

KRUPS

EA897 EVIDENCE ECO-DESIGN

www.krups.com



recycled paper

FR

EN

DE

NL

DA

NO

SV

FI

ES

IT

PT

EL

CS

SK

HU

PL

RU

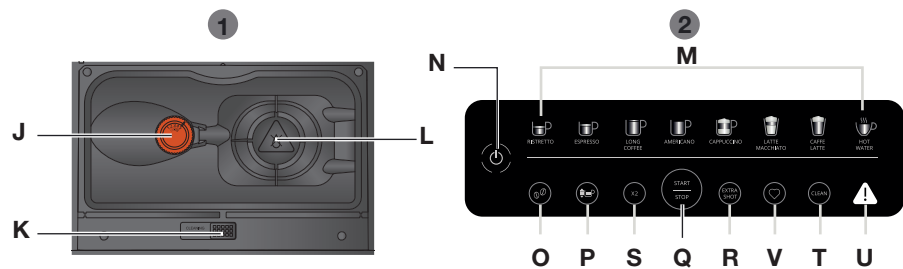
UK

RO

BG

HR

QUICK START GUIDE



BEVERAGE SETTINGS

FR - RÉGLAGES DES BOISSONS
 NL - DRANKJES-INSTELLINGEN
 NO - DRIKKEINNSTILLINGER
 FI - JUOMA-ASETUKSET
 IT - SELEZIONE DELLE BEVANDE
 EL - ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ
 SK - NASTAVENIE NÁROJOV
 PL - WYBÓR NAROJÓW
 UK - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ
 BG - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ

DE - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN
 DA - INDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER
 SV - DRYCKESINSTÄLLNINGAR
 ES - AJUSTES DE BEBIDAS
 PT - DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS
 CS - NASTAVENÍ PRO NÁPOJE
 HU - ITALBEÁLLÍTÁSOK
 RU - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ
 RO - SETĂRI PENTRU BĂUTURI
 HR - POSTAVKE ZA NAPITKE

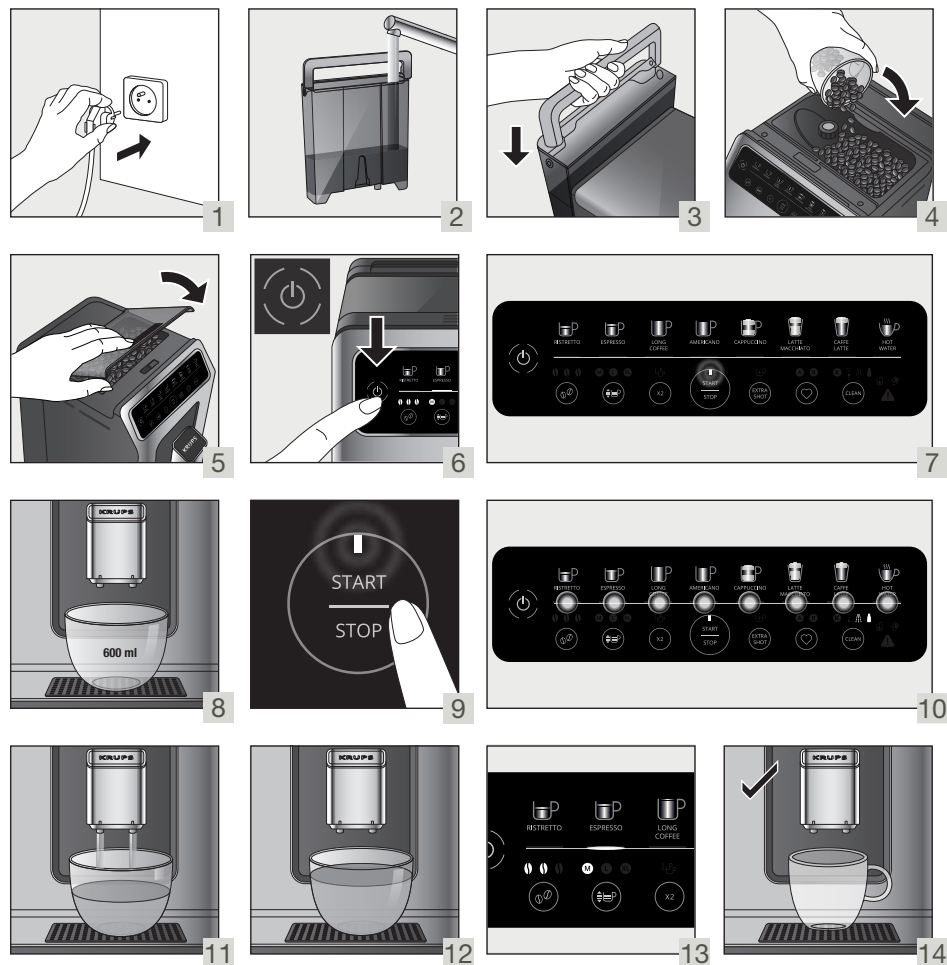
 RISTRETTO	M= 20 ml L= 25 ml XL= 35 ml	✓	✓	✓
 ESPRESSO	M= 40 ml L= 55 ml XL= 70 ml	✓	✓	✓
 LONG COFFEE	M= 80 ml L= 120 ml XL= 180 ml	✓	✓	✓
 AMERICANO	M= 90 ml L= 120 ml XL= 150 ml	✓	✓	✓
 CAPPUCCINO	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	✓	✓	✓
 CAFFE LATTE	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	✓	✓	✓
 LATTE MACCHIATO	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	✓	✓	✓
 HOT WATER	M= 100 ml L= 200 ml XL = 300ml		✓	

1 1st USE



FR - 1^{ÈRE} UTILISATION
NL - 1^{STE} GEBRUIK
NO - FØRSTE GANGS BRUK
FI - ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA
IT - PRIMO UTILIZZO
EL - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
SK - PRVÉ POUŽITÍ
PL - PIERWSZE UŻYCIE
UK - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
BG - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА 1ВИ ПЪТ

DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA

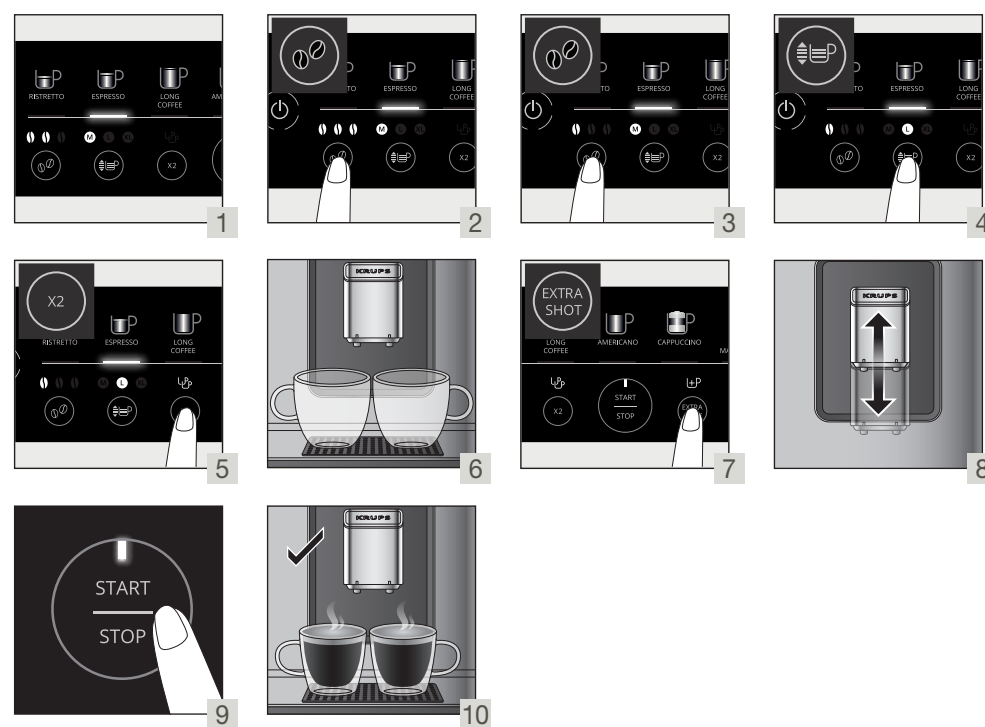


2 BEVERAGE SETTINGS



FR - RÉGLAGES DES BOISSONS
NL - DRANKJES-INSTELLINGEN
NO - DRIKKEINNSTILLINGER
FI - JUOMAN ASETUKSET
IT - SELEZIONE DELLE BEVANDE
EL - ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ
SK - NASTAVENIE NAROJOV
PL - WYBÓR NAROJÓW
UK - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ
BG - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ

DE - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN
DA - NDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER
SV - DRICKESINSTÄLLNINGAR
ES - AJUSTES DE BEBIDAS
PT - DEFINICOES DAS BEBIDAS
CS - NASTAVENI PRO NAROJE
HU - ITALBEÁLLÍTÁSOK
RU - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ
RO - SETĂRI PENTRU BĂUTURI
HR - POSTAVKE ZA NAPITKE



