre appareil, certains de ces paramètres vous seront redemandés.

L'appareil va vous demander de régler :

Langue Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.

Unité de mesure Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.

Date Vous devez régler la date.

Horloge Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.

Auto-off Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement.

Auto-on Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de votre appareil à une heure choisie.

Dureté eau Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".

Rinçage Auto Vous pouvez lancer un rinçage à chaque allumage de la machine.

Filtre Vous devez indiquer la présence ou non d'un filtre (cartouche Claris - Aqua Filter System).

À la première utilisation, il est possible que l'appareil demande un remplissage. Il suffit alors de suivre les instructions à l'écran.

Rinçage des circuits

Rinçage du circuit café :

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur **PROG** pour afficher les menus puis en sélectionnant **ENTRETIENS ► OK ► RINÇAGE ► OK**.

Rinçage du circuit vapeur :

Mettez en place la buse vapeur (5) puis installez un récipient sous la buse vapeur. Sélectionnez la recette eau chaude sur l'écran et validez. Le cycle s'arrêtera automatiquement après le passage du volume d'eau indiqué à l'écran.

■ Il est préférable de faire un ou plusieurs rinçages des deux circuits après plusieurs jours sans utilisation.

LORS DES OPÉRATIONS DE RINÇAGE, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE PAR LES BUSES. VEILLEZ À NE PAS VOUS BRÛLER.

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est à priori fort et crémeux.

Régalez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage'.

Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse - (13).

LE RÉGLAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PENDANT LE BROYAGE.

NE JAMAIS FORCER SUR LE BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FINESSE DE BROYAGE

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

VOTRE APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UTILISER DU CAFÉ EN GRAINS.

Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une procédure de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent de la buse vapeur (auto-amorçage).

Si la sortie café est réglée trop haute par rapport à la taille de vos tasses, il y a risque d'éclaboussures ou de brûlures.

Préparation d'un espresso

La quantité d'eau pour un espresso est comprise entre 20 et 70 ml.

Appuyez sur le bouton (1), attendez la fin du préchauffage et effectuez, si vous le souhaitez, un rinçage.

Le menu de sélection des boissons s'affiche (14).

Mettez une tasse sous la sortie café. Vous pouvez abaisser ou remonter la sortie café selon la taille de votre tasse (15).

Sélectionnez votre boisson avec le bouton rotatif et validez en appuyant sur le bouton de validation.

Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau avec le bouton rotatif.

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit appuyer sur une touche, soit diminuer le volume avec le bouton rotatif.

Préparation d'un café

La quantité d'eau pour un café est comprise entre 80 et 160 ml.

Préparation d'un café long

La quantité d'eau pour un café long est comprise entre 120 et 240 ml. L'appareil effectue automatiquement un double cycle, n'enlevez pas votre tasse avant la fin de la préparation.

■ La mouture est tout d'abord humidifiée avec un peu d'eau après la phase de broyage. Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit.

Une fonction vous permet d'ajuster votre température de café.

NE PAS RETIRER LE RESERVOIR AVANT LA FIN DU CYCLE (soit environ 15 secondes après la fin de l'écoulement du café).

Fonction deux recettes enchaînées

Votre appareil vous permet de préparer 2 recettes de café ou espresso pour les 3 préparations suivantes : espresso / espresso corsé / café. Cette fonction n'est pas disponible pour la préparation café long. L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café l'un après l'autre. Aussi veillez à installer la deuxième tasse sous la sortie café dès la fin du premier cycle.

Vous avez préparé votre appareil. Le menu de sélection des boissons s'est affiché (14).

Mettez une tasse sous la sortie café. Vous pouvez abaisser ou remonter la sortie café selon la taille de votre tasse (15).

Sélectionnez votre boisson et validez avec un double appui rapide sur le bouton de validation.

Un message vous indiquera que vous avez demandé deux tasses.

L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

Fonction double tasse (à l'aide de l'accessoire double espresso)

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses de café ou d'espresso pour les 3 préparations suivantes : espresso / espresso corsé / café. Cette fonction n'est pas disponible pour la préparation café long.

Veillez à ne pas enlever les 2 tasses après le 1er cycle.

Vous avez préparé votre appareil. Le menu de sélection des boissons est affiché.

Mettez l'accessoire double tasse sous la sortie café.

Mettez 2 tasses sous les sorties café de l'accessoire. Vous pouvez abaisser ou remonter la buse café avec l'accessoire selon la taille de vos tasses.

Sélectionnez votre boisson et validez avec un double appui rapide sur la touche **OK**.

Un message vous indiquera que vous avez demandé 2 tasses.

PRÉPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE

Installez la buse vapeur sur la machine. Sélectionnez la recette eau chaude par le menu de sélection des boissons. Un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production d'eau chaude en appuyant sur le bouton de validation.

Pour interrompre la fonction d'eau chaude, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie.

La quantité maximale d'eau chaude par cycle est limitée à 300 ml.

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimaux.

Préparation et installation du pot à lait sur la machine

Le pot à lait est composé d'un récipient en plastique, d'un couvercle (comprenant une cassette) et d'un tuyau souple le reliant à la sortie boisson de la machine. Avant une première utilisation, nettoyez soigneusement les différents éléments.

Versez le lait dans le pot (150 ml au minimum) (16). Mettez le couvercle sur le pot en le vissant par une légère pression (17). Levez le levier de verrouillage (18). Installez le pot à lait sur la machine en le raccordant à la sortie vapeur (19) puis abaissez le levier de verrouillage (20). Insérez le tuyau souple dans l'orifice de la cassette prévu à cet effet (21) puis placez l'autre extrémité sous la sortie boisson aimantée (22). Vérifiez que le bouton du couvercle du système est sur la position cappuccino (23).

Réalisation du cappuccino

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, faites un appui court (<3 sec) sur la touche cappuccino de la machine (24). Une phase de préchauffage se produit, puis le moussage du lait et finalement l'écoulement de l'espresso. Votre boisson est prête pour dégustation (25).

Vous pouvez interrompre le cycle en appuyant sur **OK**.

ATTENTION, L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

Un message apparaît à l'écran pour le nettoyage du système. Nous vous recommandons de l'effectuer en vous référant aux paragraphes **RINCAGE DU SYSTÈME CAPPUCCINO** et/ou **ENTRETIEN MANUEL DU SYSTÈME CAPPUCCINO**.

RÉGLAGE CAPPUCCINO

La machine vous permet de régler les quantités de lait et de café selon vos souhaits pour un cappuccino personnalisé. Ce réglage s'effectue via le menu **Réglage Cappuccino**.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, faites un appui long (>3 sec) sur la touche **cappuccino** de la machine.

1. Sélectionnez **Par Défaut** pour les réglages usines

2. Sélectionnez **Nouveau** pour personnaliser votre recette. Les étapes s'enchaînent suivant cet ordre :

a. Préchauffage de la machine

b. Phase moussage de lait : appuyez sur **OK** lorsque le volume lait souhaité est atteint.

c. Phase café : appuyez sur **OK** lorsque le volume café souhaité est atteint.

La machine vous indique alors que les nouveaux volumes sont enregistrés pour les prochains cappuccinos.

ATTENTION, L'ARRÊT DE PRODUCTION DE MOUSSE DE LAIT N'EST PAS IMMÉDIAT

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Attention ! Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage ou de détartrage quand l'appareil vous le demande. Bien suivre les instructions affichées à l'écran. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé de l'exécuter au plus vite.

Vidange du collecteur de marc de café et du bac récolte-gouttes

Retirez préalablement le système cappuccino (26).

Si le message s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes (27).

Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café (28).

Réinstallez le bac collecteur de marc de café (28).

Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider (29).

Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement. Tant que le message d'avertissement s'affiche, la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible. Le collecteur de marc de café a une capacité de 9 cafés.

Rinçage des circuits : voir page 3

Rinçage du système cappuccino

La machine vous permet d'effectuer un rinçage du système après la réalisation de vos cappuccinos. Cela est possible même s'il reste du lait dans le récipient du pot à lait. Il est important d'effectuer ce rinçage après chaque cappuccino réalisé. Il faut que le pot à lait soit en place tel que décrit dans le paragraphe **PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO**.

Tournez le bouton du couvercle du système cappuccino sur la position **CLEAN (30)**.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche **CLEAN** de la machine (31). Il suffit de suivre les instructions à l'écran afin de lancer le cycle de rinçage. A l'issue de ce cycle, remettez le bouton du système cappuccino sur la position **CAPPUCCINO** avant de lancer une nouvelle recette.

IMPORTANT :

Il est conseillé de réaliser ce rinçage avant de remettre le pot à lait (s'il contient encore du lait) au réfrigérateur à l'issue de la dernière recette cappuccino réalisée. Après chaque rinçage, il est conseillé de nettoyer les différentes pièces du système en les passant sous l'eau du robinet (voir paragraphe **Entretien manuel du pot à lait**).

Programme de nettoyage du circuit café - durée totale : 20 minutes environ

Vous devez exécuter le programme de nettoyage environ toutes les 360 préparations d'espresso ou de café.

Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage, l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message.

Pour effectuer le programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'une pastille de nettoyage KRUPS (XS 3000) (32a).

Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération.

Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éviter tout risque d'intoxication.

Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Lorsque le message "**Nettoyage nécessaire**" s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche **PROG**.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran.

Le programme de nettoyage automatique se décompose en 3 parties : le cycle de nettoyage proprement dit, puis 2 cycles de rinçage. Ce programme dure environ 20 minutes. Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur **PROG** pour afficher les menus puis en sélectionnant **ENTRETIENS ► OK ► NETTOYAGE CAFE**.

N'utilisez que des pastilles de nettoyage KRUPS (XS 3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l'utilisation de pastilles d'autres marques.

Vous pouvez obtenir des pastilles de nettoyage auprès du Service Après-Vente KRUPS.

Programme de détartrage - durée : 22 minutes environ

Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage.

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un détartrage, l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message d'avertissement.

Pour effectuer le programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'un sachet de détartrant KRUPS (40 g) F 054 (32b).

Lorsque le message « Détartrage nécessaire » s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche **PROG**.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran en respectant la dissolution du sachet.

Le cycle de détartrage se compose de 3 parties : la phase de détartrage proprement dite, suivie de 2 phases de rinçage.

Utilisez uniquement des produits de détartrage KRUPS. Les produits de détartrage sont disponibles dans les centres de Service Après-Vente KRUPS.

Aucune responsabilité ne saurait être engagée dans le cas d'un dommage de l'appareil par l'utilisation d'autres produits.

Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération.

Bien réaliser le cycle de détartrage en entier pour cause de risque d'intoxication. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la buse vapeur pendant le cycle.

Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.

NETTOYAGE DU SYSTEME CAPPUCCINO

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient (mini 600ml) et du liquide de nettoyage KRUPS XS 4000 (32c).

Tournez le bouton du couvercle du système cappuccino sur la position **CAPPUCCINO (23)**.

Vous pouvez procéder au nettoyage en appuyant sur le bouton « **PROG** » ► « **Entretien** » ► « **Nettoyage cappuccino** ». Suivez les instructions à l'écran.

ENTRETIEN MANUEL DU SYSTEME CAPPUCCINO

Pour démonter le système, suivez les instructions suivantes :

- Retirez le tuyau souple de l'orifice du pot et de la sortie boisson (33).
- Déverrouillez le système de la machine (34).
- Extraire la cassette accessoire (35).
- Retirez le corps en silicone noir de la cassette (36).
- Retirez l'embout air : il s'agit de la pièce située au-dessus du corps en silicone noir. (37). Pour un nettoyage en profondeur de cette pièce, rincer la zone souple tout en la pinçant (38). Laissez-la tremper dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez.
- Retirez également la pièce en plastique (39).

Le système cappuccino est maintenant complètement démonté (40).

- Prenez la clé de démontage (41).
- Dévissez l'embout buse vapeur (41).
- Débouchez si besoin à l'aide de l'aiguille fournie à cet effet (42).

Vous pouvez également retirer le tuyau arrivée de lait ainsi que le bouton de réglage du couvercle (43).

Une fois les éléments nettoyés à l'eau tiède et séchés, remettez-les en place, et replacez la cassette sur le pot (44-46).

Entretien général

Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

N'utilisez pas d'ustensiles ou de produits susceptibles de rayer ou de corroder l'appareil.

Essayez le corps de l'appareil extérieurement à l'aide d'un chiffon humide.

Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.

Ces pièces ne sont pas conçues pour être lavées au lave-vaisselle.

AUTRES FONCTIONS : TOUCHE PROG

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche **PROG** depuis l'écran de choix des boissons.

Pour tous les réglages le bouton rotatif permet de naviguer dans les menus et les options, le bouton rotatif permet de valider un choix, le bouton **PROG** permet d'annuler un choix et de revenir au menu de sélection des boissons.

PROG	Entretiens	Vous permet d'accéder aux entretiens.
	Réglages	Vous permet d'accéder aux réglages.
	Infos Produit	Vous permet d'accéder aux informations produit.
	Sortie	Vous revenez au menu précédent.

ENTRETIENS

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite vous devez suivre les instructions de l'écran.

ENTRETIENS	Rinçage	Vous permet d'accéder au rinçage.
	Nettoyage café	Vous permet d'accéder au nettoyage.
	Filtre	Vous permet d'accéder au mode filtre.
	Sortie	Vous revenez au menu précédent.
	Nettoyage Cappuccino	Vous permet d'accéder au nettoyage du système cappuccino.

RÉGLAGES

REGLAGES	Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
	Contraste écran	Vous pouvez ajuster le contraste de l'écran selon votre préférence.
	Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
	Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
	Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. De 30 min à 4 h, par tranche de 30 min.
	Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
	Rinçage Auto	Vous pouvez lancer automatiquement le rinçage de l'appareil à son allumage.
	Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
	Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
	Température café	Vous pouvez ajuster la température de votre espresso ou de votre café sur trois niveaux.
Sortie	Vous revenez au menu précédent.	

INFORMATION PRODUITS

INFOS PRODUIT	Cycles cafés	Affiche le nombre total de cafés réalisés par la machine.		
	Cycles eau	Affiche le nombre total de cycles d'eau chaude effectués par la machine.		
	Cycles cappucino	Affiche le nombre total de cycles cappuccino effectués par la machine.		
	Rinçage	Affiche le nombre total de rinçages effectués par la machine.		
	Nettoyage café	Dernier	Affiche le nombre de cafés réalisés depuis le dernier nettoyage.	
		Prochain	Affiche le nombre de cafés réalisables avant le prochain nettoyage.	
		Nettoyer	Lance le programme de nettoyage.	
		Sortie	Vous revenez au menu précédent.	
Nettoyage cappucino	Affiche le nombre de nettoyages cappuccinos effectués par la machine.			

INFORMATION PRODUITS

INFOS PRODUIT	Détartrage	Dernier	Affiche le nombre de cycles eau chaude ou vapeur réalisés depuis le dernier détartrage.
		Prochain	Affiche le nombre de cycles eau chaude ou vapeur réalisables avant le prochain détartrage.
		Sortie	Vous revenez au menu précédent.
	Filtre	Dernier	Affiche la date du dernier changement de filtre *, et la quantité d'eau passée.
		Prochain	Affiche la date du prochain changement de filtre *, ou la quantité d'eau à passer.
		Mettre	Lance la procédure de remplacement du filtre.
		Sortie	Vous revenez au menu précédent.

* Les 2 premières options du sous-menu Filtre ne seront validées que si vous avez correctement installé un filtre auparavant, avec le programme accessible sous ENTRETIENS ► FILTRE ► INSTALLER.

MISE HORS TENSION

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip est émis et le "Au revoir" est affiché à l'écran. L'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.

TRANSPORT DE L'APPAREIL

Conservez et utilisez l'emballage original pour transporter l'appareil.

En cas de chute de l'appareil hors emballage, il est souhaitable de le ramener dans un centre agréé pour éviter tout risque d'incendie ou de problèmes électriques.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE


Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche "On/Off".	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine. Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant.
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnements répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
L'appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon ne soit pas coincé entre le corps de l'appareil et le réservoir d'eau.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Changez le réglage de la température café. Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci s'écoule correctement. Évitez d'utiliser du café huileux, caramélisés ou aromatisés. Diminuez le volume de café au moyen du bouton central. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
Le café s'écoule trop lentement ou ne s'écoule pas.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Passez une éponge humide sous la sortie café.
Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 3). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez-le à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement. Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur: contactez le service consommateurs KRUPS
La sortie vapeur de votre système cappuccino semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez la buse à l'aide de la clé de démontage. Fig. 44 Lancez le cycle de rinçage du système cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de la buse n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire.
Le système cappuccino n'aspire pas le lait. Le système cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le système est correctement assemblé. Vérifiez que le bouton de réglage est sur la position CAPPUCCINO. Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que l'embout air n'a pas été oublié et qu'il est correctement assemblé. Il se peut que l'embout air (fig 42) soit bouché ; laissez tremper l'embout air dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez avant remontage. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans la cassette pour éviter toute prise d'air. Vérifiez que le tuyau d'aspiration lait est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le système (voir chapitres correspondants). Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le bac collecteur de marc de café, et suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 6 secondes avant de le réinstaller.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle. Si la coupure a lieu lors d'un cycle de nettoyage ou de détartrage, la machine reprendra le cycle à l'étape en cours lors de l'incident.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes a débordé : videz-le et nettoyez le collecteur du marc de café. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Le logo  s'affiche	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez la cartouche Claris Aqua Filter System le cas échéant, puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.
La machine ne demande pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important d'utilisations du circuit vapeur.
De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.	Ceci se produit dans le cas où la mouture tombe en dehors de la cuve de percolation; cela maintient la propreté de la machine.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre Espresseria Automatic :

Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

Café Crème

Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Café corretto*

Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.

Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

- L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet. Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «**anoblir**» l'espresso. L'imagination est illimitée.

Liqueur au café*

Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.

Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

- Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.

- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

Café à la frisonne*

Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.

Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.

- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Espresso Parfait*

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.

- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.

- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.

- Versez le tout dans des coupes ou des verres.

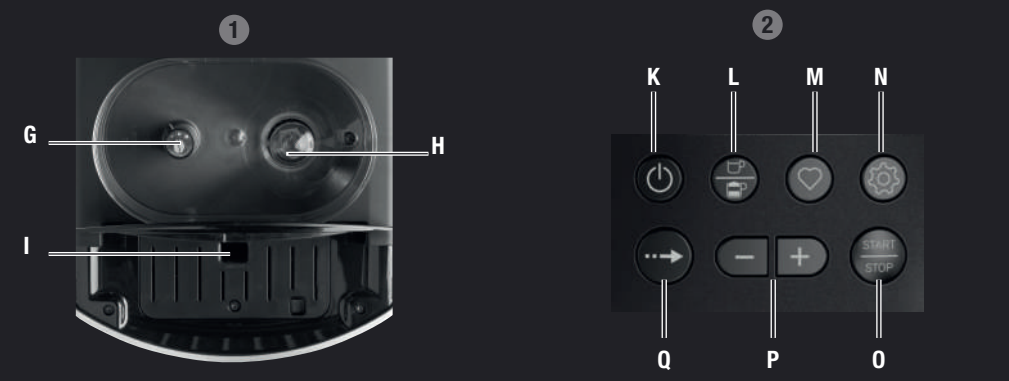
- Mettez les coupes dans le congélateur.

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

FR
EN
DE
NL
DA
NO
SV
FI
ES
IT
PT
EL
CS
SK
HU
PL
RU
UK
RO
BG
HR

KRUPS

EA819 ARABICA LATTE



FR HOTLINE : B : 070 23 31 59 - F : 09 74 50 10 61 - CH : 044 837 18 40
 EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: 01 677 4003
 DE HOTLINE: DE: 0212 387 400 - AT: 01 890 3476 - CH: 044 837 18 40
 NL HOTLINE: NL: 0318 58 24 24
 DA KUNDESERVICE: 44 66 31 55
 NO KUNDESERVICE: 815 09 567
 SV KUNDSERVICE: 08 594 213 30
 FI ASIAKASPALVELU: 09 622 94 20
 ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00
 IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 1 99 207 701 - CH: 044 837 18 40
 PT Centro de Contacto do Consumidor : PT : 808 284 735
 EL ΓΡΑΜΜΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2106371251
 CS HORKÁ LINKA: 731 010 111
 SK ZÁKAZNÍCKA LINKA: 232 199 930
 HU FORRÓDRÓT: 06 1 801 8434
 PL INFOLINIA: 801 300 420
 RU Горячая линия: 495 213 32 28
 UK ГАРЯЧА ЛІНІЯ: 044 300 13 04
 RO CENTRUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI : 0 21 316 87 84
 BG ГОРЕЩА ЛИНИЯ : 0700 10 330
 HR HOTLINE : 01 30 15 294

