

FR.....	P. 08 – 20
EN.....	P. 21 – 33
DE.....	P. 34 – 46
NL.....	P. 47 – 60
DA.....	P. 61 – 73
NO.....	P. 74 – 86
SV.....	P. 87 – 99
FI.....	P. 100 – 112
ES.....	P. 113 – 125
IT.....	P. 126 – 138
PT.....	P. 139 – 151
EL.....	P. 152 – 165
CS.....	P. 166 – 178
SK.....	P. 179 – 191
HU.....	P. 192 – 204
PL.....	P. 205 – 217
RU.....	P. 218 – 231
UK.....	P. 232 – 245
RO.....	P. 246 – 258
BG.....	P. 259 – 272
HR.....	P. 273 – 286



8020005357

KRUPPS EAS75 INTUITION PREFERENCE+

# KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE<sup>+</sup>

FR

EN

DE

NL

DA

NO

SV

FI

ES

IT

PT

EL

CS

SK

HU

PL

RU

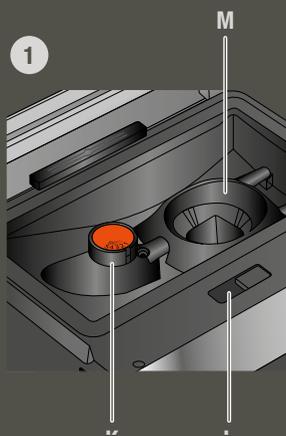
UK

RO

BG

HR

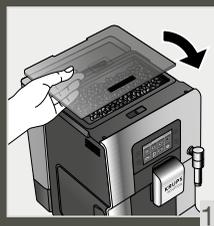
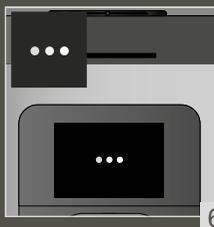
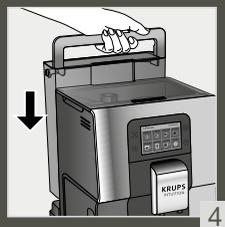
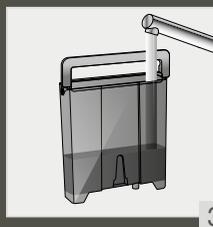
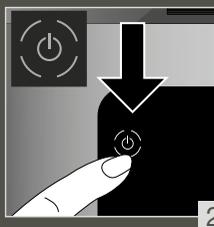
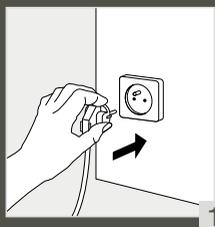
[www.krups.com](http://www.krups.com)



# 1 1st USE



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



## 2 MAKE A MILK RECIPE



PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS - EEN MELKRECEPT MAKEN - LAV EN MÆLKEOPSKRIFT - TILBERED EN DRIKK MED MELK - TILLRED EN DRICK 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 ΓΑΛΛΑ - VYTVORITE RECEPT S MLÉKEM - PRIPRAVIŤ MLIČNÝ RECEPT - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET - UŻYCIĘ NACZYŃIA NA MLEKO - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ - PREPARAȚI O REȚEȚĂ CU LAPTE - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО - PRIPREMA NAPITAKA S MLIJEKOM



13



14



15



16



17



18



### 3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



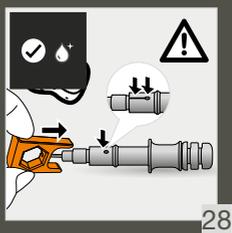
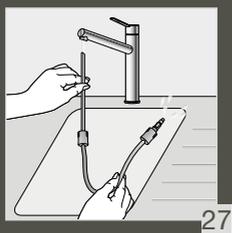
POUR 2 TASSES INSTANTANÉES D'UNE RECETTE AVEC DU LAIT - 2 TASSEN EINES MILCHREZEPTEES AUF EINMAL ZUBEREITEN - MAAK ONMIDDELIJK 2 KOPJES VAN EEN MELKRECEPT - OPSKRIFT TIL AT LAVE 2 KOPPER MÆLK PÅ SAMME TID - LAG 2 KOPPER MED EN MELKEOPPSKRIFT PÅ EN GANG - TILLAGA 2 KOPPAR AV ETT MJÖLKRECEPT I TAGET - TEE 2 KUPILLISTA MAITOKAHVIA KERRALLA - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ - PREPARAZIONE DI 2 BEVANDE A BASE DI LATTE CONTEMPORANEAMENTE - PREPARE 2 CHÁVENAS DE UMA RECEITA DE LEITE NUM INSTANTE - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ - PŘIPRAVTE NAJEDNOU 2 ŠÁLKY MLÉČNÉ RECEPTURY - PRIPRAVTE NARAZ 2 ŠÁLKY MLIEČNEHO RECEPTU - EGYSZERRE 2 CSÉSZE TEJITALT KÉSZÍTSEN - PRZYGOTOWANIE 2 FILIŻANEK NAROJU Z MLEKIEM NA RAZ - ГОТОВЬТЕ 2 ЧАШКИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА ОДНОВРЕМЕННО - ГОТУЙТЕ 2 ЧАШКИ НАПОЮ З МОЛОКОМ ЗА ОДИН РАЗ - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE - ИЗПЪЛНЯВАНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО ЗА 2 ЧАШИ НАВЕДНЪЖ - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKA S MLIJEKOM ODJEDNOM



