

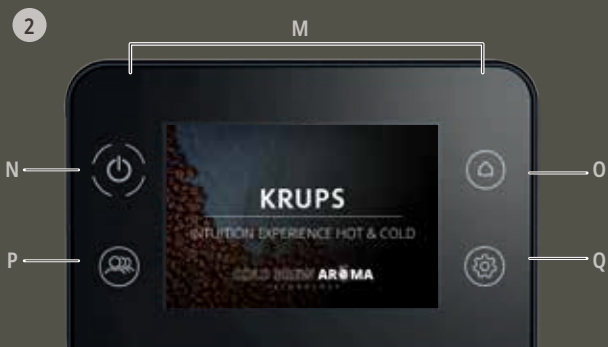
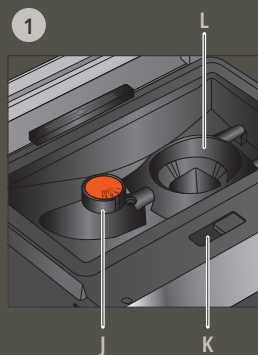
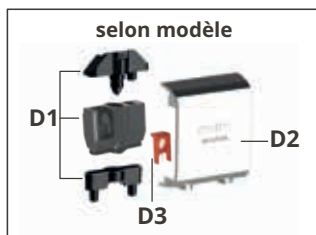
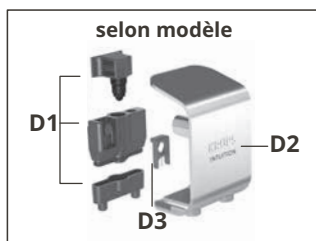
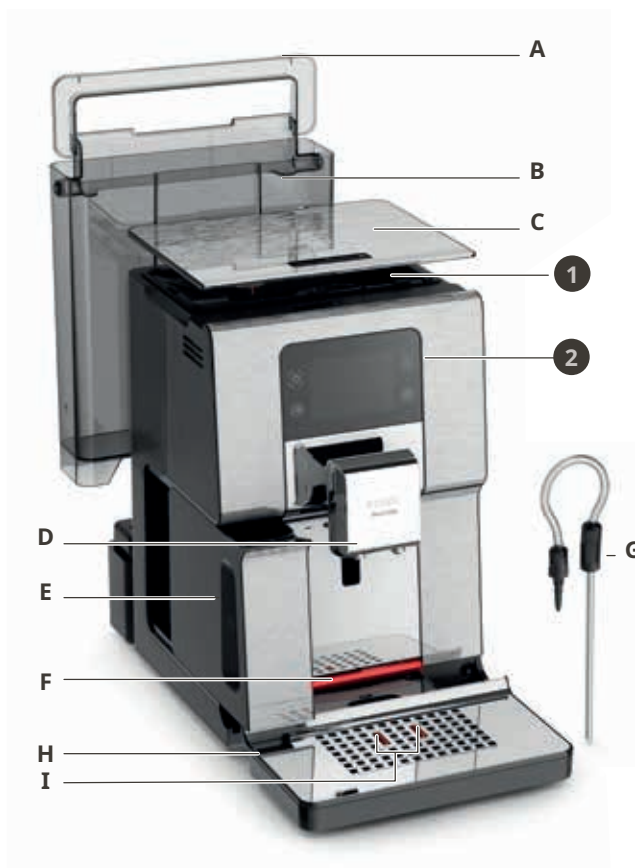
KRUPS®

INTUITION

HOT & COLD



8020012476



1.	VUE D'ENSEMBLE	2
2.	INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT	2
3.	ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE	3
4.	DONNÉES TECHNIQUES.....	4
5.	DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	4
6.	MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	4
7.	INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF	5
8.	FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU	6
9.	BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE.....	7
10.	PRÉPARATION DES BOISSONS	8
	10.1. BOISSONS LACTÉES.....	10
	10.2. BOISSONS GLACÉES	11
	10.3. THÉS ET INFUSIONS	11
11.	FONCTION FAVORIS	11
12.	ENTRETIEN GÉNÉRAL	12
	12.1. ENTRETIEN DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES	12
	12.2. ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE	12
	12.3. ENTRETIEN DU BAC À EAU	12
	12.4. ENTRETIEN DU BAC À GRAINS	13
	12.5. ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT	13
	12.6. LES AUTRES ENTRETIENS	13
13.	AUTRES FONCTIONS.....	14
14.	LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS	15

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 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



BESOIN D'ACCOMPAGNEMENT POUR LA PRISE EN MAIN DE VOTRE MACHINE ?



AIDE ET TUTORIELS

Retrouvez une liste de tutoriels enregistrés dans votre machine pour vous accompagner dans son utilisation. Ils vous expliqueront pas à pas comment préparer une boisson, gérer vos favoris et entretenir votre machine.

Liste des tutoriels disponibles :

1. Réaliser vos boissons

- Lancer une boisson café
- Lancer une boisson lactée double
- Lancer une boisson glacée
- Lancer une boisson TO GO

2. Entretien votre machine

- Créer votre profil
- Ajouter une boisson personnalisée à votre profil

3. Entretien votre machine

- Effectuer un nettoyage manuel du système lait
- Effectuer un nettoyage
- Effectuer un détartrage












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 dégraderait KRUPS de toute responsabilité.



ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

Accessoires 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.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur située dans la buse café	
5.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
6.	Guide de démarrage rapide Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	
7.	Goupillon	
Accessoires selon modèle*		
8.	Pot à lait (compatible lave-vaisselle sans son couvercle)	
9.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	



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

*selon modèle



DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA87
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1550 W
Réservoir d'eau	3L
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 400
Poids EA87 (kg)	8,9

Sous réserve de modifications techniques.



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A. Poignée couvercle du réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau
- C. Couvercle du réservoir de café en grains
- D. Buses café / lait réglables en hauteur différent selon modèle
 - D1. Bloc « One Touch Cappuccino »
 - D2. Porte amovible
 - D3. Aiguille de nettoyage
- E. Bac collecteur de marc de café
- F. Indicateur Lumineux Intuitif
- G. Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino » et connecteur
- H. Grille et bac récolte-gouttes amovibles
- I. Flotteurs de niveau d'eau

- 1. Réservoir de café en grain
 - J. Bouton de réglage de la finesse de broyage
 - K. Trappe pastille de nettoyage
 - L. Broyeur à meules coniques en métal
- 2. Panneau de commande
 - M. Écran tactile de navigation
 - N. ON/OFF
 - O. Raccourci écran d'accueil
 - P. Profils
 - Q. Paramètres
 - R. Pot à lait*



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.

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

Pour plus d'informations, se référer au Guide de démarrage rapide (Chapitre 1).

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.

N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations !

*selon modèle

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/ou 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.



INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

Votre machine Intuition est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien : l'Indicateur Lumineux Intuitif (**F**). Cette technologie a une double fonctionnalité :

1. La machine détecte et contrôle de manière automatique les niveaux de grains de café, d'eau et de marc de café. Lorsque vous devez remplir ou vider vos contenants, ainsi que lorsqu'une maintenance est nécessaire, l'alerte lumineuse de couleur rouge s'allume et vous devez suivre les informations sur votre écran.
2. L'Indicateur Lumineux Intuitif vous permet également de personnaliser votre expérience. Vous avez la possibilité d'attribuer une couleur à chaque profil. Lorsqu'un des profils est sélectionné, l'indicateur lumineux prend alors la couleur de ce profil pour favoriser une compréhension immédiate et une navigation ultra rapide et intuitive.

Voir le chapitre « PROFILS ».

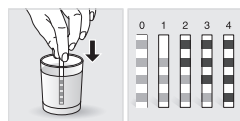


FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

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.
- Dans le menu « Dureté Eau », appuyer sur le chiffre correspondant entre 0 et 4.
- Appuyer sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

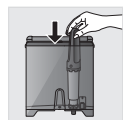
Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement, veuillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux, en vous aidant du tableau ci-dessous :

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°	> 17,5°	> 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 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 ?



1. 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.



BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

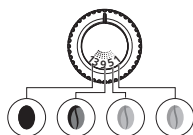
Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

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)

Moyenne
(Amber)

Légère
(Blonde)

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez 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.



COMMENT SAVOIR QUAND IL N'Y A PLUS DE GRAINS DANS LE RÉSERVOIR ?

Votre machine Intuition est équipée d'un capteur* pour prévoir le manque de grains de café dans le réservoir. Un message à l'écran apparaîtra et l'Indicateur Lumineux Intuitif (F) s'éclairera en rouge.

*  Cette fonction n'est pas disponible sur les modèles 127 V.

ET SI L'ALERTE APPARAÎT EN COURS DE RECETTE ?

Remplir le réservoir de grains de café, appuyez sur OK et la recette reprendra son cours. Ainsi, pas de café gaspillé !

COMMENT FAIRE SI JE VEUX CHANGER DE CAFÉ OU SI JE N'AI PLUS DE CAFÉ ?

Si vous appuyez sur OK sans avoir ajouté de grains de café, la machine essaie de se relancer et se remet en alerte. Si vous appuyez à nouveau sur OK, la machine réalise la recette en utilisant la totalité du café restant. Le broyeur est désormais vide.


Si un message d'alerte s'affiche à votre écran et que l'alerte lumineuse s'éclaire en rouge alors qu'il y a suffisamment de grains.

- Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.







PRÉPARATION DES BOISSONS

PRÉPARATION DES BOISSONS LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

	Boissons	Volume nominal*	Volumes possibles	 X2
Cafés	 Ristretto Le shot d'espresso. La même quantité de mouture de café qu'un espresso pour la moitié de l'eau, pour une boisson corsée avec un arôme concentré et une légère amertume.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	 Espresso L'espresso original. L'espresso italien parfait. Saveurs parfaitement équilibrées : arômes prononcés, légèrement amer et recouvert d'une crema caramel.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	 Lungo Le café à l'italienne. Une version plus grande de l'espresso traditionnel, mais toujours dans la tasse traditionnelle ! Une extraction un peu plus longue pour obtenir une boisson légère avec une amertume moins corsée.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	 Café Long La crème de la crème. L'espresso traditionnel avec deux doses d'eau supplémentaires pour un café toujours plus doux et une crème limpide et onctueuse.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	 Doppio Le Double Espresso. Deux cycles espresso pour une boisson équilibrée, riche en arômes et une crema onctueuse et dorée, pour tous ceux qui veulent une grande tasse sans perdre du corps et de l'arôme.	100 ml	40 - 140 ml	
	 Americano Le plus léger des cafés. Un double espresso, rallongé d'eau chaude pour un résultat en tasse très onctueux et une légère amertume. Pour tous ceux qui souhaitent changer du côté corsé et de l'amertume de l'espresso traditionnel.	120 ml	90 - 150 ml	
	 Café Filtre Le Café filtre... A partir de grains de café ! Redécouvrez le café filtre traditionnel : un temps d'infusion plus long et équilibré à basse température pour extraire le meilleur des arômes, avec une amertume réduite. Le café du matin parfait pour les amateurs de grandes tasses.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	 Carafe La carafe traditionnelle. Pour servir facilement toute la famille en un seul service ! La carafe implique une préparation spécifique qui peut durer entre 4 min (3 tasses) et 11 min (8 tasses).	375 ml	375 - 1000 ml	
Lactés	 Espresso Macchiato Un espresso traditionnel, version gourmande. L'espresso macchiato se compose d'un délicieux Espresso coiffé d'une cuillère de mousse de lait onctueuse. Plus doux qu'un simple espresso pour les plus gourmands.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
	 Cappuccino Les trois tiers ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, pour une boisson délicate, onctueuse et équilibrée qui mettra tout le monde d'accord.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Cappuccino Italien Le cappuccino original. Le cappuccino italien se caractérise par l'écoulement du lait dans le café, contrairement au cappuccino. Ce processus inversé vous donne un mélange délicat de café et de lait, recouvert d'une mousse de lait crémeuse au léger goût de café.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Latte Macchiato La boisson gourmande ! Le Latte Macchiato contient un tiers de café, versé dans deux tiers de lait ! Surplombé d'une mousse de lait onctueuse et riche pour les plus gourmands qui aiment les boissons sucrées.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
	 Lait Moussé La boisson préférée des enfants ! Un délicieux lait chaud recouvert d'une mousse de lait onctueuse. A boire nature, en chocolat chaud, ou pour toutes vos recettes préférées.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
	 Caffé Latte Le café avec un soupçon de lait ! Le Caffé Latte est fait avec un grand débit de lait mousseux dans un petit volume de café. Ce processus inversé donne un mélange délicat et sucré avec un léger goût de café de la mousse à la dernière gorgée.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
	 Flat White La création australienne. Un mélange subtil et un riche goût de café jusqu'au sommet de la mousse, grâce aux deux ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Boissons	Volume nominal*	Volumes possibles	 X2
Glacés	 Espresso Le café à l'italienne... rafraichissant ! Un shot d'espresso servi sur des glaçons. Une boisson corsée et glacée, parfaite pour les amateurs de café qui aiment la puissance et la fraîcheur en bouche.	70 ml**		
	 Café Long L'alliance parfaite entre fraîcheur et intensité. Un espresso allongé servi sur des glaçons. Une boisson légère et rafraichissante, idéale pour prolonger le plaisir du café sous le soleil.	200 ml**		
	 Chilled Coffee Une touche de fraîcheur. Un double café filtre avec une fine couche de crème, servi sur glace pour plus de fraîcheur. Une boisson juste équilibrée et savoureuse.	360 ml**		
	 Nitro Coffee La boisson froide de l'été ! Le café Nitro a une saveur suave et légère, créée grâce à l'infusion de l'air dans le café. Sa surprenante crème veloutée en cascade lui donne une allure de bière pression.	380 ml**		
	 Affogato Douceur fondante ! Une boule de glace vanille dans un shot d'espresso onctueux. Une rencontre parfaite entre la douceur glacée et la puissance aromatique du café, pour une pause gourmande et rafraichissante.	40 ml		
	 Cappuccino L'onctuosité glacée parfaite ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, le tout rafraichi sur des glaçons. Une version glacée du classique cappuccino, parfaite pour un moment gourmand en été.	L : 240 ml**		
	 Cappuccino Italien L'original... mais en version glacée ! Le cappuccino italien se caractérise par l'écoulement du lait dans le café, contrairement au cappuccino, donnant un mélange recouvert d'une mousse de lait crémeuse au goût de café. Le tout avec des glaçons, pour une sensation de fraîcheur incomparable.	L : 180 ml**		
	 Latte Macchiato Un nuage de fraîcheur. Découvrez l'équilibre parfait entre l'intensité du café et la douceur du lait, sublimé par une touche de fraîcheur. Idéal pour une pause gourmande et rafraichissante à tout moment de la journée.	XL : 340 ml**		
	 Caffe Latte L'élégance d'un Latte, la fraîcheur en plus. Une généreuse dose de lait mélangée à un espresso, servie sur des glaçons. Une boisson douce et rafraichissante pour les amateurs de café délicat.	XL : 350 ml**		
	 Frappé La boisson tendance et rafraichissante. Glaçons, lait, café et mousse onctueuse pour un moment frais et délicatement sucré. La boisson la plus tendance de l'été, à déguster partout !	XL : 350 ml**		
Mug TO GO	 Café Long Le café à l'italienne. Une version plus grande de l'espresso traditionnel, dans un format mug à emporter où que vous alliez ! Une extraction un peu plus longue pour obtenir une boisson légère avec une amertume moins corsée.	240 ml		
	 Americano Le plus léger des cafés. Un double espresso rallongé d'eau chaude pour un résultat en tasse très onctueux et une légère amertume, dans un format mug à emporter où que vous alliez ! Pour tous ceux qui souhaitent changer du côté corsé et de l'amertume de l'espresso traditionnel.	240 ml		
	 Café Filtre Le Café filtre... A partir de grains de café ! Redécouvrez le café filtre traditionnel : un temps d'infusion plus long et équilibré à basse température pour extraire le meilleur des arômes, avec une amertume réduite. Le café du matin parfait dans un format mug, à emporter où que vous alliez !	240 ml		
	 Cappuccino Les trois tiers ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, pour une boisson délicate, onctueuse et équilibrée qui mettra tout le monde d'accord. Idéal dans un format mug, pour un moment de plaisir lacté où que vous soyez !	240 ml		
	 Latte Macchiato La boisson gourmande ! Le Latte Macchiato contient un tiers de café, versé dans deux tiers de lait ! Surplombé d'une mousse de lait onctueuse et riche pour les plus gourmands qui aiment les boissons sucrées. Idéal dans un format mug, pour un moment de plaisir lacté où que vous soyez !	240 ml		
	 Chilled Coffee Une touche de fraîcheur. Un double café filtre avec une fine couche de crème, servi sur glace pour plus de fraîcheur. Une boisson juste équilibrée et savoureuse, dans un format mug, à emporter où que vous alliez !	240 ml		
	 Iced Latte Macchiato Un nuage de fraîcheur. Découvrez l'équilibre parfait entre l'intensité du café et la douceur du lait, sublimé par une touche de fraîcheur. Le tout dans un format mug, idéal pour une pause gourmande et rafraichissante à tout moment de la journée.	240 ml**		
	 Frappé La boisson tendance et rafraichissante. Glaçons, lait, café et mousse onctueuse pour un moment frais et délicatement sucré, idéal dans un format mug pour un moment de plaisir glacé où que vous soyez ! La boisson la plus tendance de l'été !	240 ml**		

	Boissons	Volume nominal*	Volumes possibles	 X2
Eau chaude	 Thé Vert Pour tous les amateurs de thé vert. Eau chaude à température idéale pour déguster tous vos thés verts (70°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
	 Thé Noir Pour tous les amateurs de thé noir. Eau chaude à température idéale pour déguster tous vos thés noirs (80°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
	 Infusion Pour tous les amateurs de tisanes. Eau chaude à température idéale pour déguster toutes vos tisanes (90°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	

*Volume indicatif, susceptible de varier

**Volume total recette, avec la quantité de glaçons recommandée

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 ?

Référez-vous aux tutoriels enregistrés dans votre machine « Comment réaliser vos boissons ? ».




SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- Une ou deux tasses : pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur .
- Force café : pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 4 grains, 1 étant le plus doux et 4 le plus corsé .
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction.

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons de la notice et au Guide de démarrage rapide.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Attention : Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur la touche . Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non-accessibilité qui sera signalé par un message sur votre écran.

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.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

Référez-vous au Guide de démarrage rapide, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



COMMENT ACTIVER / DESACTIVER LE GUIDAGE RECETTE ?



Vous pouvez activer ou désactiver le guidage pas-à-pas lors de la préparation de recettes lactées dans les réglages. Ce guidage comprend des tutoriels visuels et des instructions étape par étape pour vous accompagner dans le moussage du lait.

BOISSONS GLACÉES

Votre machine propose de nouvelles boissons froides exclusives comme le Frappé, le Chilled Coffee, le Nitro Coffee ou encore l'Affogato.

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 des glaçons de taille standard (4x2.5x2.2cm, équivalent à 15g). Votre machine vous accompagnera tout au long de sa réalisation. Nous vous recommandons de suivre les étapes préparatoires des recettes pas à pas sur votre écran. Des conseils et astuces de préparation sont également disponibles dans la section informations, en appuyant sur le **i** sur votre écran.

THÉS ET INFUSIONS

Pour vos thés et infusions, trois recettes proposent la température la plus adaptée à chaque type de thé. La température du thé vert sera plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.

COMMENT RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU ?



Vous pouvez régler entre T1 et T3, T1 étant la température la plus tiède et T3 la plus chaude. Si vous diminuez/augmentez la température vous diminuerez/augmenterez la température de chaque type de thé, néanmoins la température du thé vert sera toujours plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.



PROFILS

À QUOI SERT LA FONCTION PROFILS ?

La fonction Profils vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Elle est accessible très facilement grâce à un bouton direct sur le panneau de commande de la machine. Plus rapide et idéal au quotidien, les boissons enregistrées dans votre profil se lancent directement en une touche sans réglages nécessaires. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 recettes par profil.

Le profil permet également une plus grande personnalisation de votre interface et différents réglages.

Prénom	Il est possible d'ajouter son prénom pour une plus grande personnalisation.
Couleur	Permet de choisir la couleur de l'Indicateur Lumineux Intuitif souhaitée pour identifier plus facilement son profil.
Programmation	La fonction « Profil » vous permet également de définir un moment de la journée ou un mot-clé pour chaque boisson. Cela vous permettra de retrouver plus facilement votre boisson à chaque instant.
Luminosité	Permet d'activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux.


COMMENT CRÉER UN PROFIL ?

Appuyez sur la touche Profils (P) et suivez les indications à l'écran ou consultez les tutoriels enregistrés dans votre profil.



COMMENT GÉRER VOS BOISSONS FAVORITES À L'INTÉRIEUR D'UN PROFIL ?

Vous pouvez ajouter une boisson à un profil de 2 manières :

- Après la réalisation d'une boisson, un bouton apparaît sur  l'écran.
- Directement dans le profil.

Si vous stoppez votre boisson favorite alors qu'elle est en cours d'écoulement, c'est cette longueur qui sera enregistrée.

COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

- Maintenir votre doigt appuyé sur une icône boisson pendant quelques secondes.
- Une croix de suppression apparaît en haut à droite des cartes boissons.
- Rappuyer de nouveau, maintenir votre doigt appuyé sur la boisson et faire glisser pour réorganiser les boissons.



ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Lorsque les flotteurs sont en position haute, ils indiquent un trop plein.

ENTRETIEN DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

- Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations.
- Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.
- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de démonter le bac récoltes-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.
- Se référer au Guide de démarrage rapide. Vous pouvez passer le bac récolte-gouttes au lave-vaisselle sans sa grille en métal.

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

- Vider le bac à mouture quand la machine vous le demande.
- Vous pouvez le vider plus régulièrement, mais lorsque la machine est allumée pour que celle-ci puisse enregistrer que le bac a bien été vidé.



Ne pas vider régulièrement son bac à mouture de café comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à mouture de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine. Se référer au Guide de démarrage rapide.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU BAC À EAU

Pour préserver les arômes de votre café et pour des raisons d'hygiène nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche, de nettoyer tous les jours votre bac à eau avec de l'eau chaude et une éponge et de laisser sécher à l'air libre avant de le replacer sur la machine.

ENTRETIEN DU 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

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



AIDE ET TUTORIELS

! **Important** : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de réaliser les entretiens suivants.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

Entretien	Quand ?	Description	Accessoires nécessaires
Rinçage lait 30s - 20 ml	Après chaque boisson lactée, quand la machine vous le demande	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit de la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment.	
Nettoyage manuel du pot à lait 30s	Après chaque boisson lactée	Nous vous recommandons de nettoyer à l'eau chaude et avec du savon le pot à lait après chaque utilisation. Vous pouvez passer le pot à lait au lave-vaisselle sans son couvercle.	Eau chaude, savon & éponge
Rinçage manuel du tube lait 30s	Après chaque boisson lactée.	Ce rinçage consiste à nettoyer soigneusement manuellement à l'eau chaude le tube lait et son embout métallique APRES CHAQUE UTILISATION.	Eau chaude + savon & goupillon
Nettoyage lait manuel 5 min	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Ce nettoyage consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino » (D1) . Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Se référer au Guide de démarrage rapide.	Aiguille de nettoyage (D3)

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretien	Quand ?	Description	Accessoires nécessaires
Rinçage café 45s - 30 ml	Après 2 jours sans utilisation ou à tout moment.	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.	
Rinçage thé 30s - 20 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	

Entretien machine 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 nous vous recommandons de 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 (XS3000)
Détartrage 20 min - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active	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.	1 sachet de détartrant KRUPS (F054)



Important : Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris – Aqua filter System F088, merci de veiller à la retirer pendant l'opération de détartrage.



AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

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



RÉGLAGES

LISTE DES RÉGLAGES :

Langue	Sélection de la langue de votre choix parmi les 23 langues.
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.
Luminosité écran	Pour ajuster le rétro-éclairage de l'écran.
Lumière	Pour activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux Intuitif (F) .
Choix 1er écran	Choisir la présentation du premier écran.
Guidage Recette	Choisir l'affichage ou non des étapes de guidage des recettes lactées.
Arrêt auto	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
Allumage auto	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie. Vous prenez votre café tous les jours à la même heure ? Cette fonction est faite pour vous ! En paramétrant l'allumage auto, vous pourrez gagner du temps et n'aurez plus qu'à lancer votre boisson.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.

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 ».
Température café	Pour régler la température de votre café entre T1 et T3.
Température thé	Pour régler la température de votre thé entre T1 et T3.
Type de café	Indiquer le type de café ajouté dans le bac à grains.



LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

- La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
 - ☑ Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 1 minute et redémarrez la machine. Maintenez l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.
- L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (pendant au moins 3 secondes).
 - ☑ Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.
- Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
 - ☑ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
- 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 pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.
 - ☑ 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.

UTILISATION

- 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.
- 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.
 - ☑ Vérifiez 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.
 - ☑ Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.
- Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.
 - ☑ Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.
- 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.
- Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.
 - ☑ Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
- 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

- L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.
 - ☑ Un message d'alerte apparaîtra à l'écran si la buse est bouchée. Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino » (D1). Référez-vous au Quick Start Guide, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Nettoyer la buse de lait ».

2. L'écoulement lait est dégradé.
 - a. Lors de la première utilisation de la machine, il peut être nécessaire de réaliser plusieurs recettes lactées (5 à 10) ou d'utiliser le protocole ci-dessous pour obtenir un résultat satisfaisant en tasse :
 - ✓ Vider le réservoir d'eau et retirez la cartouche Clara Aqua Filter System.
 - ✓ Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100mg/L).
 - ✓ Faites successivement 5 à 10 recettes générant de la vapeur (ex: lait moussé) dans un récipient.
 - ✓ Remettez la cartouche et remplissez le réservoir avec l'eau du robinet.
 - b. Nettoyer le système lait de la machine.
 - ✓ Référez-vous au Guide de démarrage rapide.
 - ✓ Consultez le tutoriel enregistré dans vos machine "Effectuer un nettoyage manuel du système lait".
 - c. Vérifier que les pièces du système lait sont correctement assemblées :
 - ✓ Le bloc « One Touch Cappuccino » (D1) est bien assemblé et connecté sur la machine.
 - ✓ Le conduit lait (G) est correctement branché sur le bloc « One Touch Cappuccino » (D1).
 - ✓ L'autre extrémité du conduit lait (G) est immergé dans le lait.

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'Indicateur Lumineux Intuitif reste allumé
 - ✓ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.
4. Après avoir rempli le réservoir d'eau, l'Indicateur Lumineux Intuitif reste allumé.
 - ✓ Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil.

Les flotteurs au fond du réservoir doivent se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire les flotteurs.

BOISSONS

1. Le café s'écoule trop lentement.
 - ✓ Tournez le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).
 - ✓ Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
 - ✓ Changez la cartouche Claris Aqua Filter System.
 2. Le café est trop clair ou pas assez corsé.
 - ✓ Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
 - ✓ Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
 - ✓ Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez 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.
 - ✓ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
 - ✓ Réalisez 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 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 : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE
+ DOCUMENTATION



Participons à la protection de l'environnement !

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

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