3 SAVE YOUR FAVOURITE SETTINGS /REPROGRAM A FAVOURITE



FR - SAUVEGARDER VOS PARAMÈTRES FAVORIS / REPROGRAMMATION D'UN FAVORI
NL - UW FAVORIETE INSTELLINGEN OPSLAAN / EEN FAVORIET OPNIEUW PROGRAMMEREN
NO - LAGRE FAVORITTINNSTILLINGENE DINE / OMPROGRAMMER EN FAVORITT
FI - SUOSIKKIASETUSTENTÄLLÄMÄNEN / SUOSIKIN UUDELLEENOHJELMOINTI
IT - MEMORIZZAZIONE / MODIFICA DEI PREFERITI
EL - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΕΣ ΣΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ / ΑΛΛΑΞΤΕ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
SK - ULOŽIŤ VAŠE OBLÚBENÉ NASTAVENIA / PREPROGRAMOVAŤ OBLÚBENÉ NÁPOJE
PL - ZAPISYWANIE SWOICH ULUBIONYCH USTAWIEŃ / PRZEPROGRAMOWYWANIE ULUBIONYCH
UK - ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ УЛЮБЛЕНИХ НАПОЇВ
BG - ЗАПАЗЕТЕ ВАШИТЕ ПРЕДПОЧИТАНИ НАСТРОЙКИ/ ПРОГРАМИРАЙТЕ ОТНОВО ПРЕДПОЧИТАНА НАПИТКА

DE - IHRE BEVORZUGTEN EINSTELLUNGEN SPEICHERN/EINEN FAVORITEN NEU PROGRAMMIEREN
DA - GEM DINE FAVORITINDSTILLINGER / OMPROGRAMMER EN FAVORIT
SV - SPARA EN DRYCK SOM FAVORIT/ÄNDRA INSTÄLLNINGAR FÖR EN SPARAD FAVORITDRYCK
ES - GUARDAR SUS AJUSTES FAVORITOS / REPROGRAMAR UN FAVORITO
PT - GUARDAR AS SUAS DEFINICOES FAVORITAS / REPROGRAMAR UM FAVORITO
CS - ULOŽTE NASTAVENÍ SVÝCH OBLÍBENÝCH / PŘEPROGRAMUJTE SVÉ OBLÍBENÉ
HU - KEDVENCEK BEÁLLÍTÁSAINAK MENTÉSE / KEDVENCEK ÚJRAPROGRAMOZÁSA
RU - СОХРАНЕНИЕ ИЗБРАННЫХ НАСТРОЕК / ПЕРЕПРОГРАММИРОВАНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА
RO - SALVAREA SETĂRILOR PREFERATE / REPROGRAMAREA UNEI SETĂRI PREFERATE
HR - SPREMITI SVOJE OMILJENE POSTAVKE / REPROGRAM FAVORITA

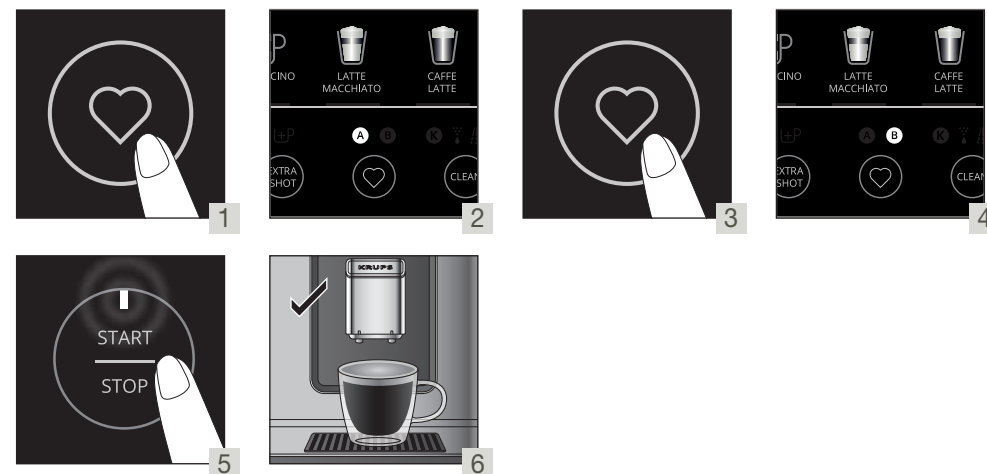


4 START A FAVOURITE BEVERAGE



FR - PRÉPARER UNE BOISSON PRÉFÉRÉE
NL - EEN FAVORIET DRANKJE STARTEN
NO - TILBERED EN LAGRET FAVORITTDRIKK
FI - SUOSIKKIJUOMAN VALMISTAMINEN
IT - PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA PREFERITA
EL - ΦΤΙΑΞΤΕ ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ
SK - ZAČAŤ OBLÚBENÝ NÁPOJ
PL - PRZYGOTUJ ULUBIONY NAPÓJ
UK - ПРИГОТУВАННЯ УЛЮБЛЕНОГО НАПОЮ
BG - ПУСКАНЕ НА ЛЮБИМА НАПИТКА

DE - STARTEN EINES FAVORITEN-GETRÄNKES
DA - START EN FAVORITDRINK
SV - TILLRED EN SPARAD FAVORITDRYCK
ES - INICIAR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA FAVORITA
PT - PREPARAR UMA BEBIDA FAVORITA
CS - ZAČNĚTE SVŮJ OBLÍBENÝ NÁPOJ
HU - KEDVENC ITAL ELKÉSZÍTÉSE
RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА
RO - PREPARAȚI O BĂUTURĂ PREFERATĂ
HR - POKRETANJE POSTUPKA PRIPREME OMILJENOG NAPITKA

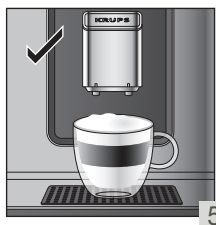
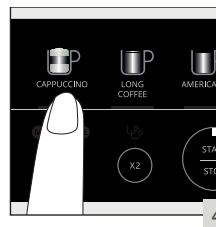
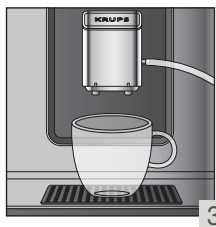
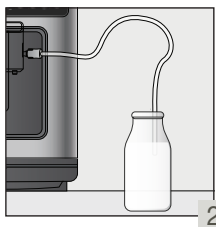
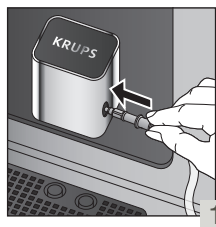


5.A. MAKE A MILK RECIPE



FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE
NL - EEN MELKRECEPT MAKEN
NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK
FI - MAITOPHJAISEN JUOMAN VALMISTAMINEN
IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ
SK - PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU
PL - UŻYCIE NACZYNIA NA MLEKO
UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З МОЛОКОМ
BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО

DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS
DA - LAV EN MALKEOPSKRIFT
SV - TILLRED EN DRYCK MED MJÖLK
ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA
PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE
CS - VYTVOŘTE RECEPT S MLEKEM
HU - KÉSZÍTSÉN EGY TEJRECEPTET
RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ
RO - PREPARAȚI O REȚETĂ CU LAPTE
HR - PRIPREMA NAPITAKA S MLJEKOM

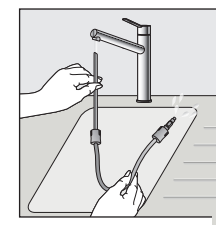
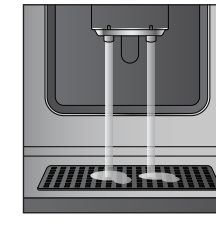
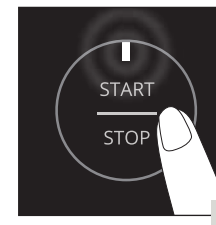
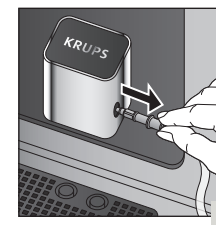
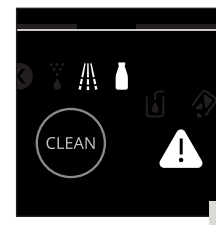


5.B. QUICK RINSE AFTER A MILKY DRINK (30s)



FR - RINÇAGE RAPIDE APRÈS UNE RECETTE LACTÉE (30s)
NL - SNELLE REINIGING NA MELKHOUDENDE DRANK
NO - RASK SKYLLING ETTER EN MELKEAKTIG DRIKK
FI - NOPEA HUUHTELU MAITOKAHVIN JÄLKEEN
IT - RISCIAQUO RAPIDO IN SEGUITO AL CONSUMO DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE
EL - ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΠΛΥΜΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΓΑΛΑ
SK - RÝCHLE OPŁÝCHNUTIE PO MLIEČNOM NÁPOJI
PL - SZYBKIE PŁUKANIE PO NAROJU MLECZNYM
UK - СПОЛОСНІТЬ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОГО
BG - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ СЛЕД ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКА С

