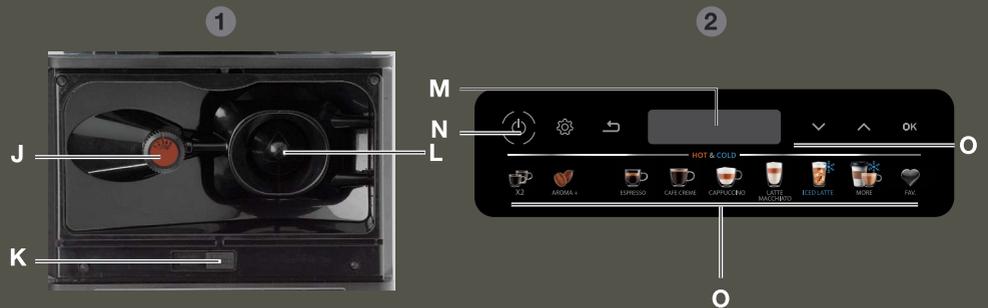


1. VUE D'ENSEMBLE	3
2. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT	4
3. ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE.....	4
4. DONNÉES TECHNIQUES.....	5
5. DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	5
6. MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL	5
7. FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU	7
8. BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE	8
9. PRÉPARATION DES BOISSONS	9
9.1 BOISSONS LACTÉES	11
9.2 BOISSONS GLACÉES.....	12
9.3 THÉS ET INFUSIONS	12
10. FONCTION FAVORIS.....	12
11. ENTRETIEN GÉNÉRAL	13
11.1 ENTRETIEN DU BAC À MARC DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES	13
11.2 ENTRETIEN DU RESERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS.....	14
11.3 ENTRETIEN DU SYSTEME LAIT	14
11.4 LES AUTRES ENTRETIENS.....	15
12. AUTRES FONCTIONS.....	16
13. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS	17



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, Cafe Latte et autres boissons lactées !

Votre machine à espresso KRUPS est équipée d'une interface intuitive. Les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

L'équipe KRUPS



VUE D'ENSEMBLE

Présentation du panneau de commande :

Touche	Description / Fonction générale
	Allumer et éteindre la machine.
	Revenir à l'écran précédent ou de stopper une recette en cours.
	Naviguer vers haut du menu / incrémente le paramètre sélectionné.
	Naviguer vers bas du menu / décrémente le paramètre sélectionné.
OK	Valider la sélection effectuée.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour lancer la recette en double.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, en modifiant la quantité de café broyé.
	Lancer la préparation d'une boisson.
	Permet d'accéder aux préparations supplémentaires* : Ristretto, Doppio, Americano, Café filtre, Cafe latte, Flat white, Lait moussé, Iced coffee, Iced filter coffee, Iced cappuccino, Long coffee To Go, Filter To Go, Cappuccino To Go, Latte macchiato To Go, Thé noir, Thé vert, Infusion.
	Accéder au menu « Favoris » et à vos recettes enregistrées / A la fin d'une boisson, permet d'enregistrer un favori.
	Accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).

*Selon modèle



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lire attentivement le mode d'emploi et le livret « consignes de sécurité » avant la première utilisation de l'appareil et conservez-les : une utilisation non conforme dégageait KRUPS de toute responsabilité.



ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

Vérifier les accessoires fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contacter directement votre service consommateur KRUPS.

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	 x2
2.	1 sachet de détartrant	 x1
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	 x1 x2
4.	Clé de démontage pour nettoyage du circuit vapeur se trouvant dans le bloc One Touch Cappuccino (G1).	
5.	Goupillon	
6.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
7.	Mode d'emploi Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	

*Selon modèle



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



DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA89
Alimentation électrique	220-240V / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	2.3 L
Mise en service et rangement	A l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	367 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 / lait réglables en hauteur
- E** Grille et bac récolte-gouttes amovibles
- F** Couvercle du réservoir de café en grains
- G** Porte amovible
- G1** Bloc « One Touch Cappuccino »
- G2** Aiguille de nettoyage
- H** Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino » et connecteur
- I** Flotteurs de niveau d'eau
- J** Bouton de réglage de la finesse de broyage
- K** Goulotte pastille de nettoyage
- L** Broyeur à meules en métal
- M** Ecran OLED
- N** Touche ON/OFF
- O** Touches tactiles de sélection



MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec.