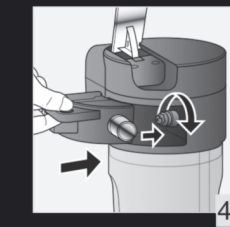
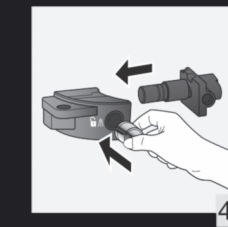
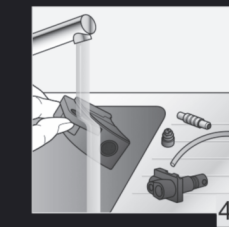
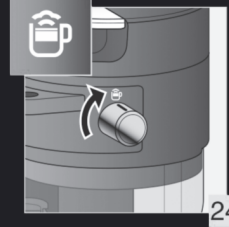
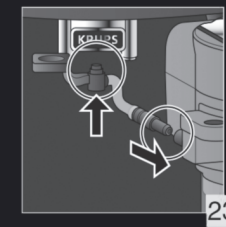
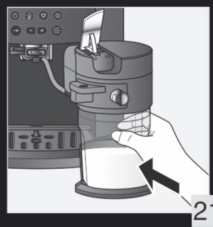
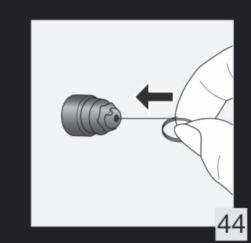
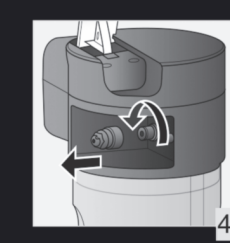
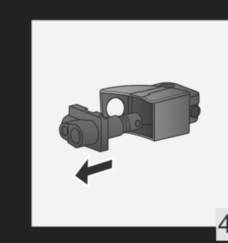
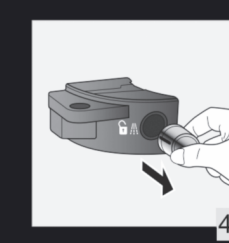
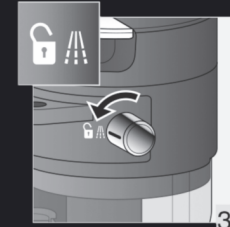
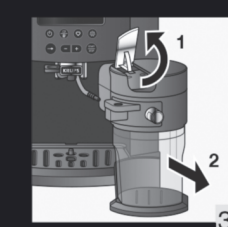
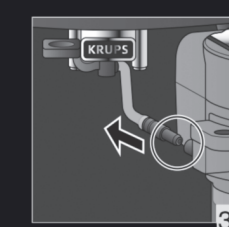
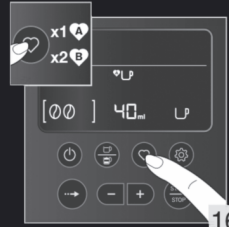
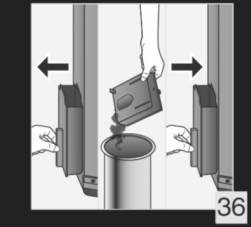
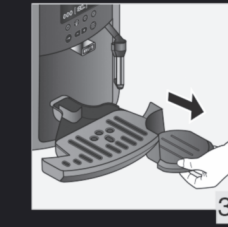
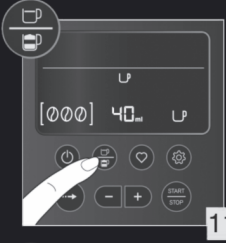
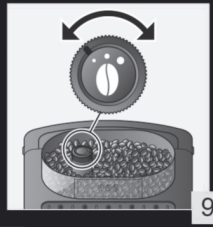
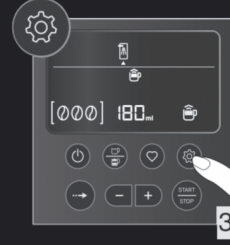
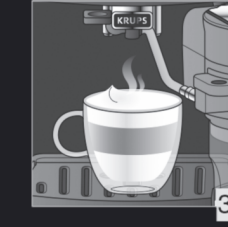
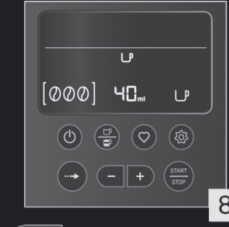
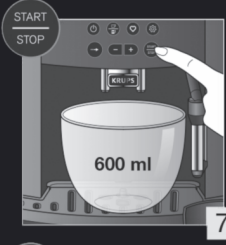
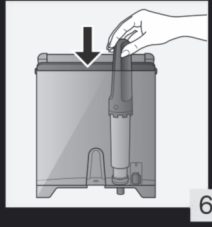
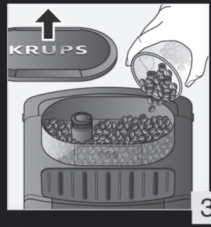
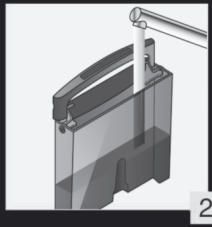
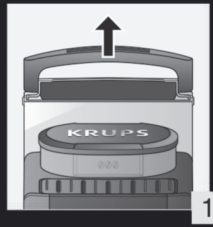
EA819 ARABICA LATTE
 KRUPS

8020002251 - 08.2018- Réalisation : Espace graphique



www.krups.com

www.krups.com



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de votre machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS. Conçue et fabriquée en France pour vous délivrer une qualité de boissons comme au « café » dans la plus grande simplicité d'utilisation, votre machine KRUPS vous permettra de savourer Espresso, ristretto, lungo, cappuccino à tous moments de la journée.

Votre machine à espresso avec broyeur à grains est équipée de technologies avancées et d'une interface intuitive ; afin d'obtenir en toute simplicité la meilleure extraction possible, pour révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grain fraîchement moulu. Pour une expérience gustative optimale assurez-vous d'utiliser une eau fraîchement sortie du robinet.

Pour multiplier les plaisirs, votre machine KRUPS ARABICA LATTE permet de réaliser automatiquement et d'une simple touche de parfaits cappuccinos à la mousse onctueuse grâce à son pot à lait intégré.

Parce que tous les cafés ne se ressemblent pas, vous pourrez personnaliser vos boissons :

- En changeant de café en grain (mélange ou torréfaction différentes) vous pourrez découvrir différentes saveurs. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grain correspondant à vos goûts.
- En faisant varier la finesse de mouture vous pourrez obtenir des cafés plus ou moins corsés.
- En choisissant votre longueur, force pour obtenir la tasse parfaite.
- En enregistrant vos cafés préférés grâce à la touche favoris.

Nous vous souhaitons d'agréable moment café et espérons que votre machine KRUPS vous donnera entière satisfaction.

L'équipe Krups











Astuces










- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café.
- Pour la préparation des boissons nous préconisons d'utiliser des tasses préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez.
- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 2-3 prochains jours à venir et de préférer les sachets de 250g.
- La qualité du café en grain est variable et son appréciation subjective. L'arabica vous délivrera une boisson aux arômes fins et fleuris contrairement au robusta qui est plus riche en caféine, plus amer et corsé. Il est fréquent de mélanger les deux types de café pour obtenir un café plus équilibré. N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre torréfacteur.
- Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés, ceux-ci peuvent endommager la machine.
- La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est broyé fin, plus la crème sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.
- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé, UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier sortant du réfrigérateur (3-5°C) pur un meilleur résultat.
- L'utilisation de laits spéciaux : micros filtrés, crus, fermentés, enrichis ou de laits végétaux : lait de riz, d'avoine, d'amande peuvent donner des résultats moins satisfaisant en termes de qualité et quantité de mousse.












PANNEAU DE COMMANDE

Touches et fonctions générales

	Bouton marche/arrêt Allumer et éteindre la machine		Bouton de navigation Passer d'une fonction à une autre
	Bouton de sélection recettes Choisir recette café ou cappuccino		Bouton + ou - Augmenter ou diminuer
	Bouton favoris Enregistrer vos recettes préférées		Bouton start/stop Démarrer ou arrêter une fonction
	Bouton réglage et maintenance Accéder aux réglages		Bouton de réglage de la finesse de broyage Choisir la finesse de broyage

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES


Pictogrammes	Fixe	Clignotant	Signification
	●		Le collecteur de marc de café est absent ou mal positionné.
		●	Vider le collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes.
		●	Remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau est mal positionné.
			●
●			Cycle de maintenance en cours.
		●	Anomalie de fonctionnement : débrancher l'appareil pendant 20 secondes puis rebrancher.
	●		Installation de la cartouche filtrante.
	●		Cycle de rinçage en cours.
	●	●	Demande de rinçage du pot à lait.
		●	●
		●	Cycle de nettoyage interrompu.
	●	●	Demande de détartrage avec détartrant KRUPS.
		●	Cycle de détartrage interrompu.

	●		Réglage de la dureté de l'eau.
	●		Programmation du rinçage automatique des sorties café au démarrage de la machine.
	●		Programmation de la durée de non utilisation après laquelle la machine s'éteindra automatiquement.
	●	●	Réglage de la température du café. Indication de préchauffage.
	●		Choix du volume de lait souhaité.
	●		Favoris A-B Possibilité d'enregistrer 2 recettes café et 2 recettes cappuccino.
		●	Enregistrement du favori A ou B.
	●	●	Indicateur d'avancement de la préparation.
PRESS START	●		Appuyer sur le bouton start/stop.
	●		Indicateur de la force de café.
			Indicateur du volume.
	●		Nombre de tasses (1 ou 2).
			Indicateur de sélection.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A	Poignée/couvercle du réservoir d'eau	M	Bouton favoris
B	Réservoir d'eau	N	Bouton réglage et maintenance
C	Collecteur de marc de café	O	Bouton start/stop
D	Sorties café	P	Bouton + ou -
E	Grille et bac récolte-gouttes amovible	Q	Bouton de navigation
F	Couvercle de réservoir café en grains		
1	Réservoir café en grain	3	Pot à lait
G	Bouton de réglage de la finesse de broyage	R	Couvercle
H	Broyeur à meule en métal	S	Levier de verrouillage
I	Goulotte pour pastille de nettoyage	T	Bouton de sélection CAPPUCCINO/CLEAN
J	Grille repose tasses	U	Tuyau souple d'écoulement du lait mousseux
2	Ecran et tableau de bord	V	Cassette démontable 3 pièces
K	Bouton marche/arrêt	W	Récipient
L	Bouton de sélection recettes	X	Buse vapeur

MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL


 **Danger** : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité !
Respectez les consignes de sécurité indiquées dans le livret "Consignes de sécurité".

Préparation de l'appareil

Pour éviter que les écoulements d'eau usagées ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes. **(E)**

- Retirez, remplissez le réservoir d'eau et remettez-le à sa place. **(1-2)**
- Retirez le couvercle du réservoir à café en grains, versez le café en grain et remettez le couvercle. **(3)**

Première utilisation

- Mettez l'appareil sous tension en le branchant.
- Appuyez sur le bouton start/stop. **(4)**
- La machine préchauffe, à la fin du cycle les pictogrammes  et press start PRESS START clignotent.
- Placez un récipient d'au moins 600ml sous les buses café et vapeur puis appuyer sur la touche start/stop **(7)**.
- La machine s'amorce et rince les circuits hydrauliques (café et vapeur) pendant environ 2 minutes.
- A la fin du cycle le menu recette café s'affiche **(8)**.





Installation de la cartouche dans l'appareil : Vendue séparément


Nous vous conseillons l'utilisation d'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System afin de supprimer toute trace de chlore et de calcaire. Limiter la formation de calcaire, assure la longévité de votre machine. L'utilisation de cette cartouche vous garantit un café plus savoureux.

Pour effectuer l'installation vous aurez besoin :

- 1 cartouche filtrante
- 1 récipient de minimum 600ml

Attention : pour amorcer correctement votre cartouche filtrante, veillez à bien suivre la procédure d'installation à chaque mise en place.

- Réglez la date en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche **(5)**.
- Vissez la cartouche dans le réservoir d'eau **(6)**.
- Appuyez sur le bouton réglages et maintenance .
- A l'aide de la touche de navigation  sélectionnez le pictogramme .
- Les pictogrammes  et press start PRESS START clignotent.

- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café (7).
- Appuyez sur la touche start  (7), le cycle d'amorçage commence.

L'installation de la cartouche filtrante est terminée, le menu de recette café apparait, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine (8).

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau est une forte concentration en minéraux et notamment en calcium qui est responsable de la formation de calcaire. Pour éviter l'entartrage de votre machine qui peut conduire au mal fonctionnement ou altérer le goût de votre café, vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.


Avant la 1ère utilisation et afin de pouvoir régler votre machine, déterminez la dureté de votre eau en utilisant un bâtonnet de test pH :

- Remplissez un verre d'eau
- Plongez le bâtonnet
- Attendre 1 minute pour avoir le résultat

Il est aussi possible de s'adresser à votre compagnie des eaux.

Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

 Veuillez à effectuer cette opération à chaque fois que vous utilisez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau.

AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS INDICATIONS IMPORTANTES

Votre machine propose des boissons préréglées pour obtenir des résultats optimums. Vous pouvez cependant personnaliser votre café et agir sur le résultat en tasse.

Préparation du broyeur : régler la finesse de broyage (J)

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux. Le type de café utilisé peut également influencer le résultat obtenu.

Nous vous recommandons un réglage très fin pour le ristretto, fin pour l'espresso et plus grossier pour le lungo.

Pour régler le degré de finesse de broyage :

- Tournez le bouton de réglage situé dans le réservoir à grains. Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran.
- C'est au bout de 3 préparations que vous percevrez très distinctement une différence de goût.

La variation de finesse de mouture permet :

- De pouvoir s'adapter aux différents types de grain : un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière à contrario un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

Torréfaction :



Légère
(Blonde)

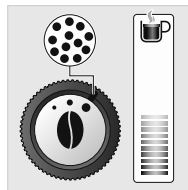
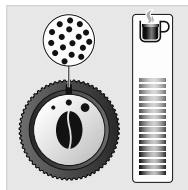
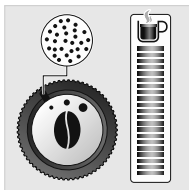
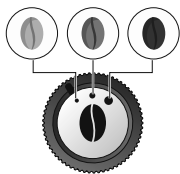


Moyenne
(Light French)



Poussée
(Brune)


- D'obtenir plus ou moins d'arômes et de puissance en tasse



Réglage de la sortie café (10)



Pour toutes les boissons proposées vous pouvez abaisser et remonter les sorties cafés en fonction de la taille de votre/vos tasses.

Arrêt d'une boisson en cours de préparation

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche start/stop .

Quand un cycle est interrompu l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non accessibilité.

Préparation de deux tasses

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double tasses est accessible uniquement pour les recettes café en choisissant 2 tasses   lorsque vous réalisez les réglages de vos boissons.

PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages recommandés Volume (10ml par 10ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 30 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 20 à 30 ml En deux cycles	
ESPRESSO	1	30 à 70 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 30 à 70 ml En deux cycles	
LUNGO	1	80 à 180 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 80 à 180 ml En deux cycles	
CAPPUCCINO	1	60 à 100 ml	1 à 3 grains

PREPARATION D'UN ESPRESSO, RISTRETTO ET LUNGO

A noter : à chaque lancement de boisson la machine prendra en compte les réglages de la dernière boisson réalisée.

Le ristretto au goût fort et puissant recouvert d'une crema couleur caramel pour les matins difficiles. Pour préparer un ristretto choisir un volume entre 20ml et 30ml.



L'espresso au goût corsé et aux arômes prononcés est recouvert d'une crema couleur caramel légèrement amère. Choisir un volume entre 40ml et 50ml.

Le café lungo est un espresso de 80ml, plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié pour la matinée.

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :


- Broyage du grain
- Compactage de la mouture
- Percolation

Lancement de la préparation (pour 1 ou 2 tasses) :



- Appuyez sur la touche choix recette  (11) jusqu'à ce que le pictogramme  s'affiche.
- Le menu de la recette café s'affiche.
- Mettez 1 tasse ou 2 tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse (10).

Personnalisation





Force

- Sélectionner la force du café (symbolisée par des grains de café affichés à l'écran entre crochets) [000] avec les touches + pour l'augmenter ou - pour diminuer . (12)


Volume


- Appuyez sur la touche navigation  pour passer au réglage du volume de la recette.
- Sélectionnez le volume [120...] désiré avec les touches + ou -  (13).


Nombre de tasses




- Appuyez sur la touche navigation  pour passer ensuite au réglage du nombre de tasse(s).
- Sélectionnez 1 tasse  ou 2 tasses  avec les touches + ou -  (14).

Si vous choisissez 2 tasses, la machine enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

- Appuyez sur la touche start/stop  (15).

Vous pouvez à tout moment régler le volume de la recette avec les touches + ou - .

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche start/stop .



Vous pouvez également ajuster la température de votre café, pour cela appuyez sur le bouton réglage et maintenance  puis à l'aide de la touche de navigation se positionner sur  et régler le niveau de température souhaité avec les touches .

ATTENTION, SI VOUS INTERROMPEZ LA REALISATION DE VOTRE BOISSON L'ARRET N'EST PAS IMMEDIAT.

En fonction de votre boisson vous pouvez modifier la taille de mouture des grains de café, pour cela vous reporter au chapitre « AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS INDICATIONS IMPORTANTES ».

Enregistrer en favoris

Après la réalisation de votre boisson vous avez la possibilité de l'enregistrer en favoris.

Pour cela, à la fin de l'écoulement de votre boisson appuyez 1 fois sur la touche favoris  pour sélectionner le favoris A  ou 2 fois pour sélectionner le favoris B .

Pour plus de précision se reporter à la section ENREGISTRER VOS FAVORIS.

PREPARATION D'UN CAPPUCCINO

A noter : à chaque lancement de boisson la machine prendra en compte les réglages de la dernière boisson réalisée.



Pour obtenir une mousse de belle qualité, nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT frais (4-5°C) récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums.

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :

- Préchauffage de la machine : durant cette phase vous pouvez à tout moment régler le volume de lait avec les touches + et -
- Phase de moussage du lait
- Ecoulement du café : durant cette phase vous pouvez à tout moment régler le volume de café avec les touches + et -

Lancement de la préparation

Pour un cappuccino personnalisé, la machine vous permet de choisir différents volumes de lait et de café selon vos souhaits.

- Appuyez sur la touche choix recette  (17) jusqu'à ce que le pictogramme  s'affiche.

Installation du pot à lait sur la machine



Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les différents éléments.

Le pot à lait est composé d'un récipient en plastique (**W**), d'un couvercle (**R**) comprenant une cassette (**V**) et d'un tuyau souple (**U**) reliant la sortie boisson de la machine.




- Versez le lait dans le pot (150 ml au minimum) (18).
- Mettez le couvercle sur le pot en le vissant (19).
- Levez le levier de verrouillage (20).
- Installez le pot à lait sur la machine en le raccordant à la sortie vapeur (21) puis abaissez le levier de verrouillage (22).
- Insérez le tuyau souple dans l'orifice de la cassette prévu à cet effet (23) puis placez l'autre extrémité sous la sortie boisson aimantée (23).
- Vérifiez que le bouton de sélection cappuccino/clean du couvercle du pot à lait est bien sur la position cappuccino (24).

Personnalisation







Force





- Choisir l'intensité désirée en augmentant ou diminuant le nombre de grains de café [000] grâce aux touches   (25).

Volume de café

- Puis appuyer sur la touche de navigation  pour passer au réglage du volume final de café désiré pour votre boisson. Vous pouvez augmenter et diminuer le volume grâce aux touches   (26).


Volume de lait





- Et enfin il vous est possible de régler le volume de lait souhaité   à l'aide des touches   (27).
 - Appuyer sur la touche start/stop  (28).
- Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche start/stop .

Vous pouvez également ajuster la température de votre café, pour cela appuyez sur le bouton réglage et maintenance  puis à l'aide de la touche de navigation se positionner sur  et régler le niveau de température souhaité avec les touches  .

ATTENTION, SI VOUS INTERROMPEZ LA REALISATION DE VOTRE BOISSON L'ARRET N'EST PAS IMMEDIAT.

Rinçage du pot à lait (environ 30 secondes)




A chaque fin de recette cappuccino la machine vous propose d'effectuer un rinçage du pot à lait avec l'apparition du pictogramme  (31). Il est préférable d'effectuer le rinçage de votre pot à lait pour garantir les performances de votre machine et une hygiène optimale. Pour effectuer ce rinçage il n'est pas nécessaire de vider le lait restant dans le pot à lait.

- Lorsque le pictogramme  s'affiche appuyer sur le bouton réglage et maintenance  (31).
- Tourner le bouton du pot à lait sur la position CLEAN  (32).
- S'assurer que le pot à lait est bien relié à la machine et en position verrouillé (levier baissé) (22).
- Appuyez sur le bouton start/stop  (33), le cycle de rinçage commence.

ENREGISTRER VOS FAVORIS

Votre machine ARABICA LATTE vous offre la possibilité d'enregistrer 2 recettes café et 2 recettes cappuccino.

Enregistrement d'un nouveau favori

A la fin de l'écoulement de votre boisson vous pouvez appuyer 1 fois sur la touche favoris  pour sélectionner le favoris A  ou 2 fois pour sélectionner le favoris B  (29).

Pour enregistrer la recette faire un appui long d'environ 2-3 secondes sur la touche favoris.

Remplacer vos favoris

Procéder de la même manière que pour un 1^{er} enregistrement.

ENTRETIEN GENERAL

Réaliser un bon entretien de sa machine prolongera la vie de votre machine et préservera le goût authentique de votre café.

Entretien du bac collecteur de marc de café et du bac récolte-gouttes

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée.

Le bac collecteur de marc de café reçoit la mouture extraite.

Si le pictogramme  clignote, videz et nettoyez :





- Le bac récolte-gouttes (de la mouture peut-être présente). Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider (34).
- Le bac collecteur de marc de café. Le vider complètement afin d'éviter tout débordement par la suite (35,36).

Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas correctement enfoncé ou installé. La préparation de toute boisson sera alors impossible.

Rinçage du circuit café

Vous pouvez réaliser quand vous le souhaitez un rinçage des sorties café. Nous vous conseillons de réaliser un rinçage à chaque extinction de votre machine pour garantir une hygiène optimale.







Le rinçage du circuit café est conseillé après plusieurs jours sans utilisation

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- A l'aide de la touche navigation  sélectionnez le pictogramme de rinçage .
- Appuyez sur la touche start/stop .
- Lorsque le menu café apparaît vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.

Activation et désactivation du rinçage automatique des circuits à l'allumage de la machine

Par défaut l'option de rinçage automatique des circuits à l'allumage est activée. Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le rinçage automatique lors de chaque démarrage.

Pour cela :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- A l'aide de la touche de navigation  sélectionnez le pictogramme rinçage automatique .
- Appuyez sur la touche start/stop  pour choisir l'activation du rinçage automatique.
- Pour désactiver appuyez sur la touche , le rinçage automatique est alors déprogrammé.
- Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.
- Pour revenir au menu café appuyez sur la touche réglages et maintenance .

ATTENTION, : lors de cette opération de rinçage de l'eau chaude s'écoule par les sorties café. Veillez à ce que le bac récolte-gouttes soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.






Rinçage du pot à lait : 30 secondes environ

IMPORTANT : il est conseillé d'effectuer ce rinçage :

- Après chaque cappuccino pour une hygiène optimale.
- Avant de mettre le pot à lait au réfrigérateur s'il contient encore du lait.

Après chaque rinçage il est conseillé de nettoyer les différentes pièces du système en les passant sous l'eau, vous référer au chapitre « entretien manuel du pot à lait ».


La machine vous propose d'effectuer un rinçage du pot à lait après la réalisation de vos cappuccinos mais vous pouvez également effectuer ce rinçage à chaque fois que vous le souhaitez. Cela est possible même s'il reste du lait dans le récipient.

- Assurez-vous que le pot à lait soit bien connecté à la machine en position verrouillé (levier baissé) **(32)**.
- Tournez le bouton du couvercle sur la position CLEAN  **(32)**.
- Appuyez sur la touche réglage et maintenance  **(31)**.
- A l'aide de la touche de navigation  se positionner sur .
- Appuyez sur start/stop  **(33)**.

A l'issue de ce cycle, remettez le bouton du système cappuccino sur la position CAPPUCINO **(24)** avant de lancer une nouvelle recette.

Entretien manuel du pot à lait : 5 minutes environ

IMPORTANT : il est conseillé de nettoyer les différentes pièces du pot à lait en les passant sous l'eau claire. Ces pièces ne sont pas conçues pour être lavées au lave-vaisselle.

- Retirez le tuyau souple de l'orifice du pot et de la sortie boisson **(37)**
- Déverrouiller le pot à lait en levant le levier de verrouillage **(38)**
- Mettre le bouton en position clean  **(39)**
- Extraire la cassette **(40)**
- Retirer en le tirant le bouton de sélection cappuccino/clean **(41)**
- Retirez le corps en silicone noir de la cassette **(42)**
- Dévisser l'embout buse vapeur situé sur le couvercle du pot **(43)**, débouchez si besoin à l'aide de l'aiguille fournie à cet effet **(44)**
- Le pot à lait est maintenant entièrement démonté.
- Nettoyez chaque élément à l'eau tiède **(45)**
- Séchez-les.
- Remettez-les en place **(46)**
- Remettez la cassette dans le couvercle du pot **(47)**

Programme de nettoyage : 13 minutes environ

Réaliser le nettoyage du circuit café permet de lutter contre les résidus, les dépôts graisseux de café et de préserver les arômes de vos boissons.


Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

- 1 pastille de nettoyage KRUPS
- 1 récipient de minimum 600ml

Le cycle enchainera deux phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1 phase de rinçage


Quand réaliser ce programme ?





- Tous les trimestres.
- Lorsque l'appareil vous avertit par l'éclairage du pictogramme .

! **Important** : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le nettoyage est reporté le pictogramme restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.




Il est recommandé d'effectuer le nettoyage pour dégraisser et garantir une préservation optimale des arômes de vos boissons.

Le programme de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.



Lorsque le pictogramme  s'affiche vous pouvez lancer le programme de nettoyage :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- S'assurer que le pictogramme  est sélectionné, sinon utiliser la touche de navigation .
- Le pictogramme  clignote.

Le cycle de nettoyage : environ 10 minutes

- Soulevez la grille repose tasse (**J**).
- Introduisez la pastille de nettoyage KRUPS dans la goulotte prévue à cet effet (**I**).
- Remplissez le réservoir d'eau à son niveau maximum de 1.7L (**2**).
- Videz le collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes (**34, 35, 36**).
- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café et la buse vapeur (**7**).
- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme  devient fixe.
- La première phase de cycle de nettoyage commence.
- A la fin de ce cycle le pictogramme  clignote.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.

Le cycle de rinçage : environ 3 minutes

- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme  devient fixe.
- A la fin de ce cycle videz le récipient et le bac récolte-gouttes (**34, 35, 36**).
- Remettre en place le bac récolte-gouttes.

Le cycle de nettoyage est terminé, le menu de recette café apparait, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.

! **Important** : si vous éteigniez, débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de nettoyage nocif pour la santé.

Programme de détartrage : 20 minutes environ

Réaliser le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café.

La fréquence d'exécution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System. Plus votre eau est calcaire plus la fréquence de détartrage sera élevée.

! **Important** : veillez à déconnecter le pot à lait (**37**) et à enlever la cartouche Claris Aqua Filter System si vous en êtes équipé avant de lancer un cycle de détartrage.


Pour effectuer ce détartrage vous aurez besoin de :

- 1 dose de détartrant KRUPS
- 1 récipient de minimum 600ml

Le cycle enchainera trois phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1^{ère} phase de rinçage
- 2nd phase de rinçage


Quand réaliser ce programme ?





- Tous les trimestres.
- Lorsque l'appareil vous avertit par l'éclairage du pictogramme .

! **Important** : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le détartrage est reporté le pictogramme restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.




Il est recommandé d'effectuer le détartrage pour éliminer tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café.

Le programme de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la sortie vapeur.




Lorsque le pictogramme  s'affiche vous pouvez lancer le programme de détartrage :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- S'assurer que le pictogramme  est sélectionné, sinon utiliser la touche de navigation .
- Le pictogramme  clignote.



Le cycle de détartrage : environ 8 minutes

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère **CALC.**
- Versez dans celui-ci une dose de détartrant KRUPS.
- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café et la buse vapeur.
- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme  devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.
- Nettoyez le réservoir d'eau, le nettoyer avec une éponge puis le remplir et le remettre en place.
- A la fin de ce cycle le pictogramme  clignote.

Le 1er cycle de rinçage : environ 6 minutes

- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme  devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.
- Le pictogramme  clignote.






Le 2ème cycle de rinçage : environ 6 minutes

- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme  devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.




Le détartrage est terminé, le menu de recette café apparaît, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.



! **Important** : si vous éteignez, débranchez votre machine pendant le détartrage ou en cas de panne électrique le programme de détartrage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Bien réaliser le programme de détartrage en entier pour éliminer toute trace de produit détartrant nocif pour la santé.

AUTRES FONCTIONS













- Pour accéder aux autres fonctions de la machine, appuyez sur le bouton réglages et maintenance .
- Pour passer d'une fonction à une autre utiliser la touche de navigation .
- Pour modifier les valeurs vous devez utiliser les touches  .
- Pour sortir du menu réglage et maintenance, appuyez sur le bouton réglage et maintenance .

Entretien

	Pour lancer un rinçage du circuit des sorties café pour une hygiène optimale.
	Pour lancer un nettoyage du circuit café pour éliminer les dépôts graisseux et les résidus de café.
	Pour lancer un détartrage du circuit de l'eau afin de lutter contre le calcaire et le tartre.

	Pour la mise en place et l'amorçage de votre cartouche filtrante Claris Aqua Filter System.
	Pour lancer le rinçage de votre pot à lait afin d'enlever toute trace de lait dans le système et garantir les performances de votre machine.


Réglages


	Permet de régler votre dureté d'eau entre 0 et 4 en appuyant sur les touches   . Voir Dureté de l'eau.
	Permet d'activer ou de désactiver le rinçage automatique à chaque allumage de la machine. Appuyez sur la touche start/stop  pour activer et sur la touche  pour désactiver.
	Permet de choisir la durée de non utilisation après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement, de 15 à 120 minutes en appuyant sur les touches   .
	Permet d'ajuster la température de votre café en appuyant sur les touches   , 3 niveaux disponibles.

Mise hors tension

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip émis et le OFF est affiché à l'écran. L'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

 Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, contactez le service consommateur KRUPS.

FONCTIONNEMENT	L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche Marche/Arrêt.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante ; Attendez 20 secondes et redémarrez la machine. Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant
	Le logo  s'affiche	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez la cartouche Claris Aqua Filter System le cas échéant, puis remettez-le en service.
	Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle. Si la coupure a lieu lors d'un cycle de nettoyage ou de détartrage, la machine reprend le cycle à l'étape en cours lors de l'incident.
	L'appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon n'est pas coincé entre le corps de l'appareil et le réservoir d'eau.

UTILISATION	Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur.
	Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-goutte a débordé : videz-le et nettoyez le bac collecteur de marc de café. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.
	L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
	Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez-le à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
	Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement. Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur : contactez le service consommateur KRUPS.
	De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnement répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
	La sortie vapeur de votre système cappuccino semble partiellement ou complètement bouchée.	Lancez le cycle de rinçage du système cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de la buse n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire.
	De la mouture se trouve dans le bac récolte-goutte.	Ceci se produit dans le cas où la mouture tombe en dehors de la cuve de percolation : cela maintient la propreté de l'intérieur de la machine.
ENTRETIEN	Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Attendez au moins 6 secondes avant de le réinstaller le bac collecteur de marc correctement.
	Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.
	La machine ne demande pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important d'utilisation du circuit vapeur.

<p>Le système cappuccino n'aspire pas le lait. Le système cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.</p>	<p>Vérifiez que le système est correctement assemblé. Vérifiez que le bouton de réglage est sur la position CAPPUCCINO. Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans la cassette pour éviter toute prise d'air. Vérifiez que le tuyau d'aspiration lait est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le système (voir chapitre correspondant). Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.</p>
<p>Le café s'écoule trop lentement ou ne s'écoule pas.</p>	<p>Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de grain de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Passez une éponge humide sous la sortie café.</p>
<p>L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.</p>	<p>Changez le réglage de la température café. Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.</p>
<p>Le café est trop clair ou pas assez corsé.</p>	<p>Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci s'écoule correctement. Évitez d'utiliser du café huileux, caramélisés ou aromatisé. Diminuez le volume de café au moyen des boutons + et -. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.</p>
<p>Le café est trop acide</p>	<p>La température d'infusion est trop basse L'eau est trop acide</p>
<p>Le café est trop amer</p>	<p>La température d'infusion est trop élevée Le degré de la mouture est trop fin L'eau est trop dure</p>
<p>Le café a peu d'arôme</p>	<p>La température d'infusion est trop basse Le café moulu est trop vieux La mouture est trop grossière L'eau est trop douce/basique</p>
<p>Le café n'a pas de corps</p>	<p>La température d'infusion est trop basse Le café moulu est trop vieux La mouture est trop grossière L'eau est trop douce/basique</p>

BOISSONS	Le café est peu crémeux.	<p>Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé).</p> <p>Changez la cartouche Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 3).</p> <p>Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.</p>
	La mousse du cappuccino est trop liquide	<p>Utiliser du lait frais (3/5C°) UHT ou entier.</p> <p>Vérifiez que le pot à lait et le tuyau ne sont pas obstrués</p>

Voici des recettes à réaliser :

Café crème

Préparez un lungo dans une grande tasse, sucrez-le puis versez de la crème épaisse. Pour plus de gourmandise ajoutez des copeaux de chocolat.

Moka

Faire couler un cappuccino, saupoudrer la mousse de lait d'une cuillère à café de cacao et enfin recouvrir de crème fouettée.

Smoothie au café

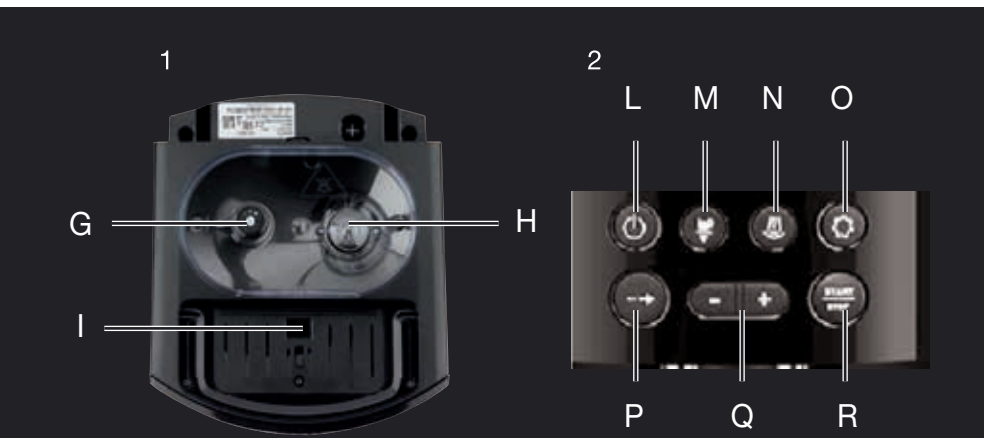
Pour un petit déjeuner gourmand, mixer un yaourt nature avec un espresso. Pour adoucir ajouter 1 cuillère à café de miel liquide, puis en fonction de la saison vous pouvez ajouter une banane, une pêche pour rendre le smoothie plus crémeux.

Café viennois

Servez-vous un double espresso ou doppio sucré puis recouvrir une couche généreuse de crème fouettée. Pour les gourmands vous pouvez saupoudrer d'une cuillère à café de cacao et/ou rajouter des vermicelles en chocolat.

KRUPS

EA815 - EA816 - EA817



FR
DE
EN
NL
IT
ES
PT
EL
RU
UK
PL
CS
SK
HU

FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

PT CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735

EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

RU ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ : RU : 495 213 32 28

UK УКРАЇНА : UK : 044 300 13 04

PL INFOLINIA : PL : 0 801 300 420

CS HOTLINE : CZ : 731 010 111

SK ZÁKAZNÍČKA LINKA : SK : 233 595 224

HU ÜGYFÉLSZOLGÁLAT : HU : (1) 8018434 567



www.krups.com

Réf. 8080014573-05 21/2022

www.krups.com



1



2



3



4



25



26



27



28



5



6



7



8



29



30



31



32



9



10



11



12



33



34



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Espresso Automatic Serie EA815-EA816-EA817. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous séiera.

En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'afficheur LCD, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups



Touches et boutons de fonctions				
	Touche « marche-arrêt »			Touche navigation (déplacement curseur)
	Touche recette café favoris A ou B appui court Touche enregistrement favoris A ou B appui long			Reglage des paramètres sélectionnés
	Touche recette vapeur			Démarrage ou arrêt des fonctions
	Touche entretien et paramétrage			Reglage de la finesse de broyage des grains de café

Pictogrammes	Fixe	Clignotant	Signification
	●		Le collecteur de marc à café est absent ou mal positionné
		●	Vider le collecteur de marc à café + vider le bac récolte gouttes
		●	Remplir le réservoir d'eau Le réservoir d'eau est mal positionné
		●	Positionner un récipient (0.6 l mini) sous les sorties vapeur et café
	●		Cycle de maintenance en cours
		●	Anomalie de fonctionnement : débrancher l'appareil pendant 10 secondes puis rebrancher
	●		Installation de la cartouche filtrante
	●		Cycle de rinçage en cours
	●	●	Demande de nettoyage avec pastille de nettoyage KRUPS
		●	Cycle de nettoyage interrompu
	●	●	Demande de détartrage avec sachet de détartrant KRUPS
		●	Cycle de détartrage interrompu
	●		Réglage de la dureté d'eau
	●		Programmation du rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
	●		Programmation de la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement (non utilisation)
	●	●	Réglage de la température du café/ Indication de préchauffage
	●		Favoris A ou B- 2 recettes possibles en mémoire
		●	Enregistrement du favoris A ou B
	●	●	Indicateur d'avancement de la préparation
	●		Appuyer sur le bouton START-STOP
	●		Indicateur de la force de café
			Indicateur du volume ou de temps
	●		Nombre de tasses (1 ou 2)
			Indicateur de la fonction active
			Sélection de l'entretien ou paramétrage

- A. Poignée/couvercle réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau
- C. Collecteur de marc de café
- D. Sorties café, poignée réglables en hauteur
- E. Grille et bac récolte-gouttes amovible
- F. Couvercle de réservoir café en grains
 - ① Réservoir café en grains
- G. Bouton de réglage de la finesse de broyage
- H. Broyeur à meule en métal
- I. Goulotte pastille de nettoyage
- J. Grille repose-tasses (peut varier selon modèle)
- K. Flotteurs de niveau d'eau
 - ② Ecran graphique et tableau de bord
- L. Bouton marche/arrêt
- M. Bouton café et favoris
- N. Bouton vapeur
- O. Bouton paramètres
- P. Bouton navigation
- Q. Bouton + ou -
- R. Bouton Start/Stop
- S. Buse vapeur

PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 30 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 20 à 30 ml (par 10 ml) En deux cycles	
ESPRESSO	1	30 à 70 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 30 à 70 ml (par 10 ml) En deux cycles	
CAFÉ	1	80 à 180 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 80 à 180 ml (par 10 ml) En deux cycles	

PREPARATION DES BOISSONS

Préparation de l'appareil

Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.

- Retirez et remplissez le réservoir d'eau (1-2).
- Remplir le réservoir à café en grains (3).


Première utilisation

- Mettez l'appareil sous tension en le branchant puis en appuyant sur le bouton marche arrêt (4).
- La machine préchauffe. A la fin de son cycle, les pictogrammes et le press start clignotent.
- Placez un récipient de 0,6 litre sous les 2 buses café et vapeur.
- Appuyez sur la touche démarrage ou arrêt des fonctions (5). La machine amorce et rince les circuits hydrauliques (café et vapeur) pendant environ 2 mn. A la fin du cycle d'initialisation, le menu recette café apparaît. (6)
- Un rinçage du circuit est conseillé après plusieurs jours sans utilisation (voir chapitre Entretien de votre appareil).

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.

Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton Réglage de la finesse de broyage  situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation pendant le broyage, et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût. Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse.(7)

Cartouche Claris - Aqua Filter System F 088 (Vendue séparément)

Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser uniquement la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Installation du filtre).












PREPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFE

Remarque :

La quantité d'eau pour un espresso est comprise entre 30 et 70 ml.

La quantité d'eau pour un café est comprise entre 80 et 180 ml.

Lancement de la préparation (avec 1 ou 2 tasses)

- Appuyez sur le bouton marche-arrêt , et attendez la fin du préchauffage.
- Le menu de la recette café s'affiche. L'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche recette café  (6).
- Mettez une tasse ou 2 tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse (8). Sélectionnez la force du café (symbolisée par des grains de café affichés à l'écran entre crochets) avec les touches + pour l'augmenter ou – pour la diminuer.  (9).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer au réglage du volume : sélectionnez le volume d'eau affiché à l'écran entre crochets avec les touches + ou –  (10).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer ensuite au réglage du nombre de tasse(s) : sélectionnez 1 ou 2 tasses, affichées à l'écran entre crochets avec les touches + ou – .
- Appuyez sur la touche START  (11).
- Vous pouvez à tout moment régler le volume d'eau avec les touches + ou – .
- Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche STOP .
- Vous pouvez également ajuster la température de votre café (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Réglages).




Fonction deux tasses




L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

PREPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un café latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Mousse de lait

- Pour un bon résultat nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimaux.
- Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.
- Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.
- Versez du lait dans un pot à lait avec anse ou une tasse à cappuccino. Ne le/la remplissez qu'à la moitié.
- Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche vapeur  (12). L'indicateur de la fonction  est positionné au dessus de la touche vapeur .

- Plongez la buse vapeur dans le lait.
- Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil. Une fois la phase de préchauffage terminée, vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur START , et enchaîner les étapes suivantes (13) :
 - Etape 1 : tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendre le début du moussage.
 - Etape 2 : remontez légèrement le récipient (environ 1 cm). Ne pas immerger complètement le tube métallique.
 - Etape 3 : redescendre progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse. (14)
- Quand votre mousse de lait est suffisante, appuyez sur la touche STOP  pour arrêter le cycle. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.
- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancez à nouveau une préparation avec de la vapeur (10 s environ).
- La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la (15-16). Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire (17).
- Pour interrompre la vapeur, appuyez sur la touche STOP .

ATTENTION, L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

La durée maximale de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.


Set Auto-cappuccino XS 6000 (vendu séparément)

- Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte (18). Branchez les différents éléments entre eux. Assurez-vous que le tuyau n'est pas vrillé pour le bon maintien de la position du bouton.
- Après avoir enlevé le couvercle du pot, remplissez-le de lait (19) et placez une tasse ou un verre sous la buse auto-cappuccino (20). Sélectionnez la position cappuccino ou caffè latte sur la buse spéciale (21).
- Lancez la vapeur, comme indiqué dans le chapitre Préparations avec de la vapeur.
- Une fois la mousse de lait obtenue, placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café (22).




Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire auto-cappuccino, il faut veiller à bien le nettoyer. Il est recommandé de le laver immédiatement en faisant un cycle vapeur avec le pot de l'accessoire rempli d'eau afin de nettoyer la buse de l'intérieur. Pour cela, vous pouvez utiliser le nettoyant liquide KRUPS disponible en accessoire.



ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL


Vidange du collecteur de marc de café et du bac récolte-gouttes

- Si le pictogramme  clignote, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes (de la mouture peut être présente dans le bac récolte-gouttes) et le collecteur de marc de café. (23-25).
- Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider (26). Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.
- Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement (24). Tant que le message d'avertissement s'affiche, la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible.



Rinçage des circuits :

Appuyez sur la touche entretien et paramétrage  (27). L'indicateur de la fonction  est positionné au dessus de la touche entretien .

Si besoin, à l'aide de la touche navigation,  sélectionnez le pictogramme rinçage .

Appuyez sur START , le rinçage démarre et se termine lorsque le menu café apparaît.

Rinçage automatique des circuits à l'allumage de la machine

- Vous pouvez choisir de programmer le rinçage automatique lors de chaque démarrage. Pour cela, appuyez sur la touche entretien et paramétrage  (27). A l'aide de la touche navigation , sélectionnez le pictogramme

programmation rinçage automatique . Appuyez sur la touche pour choisir ON ce qui valide la programmation. Si vous appuyez sur la touche , le rinçage automatique est déprogrammé.

■ Vous pouvez revenir au menu recette en appuyant sur la touche .

Attention : lors de cette opération de rinçage, de l'eau chaude s'écoule par la sortie café. Veillez à ce que le bac récolte-gouttes soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

Programme de nettoyage - durée totale : 13 minutes environ

Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le nettoyage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

■ Lorsque le pictogramme s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage . Le pictogramme est sélectionné. L'indicateur de la fonction est positionné au dessus de la touche entretien .

■ Le programme de nettoyage automatique se décompose en 2 parties : le cycle de nettoyage proprement dit, puis un cycle de rinçage. Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur la touche entretien et paramétrage puis à l'aide de la touche navigation sélectionner le pictogramme nettoyage .

■ Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6l et qui doit être placé sous les sorties café et la buse vapeur. Le pictogramme clignote.

■ Soulevez la grille repose tasse (28).

■ Introduisez la pastille de nettoyage KRUPS dans son logement (29).

■ Remplissez le réservoir d'eau à son niveau maximum 1,7L (2).

■ Videz le collecteur de marc de café et le bac récolte-goutte (23-25).

■ Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur (30).

■ Appuyez sur START . Le pictogramme devient fixe. La première phase (environ 10 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme clignote. Remettez les éléments en place.

■ Appuyez sur START . Le pictogramme devient fixe, la phase finale (environ 3 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le plateau récolte-gouttes. Le cycle est terminé, le menu recette café apparaît.

Remarque: si vous éteignez, ou débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éviter tout risque d'intoxication. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Programme de détartrage - durée : 20 minutes environ

Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le détartrage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée.

Attention : si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System, retirez cette cartouche avant l'opération de détartrage.

■ Lorsque le pictogramme s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage (27). Si besoin, à l'aide de la touche navigation , sélectionnez le pictogramme . Le pictogramme clignote et l'indicateur de la fonction est positionné au dessus de la touche entretien .

■ Pour effectuer le programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'un sachet de détartrant KRUPS.

■ Remplissez le réservoir d'eau, jusqu'au repère CALC puis versez-y le contenu d'un sachet (31).

■ Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur.

■ Appuyez sur START pour le démarrage de la première phase (environ 8 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Les pictogrammes et clignotent. Enlevez et nettoyez le réservoir à eau avec une éponge.

■ Remplissez votre réservoir lorsqu'il est propre et remettez les éléments en place. Le pictogramme s'éteint.

■ Appuyez sur START pour le démarrage de la seconde phase (environ 6 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme clignote.

■ Appuyez sur START pour le démarrage de la phase finale (environ 6 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le détartrage est terminé.

Remarque : si vous éteignez ou débranchez votre machine pendant le détartrage ou en cas de panne électrique, le programme de détartrage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Bien réaliser le programme de détartrage. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la sortie vapeur.

Le détartrage est terminé, le menu recette café apparaît.

AUTRES FONCTIONS

■ L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche entretien et paramétrage .

■ Pour tous les réglages, utilisez la touche navigation et + ou - pour les valeurs.

■ Pour sortir du menu entretien et paramétrage, appuyez sur le bouton .

ENTRETIENS

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :










ENTRETIENS		Vous permet d'accéder au rinçage.
		Vous permet d'accéder au nettoyage.
		Vous permet d'accéder au détartrage lorsque l'appareil vous le demande.
		Vous permet d'amorcer le filtre (cartouche Claris).
		Vous revenez au menu recette café.

MISE HORS TENSION

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip est émis et le OFF est affiché à l'écran. L'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.

RÉGLAGES

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :

RÉGLAGES		Vous pouvez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir "Mesure de la dureté de l'eau (ci-dessous). En appuyant sur les touches + ou -  .
		Vous pouvez demander un rinçage automatique à chaque allumage de l'appareil en appuyant sur les touches  pour sélectionner ON.
		Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (de 15 à 120 min en appuyant sur les touches  .
		Vous pouvez ajuster la température de votre café sur trois niveaux. En appuyant sur les touches  .
		Vous revenez au menu recette café.








Mesure de la dureté de l'eau

Il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide d'un bâtonnet ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.


Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter system) (32)

Attention : Pour amorcer correctement votre cartouche, veuillez à bien suivre la procédure d'installation à chaque mise en place.



(33) Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois) : réglez la date avec le curseur de la cartouche. Installez la cartouche dans le réservoir (34). Dans le menu entretien et paramétrage , l'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche entretien . Avec la touche navigation , sélectionnez le pictogramme installation de la cartouche filtrante . Les pictogrammes  et le press start  clignotent.

Placez un récipient de 0.6L sous la buse vapeur .

Appuyez sur start . Le cycle d'amorçage démarre et se termine lorsque le menu recette café apparaît.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste , appelez le service consommateur KRUPS.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Votre machine présente un dysfonctionnement : un pictogramme  apparaît.	Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche  .	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Débranchez la machine avant toute intervention. Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur.
La buse vapeur fait du bruit.	Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur son embout.
La buse vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil.
La buse vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait.	Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche filtrante. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur.
Le set auto cappuccino ne fait pas ou peu de mousse. Le set auto cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil, l'enlever puis le remettre. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Rincez et nettoyez l'accessoire (se référer au chapitre "Accessoire auto cappuccino").
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir, attendre 15 secondes après l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle. Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place, même lorsque votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein . Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le bac collecteur de marc de café, et suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de le réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf «Programme de nettoyage»). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf «Installation du filtre»).

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Augmentez la température du café dans le menu Entretien et paramétrage ☺. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Pourquoi ne puis-je pas lancer le détartrage/ pourquoi ma machine ne me demande pas de faire un détartrage ?	La machine ne demande un détartrage que si un certain nombre de recettes vapeur ont été réalisées.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Si votre appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon ne soit pas coincé entre le corps et le réservoir d'eau.
De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.	Pour rester propre, la machine évacue la mouture tombée en dehors de la cuve de percolation.

Danger : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !



FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

PT CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735

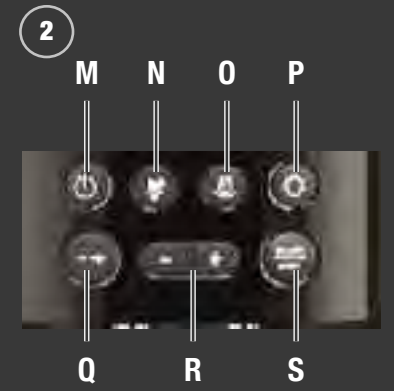
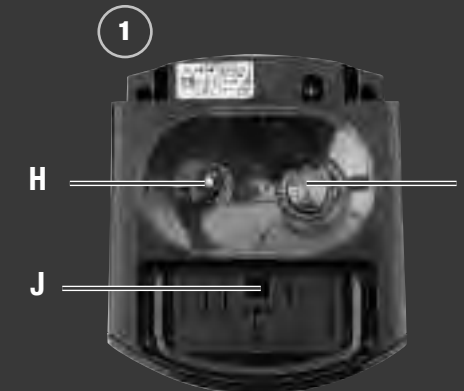
EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

KRUPS

EA815



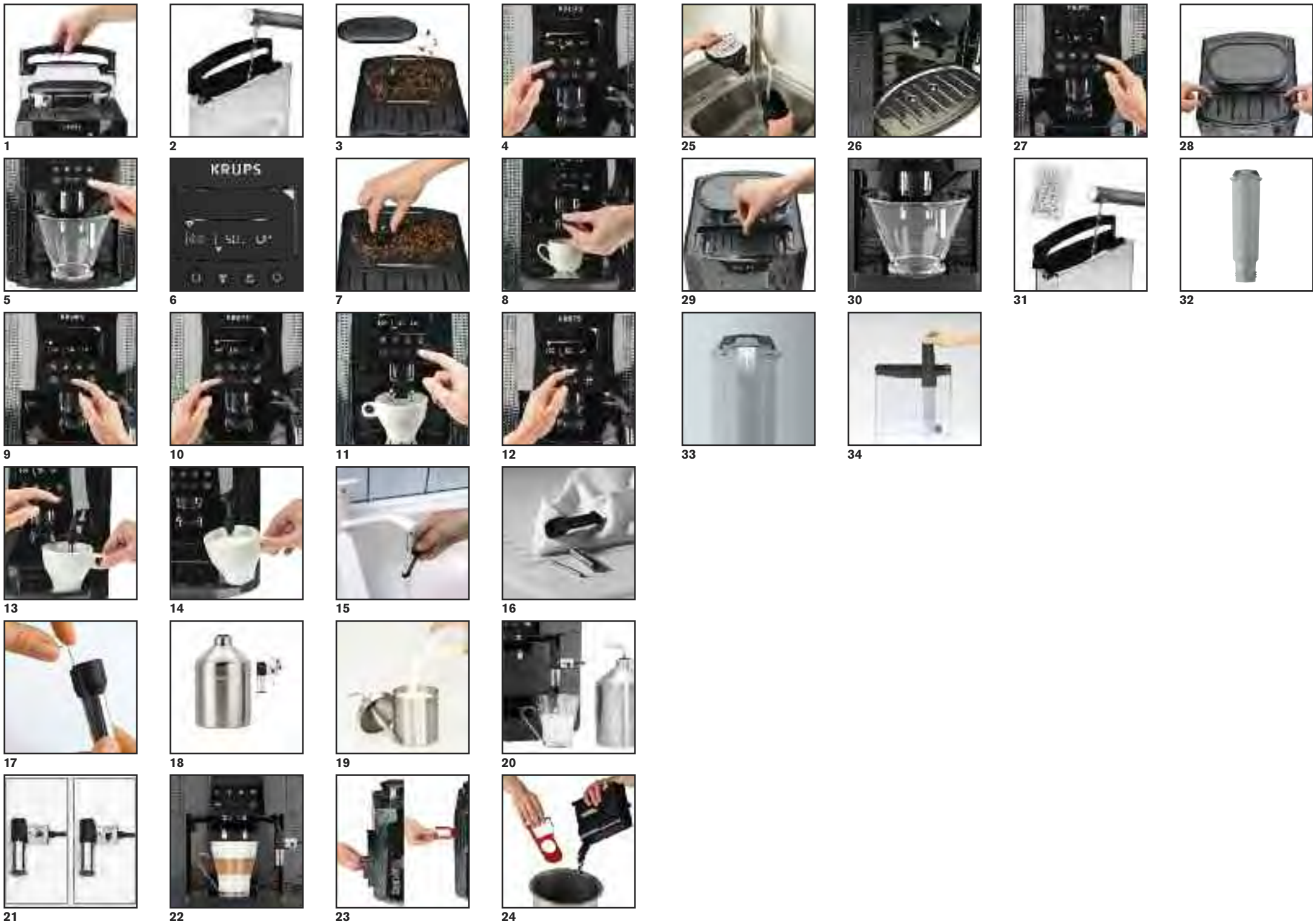
FR
DE
EN
NL
IT
ES
PT
EL
DA
NO
SV
FI
RU
UK
PL
CS
SK
HU



www.krups.com

Réf. 0A17378

www.krups.com



KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satn alma tarihi / Дата продаж / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Ψαδάστη οηη /วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenca produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Тип výroбу / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модел / Кодικός προϊόντος / Уηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: /Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satici firmann adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδάστηη ανίψωνηη η ηωυηη / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmann Kaçesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδάστηη ηηηηηη / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فروش

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Espresso Automatic Serie EA815. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra.

En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'afficheur LCD, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups



TABLEAU DE SIGNIFICATION DES TOUCHES ET BOUTONS DE FONCTION

Touches et boutons de fonctions	
Touche « marche-arrêt »	Touche navigation (déplacement curseur)
Touche recette café favoris A ou B appui court Touche enregistrement favoris A ou B appui long	Réglage des paramètres sélectionnés
Touche recette vapeur	Démarrage ou arrêt des fonctions
Touche entretien et paramétrage	Réglage de la finesse de broyage des grains de café

Pictogrammes	Fixe	Clignotant	Signification
	●		Le collecteur de marc à café ou le tiroir à café est absent ou mal positionné
		●	Vider le collecteur de marc à café +nettoyer le tiroir+vider le bac récolte gouttes
		●	Remplir le réservoir d'eau Le réservoir d'eau est mal positionné
	●		Positionner un récipient (0,6 l mini) sous les sorties vapeur et café
		●	Cycle de maintenance en cours
		●	Anomalie de fonctionnement : débrancher l'appareil pendant 10 secondes puis rebrancher
	●		Installation de la cartouche filtrante
	●		Cycle de rinçage en cours
	●	●	Demande de nettoyage avec pastille de nettoyage KRUPS
		●	Cycle de nettoyage interrompu
	●	●	Demande de détartrage avec sachet de détartrant KRUPS
		●	Cycle de détartrage interrompu
	●		Réglage de la dureté d'eau
	●		Programmation du rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine .
	●		Programmation de la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement (non utilisation)
	●	●	Réglage de la température du café/ Indication de préchauffage
	●		Favoris A ou B- 2 recettes possibles en mémoire
		●	Enregistrement du favoris A ou B
	●	●	Indicateur d'avancement de la préparation
	●		Appuyer sur le bouton START-STOP
	●		Indicateur de la force de café
	●		Indicateur du volume ou de temps
	●		Nombre de tasses (1 ou 2)
			Indicateur de la fonction active
			Sélection de l'entretien ou paramétrage

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | |
|---|---|
| A Poignée/couvercle réservoir d'eau | K Grille repose-tasses |
| B Réservoir d'eau | L Flotteurs de niveau d'eau |
| C Tiroir à café | 2 Ecran graphique et tableau de bord |
| D Collecteur de marc de café | M Bouton marche/arrêt |
| E Sorties café, poignée réglables en hauteur | N Bouton café et favoris |
| F Grille et bac récolte-gouttes amovible | O Bouton vapeur |
| G Couvercle de réservoir café en grains | P Bouton paramètres |
| 1 Réservoir café en grains | Q Bouton navigation |
| H Bouton de réglage de la finesse de broyage | R Bouton + ou - |
| I Broyeur à meule en métal | S Bouton Start/Stop |
| J Goulotte pastille de nettoyage | T Buse vapeur |

PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 30 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 20 à 30 ml (par 10 ml) En deux cycles	
ESPRESSO	1	30 à 70 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 30 à 70 ml (par 10 ml) En deux cycles	
CAFÉ	1	80 à 180 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 80 à 180 ml (par 10 ml) En deux cycles	

PREPARATION DES BOISSONS

Préparation de l'appareil

- Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.
- Retirez et remplissez le réservoir d'eau (1-2).
- Remplir le réservoir à café en grains (3).

Première utilisation


- Mettez l'appareil sous tension en le branchant puis en appuyant sur le bouton marche arrêt (4).
- La machine préchauffe. A la fin de son cycle, les pictogrammes et le press start clignotent.

Rinçage des circuits

- Placez un récipient de 0,6 litre sous les 2 buses café et vapeur.
- Appuyez sur la touche démarrage ou arrêt des fonctions (5) . La machine amorce et rince les circuits hydrauliques (café et vapeur) pendant environ 2 mn. A la fin du cycle d'initialisation, le menu recette café apparaît. (6)
- Un rinçage du circuit est conseillé après plusieurs jours sans utilisation (voir chapitre Entretien de votre appareil).

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.

Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton Réglage de la finesse de broyage  situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation pendant le broyage, et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût. Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse.(7)

Cartouche Claris - Aqua Filter System F 088 (Vendue séparément)












Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser uniquement la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Installation du filtre).

PREPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFE

Remarque :

La quantité d'eau pour un espresso est comprise entre 30 et 70 ml.
La quantité d'eau pour un café est comprise entre 80 et 180 ml.

Lancement de la préparation (avec 1 ou 2 tasses)

- Appuyez sur le bouton marche-arrêt , et attendez la fin du préchauffage.
- Le menu de la recette café s'affiche. L'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche recette café  (6).
- Mettez une tasse ou 2 tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse (8). Sélectionnez la force du café (symbolisée par des grains de café affichés à l'écran entre crochets) avec les touches + pour l'augmenter ou – pour la diminuer.  (9).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer au réglage du volume : sélectionnez le volume d'eau affiché à l'écran entre crochets avec les touches + ou –  (10).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer ensuite au réglage du nombre de tasse(s) : sélectionnez 1 ou 2 tasses, affichées à l'écran entre crochets avec les touches + ou – .
- Appuyez sur la touche START  (11).
- Vous pouvez à tout moment régler le volume d'eau avec les touches + ou – .
- Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche STOP .
- Vous pouvez également ajuster la température de votre café (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Réglages).

Fonction deux tasses







L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

PREPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un café latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Mousse de lait

- Pour un bon résultat nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimaux.
- Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

- Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.
- Versez du lait dans un pot à lait avec anse ou une tasse à cappuccino. Ne le/la remplissez qu'à la moitié.
- Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche vapeur  (12). L'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche vapeur .
- Plongez la buse vapeur dans le lait.
- Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil. Une fois la phase de préchauffage terminée, vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur START , et enchaîner les étapes suivantes (13) :
 - Etape 1 : tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendez le début du moussage.
 - Etape 2 : remontez légèrement le récipient (environ 1cm). Ne pas immerger complètement le tube métallique.
 - Etape 3 : redescendre progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse. (14)
- Quand votre mousse de lait est suffisante, appuyez sur la touche STOP  pour arrêter le cycle. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.
- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancez à nouveau une préparation avec de la vapeur (10 s environ).
- La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la (15-16). Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire (17).
- Pour interrompre la vapeur, appuyez sur la touche STOP .

ATTENTION, L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

La durée maximale de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.


Set Auto-cappuccino XS 6000 (vendu séparément)

- Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte (18). Branchez les différents éléments entre eux. Assurez-vous que le tuyau n'est pas vrillé pour le bon maintien de la position du bouton.
- Après avoir enlevé le couvercle du pot, remplissez-le de lait (19) et placez une tasse ou un verre sous la buse auto-cappuccino (20). Sélectionnez la position cappuccino ou café latte sur la buse spéciale (21).
- Lancez la vapeur, comme indiqué dans le chapitre Préparations avec de la vapeur.
- Une fois la mousse de lait obtenue, placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café (22).

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire auto-cappuccino, il faut veiller à bien le nettoyer. Il est recommandé de le laver immédiatement en faisant un cycle vapeur avec le pot de l'accessoire rempli d'eau afin de nettoyer la buse de l'intérieur. Pour cela, vous pouvez utiliser le nettoyant liquide KRUPS disponible en accessoire.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

- Si le pictogramme  clignote, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes et le collecteur de marc de café. Ainsi que le tiroir à café (23-24-25).
- Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider (26). Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.
- Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement. Tant que le message d'avertissement s'affiche, la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible.

Rinçage des circuits :

Appuyez sur la touche entretien et paramétrage (27). L'indicateur de la fonction est positionné au dessus de la touche entretien.

Si besoin, à l'aide de la touche navigation, sélectionnez le pictogramme rinçage.

Appuyez sur START, le rinçage démarre et se termine lorsque le menu café apparaît.

Rinçage automatique des circuits à l'allumage de la machine

Vous pouvez choisir de programmer le rinçage automatique lors de chaque démarrage. Pour cela, appuyez sur la touche entretien et paramétrage (27). A l'aide de la touche navigation, sélectionnez le pictogramme programmation rinçage automatique. Appuyez sur la touche pour choisir ON ce qui valide la programmation. Si vous appuyez sur la touche, le rinçage automatique est déprogrammé.

Vous pouvez revenir au menu recette en appuyant sur la touche.

Attention : lors de cette opération de rinçage, de l'eau chaude s'écoule par la sortie café. Veillez à ce que le bac récolte-gouttes soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

Programme de nettoyage - durée totale : 13 minutes environ

Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le nettoyage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Lorsque le pictogramme s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage. Le pictogramme est sélectionné. L'indicateur de la fonction est positionné au dessus de la touche entretien.

Le programme de nettoyage automatique se décompose en 2 parties : le cycle de nettoyage proprement dit, puis un cycle de rinçage. Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur la touche entretien et paramétrage puis à l'aide de la touche navigation sélectionner le pictogramme nettoyage.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6l et qui doit être placé sous les sorties café et la buse vapeur. Le pictogramme clignote.

Soulevez la grille repose tasse (28).

Introduisez la pastille de nettoyage KRUPS dans son logement (29).

Remplissez le réservoir d'eau à son niveau maximum 1,7L (2).

Videz le collecteur de marc de café, le bac récolte-gouttes et nettoyez le tiroir à café (23-24-25).

Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur (30).

Appuyez sur START. Le pictogramme devient fixe. La première phase (environ 10 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme clignote. Remettez les éléments en place.

Appuyez sur START. Le pictogramme devient fixe, la phase finale (environ 3 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le plateau récolte-gouttes. Le cycle est terminé, le menu recette café apparaît.

Remarque: si vous éteignez, ou débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éviter tout risque d'intoxication. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Programme de détartrage - durée : 20 minutes environ

Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le détartrage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée.

Attention : si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System, retirez cette cartouche avant l'opération de détartrage.

Lorsque le pictogramme s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage (27). Si besoin, à l'aide de la touche navigation, sélectionnez le pictogramme. Le pictogramme clignote et l'indicateur de la fonction est positionné au dessus de la touche entretien.

Pour effectuer le programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'un sachet de détartrant KRUPS.

Remplissez le réservoir d'eau, jusqu'au repère CALC puis versez-y le contenu d'un sachet (31).

Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur.

Appuyez sur START pour le démarrage de la première phase (environ 8 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Les pictogrammes et clignotent. Enlevez et nettoyez le réservoir à eau avec une éponge.

Remplissez votre réservoir lorsqu'il est propre et remettez les éléments en place. Le pictogramme s'éteint.

Appuyez sur START pour le démarrage de la seconde phase (environ 6 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme clignote.

Appuyez sur START pour le démarrage de la phase finale (environ 6 min). Le pictogramme devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le détartrage est terminé.

Remarque : si vous éteignez ou débranchez votre machine pendant le détartrage ou en cas de panne électrique, le programme de détartrage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Bien réaliser le programme de détartrage. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la sortie vapeur.

Le détartrage est terminé, le menu recette café apparaît.

AUTRES FONCTIONS

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche entretien et paramétrage.

Pour tous les réglages, utilisez la touche navigation et + ou - pour les valeurs.

Pour sortir du menu entretien et paramétrage, appuyez sur le bouton.

ENTRETIENS

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :









ENTRETIENS		Vous permet d'accéder au rinçage.
		Vous permet d'accéder au nettoyage.
		Vous permet d'accéder au détartrage lorsque l'appareil vous le demande.
		Vous permet d'amorcer le filtre (cartouche Claris).
		Vous revenez au menu recette café.

MISE HORS TENSION

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip est émis et le OFF est affiché à l'écran. L'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.

RÉGLAGES

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :

RÉGLAGES		Vous pouvez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir "Mesure de la dureté de l'eau (ci-dessous). En appuyant sur les touches + ou - 
		Vous pouvez demander un rinçage automatique à chaque allumage de l'appareil en appuyant sur les touches  pour sélectionner ON.
		Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (de 15 à 120 min en appuyant sur les touches  .
		Vous pouvez ajuster la température de votre café sur trois niveaux. En appuyant sur les touches  .
		Vous revenez au menu recette café.








Mesure de la dureté de l'eau

Il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide d'un bâtonnet ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter system) (32)

Attention : Pour amorcer correctement votre cartouche, veillez à bien suivre la procédure d'installation à chaque mise en place.



(33) Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois) : réglez la date avec le curseur de la cartouche. Installez la cartouche dans le réservoir (34). Dans le menu entretien et paramétrage , l'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche entretien . Avec la touche navigation , sélectionnez le pictogramme installation de la cartouche filtrante . Les pictogrammes  et le press start  clignotent.


Placez un récipient de 0.6L sous la buse vapeur .


Appuyez sur start . Le cycle d'amorçage démarre et se termine lorsque le menu recette café apparaît.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, appelez le service consommateur KRUPS.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Votre machine présente un dysfonctionnement : un pictogramme  apparaît.	Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche  .	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Débranchez la machine avant toute intervention. Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur.
La buse vapeur fait du bruit.	Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur son embout.
La buse vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil.
La buse vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait.	Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche filtrante. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur.
Le set auto cappuccino ne fait pas ou peu de mousse. Le set auto cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil, l'enlever puis le remettre. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Rincez et nettoyez l'accessoire (se référer au chapitre "Accessoire auto cappuccino").
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir, attendez 15 secondes après l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle. Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place, même lorsque votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein. Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Après avoir vidé le collecteur de marc à café et nettoyé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café et le collecteur de marc à café, suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de les réinstaller.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf "Programme de nettoyage"). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre").
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Augmentez la température du café dans le menu Entretien et paramétrage  . Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Pourquoi ne puis-je pas lancer le détartrage/ pourquoi ma machine ne me demande pas de faire un détartrage ?	La machine ne demande un détartrage que si un certain nombre de recettes vapeur ont été réalisées.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

 **Danger** : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