## 4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO - SNELLE MELKSPOELING NA EEN CAPPUCCINO - HURTIG MÆLKESKYLNING EFTER EN CAPPUCCINO - HURTIG MELKESKYLLING EFTER EN CAPPUCCINO - SNABB MJÖLKSÖLJNING EFTER EN CAPPUCCINO - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO - RISCIAQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ - RYCHLÉ OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIKA PO CAPPUCCINE - A TEJ GYORS KIMOSÁSA CAPPUCCINO KÉSZÍTÉSE UTÁN - SZYBKIE PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO - БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО - SLĀTĪREA RAPĪDĀ A LAPTELUI DUPĀ UN CAPPUCCINO - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧИНО - BRZO ISPIRANJE MLIJEKA NAKON CAPPUCCINA



## 5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT - 5 MIN - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN. - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN - MANUEL HOVEDRENSNING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN. - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET – 5 MIN - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MINUTER - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ - RUČNÍ HLBOUKOVÉ ČIŠTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU - 5 MIN - MANUÁLNE HLBKOVÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN - A TEJRENSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН. - ГЛУБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ СЛĂТИРЕА MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО - RUČNO DUBINSKO ČIŠČENJE SUSTAVA MLIJEKA – 5 MIN.



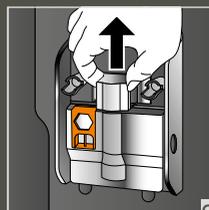
30



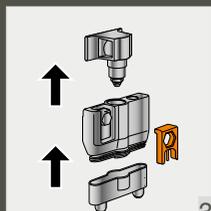
31



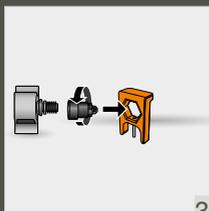
32



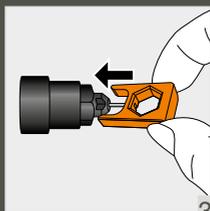
33



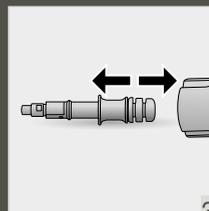
34



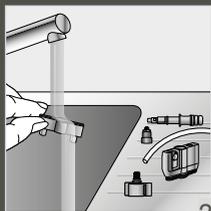
35



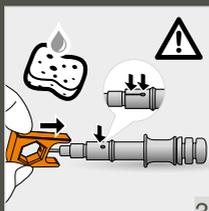
36



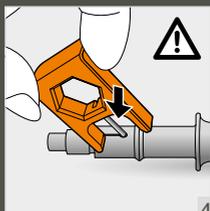
37



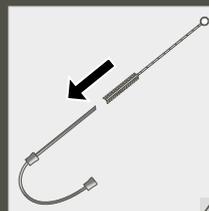
38



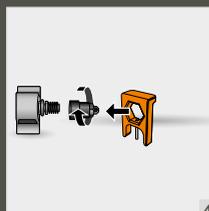
39



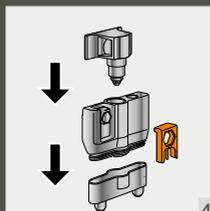
40



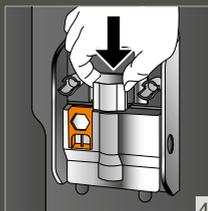
41



42



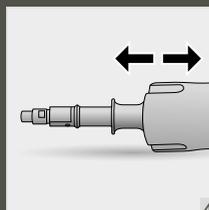
43



44



45



46



47

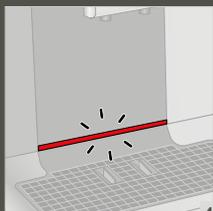


48

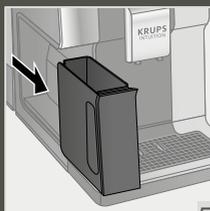
## 6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN - KOFFIEDIK-OPVANGBAK LEEGMAKEN - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN - TØM OPPSAMLINGSBRETET 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 POUŽITOU KÁVU / VYPRÁZDNENIE ZBERNEJ NÁDOBKY NA KÁVOVÚ USADENINU - ZACCGYÚJTÓ KIÜRÍTÉSE - OPRÓZNIANIE POJEMNIKA NA FUSY - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ - PRAŽNENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



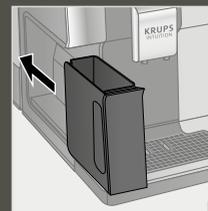
49



50



51



52

## Chère cliente, cher client,

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

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

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

Pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien, KRUPS a développé un Indicateur Lumineux Intuitif. Il vous guidera dans l'utilisation de votre machine et illuminera vos instants cafés.

Votre machine à Espresso KRUPS est aussi équipée d'un large écran tactile intuitif, comme un écran de smartphone, pour une grande simplicité d'utilisation. De plus, les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

**L'équipe KRUPS**



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



AIDE ET TUTORIELS

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