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages.

Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eaux. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.

Suivre les indications qui s'affichent à l'écran.

**Langue**

Sélectionner une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix. Appuyer sur "OK" pour valider.

Unité de mesure

Sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre ml et oz. Appuyer sur "OK" pour valider.

Date et heure

Pour le réglage de l'heure, appuyer sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM). Appuyer sur "OK" pour valider.

Auto on / Auto off

Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un allumage automatique de votre machine. Ce réglage peut être adapté à votre convenance : quotidien, hebdomadaire ou week-end. Choisissez l'heure à laquelle vous désirez le démarrage automatique suivant le format horaire sélectionné auparavant. Vous pouvez également choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique. Appuyer sur "OK" pour valider.

Réglage de rinçage du circuit café

Pour assurer la qualité de vos cafés, vous pouvez choisir d'activer le rinçage du circuit café à chaque allumage.

Niveau de dureté (se référer à la page 6)**Installation du filtre**

A la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, sélectionnez "OUI" et suivez les instructions à l'écran. Appuyer sur "OK" pour valider.

Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - INITIALISATION.

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récoltes-goutte. Au déballage, vous pourriez également constater la présence de poussière sur la machine dû au matériau de protection. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine avant la première utilisation à l'aide d'un chiffon.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Ne jamais utiliser un appareil présentant des détériorations !

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

EAU

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 de l'eau fraîche et claire ainsi qu'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System, ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/L (regardez sur l'étiquette de la bouteille). Voir le chapitre « FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU ».

TASSE

Pour la préparation des boissons chaudes, 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.

GRAINS

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.

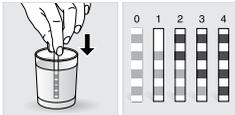


FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

À QUOI SERT LE RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU ?

Afin d'éviter l'entartrage de votre machine et optimiser la qualité de votre café, nous vous conseillons de paramétrer la dureté de votre eau sur votre machine.

COMMENT INDIQUER LA DURETÉ DE L'EAU À VOTRE MACHINE ?



- Remplir un verre d'eau.
- Tremper le bâtonnet test fourni avec la machine dans votre verre rempli d'eau.
- Attendre 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Compter le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Aller dans «  » - Puis « réglages » - Descendre grâce à la flèche  jusqu'à « dureté » et entrez le chiffre correspondant.
- Appuyer sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement, veuillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux, en vous aidant du tableau ci-dessous :

Degré de dureté de l'eau	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°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche Claris Aqua Filter System (non incluse et disponible sur le site KRUPS.com) permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?

- La cartouche se place dans le réservoir d'eau.
- 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.
- Bien positionner la cartouche dans son emplacement, bague numérotée vers le haut.
- Utiliser l'accessoire de vissage noir ou gris, fourni avec la cartouche, pour bien la positionner et visser la cartouche.



QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?

- 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.



BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

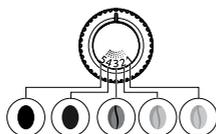
POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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.

De plus, pour un même café, le réglage de votre mouture impacte l'arôme en tasse : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.

Torréfaction :



Très soutenue
(Dark French)

Soutenue
(French)

Avancée
(Light French)

Moyenne
(Amber)

Légère
(Blonde)

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tourner le bouton de réglage situé dans le réservoir de café en grain 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.



Si le broyeur peut tourner à vide occasionnellement ou s'il n'y a plus ou peu de café en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide.

Il reste du café en grains dans le réservoir :

- 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).
- C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.



PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

	Boissons	Volume approximatif	X2	Aroma +
	 Ristretto* Un court Espresso au corps prononcé	25 mL	✓	✓
Cafés	 Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère	40 mL	✓	✓
	 Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 mL		✓
	 Café Crème Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 mL	✓	✓
	 Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	240 mL		✓
	 Filter Coffee Une longue infusion à plus basse température pour un résultat léger	150 mL		✓*

Boissons		Volume approximatif	X2	Aroma +
Lactés	 Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	180 mL	✓	✓
	 Flat White* Café au lait avec une mousse de lait	160 mL		✓
	 Latte Macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait	240 mL	✓	✓
	 Cafe Latte Mousse de lait au léger goût café	280 mL		✓
	 Lait moussé Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	160 mL		
Glacés	 Iced Coffee Long Coffee servi sur de la glace	120 mL		✓
	 Iced Filter Coffee Café filtre avec une fine couche de crème, servi sur de la glace, bien équilibré et riche en saveurs	150 mL		✓*
	 Iced Latte Mousse de lait au léger goût café, servie recouverte de glaçons	250 mL		✓
	 Iced Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café, servi sur de la glace	180 mL		✓
Mug TO GO	 Café Crème TO GO Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin et spécialement conçu pour le Mug Krups	240 mL		✓
	 Filter TO GO Une longue infusion à plus basse température pour un résultat léger, spécialement conçue pour le Mug Krups	240 mL		✓*
	 Cappuccino TO GO Un équilibre entre lait, mousse et café, spécialement conçu pour le Mug Krups	250 mL		✓
	 Latte Macchiato TO GO Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait, spécialement conçus pour le Mug Krups	250 mL		✓
Eau chaude	 Thé Vert Eau chaude à température idéale pour un thé vert	200 mL		
	 Thé Noir Eau chaude à température idéale pour un thé noir	200 mL		
	 Infusion Eau chaude à température idéale pour une infusion	200 mL		

*Selon modèle

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

Pour toutes les boissons proposées, vous pouvez abaisser 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.

Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - REMPLIR & NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU.

Mettre la ou les tasses sous les sorties café.

- Ajuster les réglages (Aroma, X2).
- Sélectionner la boisson choisie.
- Lancer la boisson.
- Ajuster le volume.

Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - PARAMÈTRES BOISSONS.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche retour “↩”. Quand un cycle est interrompu l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non-accessibilité.

COMMENT ACTIVER LA FONCTION DOUBLE BOISSONS ?

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double tasses est valable pour toutes les recettes en accès direct (excepté le « Iced Latte ») et est accessible tout simplement en appuyant sur la fonction x2 avant de lancer votre recette choisie.

BOISSONS LACTÉES

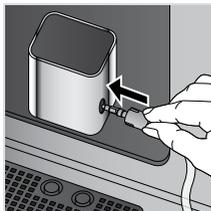


Conseils et astuces

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 (amande, avoine, soja...) 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.
- Sélectionner la boisson lactée de votre choix (force café, x2).
- La préparation commence par la réalisation du moussage de lait, suivie de l'écoulement café ou inversement selon la recette.
- Vous pouvez modifier le volume en utilisant les touches "✓" ou "∧" au cours de la préparation.

BOISSONS GLACÉES

Evidence Hot & Cold propose de nouvelles boissons froides exclusives : Iced Coffee, Iced Filter Coffee, Iced Latte et Iced Cappuccino.

La réalisation d'une boisson glacée nécessite une/plusieurs actions préalables de votre part. Pour obtenir un résultat optimal en tasse : Utilisez un verre de 400 à 450ml et ajoutez 6 à 8 glaçons de taille standard (4x2.5x2.2cm). Pour rendre votre boisson encore plus rafraîchissante, vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter des glaçons une fois la recette réalisée.

THÉS ET INFUSIONS

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UN THÉ OU D'UNE INFUSION ?



Conseils & Astuces

Votre appareil vous propose la préparation de 3 types de thés (thé vert, thé noir, infusion). Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts. La température d'eau chaude est adaptée à la boisson sélectionnée.

Placez la tasse sous les buses.

- Appuyez sur la touche du menu « More ».
- Sélectionner la boisson choisie et appuyer sur "OK".
- Modifier le volume en utilisant les touches "✓" ou "∧" au cours de la préparation.



FONCTION FAVORIS

À QUOI SERT LA FONCTION ?

La fonction Favoris vous permet d'accéder plus rapidement et facilement à votre boisson préférée avec vos réglages personnalisés qui ont été enregistrés.

Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - PARAMÈTRES BOISSONS.

COMMENT CRÉER UN FAVORI ?

Pour chaque recette, vous avez la possibilité de la modifier et de l'enregistrer en tant que favorite.

Paramétrez puis lancez votre boisson : une fois celle-ci terminée, appuyez sur "♥" pour l'enregistrer dans votre Menu FAVORIS. La touche "♥" s'allume lorsque la boisson peut être enregistrée en favorite. Un seul favori peut être enregistré par recette. L'enregistrement en favoris écrase le précédent s'il existe.

COMMENT LANCER UNE BOISSON ENREGISTRÉE DANS MES FAVORIS ?

La touche Fav. “♥” permet d’accéder au menu Personnalisé, où figurent l’ensemble des recettes favorites enregistrées. Une fois dans ce menu il suffit de sélectionner la boisson que vous souhaitez réaliser et elle se lancera avec les paramètres que vous aurez enregistrés. Vous pouvez également définir le menu Favoris comme écran d’accueil (se référer à la page 33).

Pour sortir du menu Fav. “♥”, appuyer sur Retour “↩” ou Fav. “♥”.

PUIS-JE SUPPRIMER MES BOISSONS FAVORITES ?

Vous pouvez supprimer les favoris enregistrés sur vos boissons du Menu Favoris, afin d’en créer de nouveaux. Appuyez sur « ⚙ » puis sélectionnez « Réglages » et « Effacer les favoris ». Attention tous les favoris seront effacés.



ENTRETIEN GÉNÉRAL

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.

ENTRETIEN DU BAC À MARC 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.

Le flotteur (I) dans le bac récolte goutte vous indique qu’il est temps de vider l’eau du bac.

QUAND ET COMMENT VIDER ET NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Pour plus d’informations, se référer au Quick Start Guide - VIDER & NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES.

Pour des raisons d’hygiène, ce bac étant en contact avec du lait et du café, démonter et 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 ET COMMENT VIDER ET NETTOYER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Pour plus d’informations, se référer au Quick Start Guide - VIDER & NETTOYER LE BAC À MARC DE CAFÉ.

Lorsque la machine vous le demande. Pour des raisons d’hygiène, 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.

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.

! 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 À 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 À GRAINS ?

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

! **Important :** Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer le bac à grain, la présence d'eau dans le bac à grains pourrait endommager votre machine.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage lait 20 s	Après chaque boisson lactée, quand la machine vous le demande	Réaliser un rinçage du circuit lait de la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment dans le menu « entretiens ».	
Nettoyage lait 5 min	Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'ensemble du système lait chaque semaine en cas d'utilisation régulière ou lorsqu'elle n'est pas utilisée sur une période prolongée (plus de 2 jours).	Réaliser un rinçage du circuit lait de la machine, ainsi que du conduit lait. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment dans le menu « entretiens ».	Eau chaude + savon
Rinçage manuel du tube lait 30 s	Après chaque boisson lactée.	Nettoyer soigneusement et manuellement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement après chaque utilisation. Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - RINÇAGE RAPIDE APRÈS UNE RECETTE LACTÉE - 30S	Eau chaude + savon + goupillon
Nettoyage lait manuel 5 min	Pour des raisons d'hygiène, nettoyer manuellement l'ensemble du système lait quotidiennement en cas d'utilisation régulière ou lorsqu'elle n'est pas utilisée sur une période prolongée (plus de 2 jours).	Démonter et nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino » (G1). Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME LAIT - 5 MIN	Eau chaude + savon + aiguille de nettoyage (G2)

! **Important :** Pour des raisons d'hygiène 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	Accessoires nécessaires + Actions à réaliser
Rinçage café 1 min – 30 ml	Lancer un rinçage café tous les jours ou lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de 2 jours).	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.	- Mettre un récipient sous les buses café - Appuyer sur “  ” - Sélectionner « entretiens » puis « rinçage café » Il est possible aussi de régler un rinçage automatique à l'allumage dans « réglages »
Nettoyage café 13 min - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café, réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°1) et un récipient de minimum 600ml. Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3X / AN - 13 MIN
Détartrage 20 min - 600 ml	L'appareil vous avertit lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage. La machine calcule son taux d'entartrage d'elle-même. Si le détartrage n'est pas accessible c'est qu'il n'est pas nécessaire.	Le détartrage de votre machine 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. Pendant la première phase de détartrage, de l'eau ne s'écoule pas nécessairement des buses. C'est normal, la quantité d'eau et de produit utilisée par la machine dépend du nombre de boissons cafés et de boissons lactées réalisées depuis le dernier détartrage.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°2) et un récipient de minimum 600ml. Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous avertit. Lorsque l'alerte détartrage est atteinte et affichée, appuyer sur “ OK ” pour lancer le programme, pour le reporter, appuyer sur “  ”. Une fois la procédure lancée, laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu « Entretiens » -> « Détartrage ». Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - PROGRAMME DE DÉTARTRAGE - 20 MIN

! **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 là où il s'est interrompu. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. En fonction de la phase d'arrêt, un nouveau consommable peut être nécessaire.



AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

Votre machine Evidence KRUPS possède de nombreux réglages, n'hésitez pas à les consulter, Vous pourrez ainsi personnaliser encore plus votre expérience.

L'accès au menu Paramètres s'effectue par la touche "⚙️" qui permet d'accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).

RÉGLAGES

En sélectionnant Réglages, vous pouvez effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles :

Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Date et heure	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire. Réglage de l'heure et affichage 12 ou 24 heures.
Menu Favoris	Vous pouvez définir le Menu Favoris comme écran d'accueil.
Luminosité écran	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Température café	Pour régler la température de votre café entre T1, T2 et T3.
Température thé	Pour régler la température de votre thé entre T1, T2 et T3.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour en savoir plus, se référer au chapitre « MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU ».
Auto on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (durée de non-utilisation).
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.

Pour sortir du menu "Réglages", appuyez sur "↩️" ou sur le bouton Réglages.

Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez la machine à l'exception de la date et de l'heure.

INFOS

Le menu "Infos" vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur son entretien. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles :

Boissons préparées	Affiche le nombre de boissons réalisées.
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

Pour sortir du menu Info, appuyez sur "↩️" ou sur le bouton Réglages.



LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

- 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
 - ☑ Éteindre et débrancher la machine, enlever la cartouche filtrante, attendre 1 minute et redémarrer la machine. Appuyer sur la touche ON/ OFF pour le démarrage.
- 2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF.
 - ☑ Vérifier les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifier que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise. Si cela ne fonctionne pas, contacter votre service consommateur KRUPS.
- 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 peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide.
 - ☑ Il reste du café en grains dans le réservoir :
 - 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).
 - C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contacter votre service consommateur KRUPS.

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 service consommateur KRUPS.
- 2) Il y a de l'eau sous l'appareil.
 - ☑ Avant d'enlever le bac récolte goutte, attendre jusqu'à 45 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.
 - ☑ Vérifier que le réservoir d'eau est correctement installé.
- 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 bouchée.
 - ☑ Nettoyer le bloc « One Touch Cappuccino » **(G1)**. Référez-vous au Quick Start Guide - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN.

- 2) Aucune vapeur ne sort.
- Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :
 - ☑ Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».
 - ☑ Réaliser une et une seule fois le protocole suivant :
Vider le réservoir d'eau et retirer temporairement la cartouche Claris Aqua Filter System. Remplir le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/L) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettre la cartouche dans le réservoir.
 - La buse vapeur avait déjà fonctionné :
 - ☑ Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».
 - ☑ Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre centre de réparation.
- 3) De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.
- ☑ Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.
- 4) De la vapeur apparaît sous le couvercle du réservoir de café en grains.
- ☑ Vérifier que la trappe de la pastille de nettoyage située sous le couvercle **(F)** 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 affichée.
- ☑ Réinstaller le bac collecteur de marc de café.
- 4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, l'alerte reste affichée.
- ☑ 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. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
- 3) L'Espresso ou le café ne sont pas assez chauds.
- ☑ 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.

ÉLIMINATION

Certains appareils contiennent une pile seulement accessible par un réparateur pour des raisons de sécurité. Pour la changer, adressez-vous au Centre Service agréé le plus proche.

! Important :



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Participons à la protection de l'environnement !

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GARANTIE

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Présence de corps étranger dans le broyeur,
- Du café moulu a été versé dans le bac à grains,
- La cartouche filtrante Claris - Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS,
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier.

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Cette machine à café/espresso Espresso Automatic ne doit être utilisée que pour la préparation de café, eau chaude ou pour faire mousser du lait.

Fabricant : GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France