DE - NACH EINEM GETRÄNK MIT MILCH KURZ SPÜLEN
DA - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON
SV - RENGJÖR DRYPPEBRETTET REGELMESSIG
ES - ACLARAR DESPUÉS DE HACER UNA BEBIDA CON LECHE
PT - ENXAGUAMENTO RÁPIDO APÓS A PREPARAÇÃO UMA BEBIDA DE LEITE
CS - RYCHLÝ PROPLACH PO MLÉČNÉM NÁPOJI
HU - GYORS ÖBLÍTÉS EGY TEJES ITAL UTÁN
RU - ПРОМОЙТЕ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ
RO - CLĂTIRE RAPIDĂ DUPĂ O BĂUTURĂ CU LAPTE
HR - BRZO ISPERITE NAKON MLJEČNOG NAPITKA



6 DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM MANUALLY – 5 MINS

FR - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT – 5 MIN

NL - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN

NO - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET – 5 MIN

FI - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN

IT - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE

EL - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ

SK - MANUÁLNE HLŤKOVÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU – 5 MIN

PL - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN

UK - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ

BG - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

DE - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN

DA - MANUEL HOVEDRENSNING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN

SV - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MINUTER

ES - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE – 5 MINUTOS

PT - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN

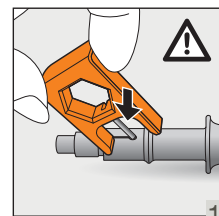
CS - RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČISTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU – 5 MIN

HU - A TEJRENSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC

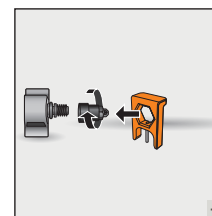
RU - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН

RO - CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN

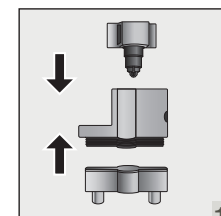
HR - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLJEKA – 5 MIN



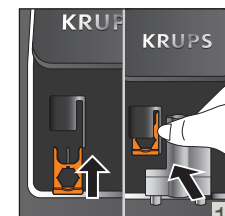
13



14



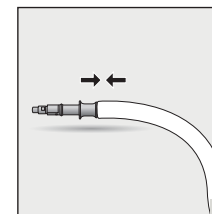
15



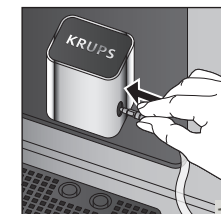
16



17



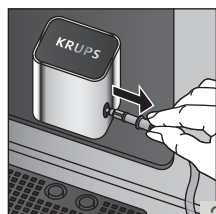
18



19



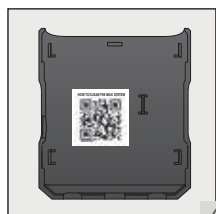
1



2



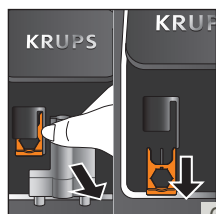
3



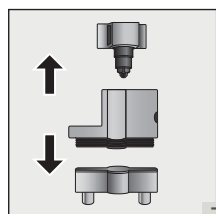
4



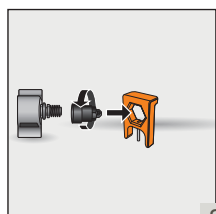
5



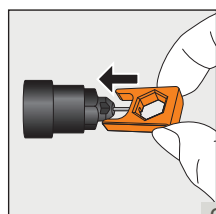
6



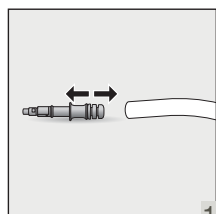
7



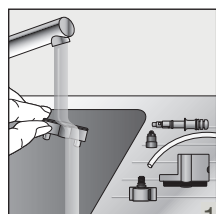
8



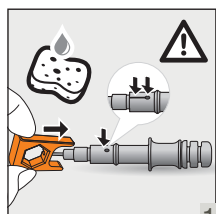
9



10



11



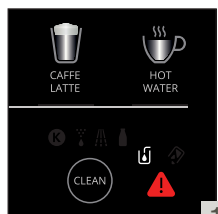
12

7.A. REFILLING THE WATER TANK

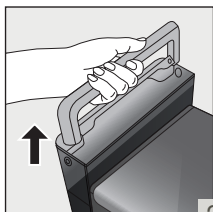


FR - REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU
NL - HET WATERRESERVOIR VULLEN
NO - FYLL PÅ VANNTANKEN
FI - VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN
IT - RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA
EL - ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
SK - PLNENIE NÁDRŽKY NA VODU
PL - NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY
UK - НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ
BG - НАПЪЛНЕТЕ РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

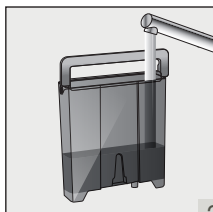
DE - WASSERTANK BEFÜLLEN
DA - FYLD VANDTANKEN
SV - FYLL PÅ VATTENBEHÅLLAREN
ES - LLENAR EL TANQUE DE AGUA
PT - ENCHER O RESERVATÓRIO DA ÁGUA
CS - NAPLNĚTE VODNÍ NÁDRŽ
HU - VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE
RU - НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ
RO - UMLEREA REZERVORULUI DE APĂ
HR - NAPUNITI SPREMNIK S VODOM



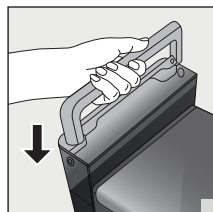
1



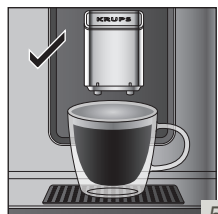
2



3



4



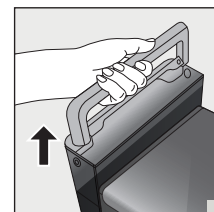
5

7.B. CLEAN THE WATER TANK REGULARLY

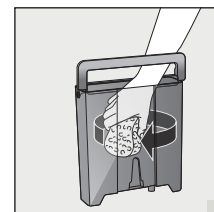


FR - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
SK - NÁDRŽ NA VODU PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU POJEMNIKA NA WODĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

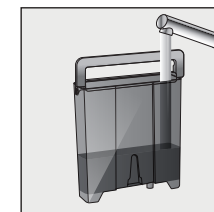
DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG
DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA
PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ
RO - CURĂȚAȚI REZERVORUL DE APĂ ÎN MOD REGULAR
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA VODU



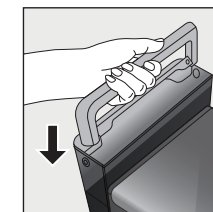
1



2



3



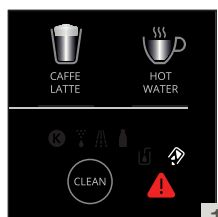
4

8.A. EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR

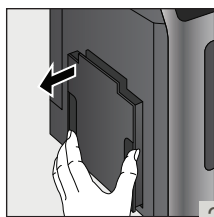


FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ
NL - KOFFIEDIKOPVANGBAK LEEGMAKEN
NO - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT
FI - KAHVIPOROSÄILIÖN TYHJENTÄMINEN
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ
EL - ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
SK - VYPRAZDNENIE ZBERNEJ NADOVKY NA KAVOVU USADENINU
PL - OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY
UK - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ
BG - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ

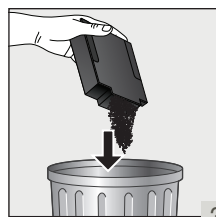
DE - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN
DA - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN
SV - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN
ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ
PT - Esvaziar a gaveta de recolha de borras
CS - VYPRAZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU
HU - ZACCGYÚJTÓ KIÜRÍTÉSE
RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA
HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



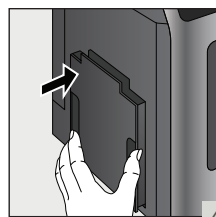
1



2



3



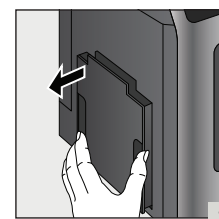
4

8.B. CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY

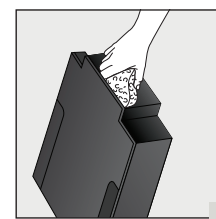


FR - NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT
NL - MAAKDE OPVANGBAK VOORGEMALEN KOFFIE REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR KAFFEGRUTOPPSAMLEREN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA JAUHETUN KAHVIN KERÄÄJÄ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ
SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINY PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА

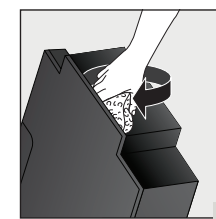
DE - REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMÄSSIG
DA - RENGØR KAFFEGRUMSBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR SUMP LÅDAN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO
PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAR
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU



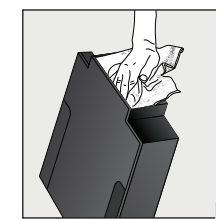
1



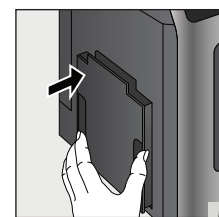
2



3



4

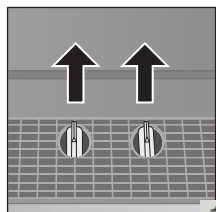


5

9.A. EMPTY THE DRIP TRAY



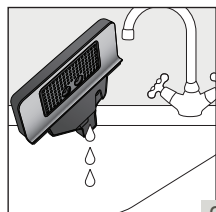
FR - VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES	DE - AUFFANGSCHALE ENTLEEREN
NL - DE LEGBAK LEGEN	DA - TOM DRYPBAKKEN
NO - TØM DRYPPBRETET	SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN
FI - TIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN	ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEÓ
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE	PT - Esvaziar a gaveta de recolha de pingos
EL - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΠΕΙΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ	CS - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU
SK - YPRÁZDNENIE ODKVAPKÁVACEJ NÁDOBY	HU - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE
PL - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ	RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ
UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ	RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI
BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ	HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



1



2



3

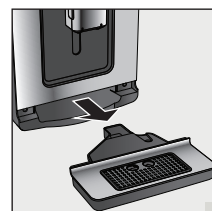


4

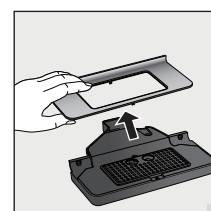
9.B. CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



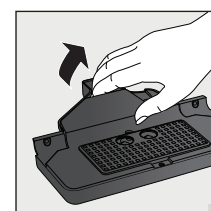
FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT	DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG
NL - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON	DA - RENGØR DRYPBAKKEN REGELMÆSSIGT
NO - RENGJØR DRYPPBRETET REGELMESSIG	SV - RENGÖR DROPPSKÅLEN REGELBUNDET
FI - PUHDISTA TIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLLISESTI	ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE	PT - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPAVACÍ MISKU
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ	CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU
SK - PODNOS NA ODKVAPKÁVANIE PRAVIDELNE ČISTITE	HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU TACKI OCIEKOWEJ	RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КАПЕЛЬ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ	RO - CURĂȚAȚI TAVA DE PICĂȚURI ÎN MOD REGULAR
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ	HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU



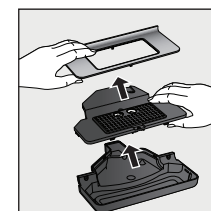
1



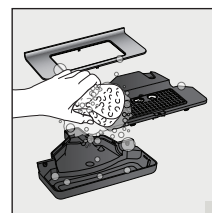
2



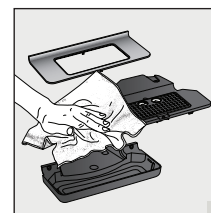
3



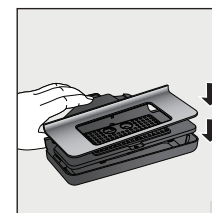
4



5



6



7



8

10 COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x / YEAR - 13 MIN

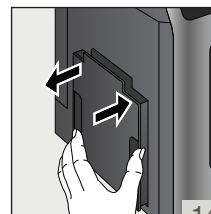
K

FR - NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN
NL - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN
NO - FULLFOR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ÅRET - 13 MIN
FI - KEITTIMEN PERUSTEELLINEN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA - 13 MIN
IT - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) - 13 MIN
EL - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ
SK - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x/ROK - 13 MIN
PL - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x/ ROK - 13 MIN
UK - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК - 13 ХВ
BG - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x/ГОДИШНО - 13 МИН

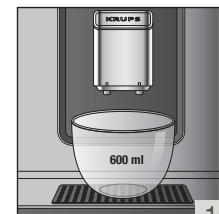
DE - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR - 13 MIN
DA - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET - 13 MIN
SV - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR - 13 MIN
ES - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUINA 3 x / AÑO - 13 MIN
PT - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA MAQUINA 3 x / ANO - 13 MIN
CS - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ STROJE 3 X / ROK - 13 MIN
HU - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC
RU - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН
RO - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN
HR - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠĆENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN



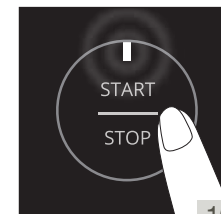
13



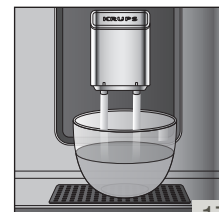
14



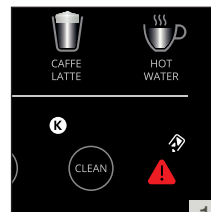
15



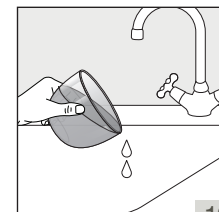
16



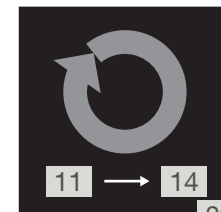
17



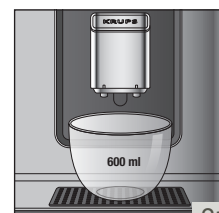
18



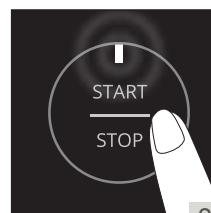
19



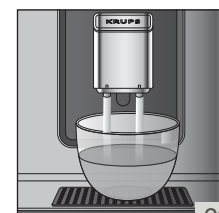
20



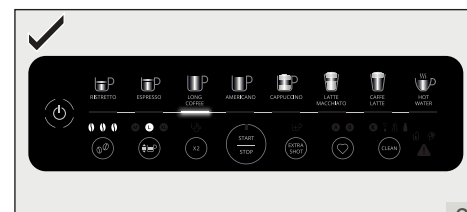
21



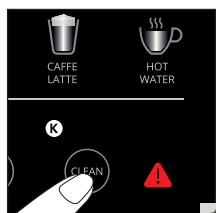
22



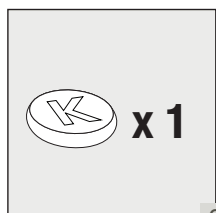
23



24



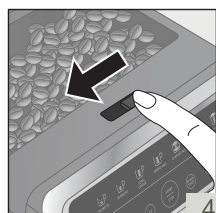
1



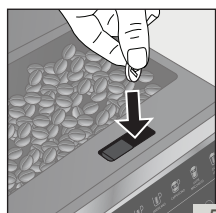
2



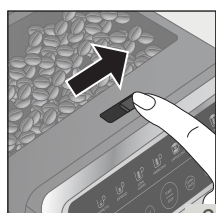
3



4



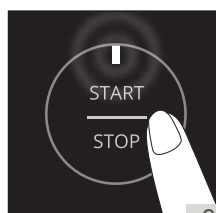
5



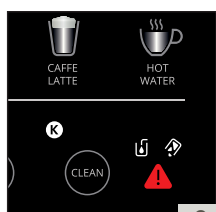
6



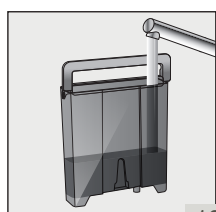
7



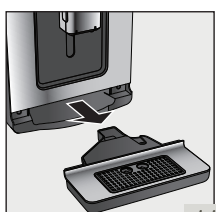
8



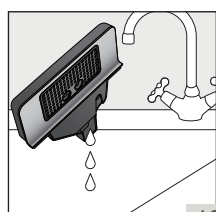
9



10



11



12

11 DESCALING PROGRAM – 20 MIN

FR - PROGRAMME DE DÉTARTAGE - 20 MIN

NL - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20 MIN

NO - AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

FI - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN

IT - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN

EL - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ

SK - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN

PL - PROGRAM ODKAMIANIANIA – 20 MIN

UK - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 20 ХВ

BG - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК – 20 МИН

DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN

DA - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN – 20 MIN

PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO

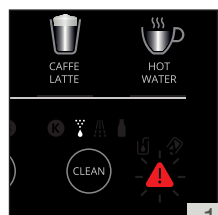
CS - ODVAPŇOVACÍ PROGRAM – 20 MIN

HU - VÍZKŐMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC

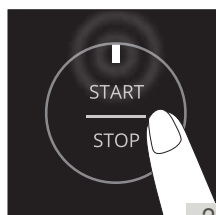
RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ — 20 МИН

RO - PROGRAM DE DETARTARE – 20 MIN

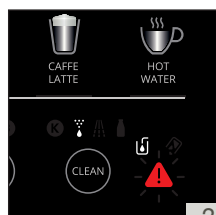
HR - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN



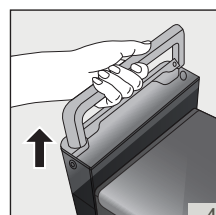
1



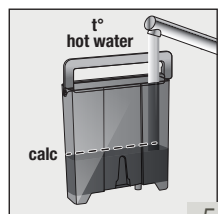
2



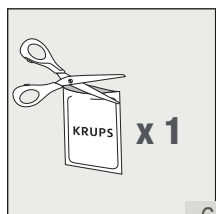
3



4



5



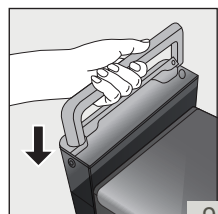
6



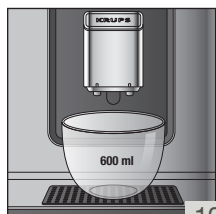
7



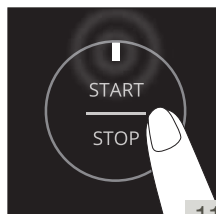
8



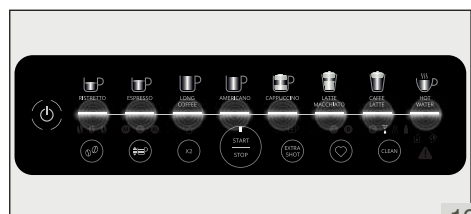
9



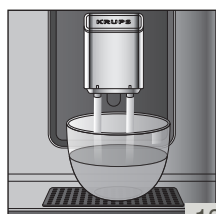
10



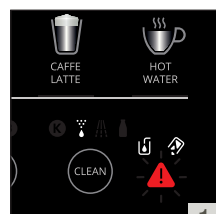
11



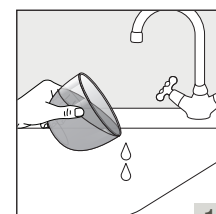
12



13



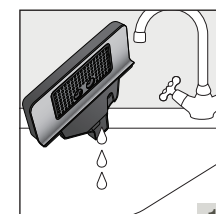
14



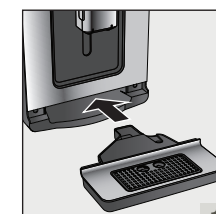
15



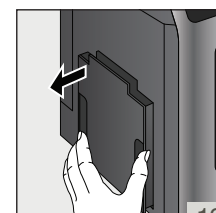
16



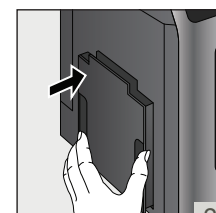
17



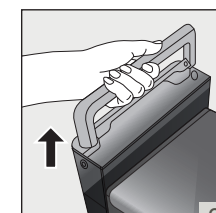
18



19



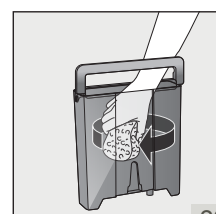
20



21



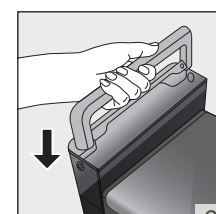
22



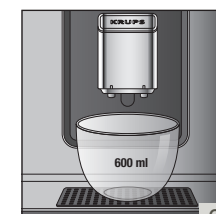
23



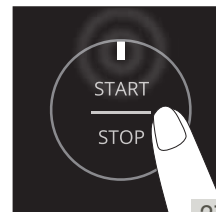
24



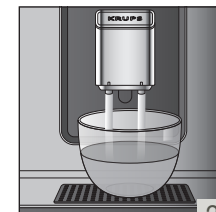
25



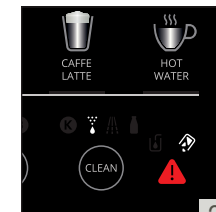
26



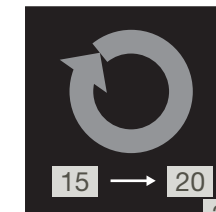
27



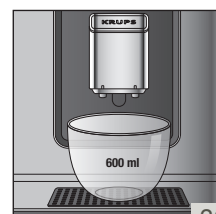
28



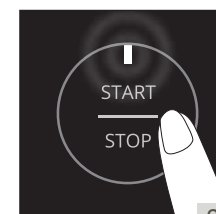
29



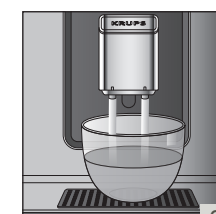
30



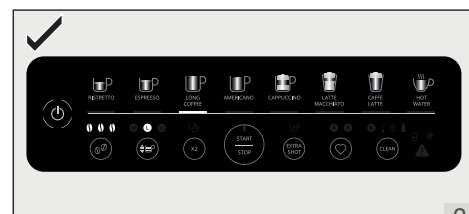
31



32



33



34

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication.

Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « café ». D'une simple touche, à vous Espresso, Café Long, et autres cafés mais aussi Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte !

Avec pour objectif d'améliorer continuellement notre démarche environnementale, KRUPS Evidence ECO-DESIGN a été conçue pour limiter son impact environnemental et l'utilisation des ressources naturelles lors de sa conception: 62% des pièces plastiques de votre machine sont issues de plastique recyclé, et jusqu'à 90% des pièces de votre machine sont totalement recyclables. Le panneau de commande de votre machine a été optimisé pour réduire le nombre de composants électroniques sans impact sur le confort et la fluidité d'utilisation. De plus, nous avons également limité au maximum les impressions, les marquages à base de chrome ou de peinture pour ne garder que l'essentiel et ainsi limiter l'impact environnemental de cette machine.

Pour continuer dans cette démarche et parce que la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage sont nos préoccupations majeures, Seb s'engage pour que le produit soit réparable pendant 10 ans et dans toute l'Europe.

De plus, soucieux de limiter nos emballages tout en préservant la protection de nos produits durant le transport, le packaging de votre machine est fabriqué à base de carton à 90% recyclé, issu de forêt aménagées de façon durable et certifiées FSC et les cales en polystyrène ont été supprimées.

Le Petit + Eco : Le café en grain est peu transformé avec peu d'emballage. Le marc de café peut servir d'engrais naturel et est complètement biodégradable.

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

L'équipe KRUPS

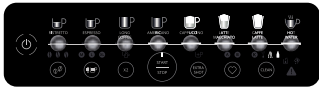
Visuels	Comportement du panneau de commande	Signification
	LED Start clignote	Appuyer sur Start/Stop
	Touche boisson avec lumière respirante (qui s'éclaire faiblement et clignote longuement)	Une recette est en cours de réalisation
	Toutes les touches recettes avec lumière respirante	Un process de nettoyage ou d'entretien est en cours
	Touche éclairée lumière fixe	La fonction est sélectionnée
	Alerte allumée en rouge + picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est demandée
	Alerte blanche + Picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est recommandée
	Toutes les touches recettes s'allument les unes derrière les autres.	La machine va s'éteindre mais réalise un rinçage nécessaire

Tableau des boissons

	Ristretto Espresso court et avec du corps		Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café
	Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère		Caffe latte Mousse de lait au léger goût café
	Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin		Latte macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait
	Americano Double Espresso allongé d'eau chaude		EAU CHAUDE

Dear Customer,

Thank you for purchasing a KRUPS espresso machine with built-in grinder.

KRUPS espresso machines with built-in grinders are designed, developed and manufactured in France, thereby ensuring the strictest guarantees in terms of origin and manufacturing quality.

Your machine is designed to be as easy to use as possible and to create barista-quality drinks. Enjoy an Espresso, a long coffee, or even a Cappuccino, Latte Macchiato or Café Latte, among other types of coffee, all at the touch of a button!

Striving to continually improve sustainability, the KRUPS Evidence ECO-DESIGN was designed from the start to limit its environmental impact and the use of natural resources: 62% of the plastic parts in your machine are made from recycled plastic, and up to 90% of the parts in your machine are fully recyclable. Your machine’s screen has been optimised to reduce the number of electronic components without affecting comfort and ease of use. In addition, we have also kept printed, chrome and paint decoration to a minimum, retaining only the essentials and therefore limiting the impact of this machine.

To boost sustainability and because protecting the environment and reducing waste are major concerns for us, SEB is committed to ensuring that the machine is repairable for 10 years throughout Europe.

In addition, in order to minimise packaging while still protecting our products during transport, we no longer use polystyrene blocks. Instead, the packaging for your machine is made from 90% recycled cardboard, which is produced from sustainably managed forests and is FSC certified.

We hope that you enjoy your coffee and that your KRUPS machine is to your complete satisfaction.

The KRUPS team

Visuals	What happens on the screen	Meaning
	Start LED flashing	Press START
	Drink icon glowing (faintly illuminated and flashing slowly)	Drink preparation in progress
	All drinks icons glowing	Cleaning or maintenance in progress
	Icon illuminated and constant	The function has been selected
	Red warning light and maintenance icon illuminated	Maintenance/cleaning is needed
	White warning light and maintenance icon illuminated	Maintenance/cleaning is recommended
	All drinks icons lighting up one after another.	The machine will shut down but is performing a necessary rinsing cycle

Drinks table

	Ristretto Short espresso with body		Cappuccino A balance between milk, foam and Coffee
	Espresso Full-bodied espresso with pronounced aromas, covered with a slightly bitter caramel-coloured Crema		Caffe latte Foam with a subtle coffee flavour
	Long coffee Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning		Latte macchiato A large helping of milk, a gourmet espresso with milk foam
	Americano Double long espresso combined with hot water		HOT WATER

1.	INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT.....	46-48
1.1	GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI	46
1.2	PRODUITS FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE.....	46
1.3	DONNEES TECHNIQUES	46
1.4	DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	47
1.5	VUE D'ENSEMBLE	47
1.6	INTERFACE	48
2.	MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL	49-50
2.1	INSTALLATION FILTRE.....	49
2.2	BROYEUR : REGLER LA FINESSE DE MOUTURE	50
3.	PREPARATION DES BOISSONS	51-53
3.1	BOISSONS LACTEES	52
3.2	FONCTION FAVORIS.....	53
4.	ENTRETIEN GENERAL	53-56
4.1	ALERTE MAINTENANCES ET ENTRETIENS.....	53
4.2	ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE DE CAFE ET DU BAC RECOLTE-GOUTTES.....	54
4.3	ENTRETIEN DU RESERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS	54
4.4	ENTRETIEN DU SYSTEME LAIT	55
4.5	LES AUTRES ENTRETIENS	56
5.	AUTRES FONCTIONS.....	57
6.	LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS	58-59

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication.

Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « café ». D'une simple touche, à vous Espresso, Café Long, et autres cafés mais aussi Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte !

Avec pour objectif d'améliorer continuellement notre démarche environnementale, KRUPS Evidence ECO-DESIGN a été conçue pour limiter son impact environnemental et l'utilisation des ressources naturelles lors de sa conception: 62% des pièces plastiques de votre machine sont issues de plastique recyclé, et jusqu'à 90% des pièces de votre machine sont totalement recyclables. Le panneau de commande de votre machine a été optimisé pour réduire le nombre de composants électroniques sans impact sur le confort et la fluidité d'utilisation. De plus, nous avons également limité au maximum les impressions, les marquages à base de chrome ou de peinture pour ne garder que l'essentiel et ainsi limiter l'impact environnemental de cette machine.

Pour continuer dans cette démarche et parce que la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage sont nos préoccupations majeures, Seb s'engage pour que le produit soit réparable pendant 10 ans et dans toute l'Europe.

Soucieux de limiter nos emballages tout en préservant la protection de nos produits durant le transport, le packaging de votre machine est fabriqué à base de carton à 90% recyclé, issu de forêts aménagées de façon durable et certifiées FSC et les cales en polystyrène ont été supprimées.

Le Petit + Eco : Le café en grain est peu transformé avec peu d'emballage. Le marc de café peut servir d'engrais naturel, et est complètement biodégradable.

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

L'équipe KRUPS



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver : une utilisation non conforme dégageait KRUPS de toute responsabilité. Il est important de bien respecter les consignes de sécurité.

GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI

- Danger** : Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles.
Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.
- Attention** : Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.

Important : Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.



PRODUITS FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

Vérifier les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline.

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	x2
2.	Conduit lait adaptable sur le bloc "One Touch Cappuccino"	x1 x2
3.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
4.	Mode d'emploi - Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups Documents de garantie	
5.	Goupillon	



DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA897
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	260 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	2.3 L
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 380
Poids EA89 (kg)	8.4

Sous réserve de modifications techniques.



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A. Poignée couvercle du réservoir d'eau
 - B. Réservoir d'eau
 - C. Bac collecteur de marc de café
 - D. Buses café réglables en hauteur
 - E. Grille et bac récolte-gouttes amovibles
 - F. Couvercle du réservoir de café en grain
 - G. Bloc "One Touch Cappuccino"
 - G1. Accessoire de nettoyage du système de moussage du lait, 2 en 1 : clé de dévissage + aiguille de précision
 - G2. Bloc amovible moussage du lait
 - H. Conduit lait et connecteur
 - I. Flotteurs
 - K. Trappe pastille de nettoyage
 - L. Broyeur à meules coniques en métal
- ### 2. Panneau de commande
- M. Touches de sélection de recettes
 - N. Bouton ON/OFF
 - O. Bouton de réglage de la force du café
 - P. Bouton de réglage du volume de la boisson
 - Q. Bouton START/ STOP
 - R. Bouton Extra shot
 - S. Bouton café double
 - T. Bouton d'entretiens : rinçage, nettoyage et détartrage
 - U. Alerte entretien
 - V. Bouton Favoris

1. Réservoir de café en grain

- J. Bouton de réglage de la finesse de broyage



VUE D'ENSEMBLE

Présentation du panneau de commande :

Touche	Description / Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. Chaque appui sur la touche « ON/OFF » est accompagné d'un bip sonore.
	Choisir la préparation d'une boisson. La sélection est marquée par l'éclairage de la bande sous la boisson
	Appuyer avant le lancement de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café: cela modifie la quantité de café broyé. Vous avez 3 choix possibles, de faible à fort. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1 à 3 grains.
	Appuyer avant le lancement de la boisson pour augmenter ou réduire le volume de boisson: cela modifie le volume écoulé. Vous avez 3 choix possibles, d'un petit à un grand volume de boisson. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1 à 3 gouttes.
	Lancer ou arrêter la recette en cours.
	Ce logo d'alerte apparaît sur le panneau de commande lors d'un problème lié au fonctionnement de la machine. Par exemple lors d'un manque d'eau, de grains de café ou la nécessité de réaliser un entretien.
	Appuyer avant le lancement de la boisson pour lancer la recette en double. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 2 tasses.
	Fonction permettant de rajouter un espresso corsé à la recette sélectionnée. Accessible avec toutes les recettes sauf eau chaude.
	Permet d'accéder aux entretiens : rinçage, nettoyage et détartrage. L'entretien sélectionné est marqué par un rétroéclairage.
	Permet d'accéder au menu « Favoris » et à vos recettes enregistrées / À la fin d'une boisson, permet d'enregistrer un favori. Il est possible d'enregistrer 2 favoris : A et B. La sélection du favori est marquée par le rétroéclairage de A ou B.



INTERFACE

Notre interface tactile et ses touches s'éclairent de manière intuitive pour faciliter l'utilisation de la machine.

Visuel	Comportement du panneau de commande	Signification
	LED Start clignote	Appuyer sur la touche START/STOP
	Touche boisson avec lumière respirante (qui s'éclaire faiblement et clignote longuement)	Une recette est en cours de réalisation
	Toutes les touches recettes avec lumière respirante	Un process de nettoyage ou d'entretien est en cours
	Touche éclairée lumière fixe	La fonction est sélectionnée
	Alerte allumée en rouge + picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est demandée
	Alerte blanche + picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est recommandée
	Toutes les touches recettes s'allument les unes derrière les autres.	La machine va s'éteindre mais réalise un rinçage nécessaire



MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE SOUS TENSION DE LA MACHINE



Danger : Brancher 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 !
Respecter les consignes de sécurité indiquées dans le livret "Consignes de sécurité".

MISE EN SERVICE (voir 1. 1^{ère} utilisation)

Respecter les consignes de sécurité indiquées dans le livret "Consignes de sécurité". Placer l'appareil sur un plan de travail stable résistant à la chaleur et sur une surface propre et sèche. Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eau. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu. Pour plus d'informations, se référer au **chapitre 1 « 1^{ÈRE UTILISATION » du quick start guide}**. Une fois la mise en service terminée, la machine se met automatiquement sur une recette par défaut. Vous pouvez lancer votre premier café !

MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

Selon les préparations, la machine effectue un rinçage automatique lors de sa mise en veille. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.



Conseils et Astuces

La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Afin de préserver tous les arômes de votre café, nous vous recommandons d'utiliser la cartouche filtrante KRUPS Claris Aqua Filter System, avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/ L. Voir le **chapitre page 8 de la notice: « INSTALLATION FILTRE »**

Pour la préparation des boissons, nous préconisons d'utiliser des tasses 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 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 car ils peuvent endommager la machine.

La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la crema. Plus le grain est broyé fin, plus la crema sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.



INSTALLATION FILTRE

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

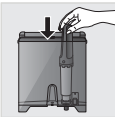
La cartouche KRUPS Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien. Pour garantir la longévité de votre machine, nous vous recommandons l'utilisation d'une cartouche filtrante. Vous trouverez cet accessoire disponible sur le site KRUPS.fr.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE KRUPS CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- Au bout de 2 mois après l'installation.
- Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE KRUPS CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- Votre machine doit être branchée et allumée
- La cartouche se place dans le réservoir d'eau
- Placer la cartouche, bague numérotée vers le haut
- Utiliser l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche
- Sur votre écran allumé, appuyer sur pendant 3 secondes. Un bip sonore confirmera l'entrée dans le menu "Installation filtre". Mettre un récipient sous les buses.
- La touche clignote et le pictogramme rinçage café est allumé.
- Appuyer sur pour lancer l'amorçage du filtre.
- Les lumières sous les recettes respirent pendant l'installation.
- L'installation est terminée lorsque la lumière redevient fixe.



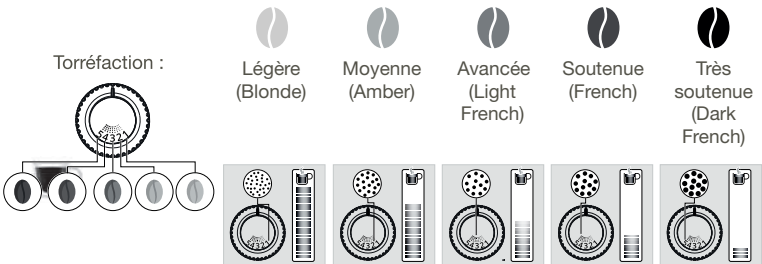
BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

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

La variation de finesse de mouture permet de s'adapter aux différents types de grain :

- Un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière,
- Un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

À noter : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.



COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tourner le bouton de réglage situé dans le réservoir de café en grain (J) en fonction de votre type de grain et de la puissance de l'arôme souhaitée. Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran. C'est au bout de 3 préparations que vous percevrez distinctement une différence de goût.

⚠ **Attention :** Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés qui ont du mal à être happés par le broyeur. Ceux-ci peuvent endommager la machine et entraîner de mauvaises détections.



PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE ET RÉGLAGES POSSIBLES :

Boissons	Taille approximative	Volumes recommandé	Force café	X2	Extra Shot
Ristretto <i>Espresso court et avec du corps</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso <i>Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Café Long <i>Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano <i>Double Espresso allongé d'eau chaude</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino <i>Un équilibre entre lait, mousse et café</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffè Latte <i>Mousse de lait au léger goût café</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte Macchiato <i>Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait</i>	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
EAU CHAUDE	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	



Conseils & Astuces

À chaque sélection de boissons, la machine proposera les derniers réglages effectués.

Pour chaque recette, vous pouvez augmenter pendant la recette le volume de votre boisson.

POUR INFORMATION, POUR PRÉPARER VOTRE BOISSON VOTRE MACHINE RÉALISE AUTOMATIQUEMENT LES ÉTAPES SUIVANTES :

Pour les recettes café	Pour les recettes lactées hors Caffè Latte :	Pour la recette Caffè Latte :
1. Broyage des grains de café 2. Compactage de la mouture 3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 4. Percolation	1. Phase de préchauffage 2. Moussage du lait 3. Broyage des grains de café 4. Compactage de la mouture 5. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 6. Percolation	1. Broyage des grains de café 2. Compactage de la mouture 3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 4. Percolation 5. Phase de préchauffage 6. Moussage du lait

RECETTE AMERICANO

Pour cette recette, votre machine va réaliser deux espressos à la suite, il y aura donc deux broyages suivis de l'ajout d'eau chaude.

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

Pour toutes les boissons proposées, vous pouvez baisser et remonter les buses café en fonction de la taille de votre/vos tasses.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifier que le bac à grains est bien rempli.

 **Attention :** Veiller à ne pas verser d'eau dans le broyeur, afin de ne pas endommager votre machine.

- Vérifier que le réservoir d'eau est rempli. S'il manque de l'eau, la machine vous le signalera par une alerte . Se référer au **chapitre 7.A « REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU » du quick start guide.**
- Mettre la ou les tasses sous les sorties café.
- Sélectionner la boisson choisie.
- Ajuster les réglages
- Appuyer sur START/STOP

Pour plus d'information, se référer au **chapitre 2 "RÉGLAGES DES BOISSONS" du quick start guide.**

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

 **Attention :** 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 jusqu'à ce que les lumières redeviennent fixes.

BOISSONS LACTÉES



Conseils & Astuces

Pour la réalisation d'un lait moussé, préférez un lait pasteurisé, UHT, sortant du réfrigérateur (3-5°C). L'utilisation de laits spéciaux (micros filtrés, crus, fermentés, enrichis) ou de boissons végétales (lait de riz, d'avoine, d'amande) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse. Une fois la bouteille de lait ouverte, qu'elle soit en plastique ou en verre, elle doit être conservée au réfrigérateur à 4°C ou à une température inférieure. Le lait se conserve généralement entre 5 et 7 jours.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

- Raccorder le conduit lait au côté droit du bloc "One Touch Cappuccino".
- Plonger l'autre extrémité (côté métallique) dans un récipient rempli de lait ou directement dans votre bouteille de lait.
- Placer la ou les tasses sous les buses.
- Appuyer sur la touche "Cappuccino"/"Macchiato" ou « Caffè Latte ». Personnaliser si besoin votre boisson (taille, force café, x2, extra shot).
- Appuyer sur START/STOP.
- La préparation commence par la réalisation du moussage de lait, suivie de l'écoulement café ou inversement selon la recette.

Les étapes précédentes s'enchaînent automatiquement, puis votre boisson est prête pour dégustation.

Pour plus d'informations, référez-vous en début de notice au **chapitre 5.A « PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE » du Quick Start Guide.**

 **Important :** A chaque fin de recette, un rinçage lait est proposé par la machine, nous vous recommandons de l'effectuer pour garantir une hygiène maximale et le bon fonctionnement de votre système lait. Se référer au **Chapitre 5.B « RINÇAGE RAPIDE APRÈS UNE BOISSON LACTÉE (30s) » du quick start guide.**



FONCTION FAVORIS

À QUOI SERT LA FONCTION FAVORIS ?

La fonction Favoris vous permet d'accéder à votre boisson préférée avec vos réglages personnalisés qui ont été enregistrés. Se référer au **chapitre 2 « PRÉPARATION DES BOISSONS » du quick start guide.**

Rapide et idéal au quotidien, appuyer seulement sur START pour que votre boisson se lance directement en une touche sans avoir besoin de régler à chaque fois vos recettes préférées.

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 2 recettes personnalisées en réglant le volume, la force café, le choix du nombre de tasse et de la fonction extra shot.

COMMENT CRÉER UN FAVORI ?

Il est possible d'enregistrer un favori A et un favori B. Se référer au **chapitre 3 « SAUVEGARDER VOS PARAMETRES FAVORIS / REPROGRAMMATION D'UN FAVORI » du quick start guide.**

- **L'enregistrement d'un favori peut être réalisé uniquement après la fin de l'écoulement de la recette.** Vous avez alors 5 secondes pour appuyer sur la fonction Favoris et enregistrer votre boisson préférée en A ou B. 
- Il est possible de personnaliser votre volume en arrêtant la recette en cours d'écoulement. Appuyer sur  lors de l'écoulement. Le volume écoulé de la recette pourra alors être enregistré en favori.

 **Important :** Si vous n'avez pas appuyé sur Favoris dans les 5 secondes, la machine revient automatiquement sur la dernière recette et les derniers réglages réalisés. Il n'est alors plus possible d'enregistrer ce favori.

COMMENT LANCER UNE BOISSON ENREGISTRÉE DANS MES FAVORIS ?

Appuyer sur le bouton .

Sélectionner votre favori : Le favori A apparaît, si vous appuyez une deuxième fois le favori B apparaît.

Appuyer sur START / STOP

Pour plus d'informations, se référer en début de notice au **chapitre 4 « PRÉPARER UNE BOISSON PRÉFÉRÉE » du quick start guide.**

PUIS-JE MODIFIER MES BOISSONS FAVORITES ?

Il n'est pas possible de modifier un favori déjà créé : pour remplacer un favori, lancer une boisson aux réglages désirés et l'enregistrer sur le favori à modifier.

Si vous enregistrez un favori alors qu'une recette a déjà été enregistrée, elle sera écrasée.



ENTRETIEN GENERAL

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

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de lancer un rinçage de la machine à café tous les jours ou lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de 2 jours). Vous avez la possibilité de mettre en place un rinçage automatique qui garantit la préservation du meilleur goût du café et une hygiène optimale. Référez-vous au chapitre AUTRES FONCTIONS.

ALERTES MAINTENANCES ET ENTRETIENS

VOUS SOUHAITEZ SAVOIR QUAND VOUS DEVEZ RÉALISER LES ENTRETIENS DE VOTRE MACHINE ?

Un message d'alerte apparaîtra à l'écran dès que vous avez une action à réaliser :

- La LED alerte rouge  signifie qu'une action de votre part est nécessaire pour le bon fonctionnement de votre machine.
- La LED alerte blanche  signifie qu'une action de votre part est recommandée par la machine.

Un pictogramme vous indiquera plus précisément l'action à réaliser.

Action à réaliser		LED alerte blanche 	LED alerte rouge 
	Vider le bac à mouture	-	Obligatoire
	Remplir le réservoir d'eau	-	Obligatoire
	Lancer un rinçage lait	Recommandée par la machine	Nécessaire
	Effectuer un détartrage	Recommandée par la machine	Nécessaire
	Effectuer un nettoyage café	Recommandée par la machine	Nécessaire
	Rinçage café	-	Nécessaire

ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

! Important : Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoule de l'appareil pendant et après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place, de le vider et de le nettoyer tous les jours. Les deux flotteurs oranges dans le bac récolte goutte vous indiquent qu'il est temps de vider l'eau du bac.

COMMENT VIDER ET NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Se référer aux **Chapitres 9.A « VIDER LE BAC RECOLTE GOUTTES et 9.B NETTOYER LE BAC RECOLTE GOUTTES RÉGULIÈREMENT »** dans le **quick start guide**.

Pour des raisons d'hygiène, ce bac étant en contact avec du lait et du café, nous vous conseillons de démonter et de nettoyer avec une éponge sous de l'eau chaude et du savon chaque élément tous les jours. Nous vous recommandons également de faire sécher chaque élément à l'air libre avant de le remonter et de le remettre en place.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

QUAND VIDER ET NETTOYER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Se référer aux **chapitres 8.A « VIDER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ » et 8.B « NETTOYER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT »** du **Quick Start Guide**.

Lorsque la LED « alerte »  sur l'interface de la machine s'allume.

Vous pouvez le vider régulièrement et avant que la machine ne vous le demande, mais lorsque la machine est allumée pour que celle-ci puisse enregistrer que le bac a bien été vidé. Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de nettoyer le bac à mouture avec une éponge sous de l'eau chaude et du savon tous les jours. Nous vous recommandons également de faire sécher cet élément à l'air libre avant de le remettre en place.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

! Important : Ne pas vider régulièrement son bac à mouture de café et bac récolte-gouttes comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS

QUAND ET COMMENT NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU ?

