

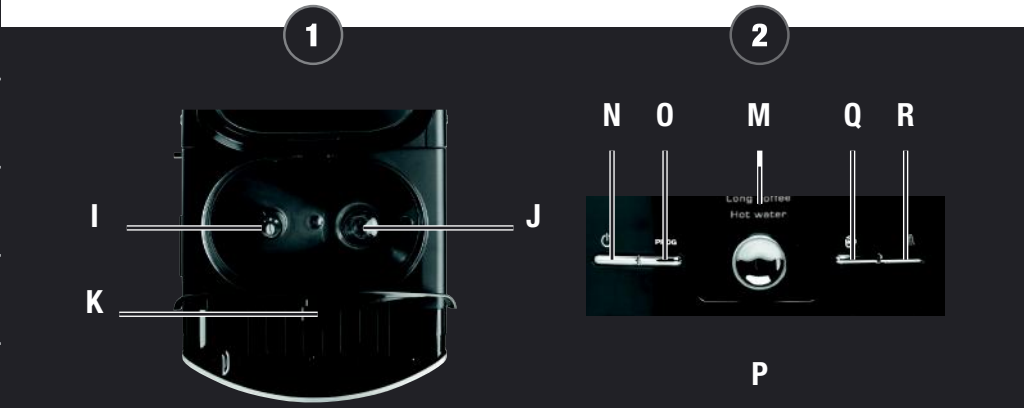
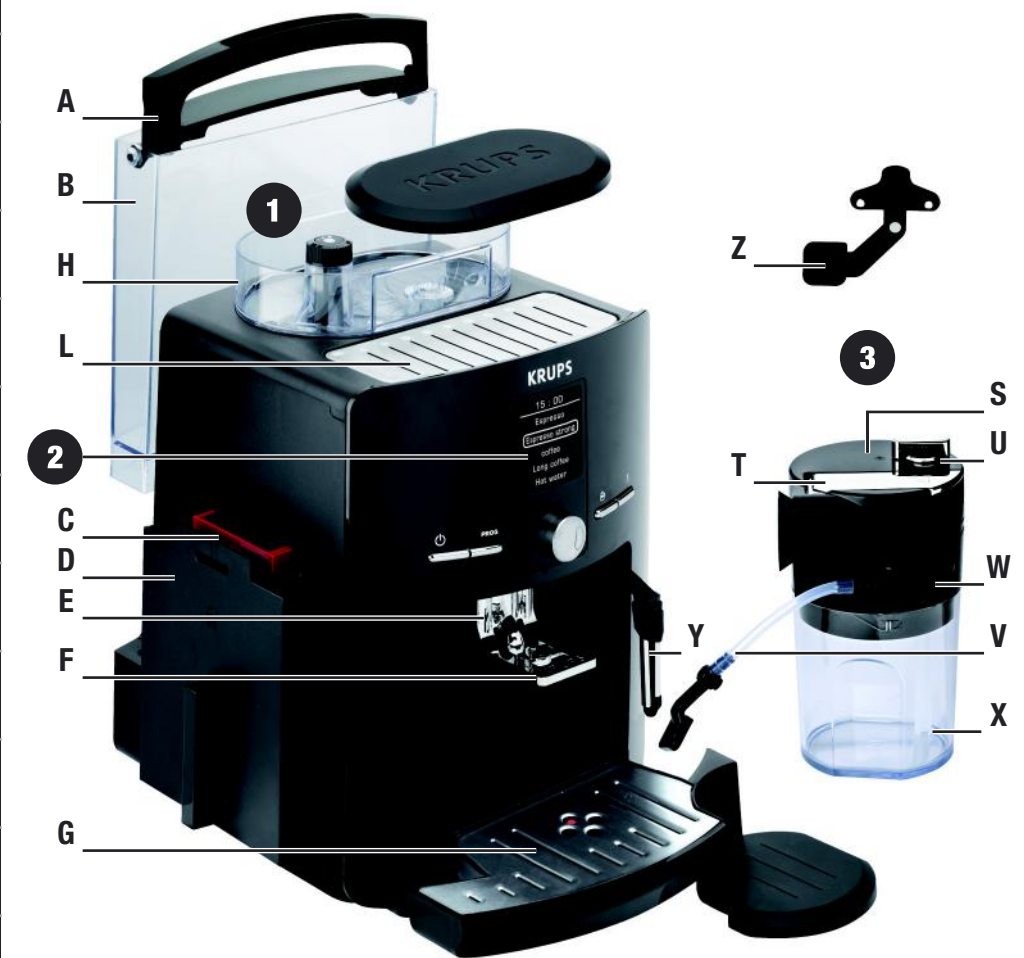
FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37
 DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37
 EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003
 NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24
 IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37
 ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00
 PT CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735
 EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251
 DA Tlf. 44 66 31 55.
 SV Tel. 08 594 213 30
 NO Tel. 815 09 567
 FI Puh. 09 6229 420
 RU ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ : RU : 495 213 32 28
 UK УКРАЇНА : UK : 044 492 06 59
 PL INFOLINIA : PL : 0 801 300 420
 CS HOTLINE : CZ : 731 010 111
 SK ZÁKAZNÍCKA LINKA : SK : 233 595 224
 HU ÜGYFÉLSZOLGÁLAT : HU : (1) 8018434 567

KRUPS

EA829 LATT'ESPRESSO



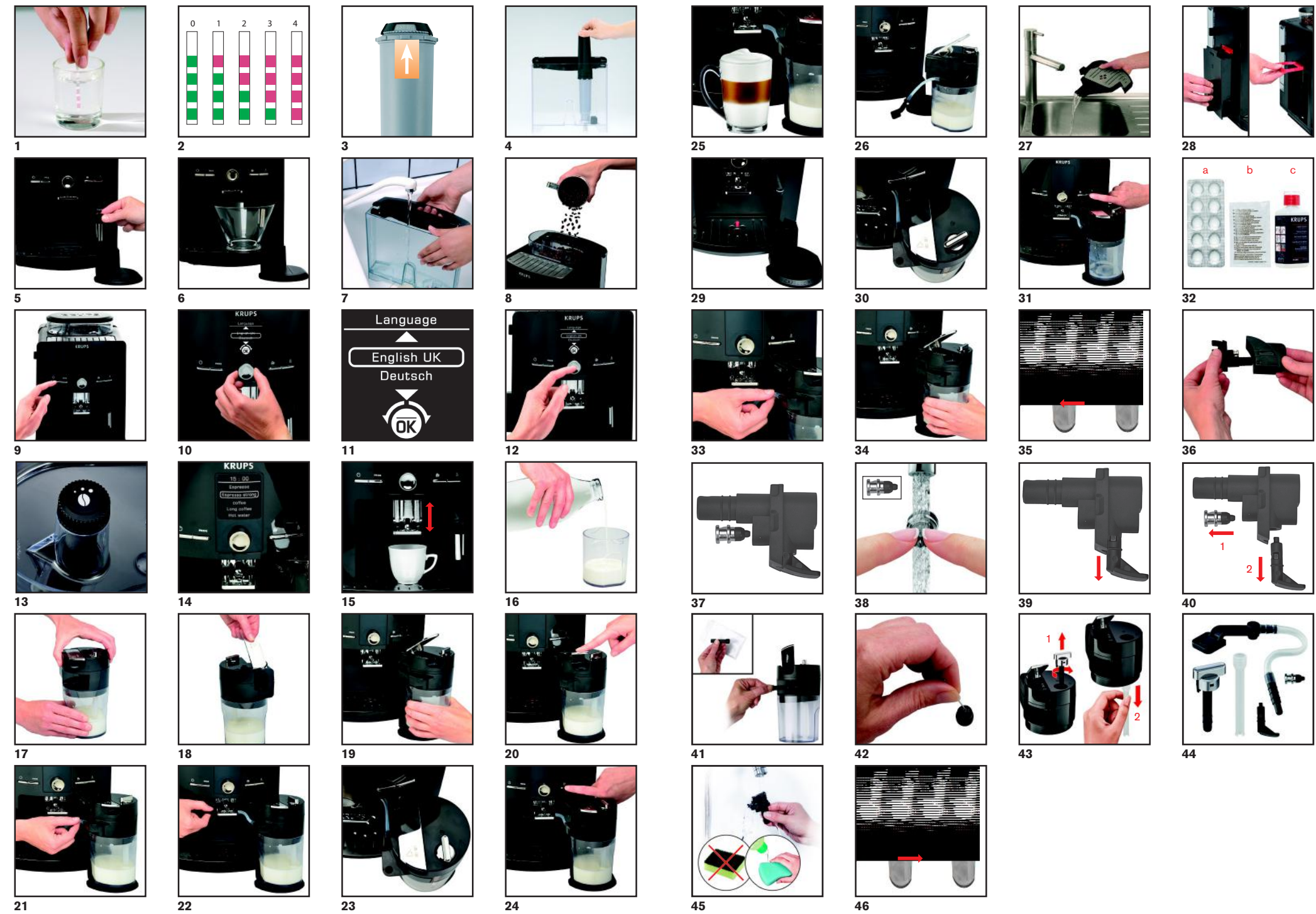
FR
DE
EN
NL
IT
ES
PT
EL
DA
SV
NO
FI
RU
UK
PL
CS
SK
HU



www.krups.com

8080016103

www.krups.com



DESCRIPTIF

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

ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

- F 088** Cartouche Claris - Aqua Filter System (selon modèle).
- XS 4000 KRUPS** nettoyant liquide pour système Cappuccino (non fourni).
- F 054** Poudre de détartrage (1 sachet fourni).
- XS 3000** Tablette de 10 pastilles de nettoyage (2 pastilles fournies).

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

Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Mesure de la dureté de l'eau

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

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

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

⁽¹⁾ Selon modèle

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

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

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

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

Rinçage automatique

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

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

Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter system)

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

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

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

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

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

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

Préparation de l'appareil

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vérifiez la propreté de votre réservoir à eau.

Première utilisation / paramétrage de la machine

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

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

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

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

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

L'appareil va vous demander de régler :

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

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

Date Vous devez régler la date.

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

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

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

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

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

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

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

Rinçage des circuits

Rinçage du circuit café :

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

Rinçage du circuit vapeur :

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

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

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

Préparation du broyeur

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

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

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

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

LE RÉGLAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PENDANT LE BROYAGE.

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

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

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

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

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

Préparation d'un espresso

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

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

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

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

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

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

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

Préparation d'un café

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

Préparation d'un café long

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

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

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

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

Fonction deux recettes enchaînées

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

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

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

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

Un message vous indiquera que vous avez demandé deux tasses.

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

Fonction double tasse (à l'aide de l'accessoire double espresso ⁽¹⁾)

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

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

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

Mettez l'accessoire double tasse sous la sortie café.

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

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

Un message vous indiquera que vous avez demandé 2 tasses.

PRÉPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE

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

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

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

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

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

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

Préparation et installation du pot à lait sur la machine

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

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

Réalisation du cappuccino

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

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

ATTENTION, L'ARRET DU CYCLE N'EST PAS IMMEDIAT.

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

RÉGLAGE CAPPUCCINO

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

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

1. Sélectionnez **Par Défaut** pour les réglages usines
2. Sélectionnez **Nouveau** pour personnaliser votre recette. Les étapes s'enchaînent suivant cet ordre :
 - a. **Préchauffage de la machine**
 - b. **Phase moussage de lait** : appuyez sur **OK** lorsque le volume lait souhaité est atteint.
 - c. **Phase café** : appuyez sur **OK** lorsque le volume café souhaité est atteint.

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

ATTENTION, L'ARRET DE PRODUCTION DE MOUSSE DE LAIT N'EST PAS IMMEDIAT

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

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

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café ⁽¹⁾ et du bac récolte-gouttes

Retirez préalablement le système cappuccino (26).

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

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

Retirez le tiroir à café ⁽¹⁾ (28).

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

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

Rinçage des circuits : voir page 3

Rinçage du système cappuccino

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

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

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

IMPORTANT :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme de détartrage - durée : 22 minutes environ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NETTOYAGE DU SYSTEME CAPPUCCINO

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

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

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

ENTRETIEN MANUEL DU SYSTEME CAPPUCCINO

Pour démonter le système, suivez les instructions suivantes :

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

Le système cappuccino est maintenant complètement démonté (40).

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

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

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

Entretien général

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

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

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

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

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

AUTRES FONCTIONS : TOUCHE PROG

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

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

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

ENTRETIENS

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

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

RÉGLAGES

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

INFORMATION PRODUITS

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

INFORMATION PRODUITS

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

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

MISE HORS TENSION

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

TRANSPORT DE L'APPAREIL

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

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

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE


Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche "On/Off".	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine. Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant.
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnements répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
L'appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon ne soit pas coincé entre le corps de l'appareil et le réservoir d'eau.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Changez le réglage de la température café. Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci s'écoule correctement. Evitez d'utiliser du café huileux, caramélisés ou aromatisés. Diminuez le volume de café au moyen du bouton central. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
Le café s'écoule trop lentement ou ne s'écoule pas.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Passez une éponge humide sous la sortie café.
Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 3). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez-le à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement. Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur: contactez le service consommateurs KRUPS
La sortie vapeur de votre système cappuccino semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez la buse à l'aide de la clé de démontage. Fig. 44 Lancez le cycle de rinçage du système cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de la buse n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire.
Le système cappuccino n'aspire pas le lait. Le système cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le système est correctement assemblé. Vérifiez que le bouton de réglage est sur la position CAPPUCINO. Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que l'embout air n'a pas été oublié et qu'il est correctement assemblé. Il se peut que l'embout air (fig 42) soit bouché ; laissez tremper l'embout air dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez avant remontage. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans la cassette pour éviter toute prise d'air. Vérifiez que le tuyau d'aspiration lait est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le système (voir chapitres correspondants). Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
Après avoir lavé le tiroir à café ⁽¹⁾ , le message d'avertissement reste affiché.	Enlevez le tiroir, attendez 6 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le tiroir à café ⁽¹⁾ est correctement enfoncé.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle. Si la coupure a lieu lors d'un cycle de nettoyage ou de détartrage, la machine reprendra le cycle à l'étape en cours lors de l'incident.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes a débordé : videz-le et nettoyez le tiroir à café ⁽¹⁾ . Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.

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

Voici quelques recettes à réaliser avec votre Espresseria Automatic :

Cappuccino

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

Café Crème

Préparez un espresso classique dans une grande tasse.

Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Café corretto*

Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.

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

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

Liqueur au café*

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

Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

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

Café glacé à l'italienne

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

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.

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

Café à la frisonne*

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

Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

Espresso flambé*

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

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

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

Espresso Parfait*

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

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

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

- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.

- Versez le tout dans des coupes ou des verres.

- Mettez les coupes dans le congélateur.

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

(1) Selon modèle