Liste des tutoriels disponibles :

### 1. Comment réaliser vos boissons ?

- a. Lancer une boisson café
- b. Lancer une boisson lactée
- c. Lancer 2 boissons simultanément

### 2. Comment gérer un profil ?

- d. Créer et paramétrer votre profil
- e. Ajouter une boisson à votre profil (après réalisation)
- f. Ajouter une boisson à votre profil (depuis la page profil)
- g. Supprimer une boisson de votre profil

### 3. Comment entretenir votre machine ?

- h. Effectuer un rinçage
- i. Effectuer un nettoyage
- j. Effectuer un détartrage
- k. Nettoyer la buse de lait



## 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.



## ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	 x2
2.	1 sachet de détartrant	 x1
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
5.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	
6.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
7.	Mode d'emploi - Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups Documents de garantie	
8.	Goupillon	
9.	Pot à lait	



## DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA87
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	3 L
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Poids EA87 (kg)	8.2

Sous réserve de modifications techniques.



## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A. Poignée couvercle du réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau
- C. Bac collecteur de marc de café
- D. Buses café réglables en hauteur
- E. Grille et bac récolte-gouttes amovibles
- F. Couvercle du réservoir de café en grains
- G. Bloc "One Touch Cappuccino"
  - G1. Accessoire de nettoyage du système de moussage du lait, 2 en 1 : clé de dévissage + aiguille de précision
  - G2. Bloc amovible moussage du lait
- H. Conduit lait et connecteur
- I. Flotteurs de niveau d'eau
- J. Indicateur Lumineux Intuitif

### 1. Réservoir de café en grain

- K. Bouton de réglage de la finesse de broyage
- L. Trappe pastille de nettoyage
- M. Broyeur à meules coniques en métal

### 2. Panneau de commande

- N. Écran tactile de navigation
- O. ON/OFF
- P. Raccourci écran d'accueil
- Q. Profil 1
- R. Profil 2
- S. Pot à lait



## MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

### MISE SOUS TENSION DE LA MACHINE

 **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".

### MISE EN SERVICE (voir 1. 1<sup>ère</sup> 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. 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.

### MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

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



## CONSEILS ET ASTUCES

La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Afin de préserver tous les arômes de votre café, nous vous recommandons d'utiliser la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System, ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/L (regardez sur l'étiquette de la bouteille). Voir le chapitre « FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU ».

Pour la préparation des boissons, nous préconisons d'utiliser des tasses préchauffées (en les passant sous l'eau chaude) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez.

Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 2-3 prochains jours et de préférer les sachets de 250g.

La qualité du café en grain est variable et son appréciation subjective. L'Arabica vous délivrera une boisson aux arômes fins et fleuris contrairement au Robusta qui est plus riche en caféine, plus amer et corsé. Il est fréquent de mélanger les deux types de café pour obtenir un café plus équilibré. N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre torréfacteur.

Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés car ils peuvent endommager la machine.

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



## INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

### À QUOI SERT L'INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF ?

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

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

### LAISSEZ-VOUS GUIDER.

Couleur	État	Explication
Rouge	Fixe	Alerte
Autres couleurs et blanc	Respirant	En cours de réalisation
	Fixe	Recette terminée

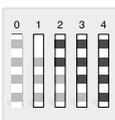
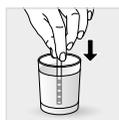


## FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

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

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

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



- Remplissez un verre d'eau
- Trempez le bâtonnet test (8) fourni avec la machine dans votre verre rempli d'eau.
- Attendez 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Comptez le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Dans le menu « Dureté Eau », appuyez sur le chiffre correspondant entre 0 et 4.
- Appuyez sur OK.

### VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

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

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

### POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien.

### QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



1. 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.
2. Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.

### COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



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



## BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

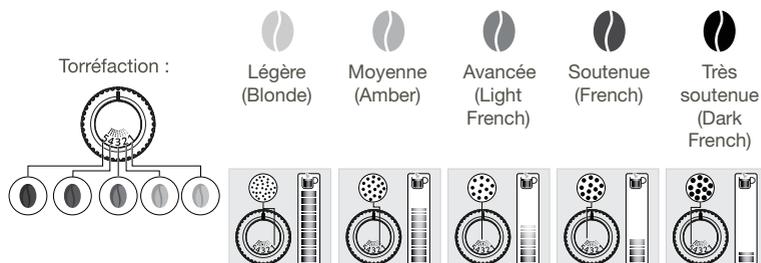
### POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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

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

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

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



### COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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

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

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

### ET SI L'ALERTE APPARAÎT EN COURS DE RECETTE ?

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

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

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

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

Si un message d'alerte s'affiche à votre écran et que l'alerte lumineuse s'éclaira en rouge alors qu'il y a suffisamment de grains : Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.

- OU désactivez l'alerte « absence de grain » pour éviter des détections alors qu'il reste du café dans le réservoir de café en grains.





## PRÉPARATION DES BOISSONS

### LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

Boissons	Taille approximative	Volumes possibles	Force café	 X2
 Ristretto Espresso court et avec du corps	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
 Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
 Lungo Espresso allongé avec une crema caramel	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
 Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 ml	40 - 140 ml	✓	
 Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
 Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	120 ml	90 - 150 ml	✓	
 Espresso Macchiato Espresso avec une petite couche de mousse de lait	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
 Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
 Lait Moussé Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
 Flat White Café au lait avec une mousse de lait	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
 Caffè Latte Mousse de lait au léger goût café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
 Latte Macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
 Infusion Eau chaude à la température idéale pour une infusion	200ml	20 - 300 ml		
 Thé Noir Eau chaude à la température idéale pour un thé noir	200ml	20 - 300 ml		
 Thé Vert Eau chaude à la température idéale pour un thé vert	200ml	20 - 300 ml		

Pour chaque recette, vous pouvez modifier, pendant la recette, le volume de café. Le volume de lait est fixe.

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

Pour les recettes café	Pour les recettes lactées hors Caffè Latte, Flat White et Espresso Macchiato	Pour les recettes Caffè Latte, Flat White et Espresso Macchiato
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Broyage des grains de café</li> <li>2. Compactage de la mouture</li> <li>3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse)</li> <li>4. Percolation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Phase de préchauffage</li> <li>2. Moussage du lait</li> <li>3. Broyage des grains de café</li> <li>4. Compactage de la mouture</li> <li>5. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse)</li> <li>6. Percolation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Broyage des grains de café</li> <li>2. Compactage de la mouture</li> <li>3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse)</li> <li>4. Percolation</li> <li>5. Phase de préchauffage</li> <li>6. Moussage du lait</li> </ol>

## COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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

## COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

Référez-vous au tutoriel enregistré dans votre machine « Comment réaliser vos boissons ? ».



## SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- Une ou deux tasses : pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur **+**.
- Force café : pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé (00).
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire le volume en tasse, faites défiler vers le haut ou le bas les volumes proposés et sélectionnez le volume désiré.

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



### ASTUCE

Pour sélectionner la force café et le volume en tasse, vous pouvez naviguer vers le haut / bas ou appuyer directement sur votre choix.

## COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?



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

## BOISSONS LACTÉES



### CONSEILS ET ASTUCES

Pour la réalisation d'un lait moussé, préférez un lait pasteurisé, UHT, sortant du réfrigérateur (3-5°C). L'utilisation de laits spéciaux (micros filtrés, crus, fermentés, enrichis) ou de laits végétaux (lait de riz, d'avoine, d'amande) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse.

## COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

Référez-vous en début de notice à 2 PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



## THÉS ET INFUSIONS

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

## COMMENT RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU ?



Allez dans Paramètres, Réglages, Température de l'eau. Vous pouvez régler entre T1 et T3, T1 étant la température la plus tiède et T3 la plus chaude.

Si vous diminuez/augmentez la température vous diminuerez/augmenterez la température de chaque type de thé, néanmoins la température du thé vert sera toujours plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.



## MON PROFIL

### À QUOI SERT LA FONCTION PROFIL ?

La fonction **Profil** vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Il est accessible très facilement grâce à un bouton direct sur le panneau de commande de la machine.

Plus rapide et idéal au quotidien, les boissons enregistrées dans votre profil se lancent directement en une touche sans réglages nécessaires. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 recettes par profil.

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

<b>Prénom</b>	Il est possible d'ajouter son prénom pour une plus grande personnalisation.
<b>Couleur</b>	Permet de choisir la couleur de L'Indicateur Lumineux Intuitif souhaitée pour identifier plus facilement son profil.
<b>Affichage</b>	Permet de régler le type d'affichage de vos boissons sur l'écran Profil. Elles peuvent apparaître en mode « slider » ou en mode « mosaïque ».
<b>Programmation</b>	La fonction « Profil » vous permet également de définir un moment de la journée pour chaque boisson. Cela vous permettra de retrouver plus facilement votre boisson à chaque instant.
<b>Luminosité</b>	Permet d'activer ou désactiver l'Indicateur lumineux.

### COMMENT CRÉER UN PROFIL ?



Appuyez sur le pictogramme **Profil 1** ou **Profil 2** et suivez les indications à l'écran ou consultez les tutoriels enregistrés dans votre profil.



AIDE ET TUTORIELS

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

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

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

### COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

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



## ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

### ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

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

**Important :** Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

### QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

## QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Quand la machine vous le demande.

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

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

## ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

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

**!** **Important :** Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de :

#### 1. Après chaque boisson lactée :

- Lancer le rinçage proposé par la machine. Vous pouvez également lancer un rinçage du système lait à tout moment. Pour savoir comment faire, référez-vous au tutoriel enregistré dans votre machine : « Effectuer un rinçage ».



- Nettoyer soigneusement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement APRÈS CHAQUE UTILISATION. Vous pouvez utiliser le goupillon pour nettoyer la partie métallique du conduit lait.

## LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage lait <b>30 s</b> - 20 ml	Après chaque boisson lactée, quand la machine vous le demande	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit lait de la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment.	
Rinçage tube et embout lait <b>30 s</b>	Après chaque boisson lactée	Ce rinçage consiste à nettoyer soigneusement manuellement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement APRÈS CHAQUE UTILISATION.	Eau chaude + savon + goupillon
Rinçage café <b>45 s</b> - 30 ml	À tout moment	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café.	
Rinçage thé <b>30 s</b> - 20 ml	Avant l'écoulement de la boisson	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Nettoyage accessoire lait <b>5 min</b>	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Ce nettoyage consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino ». Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Voir en début de notice : 5. NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN.	Aiguille de nettoyage (n°5)
Entretien machine <b>13 min</b> - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Vous permet de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit du café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°2)
Détartrage <b>20 min</b> - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Vous permet d'effectuer un détartrage. Il élimine 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.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°3)

**!** **Important :** Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme d'entretien machine 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 d'entretien machine reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.

Pour plus d'explications, consultez les tutoriels disponibles dans les paramètres de votre machine.