Pour la préservation d'une meilleure saveur du café, influencée par la qualité de l'eau et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de nettoyer tous les jours le réservoir d'eau avec de l'eau chaude du robinet et une brosse à bouteille. Nous vous recommandons également de faire sécher cet élément à l'air libre avant de le remettre en place.

QUAND ET COMMENT NETTOYER LE BAC A GRAINS ?

Les grains de café peuvent laisser sur le réservoir des résidus gras qui peuvent affecter la qualité du café. Pour préserver les arômes de votre café et pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de l'essuyer avec un chiffon sec et doux chaque fois qu'il doit être rempli.

! Attention : Ne pas nettoyer à l'eau, la présence d'eau dans le bac à grains endommage la machine.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

POURQUOI ET COMMENT ENTREtenir LE SYSTÈME LAIT APRÈS LA RÉALISATION DE BOISSONS LACTÉES ?

! Important : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de réaliser le rinçage lait et le rinçage du tube et embout lait après chaque boisson lactée.

1. Après chaque boisson lactée

1a. Nettoyage rapide tube et embout lait (30 s)

Pour des raisons d'hygiène, après chaque boisson lactée réalisée, un nettoyage est nécessaire. Ce nettoyage consiste à nettoyer soigneusement et manuellement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement après chaque utilisation. Se référer au **chapitre 5.B « RINCAGE RAPIDE APRES UNE RECETTE LACTÉE »** sur le **quick start guide**.

1b. Rinçage automatique système lait (10s – 20 ml)

Ce rinçage doit être lancé après chaque boisson lactée, quand la machine l'indique et que la LED START/STOP clignote. Ce rinçage vous permet de nettoyer l'ensemble du circuit lait de votre machine.

Lorsque  et l'alerte blanche  apparaissent, appuyer sur START/STOP pour lancer le rinçage lait.

2. Dès que l'alerte apparaît ou si alerte rouge

Si vous ne lancez pas le rinçage immédiatement après la fin de la recette :

- Une alerte rouge  s'affichera sur votre panneau de commande et restera affichée jusqu'à lancement d'un rinçage lait avec nettoyage manuel du système lait.
- Un rinçage automatique s'effectuera à l'extinction de la machine

Réaliser le nettoyage approfondi du système lait

! Important : Pour des raisons d'hygiènes, nous recommandons de nettoyer manuellement l'ensemble du système lait quotidiennement en cas d'utilisation régulière ou lorsque n'est pas utilisée sur une période prolongée (plus de 2 jours).

Il consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « "One Touch Cappuccino" » de façon régulière et également de se munir du goupillon de nettoyage du tube lait. Se référer au **chapitre 6 « NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME LAIT - 5 MIN »** sur le **quick start guide**.

! Important : Pour des raisons d'hygiènes et afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique nous vous recommandons de remplacer le tuyau de lait et son embout plastique tous les trois mois environ. Vous trouverez ces accessoires disponibles sur le site KRUPS.fr.

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Actions à réaliser
Rinçage café 45 s - 30 ml	Nous recommandons de lancer un rinçage café tous les jours ou lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de 2 jours).	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café et garantit la longévité de votre machine.	• Mettre un récipient sous la buse café • Mettre en marche votre machine puis appuyer sur  • Sélectionner la fonction rinçage  • Appuyer sur  pour lancer le rinçage.
Nettoyage Machine 13 min - 600 ml	"Quand la machine vous le demande."	Pour la préservation d'une meilleure saveur du café et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de réaliser un nettoyage et un dégraissage de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	Accessoire nécessaire : 1 pastille de nettoyage KRUPS (n°1) et un récipient de minimum 600ml. Lorsque la machine le demande, la LED « alerte » blanche  ou rouge  et la LED  sur l'interface seront allumées. Se référer au chapitre 10 « NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3x / ANNEE - 13 MIN » dans le quick start guide Vous pouvez aussi lancer un nettoyage quand vous le souhaitez : en appuyant sur  et sélectionnant le programme de nettoyage, signalé par la LED .
Détartrage 20 min - 600 ml	L'appareil vous avertit lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage.	Le détartrage de votre appareil assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil.	Accessoire nécessaire : 1 sachet de détartrant KRUPS (n°3) et un récipient de minimum 600ml. Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous avertit. À la mise en marche de la machine, la LED « alerte » blanche  ou rouge  et la LED  sur l'interface seront allumées. Ensuite, se reporter au chapitre 11 « PROGRAMME DE DETARTAGE - 20MIN 3x / ANNEE - 13 MIN » dans le quick start guide. Une fois que la fonction est active, vous pouvez également lancer un détartrage de la machine à la demande en appuyant sur  et sélectionnant .

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

! Important : Si vous débranchez votre machine pendant l'entretien ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.



AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

Cette machine ne comportant pas d'écran, les réglages sont intégrés en deuxième fonction de certaines touches.

Pour accéder au menu des réglages :

- La machine **doit être branchée mais pas allumée**
- Appuyer sur  pendant 3 secondes
- Lorsque les LEDS sous les trois premières recettes clignotent et que vous entendez un bip sonore, vous êtes dans les réglages. Vous pouvez ensuite naviguer sur ces trois touches : ristretto, espresso et long coffee.

Liste des réglages :

Température café		Appuyer sur  puis sur  pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café.
T1 :   	Basse	
T2 :   	Moyenne	
T3 :   	Haute	
Auto OFF		Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Appuyer sur  puis sur  pour régler l'auto off.
  	10 min	
  	20 min	
  	30 min	
Rinçage automatique		Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque mise en marche. Par défaut, le réglage est inactif. Appuyer sur  puis sur  pour régler le rinçage auto ON.
  	Actif	
  	Inactif	

Pour sortir du menu réglages :

- Appuyer sur le bouton  pour quitter le menu.
- La machine s'éteindra et enregistrera les réglages.

LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

- 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
 - ✓ Eteindre et débrancher la machine, enlever la cartouche filtrante, attendre 1 minute et redémarrer la machine. Maintenez l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.
- 2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (pendant au moins 3 secondes).
 - ✓ Vérifier les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifier que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.
- 3) Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
 - ✓ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
- 4) Le broyeur tourne à vide.
 - ✓ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café en grains.
 - ✓ Il reste du café en grains dans le réservoir :
 - o Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine. Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela refonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).
 - o C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre SAV.

UTILISATION

- 1) Le broyeur émet un bruit anormal.
 - ✓ Il y a certainement présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayer d'aspirer avec un aspirateur sinon contacter votre hotline SAV.
- 2) Il y a de l'eau sous l'appareil.
 - ✓ Avant d'enlever le bac récolte goutte, attendez 15 secondes après l'écoulement d'un café afin que la machine termine correctement son cycle.
 - ✓ Vérifier que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.
 - ✓ Vérifier que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.
- 3) Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.
 - ✓ Tourner le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.
- 4) L'appareil n'a pas délivré de café.
 - ✓ Un incident a été détecté pendant la réalisation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
- 5) Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.
 - ✓ Aspirer à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
- 6) De l'eau coule des buses café à l'arrêt de la machine.
 - ✓ C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer les buses café et éviter qu'elles ne se bouchent.

VAPEUR ET LAIT

- 1) L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouché.
- 2) Nettoyer le bloc « "One Touch Cappuccino" ». Référez-vous en début de notice au chapitre 6 «**NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT – 5 MIN**».
- 3) De la vapeur s'échappe de la grille du plateau ramasse-gouttes.
 - ✓ Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du plateau ramasse-gouttes.
- 4) De la vapeur apparaît sous le couvercle du bac à grains.
 - ✓ Vérifier que la trappe de la pastille de nettoyage située sous le couvercle (K) est bien fermée.

ENTRETIEN

- 1) La machine ne demande pas de détartrage.
 - ✓ Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important de réalisations de boissons lactées ou d'eau chaude. Si vous ne consommez que du café, le détartrage sera peu fréquent.
- 2) De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.
 - ✓ De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.
- 3) Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, l'alerte  reste allumée
 - ✓ Réinstaller le bac collecteur de marc de café.
- 4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, l'alerte  reste allumée
 - ✓ Vérifier le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Les flotteurs au fond du réservoir doivent se déplacer librement. Vérifier et débloquer si nécessaire les flotteurs.

BOISSONS

- 1) Le café s'écoule trop lentement.
 - ✓ Tourner le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).
 - ✓ Effectuer un ou plusieurs cycles de rinçage.
 - ✓ Changer la cartouche Claris Aqua Filter System.
- 2) Le café est trop clair ou pas assez corsé.
 - ✓ Vérifier que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
 - ✓ Éviter d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
 - ✓ Diminuer le volume de la préparation, augmenter la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tourner le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réaliser votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
- 3) L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.
 - ✓ Augmenter la température du café dans les réglages de la machine. Chauffer la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
 - ✓ Réaliser un rinçage circuit café avant de lancer votre café, une fonction rinçage café à l'allumage peut être activée dans réglages / rinçage auto
- 4) De l'eau claire s'écoule par les buses café avant chaque café.
 - ✓ Au début de la recette a lieu une pré-infusion du café qui peut entraîner un petit écoulement d'eau par les buses café.

Si l'un des problèmes énoncés ci-dessus persiste, contactez le service consommateur KRUPS.

 Important : Fabricant: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - France