

FR HOTLINE : B : 070 23 31 59 - F : 09 74 50 10 61 - CH : 044 837 18 40

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

DE HOTLINE: DE: 0212 387 400 - AT: 01 890 3476 - CH: 044 837 18 40

NL HOTLINE: NL: 0318 58 24 24

DA KUNDESERVICE: 44 66 31 55

NO KUNDESERVICE: 815 09 567

SV KUNDSERVICE: 08 594 213 30

FI ASIAKASPALVELU: 09 622 94 20

ES ATENCIÓN AL CONSUMIDOR : ES : 902 31 23 00

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 1 99 207 701 - CH: 044 837 18 40

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

EL ΓΡΑΜΜΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2106371251

CS HORKÁ LINKA: 731 010 111

SK ZÁKAZNÍCKA LINKA: 232 199 930

HU FORRÓDRÓT: 06 1 801 8434

PL INFOLINIA: 801 300 420

RU Горячая линия: 495 213 32 28

UK ГАРЯЧА ЛІНІЯ: 044 300 13 04

RO RELAȚII CLIEŢI : 0 21 316 87 84

BG ГОРЕЩА ЛИНИЯ : 0700 10 330

HR HOTLINE : 01 30 15 294



www.krups.com

8020005300 - 11.2019

EA895 EVIDENCE ONE

KRUPS

KRUPS

EA895 EVIDENCE ONE



www.krups.com

FR

EN

DE

NL

DA

NO

SV

FI

ES

IT

PT

EL

CS

SK

HU

PL

RU

UK

RO

BG

HR

A

B

C

D

I

E

F

1

2

G

G1

G2

H

1

K

L

M

N

J

2

O

O

1 1ST USE



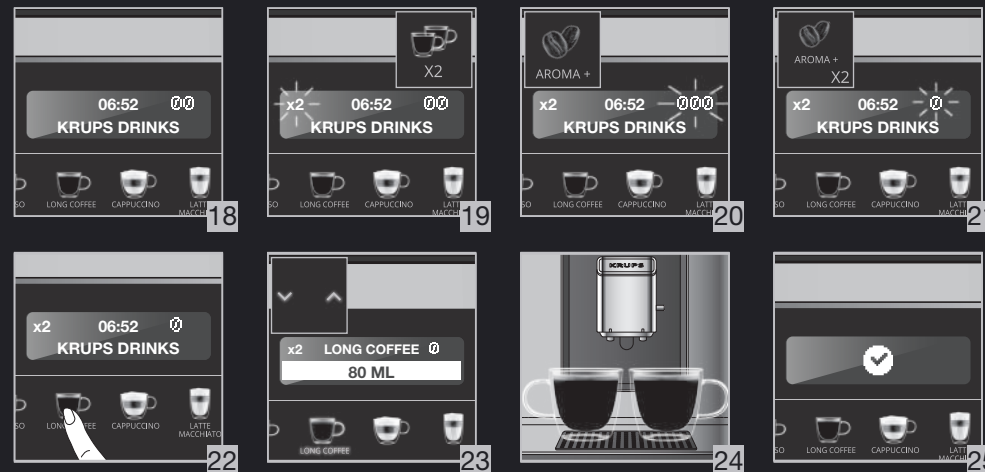
1ÈRE UTILISATION / ERSTMALIGE BENUTZUNG / 1^{STE} GEBRUIK / FØRSTEGANGSBRUG / FØRSTE GANGS BRUK / FØRSTA ANVÄNDNINGEN / ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ / PRIMER USO / PRIMO UTILIZZO / 1ª UTILIZAÇÃO / 1^Η ΧΡΗΣΗ / PRVNÍ POUŽITÍ / 1. POUŽITIE / ELSŐ HASZNÁLAT / PIERWSZE UŻYCIE / ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ / ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ / PRIMA UTILIZARE / ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ / PRVA UPORABA



2 BEVERAGE SETTINGS



RÉGLAGES DES BOISSONS / GETRÄNKEEINSTELLUNGEN / DRANKJES-INSTELLINGEN / INDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER / DRIKKEINNSTILLINGER / DRYCKESINSTÄLLNINGAR / JUOMA-ASETUKSET / AJUSTES DE BEBIDAS / SELEZIONE DELLE BEVANDE / DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS / ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ / NASTAVENÍ PRO NÁPOJE / NASTAVENIE NÁPOJOV / ITALBEÁLLÍTÁSOK / WYBÓR NÁPOJÓW / НАСТРОЙКИ НАПИТКА / НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ / SETĂRI PENTRU BĂUTURI / НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ / POSTAVKE ZA NAPITKE



3 "MORE MENU" BEVERAGES SETTINGS



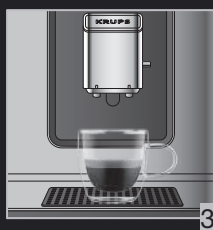
<MENU MORE> RÉGLAGES DES BOISSONS / GETRÄNKEEINSTELLUNGEN IM MENÜ „MORE“ / „MORE MENU“ DRANKJES-INSTELLINGEN / „MENUEN MERE“ INDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER / «MORE»-MENY MED FLERE DRIKKEINNSTILLINGER / DRYCKESINSTÄLLNINGAR FÖR MORE-MENYN / "LISÄVALIKKO"-JUOMA-ASETUKSET / AJUSTES DE BEBIDAS DEL «MENÚ MÁS» / FUNZIONI DEL MENU «MORE» / DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS NO MENU «MAIS» / ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ «MORE» / «MORE MENU» NASTAVENÍ PRO NÁPOJE / PONUKA „VÍAC“ PRE NASTAVENIE NÁPOJOV / ITALOK BEÁLLÍTÁSAI «TOVÁBBI MENÜK» / „MENU POSZERZONE“ WYBÓR NÁPOJÓW / НАСТРОЙКИ НАПИТКА «ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ» / НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ В МЕНЮ «БІЛЬШЕ НАПОЇВ» / SETĂRI PENTRU BĂUTURI - MENIUL «MORE» (MAI MULTE) / НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ С МЕНЮ „MORE“ / POSTAVKE ZA NAPITKE „IZBORNİK MORE“



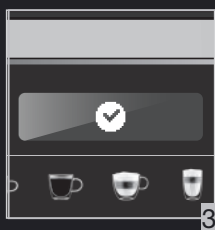
4 SAVE YOUR FAVOURITE SETTINGS / REPROGRAM A FAVOURITE



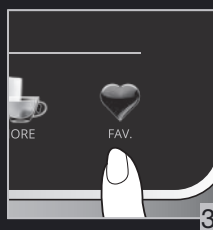
SAUEGARDER VOS PARAMÈTRES FAVORIS / REPROGRAMMER UN FAVORI - IHRE BEVORZUGTEN EINSTELLUNGEN SPEICHERN/EINEN FAVORITEN NEU PROGRAMMIEREN - UW FAVORIETE INSTELLINGEN OPSLAAN / EEN FAVORIET OPNIEUW PROGRAMMEREN - GEM DINE FAVORITINDSTILLINGER/OMPROGRAMMER EN FAVORIT - LAGRE FAVORITTINNSTILLINGENE DINE / OMPROGRAMMER EN FAVORITT - SPARA EN DRYCK SOM FAVORIT/ÄNDRA INSTÄLLNINGAR FÖR EN SPARAD FAVORITDRYCK - TALLENNÄ SUOSIKKIASETUKSET / OHJELMOI SUOSIKKI UUDELLEEN - GUARDE AS SUAS DEFINIÇÕES FAVORITAS / REPROGRAMAR UM FAVORITO - MEMORIZZAZIONE E MODIFICA DEI PREFERITI - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΓΑΠΗΜΕΝΩΝ / ΑΛΛΑΓΗ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥ - ULOŽTE NASTAVENÍ SVÝCH OBLÍBENÝCH / PŘEPROGRAMUJTE SVÉ OBLÍBENÉ - ULOŽIT VAŠE OBLÍBENÉ NASTAVENIA / PREPROGRAMOVAŤ OBLÍBENÉ NÁPOJE - MENTSE EL KEDVENC BEÁLLÍTÁSAIT / KEDVENC ÚJRAPROGRAMOZÁSA - ZAPISZ MOJE ULUBIONE NAPIJE / ZAPROGRAMUJ NA NOWO ULUBIONY NAPIJ - СОХРАНИТЕ ИЗБРАННЫЕ НАСТРОЙКИ / СОХРАНЕНИЕ ИЗБРАННЫХ НАПИТКОВ - ЗБЕРЕЖЕННЯ Ї ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ЛЮБЛЕНИХ НАПІВ - SALVAT I SETĂRILE PREFERATE / REPROGRAMAȚI O SETARE PREFERATĂ - ЗАПАЗЕТЕ ВАШІ ЛЮБИМИ НАСТРОЙКИ/ПРОГРАМІРАЙТЕ ОТНОВО ЛЮБИМА НАПИТКА - POHRANJIVANJE VAŠIH OMILJENIH POSTAVKI / PONOVNO PROGRAMIRANJE OMILJENIH POSTAVKI



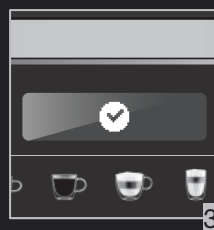
34



35



36

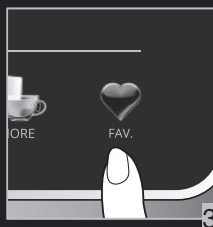


37

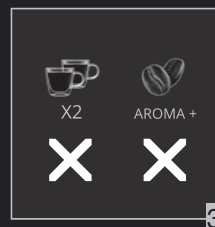
5 START A FAVOURITE BEVERAGE



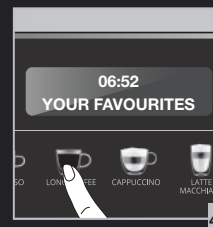
PRÉPARER UNE BOISSON PRÉFÉRÉE / STARTEN EINES FAVORITEN-GETRÄNKES / EEN FAVORIET DRANKJE STARTEN / START EN FAVORITDRIK / TILBERED EN LAGRET FAVORITTDRIKK / TILLRED EN SPARAD FAVORITDRYCK / ALOITA SUOSIKKIUOMA / INICIAR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA FAVORITA / PREPARAZIONE DI UN PREFERITO / INICIAR UMA BEBIDA FAVORITA / ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ / ZAČNĚTE SVŮJ OBLÍBENÝ NÁPOJ / ZAČAT OBLÍBENÝ NÁPOJ / INDÍTSON EL EGY KEDVENC ITALT / PRZYGOTUJ ULUBIONY NAPIJ / ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА / ПРИГОТУВАННЯ ЛЮБЛЕНОГО НАПОЮ / PREPARAȚI O BĂUTURĂ PREFERATĂ / ПУСКАНЕ НА ЛЮБИМА НАПИТКА / POKRETANJE POSTUPKA PRIPREME OMILJENOG NAPITKA



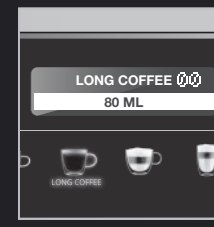
38



39



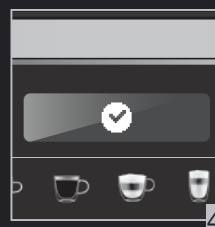
40



41



42

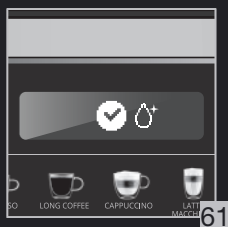
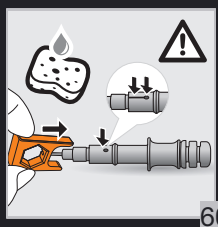
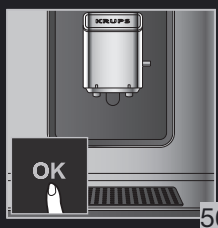
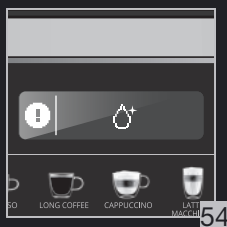
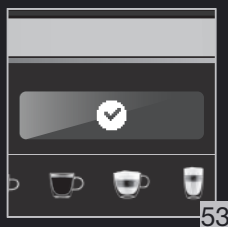
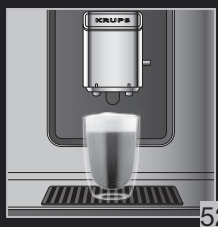
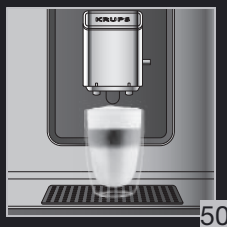
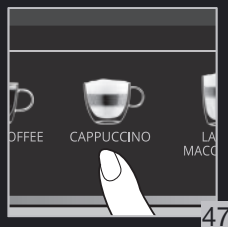
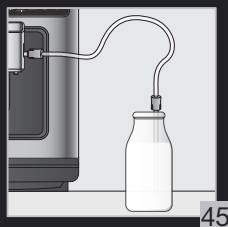
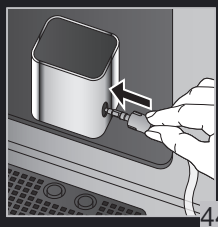


43

6 MAKE A MILK RECIPE



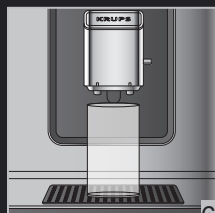
PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE / ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS / EEN MELKRECEPT MAKEN / LAV EN MÆLKEOPSKRIFT / TILBERED EN DRIKK MED MELK / TILLRED EN DRÖCK MED MJÖLK / TEE MAIDOLLINEN RESEPTI / PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA / PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE / PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE / ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ / VYTVORTE RECEPT S MLÉKEM / PRIPRAVIŤ MLIEČNY RECEPT / KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET / UŻYCIE NACZYNIŃ NA MLEKO / ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ / ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ / PREPARAȚI O REȚETĂ CU LAPTE / ПРИГОТОВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО / PRIPREMA NAPITAKA S MLIJEKOM



7 ON-DEMAND RINSING OF MILK SYSTEM OR COFFEE CIRCUIT - 10 SECS



RINÇAGE À LA DEMANDE DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT OU DU CIRCUIT À CAFÉ - 10 SEC / MILCHSYSTEM ODER KAFFEEKREISLAUF AUF AUFFORDERUNG SPÜLEN - 10 S / OP AANVRAAG SPOELEN VAN HET MELKSYSTEEM OF KOFFIECIRCUIT - 10 SEC / RENGØRING AF MÆLKESYSTEMET ELLER KAFFEKREDSLØBET EFTER BEHOV - 10 SEK. / RENSING AV MELKESYSTEMET ELLER KAFFEKRETSEN PÅ FORESPØRSEL - 10 S / SKÖLJNING AV MJÖLKSYSTEMET ELLER KAFFESYSTEMET - 10 S / MAITOJÄRJESTELMÄN TAI KAHVIPIIRIN HUUHELTELU TARVITTAESSA - 10 S / ACLARADO BAJO DEMANDA DEL SISTEMA DE LECHE O DEL CIRCUITO DE CAFÉ - 10 SEG. / RISCIAQUO DEL CIRCUITO DEL LATTE O DEL CAFFÈ - 10 SECONDI / ENXAGUAMENTO DO SISTEMA DE LEITE OU DO CIRCUITO DE CAFÉ - 10 SEG, SOB PEDIDO / ΕΝΤΟΛΗ ΕΚΠΛΥΣΗΣ ΓΙΑ ΚΥΚΛΩΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Η ΚΑΦΕ - 10 ΔΕΥΤ. / ČISTĚNÍ OKRUHU MLÉKA DLE POTŘEBY NEBO ČISTĚNÍ OKRUHU KÁVY - 10 S / VYŽIADANÉ PREPLÁCHNUTIE MLIEČNEHO SYSTÉMU ALEBO OKRUHU KÁVY - 10 S / A TEJRENDSZER VAGY A KÁVÉRENDSZER IGÉNY SZERINTI ÖBLÍTÉSÉ - 10 S / CZYSZCZENIE OBIEGU MLEKA LUB KAWY NA ŻĄDANIE - 10 S / ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ИЛИ КОФЕЙНОГО КОНТУРА - 10С / ДОДАТКОВЕ ПРОМИВАННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧІ МОЛОКА АБО СИСТЕМИ ПОДАЧІ КАВИ — 10 С / LA CURĂȚAREA LA CERERE A SISTEMULUI PENTRU LAPRE SAU CIRCUITULUI DE CAFEA - 10 SEC / ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО ИЛИ НА КОНТУРА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ПО ЖЕЛАНИЕ - 10 СЕК / POSTUPAK ISPIRANJA SUSTAVA MLJEKA ILI KRUGA KAVE NA ZAHTEJEV - 10 S



63



64



65



66



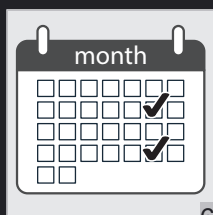
67



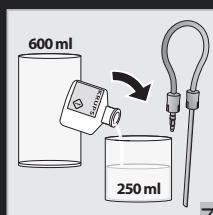
68

8 CLEAN MILK SYSTEM WITH CLEANING PROGRAMME - 5 MIN

NETTOYAGE DU SYSTÈME LAIT - 5 MN / MILCHSYSTEM MIT REINIGUNGSPROGRAMM REINIGEN - 5 MIN / MELKSYSTEEM REINIGEN MET HET REINIGINGSPROGRAMMA - 5 MIN / RENGØR MÆLKESYSTEMET MED RENGØRINGSPROGRAMMET - 5 MIN. / RENGØR MELKESYSTEMET MED RENGØRINGSPROGRAMMET - 5 MIN / RENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET MED RENGÖRINGSPROGRAMMET - 5 MIN / PUHDISTA MAITOJÄRJESTELMÄ PUHDISTUSOHJELMALLA - 5 MIN / LIMPIAR EL SISTEMA DE LECHE CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA - 5 MIN. / PULIZIA PROFONDA DEL CIRCUITO DEL LATTE O DEL CAFFÈ - 5 MINUTI / LIMPAR O CIRCUITO DO LEITE COM O PROGRAMA DE LIMPEZA - 5 MIN / ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΟ ΚΥΚΛΩΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - 5 ΛΕΠΤΑ / VYČISTĚTE OKRUH MLÉKA POMOCÍ ČISTIČÍHO PROGRAMU - 5 MN / VYČISTIŤ MLIEČNY SYSTÉM POMOCOU ČISTIACEHO PROGRAMU - 5 MIN / TISZTÍTSA KI A TEJRENDSZERT A TISZTÍTÓPROGRAMMAL - 5 PERC / CZYSZCZENIE OBIEGU MLEKA ZA POMOCĄ PROGRAMU - 5 MIN / ПРОГРАММА ОЧИСТКИ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ - 5 МИН / ПРОГРАМА ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧІ МОЛОКА — 5 ХВ / CURĂȚAȚI SISTEMUL DE LAPTE CU PROGRAMUL DE CURĂȚARE - 5 MIN / ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО С ПРОГРАМА ЗА ПОЧИСТВАНЕ - 5 МИН / SUSTAV ČIŠČENJA MLJEKA S PROGRAMOM ČIŠČENJA - 5 MIN.



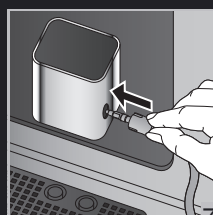
69



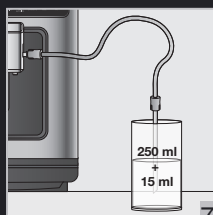
70



71



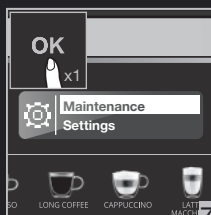
72



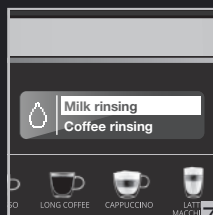
73



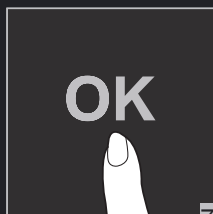
74



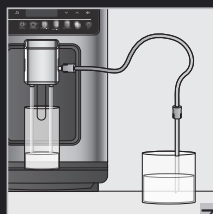
75



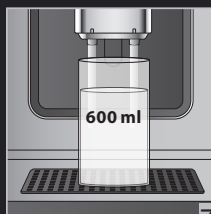
76



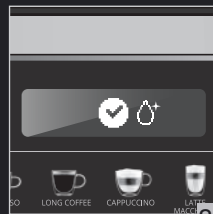
77



78



79

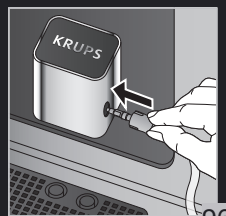
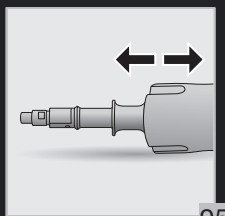
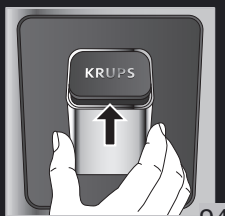
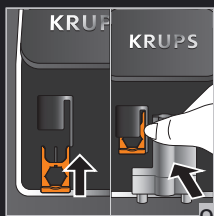
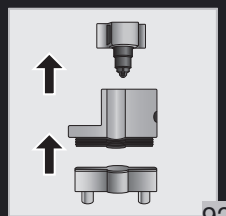
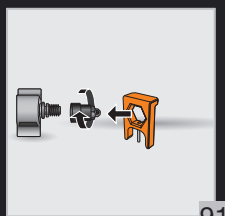
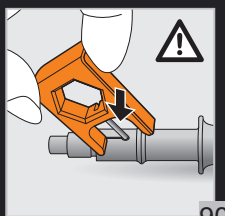
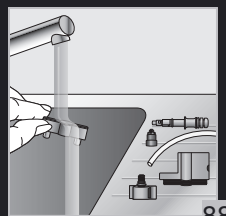
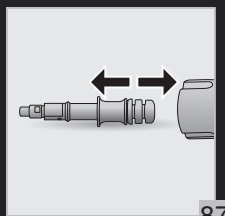
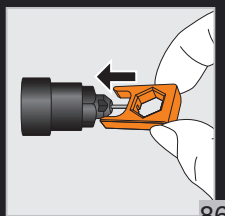
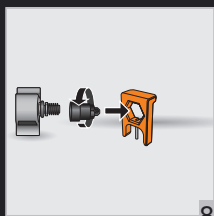
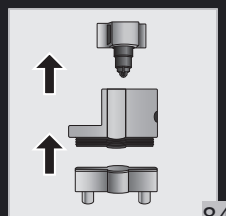
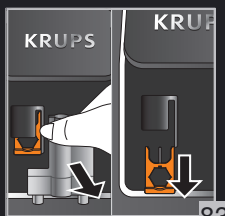
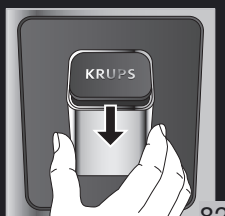
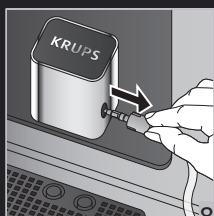


80

9 DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM MANUALLY - 5 MIN



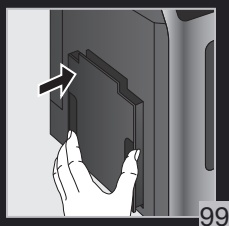
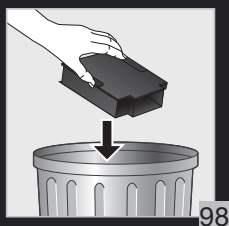
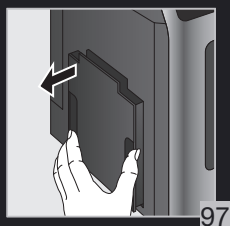
NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME LAIT - 5 MN / MANUELLE GRÜNDLICHE REINIGUNG DES MILCHSYSTEMS - 5 MIN / GRONDIGE HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM - 5 MIN / MANUEL HOVEDRENGØRING AF MÆLKESYSTEMET - 5 MIN. / GRUNDIG MANUELL RENGJØRING AV MELKESYSTEMET - 5 MIN / MANUELL DJUPRENGØRING AV MJØLKSYSTEMET - 5 MIN / MAITOJÄRJESTELMÄN TEHOVUHDISTUS MANUAALISESTI - 5 MIN / LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD DEL SISTEMA DE LECHE MANUALMENTE - 5 MIN. / PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE - 5 MINUTI / LIMPEZA PROFUNDA MANUAL DO CIRCUITO DO LEITE - 5 MIN / ΣΧΟΛΑΣΤΙΚΟΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - 5 ΛΕΠΤΑ / HLUBOKÉ MANUÁLNI ČISTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU - 5 MN / DÔKLADNÉ MANUÁLNE VYČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN / TEJRENDSZER ALAPOS KÉZI TISZTÍTÁSA - 5 PERC / RĘCZNE DOKŁADNE CZYSZCZENIE OBIEGU MLEKA - 5 MIN / РУЧНАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ - 5 МИН / РЕТЕЛЪНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧИ МОЛОКА ВРУЧНУ - 5 ХВ / CURĂȚARE MANUALĂ A SISTEMULUI DE LAPTE - 5 MIN / ДЪЛБОКО РЪЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО - 5 МИН / RUČNO DUBINSKO ČIŠČENJE SUSTAVA MLJEKA - 5 MIN.



10 EMPTY COFFEE GROUNDS COLLECTOR



VIDER LE COLLECTEUR DE CAFÉ MOULU / KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN / KOFFIEDIK-OPVANGBAK LEEGMAKEN / TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN / TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT / TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN / TYHJENNÄ KAHVINPOROJEN KERUUASTIA / VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ / SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ / ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS / ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ / VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA ROUŽITOU KÁVU / VYPRÁZDNIŤ ZBERAČ NA KÁVU / KÁVÉÓRLEMÉNY-GYŰJTŐ KIÜRÍTÉSE / OPRÓŽNIANIE POJEMNIKA NA FUSY / ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ОТРАБОТАННОГО КОФЕ / СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВОЇ ГУЩІ / GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA / ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ / PRAŽNENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



Chère Cliente, cher Client,

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

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

Pour multiplier les plaisirs, votre machine KRUPS EVIDENCE ONE permet de réaliser automatiquement et d'une simple touche de multiples boissons, grâce à son système One Touch Cappuccino qui chauffe et mousse le lait.

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

- En changeant de café en grain (origines ou torréfactions différentes) vous pourrez découvrir différentes saveurs. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grain correspondant à vos goûts.
- En faisant varier la finesse de mouture vous pourrez obtenir des cafés plus ou moins corsés.
- En réglant votre longueur, et l'intensité pour obtenir la tasse parfaite.

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

L'équipe KRUPS

	Taille approximative	Vol. café recommandé	Temps de moussage recommandé	 AROMA +	 X2	 FAV.
Accès direct						
 Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère	40ml	40ml		✓	✓	✓
 Long coffee Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin.	120ml	120ml		✓	✓	✓
 Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	180ml ½ milk ½ coffee ½ milk foam	60ml	25s	✓	✓	✓
 Latte Macchiato Un espresso gourmand avec sa mousse de lait	240ml ¾ milk ¼ coffee ¼ milk foam	50ml	35s	✓	✓	✓
 Caffe Latte Mousse au léger goût café	280ml ¾ milk ¼ coffee ¼ milk foam	50ml	40s	✓	✓	✓
Menu « More »						
 MORE						
 Ristretto Espresso court et avec du corps	25ml	25ml		✓		✓
 Doppio Double espresso à la crema ambrée	100ml	2x 50ml		✓		✓
 Americano Double espresso allongé d'eau chaude	240ml	120ml		✓		✓

	Frothy milk	160ml		25s			✓
	Teas	200ml					✓

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

- Touche éteinte → la fonction correspondante n'est pas accessible.
- Touche faiblement allumée → la fonction est disponible et peut donc être sélectionnée.
- Touche éclairée/lumière vive → la fonction est sélectionnée/en réalisation.

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

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégraderait 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

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 12 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Machine Espresso Automatic Serie EA895
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »
- Touche de démontage pour nettoyer le circuit vapeur
- Livret des consignes de sécurité
- 1 Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie

DONNEES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA895
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 EA895 (kg)	8.4

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Poignée couvercle réservoir d'eau | I | Flotteur de niveau d'eau |
| B | Réservoir d'eau | 1 | Réservoir café en grain |
| C | Bac collecteur de marc de café | J | Bouton de réglage de la finesse de broyage |
| D | Sorties café réglables en hauteur | K | Goulotte pastille de nettoyage |
| E | Grille et bac récolte-gouttes amovible | L | Broyeur à meules en métal |
| F | Couvercle du réservoir café en grains | | |
| G | Bloc amovible One Touch Cappuccino | 2 | Panneau de commande |
| | G1 Clé de démontage démontage pour nettoyer le circuit vapeur | M | Écran OLED |
| | G2 Bloc « One touch Cappuccino » | N | Bouton ON/OFF |
| H | Conduit lait et mélangeur | O | Touches de sélection |

! Important :

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 ou dès que les flotteurs l'indiquent.

VUE D'ENSEMBLE

Présentation du panneau de commande :

Touche	Description/ Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. Un appui long est nécessaire pour le 1er allumage de la machine.
	Permet de revenir à l'écran précédent ou de stopper une recette en cours.
	Navigation vers le haut du menu / incrémente le paramètre sélectionné.
	Navigation vers le bas du menu / décrémente le paramètre sélectionné.
OK	Validation de la sélection effectuée.
 X2	Appuyer avant le choix de la boisson pour lancer la recette en double.
 AROMA +	Appuyer avant le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, en modifiant la quantité de café broyé.
 ESPRESSO  LONG COFFEE  CAPPUCCINO  LATTE MACCHIATO  CAFFÈ LATTE	Lance la préparation d'une boisson.
 MORE	Permet d'accéder aux préparations supplémentaires : Ristretto, Doppio, Americano, Frothy Milk, Black Tea, Green Tea, Herbal Tea.
 FAV	Permet d'accéder au menu « Favoris » et à vos recettes enregistrées / A la fin d'une boisson, permet d'enregistrer un favori.
	Permet d'accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).

MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL

Mise sous tension

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

Fig. 1 à 17 Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche ON/OFF  jusqu'à l'apparition de « Bonjour » sur l'écran.

Réglages initiaux (voir 1. 1ère utilisation)

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran.

- **Langue** : sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix. Appuyez sur « OK » pour valider.
- **Unité de mesure** : vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix / ml ou oz.
- **Date et heure** : pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité, 24H ou AM/PM.
- **Auto on** : 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.
- **Auto off** : Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 15 min, 30 min, 1h, 1h30.
- **Niveau de dureté (cf p12)**
- **Rinçage du circuit café** : pour assurer la qualité de vos cafés un rinçage du circuit café est effectué à chaque allumage, néanmoins, vous pouvez choisir de le désactiver.
- **Installation de la cartouche filtrante (cf p.13)**

Fin de la mise en service : (voir 1. 1ère utilisation)

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. L'écran indiquera la fin de l'installation.

Suivre les instructions indiquées à l'écran

- Placez un récipient de 600ml sous la sortie vapeur.
- La machine débutera le remplissage des circuits d'eau, suivi d'un préchauffage puis procédera à un rinçage automatique.
- L'écran indiquera la fin de l'installation

FILTRE ET DURETE DE L'EAU

La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. La dureté de l'eau est une forte concentration en minéraux et notamment de calcium qui est responsable de la formation de calcaire. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café, et limiter la formation de calcaire pour assurer la longévité de votre machine.

Avant la 1ère utilisation et afin de pouvoir régler votre machine, déterminez la dureté de votre eau en utilisant le bâtonnet livré avec votre machine : **Fig. 4**

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

 Veuillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux.

CARTOUCHE FILTRANTE

À la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer un filtre. Si vous le souhaitez et si la dureté de votre eau le requiert, sélectionnez « OUI » et suivez les instructions à l'écran.

Pour accéder au menu Filtre :

- Appuyez sur settings .
- A l'aide des flèches de navigation  se positionner sur « entretien » appuyez sur « OK » puis se positionner sur « filtre » appuyez sur « OK ».

Installation de la cartouche filtrante

- Dans le menu filtre, sélectionner « Mettre ».
- Tournez la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date dans 2 mois qui correspond à la date de changement nécessaire. **Fig.6**
- Videz le réservoir d'eau et vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig.5**
- Remplissez le réservoir d'eau et le remettre en place. **Fig.8**
- Si vous souhaitez installer votre cartouche ultérieurement, accédez au menu Filtre, rubrique "Mettre" et suivre les instructions ci-dessus.
- Laissez-vous guider par la machine pour terminer l'installation.

Remplacer la cartouche filtrante

- Dans le menu filtre, sélectionner « Changer ».
- Retirez le réservoir d'eau et retirez la cartouche filtrante usagée.
- Tournez la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante jusqu'à l'affichage des 2 prochains mois.
- Videz le réservoir d'eau et vissez la nouvelle cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche.
- Remplissez le réservoir d'eau et le remettre en place.
- Laissez-vous guider par la machine pour terminer.

Enlever la cartouche filtrante

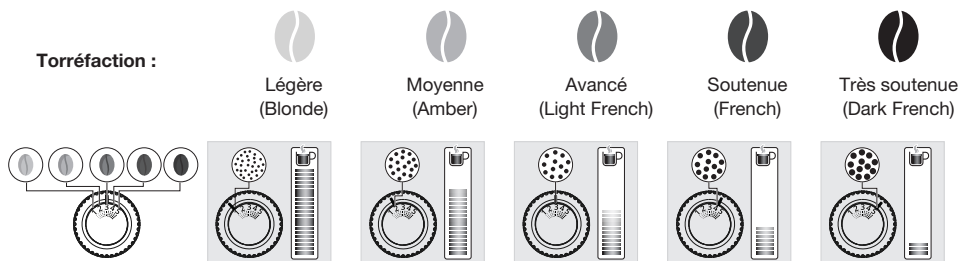
- Dans le menu filtre, sélectionner « Enlever ».
- Retirer le réservoir d'eau et retirer la cartouche filtrante usagée.

 Il est important de bien remplacer la cartouche filtrante à la date indiquée.

BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux.

La variation de finesse de mouture permet de pouvoir s'adapter aux différents types de grain : un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière, a contrario un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine. Plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.

Torréfaction :

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

Réglage de la sortie café

Pour toutes les boissons proposées vous pouvez abaisser et remonter les sorties cafés en fonction de la taille de votre/ vos tasses. **Fig. 16**

Arrêt d'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.

Préparation de deux tasses

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double tasses est valable pour toutes les recettes en accès direct et est accessible tout simplement en appuyant sur la fonction x2 avant de lancer votre recette choisie (sauf pour  et ). **Fig. 19**

PREPARATION DES BOISSONS CAFE EN ACCES DIRECT**Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :**

- Broyage du grain
- Compactage de la mouture
- Percolation

Lancement d'une boisson

- Vérifier que le bac à grains est bien rempli.
- Vérifier que le réservoir d'eau est rempli, s'il manque de l'eau la machine vous le signalera et vous demandera de remplir le réservoir.
- Mettre la ou les tasses sous les buses café.
- Appuyez sur la touche de la boisson choisie.

Réglages possibles (voir 2. Réglages des boissons et 3. Réglages des boissons du menu More)

Vous pouvez :

- Préparer 2 tasses en même temps en appuyant préalablement sur « x2 ».
- Faire varier la force du café via la fonction Aroma + et le bouton de réglage mouture.
- Enregistrer la boisson réalisée en appuyant sur «  Fav » une fois la boisson effectuée.
- Régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches de navigation  .

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur .

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :

- Phase de préchauffage pour faire mousser le lait
- Broyage du grain
- Compactage de la mouture
- Percolation

Réglages possibles

Vous pouvez :

- Préparer 2 tasses en même temps en appuyant préalablement sur « x2 ».
- Faire varier la force du café via la fonction Aroma + et le bouton de réglage mouture.
- Enregistrer la boisson réalisée en appuyant sur «  Fav » une fois la boisson effectuée.
- Régler le volume café.
- Régler le temps de moussage du lait.

Réalisation d'une recette lactée (voir 6. Lancer une recette lactée)

- Raccordez le conduit lait sur le côté droit du bloc « One Touch Cappuccino ».
- Plongez l'autre extrémité du tuyau dans un récipient rempli de lait ou directement dans votre carton de lait.
- Avant de lancer votre recette raccordez le produit et appuyez sur la recette souhaitée.
- La préparation commence par le moussage du lait : sauf pour le Caffè Latte
Vous pouvez régler si vous le souhaitez votre temps de moussage à l'aide des touches de navigation   ce qui permet de faire varier la quantité de lait et de mousse.
- La réalisation se poursuit par l'écoulement du café.
Vous pouvez régler votre volume de café à l'aide des touches de navigation   si vous le souhaitez.
- Votre préparation est prête.

Entretien lait après la réalisation de boissons lactées:



Important : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement le tube et son embout APRES CHAQUE UTILISATION. En parallèle, un rinçage de la machine sera effectué soit après la réalisation de la boisson lactée soit à l'extinction de la machine. Vous pouvez également lancer un rinçage du système lait (**voir 7. Rinçage sur demande du système lait ou du circuit café -10s**).

Rinçage lait

L'écran indique « Rinçage lait ? » à la fin de chaque préparation.

- Appuyez sur **OK** pour réaliser le rinçage.
- Nettoyez le tuyau et l'embout lait à l'eau chaude (nettoyer après chaque utilisation).
- Pour un résultat optimum il est conseillé de nettoyer le bloc amovible One Touch Cappuccino de façon régulière (**voir 9. Nettoyage manuel approfondi du système lait**).

PREPARATIONS THES

Réglages possibles

Votre appareil vous propose la préparation de 3 types de thés (thé vert, thé noir et infusion).

La température de l'eau est adaptée à la boisson sélectionnée.

Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts.

Préparation d'un thé

- Placez la tasse sous les buses.
- Appuyez sur la touche du menu « More ».
- Sélectionnez votre boisson.
- Appuyez sur **OK**.
- Vous pouvez modifier le volume en utilisant les touches de navigation  .

Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande elle vous demandera de remplir le réservoir, puis le cycle reprendra automatiquement.

FONCTION FAVORIS

La touche Fav.  permet d'accéder au menu Personnalisé, où figurent l'ensemble des recettes favorites enregistrées.

Pour sortir du menu Fav. , appuyez sur Retour  ou Fav. .

Menu au démarrage	Vous pouvez choisir de démarrer automatiquement votre machine sur le menu désiré : Menu KRUPS (paramétrages boisson par défaut) ou Menu FAVORIS (paramétrages personnalisés enregistrés pour chaque boisson).
Enregistrer une recette favorite	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. (voir 4. Sauvegarder vos paramètres favoris)  Un seul favoris peut être enregistré par recette. L'enregistrement en favoris écrase le précédent s'il existe.
Effacer les favoris	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.

AUTRES FONCTIONS

La touche Paramètres  permet d'accéder au menu général (réglage machine, entretien et infos produits).

Pour sortir du menu réglage, appuyez sur retour  ou sur Paramètres .

Entretien

Les options ci-dessous vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions de l'écran.

Rinçage lait 30s - 20ml	Vous permet de réaliser un rinçage du bloc One Touch Cappuccino. Impératif après chaque boisson lactée pour assurer une bonne hygiène et une bonne qualité de moussage. Il permet d'éviter la solidification du lait dans la buse. (cf 7. Rinçage à la demande du système lait)
Rinçage café 45s - 30ml	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit café de la machine, ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café.
Rinçage thé 30s - 20ml	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit d'eau de la machine, ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre thé.

Nettoyage lait 5mn - 600ml	Vous permet de réaliser un nettoyage approfondi du du bloc One Touch Cappuccino. Il élimine tout dépôt solide de lait afin d'obtenir une bonne hygiène et une bonne qualité de mousse. Ce procédé nécessite l'utilisation du liquide de nettoyage KRUPS. (voir 8 nettoyage du système lait)
Nettoyage café 13mn - 600ml	Vous permet de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine, ce procédé nécessite l'utilisation d'une pastille de nettoyage KRUPS. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.
Détartrage 20mn - 600ml	Vous permet d'effectuer un détartrage, ce procédé nécessite l'utilisation d'un sachet de détartrant KRUPS. Elimine tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active.
Filtre	Vous permet d'accéder au réglage du filtre pour l'installer, le changer ou bien le retirer. Maximise la durée de vie de votre machine, supprime toute trace de chlore ou de calcaire pour un café plus savoureux.

Info

Le menu « Info » vous donne la possibilité d'accéder aux informations sur :

- L'utilisation de votre machine.
- Certaines étapes dans la vie de votre machine.
- Vous renseigne sur les besoins d'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 cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué dans x cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

AUTRES FONCTIONS

Réglages

En sélectionnant Réglages, vous pouvez régler différents paramètres de votre machine pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences.

Principaux réglages disponibles :

Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire.
Horloge	Réglage de l'heure/ affichage 12 ou 24 heures.
Langue	Sélection de la langue de votre choix parmi 19 langues.
Unité de mesure	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Luminosité écran	Pour ajuster la luminosité de l'écran.
Température café	3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café.
Température thé	3 niveaux d'ajustement de la température des thés.

Dureté eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Voir chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».
Auto-on	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto-off	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement.
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine. Selon les préparations la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.

ENTRETIEN GENERAL

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

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

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée.

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

Quand vider le bac récolte goutte ?

Lorsque le flotteur est en position haute indiquant un trop plein.

Quand la machine indique « vider les 2 bacs ». Il est important de bien séparer le corps et le couvercle du bac.



Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Quand vider le bac collecteur de marc de café ? (voir 10. Vider le collecteur de café moulu)

Quand la machine indique « vider les 2 bacs ».

Vous pouvez le vider régulièrement avant que la machine ne vous le demande.

Ne pas faire correctement ces opérations peut endommager votre machine.

Programme de nettoyage automatique du circuit café (environ 13 minutes)

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

Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

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

Le cycle enchainera deux phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1 phase de rinçage

Quand réaliser ce programme ?

- Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous avertit. Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran.
- Vous pouvez lancer un nettoyage quand vous le souhaitez en allant dans le menu "Entretien".



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



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

Programme de nettoyage du bloc « One Touch Cappuccino » (5 minutes)

Réaliser le nettoyage du bloc « One Touch Cappuccino » permet de lutter contre les dépôts de lait et assure une hygiène optimale ainsi qu'une bonne qualité de moussage. (voir 8. Nettoyage du système lait)

Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

- 1 dose de liquide de nettoyage KRUPS (ou à défaut de l'eau savonneuse)
- 1 récipient de minimum 600ml
- Appuyez sur la touche paramètres .
- Sélectionnez Entretien.
- Puis Nettoyage lait.
- Laissez-vous guider par les instructions à l'écran.

Démontage du bloc « One Touch Cappuccino »

En plus du rinçage il est nécessaire de nettoyer les différents éléments du bloc après chaque utilisation. Pour démonter le bloc suivez les instructions suivantes : (voir 9. Nettoyage manuel approfondi du système lait)

- Retirez le conduit lait.
- Retirez le capot avant de la sortie café « One Touch Cappuccino », pour cela glissez-le vers le bas et tirez le vers vous.
- Retirez le bloc « One Touch Cappuccino » en tirant sur la partie haute du bloc.
- Désassemblez complètement le bloc.
- Nettoyez l'ensemble des pièces démontées (bloc, mélangeur et conduit lait) à l'eau savonneuse. Puis rincez-les sous l'eau chaude.
- Une fois les éléments nettoyés et séchés, assemblez le bloc. Remettez-le dans sa position d'origine.
- Repositionnez le capot avant du bloc amovible « One Touch Cappuccino ».
- Remettez le mélangeur dans le tuyau lait en silicone.
- Rebranchez le conduit lait au bloc amovible « One Touch Cappuccino ».

Programme de détartrage automatique du circuit vapeur (environ 20 minutes)

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

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

 **Attention** : Si votre appareil est équipé de notre cartouche Claris Aqua Filter System merci de la retirer avant l'opération de détartrage.

Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

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

Le cycle enchainera trois phases :

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

Quand réaliser ce programme ?

Lorsqu'il sera nécessaire de réaliser un détartrage votre appareil vous avertira.

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère **CALC.**
- Versez la dose de détartrant dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur **OK** pour lancer le programme de détartrage.
- Pour la reporter appuyez sur .
- Puis laissez-vous guider par les instructions à l'écran.

 **Important** : La machine vous indique lorsqu'il est nécessaire de le faire. Le détartrage ne peut être lancé que s'il est nécessaire.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

	PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
FONCTIONNEMENT	La machine affiche une panne, le logiciel est figé. OU Votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine. Maintenir l'appui sur la touche Marche/Arrêt au moins 3 secondes pour le démarrage.
	L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt (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.
	L'appareil demande d'être débranché et rebranché.	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez la cartouche Claris Aqua Filter System le cas échéant, puis remettez-le en service.
	Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
UTILISATION	Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a certainement présence de corps étrangers dans le broyeur.
	Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir d'eau, 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.
	Lors de l'extinction, de l'eau chaude s'écoule par les sorties café et le Bloc One Touch Cappuccino.	Selon le type de préparation la machine peut effectuer un rinçage automatique lors de son extinction. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
	Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Tournez le bouton de réglage de la finesse de broyage 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 grains.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.

VAPEUR	La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez l'embout de son support à l'aide de la clé de démontage. Nettoyez les différentes pièces et vérifiez que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire. Remettez l'embout. Lancez le cycle de rinçage lait du Bloc One Touch Cappuccino pour évacuer les éventuels dépôts.
	Aucune vapeur ne sort.	Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ». Si cela ne fonctionne pas, videz le réservoir à eau et retirez temporairement la cartouche Claris Aqua Filter System. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/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.
	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.
	Apparition de vapeur sous le couvercle du bac à grains.	Fermez la goulotte pastille de nettoyage située sous le couvercle. (K)
ENTRETIEN	La machine demande de vider le bac récolte-gouttes alors qu'il n'est pas plein.	La machine est programmée pour demander un vidage du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidages intermédiaires que vous pouvez effectuer.
	La machine ne demande pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important d'utilisations du circuit vapeur.
	De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.	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.
	Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez le bac collecteur de marc de café et suivre les indications à l'écran.
	Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.

BOISSONS	Ma machine n'aspire pas le lait et /ou ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (notamment le mélangeur dans le conduit lait). Vérifiez que le mélangeur n'est pas bouché ou sale ; trempez-le dans un mélange d'eau chaude et de produit vaisselle, puis rincez et séchez avant le remontage. (cf. picto 88) Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Si c'est le cas, cf « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ». Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué ou vrillé et qu'il est bien emboîté dans le Bloc One Touch Cappuccino pour éviter toute prise d'air. Vérifiez qu'il est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir chapitres correspondant au rinçage et au nettoyage du Bloc One Touch Cappuccino). Pour les préparations à base de lait, nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
	Le lait ou l'eau ne s'écoule pas correctement dans la ou les tasses.	Vérifiez que le Bloc One Touch Cappuccino est correctement positionné.
	Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite (J) pour obtenir une mouture plus grossière (selon le type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez le nettoyage de la machine (cf « Programme automatique de nettoyage »). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf « installation du filtre »).
	Des traces de lait sont présentes dans unAmericano ou une Eau chaude.	Réalisez un rinçage lait, ou démontez et nettoyez le Bloc One Touch Cappuccino avant le lancement de la boisson.
	Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction Aroma +. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
	L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café. Augmentez la température du café dans le menu Réglages. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
	Votre thé n'est pas assez chaud ou trop chaud.	Augmentez ou diminuez la température de l'eau chaude dans le menu Réglages.

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

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