### **Vous souhaitez savoir quand vous devez réaliser un des entretiens présentés ci-dessus ?**

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



## **AUTRES FONCTIONS**

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

### **COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?**



#### **LISTE DES RÉGLAGES :**

<b>Langue</b>	Sélection de la langue de votre choix parmi les 21 langues.
<b>Date et heure</b>	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire. Réglage de l'heure et affichage 12 ou 24 heures.
<b>Luminosité écran</b>	Pour ajuster le rétro-éclairage de l'écran.
<b>Lumière</b>	Pour activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux Intuitif.
<b>Affichage</b>	Choisir la présentation des boissons en slider ou mosaïque.
<b>Arrêt auto</b>	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
<b>Allumage auto</b>	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie. Vous prenez votre café tous les jours à la même heure ? Cette fonction est faite pour vous ! En paramétrant l'Allumage auto, vous pourrez gagner du temps et n'aurez plus qu'à lancer votre boisson.
<b>Unité de volume</b>	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
<b>Rinçage auto</b>	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
<b>Dureté de l'eau</b>	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour en savoir plus, se référer au chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».

<b>Température café</b>	Vous trouvez votre café trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café.
<b>Température thé</b>	Vous trouvez votre thé trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons thé.
<b>Type de café</b>	Permet de désactiver la fonction absence de grain. Cette fonction permet d'indiquer le manque de grain de café dans le réservoir café et de reprendre une recette en cours. Voir paragraphe BROYEUR.
<b>Réinitialisation produit</b>	La réinitialisation effacera vos préférences et réglages : les paramètres seront ceux définis par défaut. Les favoris seront également supprimés.



## LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

### FONCTIONNEMENT

- La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
  - ✓ Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 1 minute et redémarrez la machine. Maintenez l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.
- L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (pendant au moins 3 secondes).
  - ✓ Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.
- Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
  - ✓ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
- Le broyeur tourne à vide.
  - ✓ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.
  - ✓ Il reste du café en grains dans le réservoir :
    - . Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine. Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela fonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).
    - . C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.

### UTILISATION

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

## VAPEUR ET LAIT

1. L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.
  - ☑ Un message d'alerte apparaîtra à l'écran si la buse est bouchée. Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino ». Référez-vous en début de notice à 5. NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Nettoyer la buse de lait ».
2. Aucune vapeur ne sort.
  - a. Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :
    - ☑ Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».
    - ☑ Réaliser **une et une seule fois** le protocole suivant : Videz le réservoir d'eau et retirez temporairement la cartouche Claris Aqua Filter System. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/L) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche dans le réservoir.
  - b. La buse vapeur avait déjà fonctionné :
    - ☑ Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre centre de réparation.
3. De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.
  - ☑ Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.
4. De la vapeur apparaît sous le couvercle du réservoir de café en grains.
  - ☑ Vérifier que la trappe de la pastille de nettoyage située sous le couvercle (L) est bien fermée.

## ENTRETIEN

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

## BOISSONS

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

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

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

**KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**  
**SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**  
www.krups.com

ARGENTINA	0800-122-2732	香港 HONG KONG	852-8137 0128	PORTUGAL	808 284 735
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	قطر QATAR	44600002
AUSTRALIA	1 300 307 824	INDONESIA	+62 21 5793 7007	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	ITALIA ITALY	1 99 207 701	ROMANIA	0 21 316 87 84
البحرين BAHRAIN	17291537	日本 JAPAN	0570-077772	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	الأردن JORDAN	4629700	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SERBIJA SERBIA	060 0 732 000
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	한국 KOREA	080-733-7878	SINGAPORE	6550 8900
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CANADA	1-800-418-3325	لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 59
CHILE	02 2 884 46 06	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
COLOMBIA	018000520022	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	MALAYSIA	603 7802 3000	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
DANMARK DENMARK	43 350 350	MEXICO	(55) 52839354	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
مصر EGYPT	16622	MOLDOVA	22 224035	Україна UKRAINE	044 300 13 04
EESTI ESTONIA	668 1286	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	UNITED KINGDOM	0345 330 6460
SUOMI FINLAND	09 8946 150	NEW ZEALAND	0800 700 711	U.S.A.	800-526-5377
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 61	NORGE NORWAY	22 96 39 30	VIETNAM	1800-555521
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	سلطنة عمان OMAN	80075000	<b>04/10/2020</b>	
ELLADA GREECE	2106371251	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne		

**KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE**

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чудупуш ор. / Дата продажы / Satınalma tarihi / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :**

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Униці. / Модель / Yürici / 製品リファレンス番号 / 製品號碼 / 제품명 / Податоци за производот:**

**Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütiya kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Назив и наслов трговине / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чудупушторулунун аныланган л. хууулг. / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名・住所 / ชื่อและที่อยู่ของทางร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :**

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чудуп / Печать продавца / Сатушынын мөрі / 販売店印 / ตราประทับของทางร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор**