



**MARQUE:** KRUPS  
**REFERENCE:** YY8135FD FULL AUTO  
**CODIC:** 4249445



**NOTICE**  
↓

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

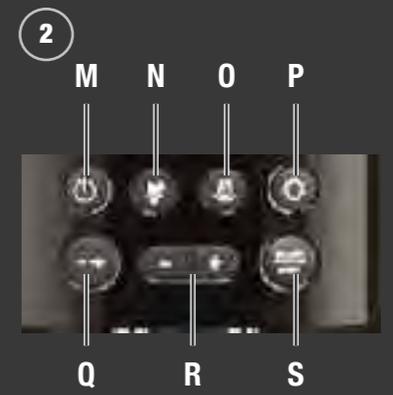
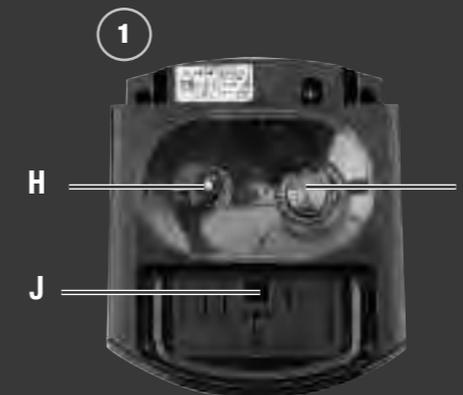
EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

# KRUPS

EA815



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



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

Réf. 0A17378

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



## Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Espresso Automatic Serie EA815. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra.

En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

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 moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'afficheur LCD, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

## L'équipe Krups



## TABLEAU DE SIGNIFICATION DES TOUCHES ET BOUTONS DE FONCTION

Touches et boutons de fonctions	
Touche « marche-arrêt »	Touche navigation (déplacement curseur)
Touche recette café favoris <b>A</b> ou <b>B</b> appui court Touche enregistrement favoris <b>A</b> ou <b>B</b> appui long	Reglage des paramètres sélectionnés
Touche recette vapeur	Démarrage ou arrêt des fonctions
Touche entretien et paramétrage	Reglage de la finesse de broyage des grains de café

Pictogrammes	Fixe	Clignotant	Signification
	●		Le collecteur de marc à café ou le tiroir à café est absent ou mal positionné
		●	Vider le collecteur de marc à café +nettoyer le tiroir+vider le bac récolte gouttes
		●	Remplir le réservoir d'eau Le réservoir d'eau est mal positionné
	●		Positionner un récipient (0,6 l mini) sous les sorties vapeur et café
		●	Cycle de maintenance en cours
		●	Anomalie de fonctionnement : débrancher l'appareil pendant 10 secondes puis rebrancher
	●		Installation de la cartouche filtrante
	●		Cycle de rinçage en cours
	●	●	Demande de nettoyage avec pastille de nettoyage KRUPS
		●	Cycle de nettoyage interrompu
	●	●	Demande de détartrage avec sachet de détartrant KRUPS
		●	Cycle de détartrage interrompu
	●		Réglage de la dureté d'eau
	●		Programmation du rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine .
	●		Programmation de la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement ( non utilisation)
	●	●	Réglage de la température du café/ Indication de préchauffage
	●		Favoris A ou B- 2 recettes possibles en mémoire
		●	Enregistrement du favoris A ou B
	●	●	Indicateur d'avancement de la préparation
	●		Appuyer sur le bouton START-STOP
	●		Indicateur de la force de café
	●		Indicateur du volume ou de temps
	●		Nombre de tasses (1 ou 2)
			Indicateur de la fonction active
			Sélection de l'entretien ou paramétrage

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Poignée/couvercle réservoir d'eau          | <b>K</b> Grille repose-tasses               |
| <b>B</b> Réservoir d'eau                            | <b>L</b> Flotteurs de niveau d'eau          |
| <b>C</b> Tiroir à café                              | <b>2</b> Ecran graphique et tableau de bord |
| <b>D</b> Collecteur de marc de café                 | <b>M</b> Bouton marche/arrêt                |
| <b>E</b> Sorties café, poignée réglables en hauteur | <b>N</b> Bouton café et favoris             |
| <b>F</b> Grille et bac récolte-gouttes amovible     | <b>O</b> Bouton vapeur                      |
| <b>G</b> Couvercle de réservoir café en grains      | <b>P</b> Bouton paramètres                  |
| <b>1</b> Réservoir café en grains                   | <b>Q</b> Bouton navigation                  |
| <b>H</b> Bouton de réglage de la finesse de broyage | <b>R</b> Bouton + ou -                      |
| <b>I</b> Broyeur à meule en métal                   | <b>S</b> Bouton Start/Stop                  |
| <b>J</b> Goulotte pastille de nettoyage             | <b>T</b> Buse vapeur                        |

## PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
<b>RISTRETTO</b>	1	20 à 30 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 20 à 30 ml (par 10 ml) <b>En deux cycles</b>	
<b>ESPRESSO</b>	1	30 à 70 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 30 à 70 ml (par 10 ml) <b>En deux cycles</b>	
<b>CAFÉ</b>	1	80 à 180 ml (par 10 ml)	1 à 3 grains
	2 x 1	2 x 80 à 180 ml (par 10 ml) <b>En deux cycles</b>	

## PREPARATION DES BOISSONS

### Préparation de l'appareil

- 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.
- Retirez et remplissez le réservoir d'eau (1-2).
- Remplir le réservoir à café en grains (3).

### Première utilisation

- Mettez l'appareil sous tension en le branchant puis en appuyant sur le bouton marche arrêt (4).
- La machine préchauffe. A la fin de son cycle, les pictogrammes et le press start clignotent.

### Rinçage des circuits

- Placez un récipient de 0,6 litre sous les 2 buses café et vapeur.
- Appuyez sur la touche démarrage ou arrêt des fonctions (5) . La machine amorce et rince les circuits hydrauliques (café et vapeur) pendant environ 2 mn. A la fin du cycle d'initialisation, le menu recette café apparaît. (6)
- Un rinçage du circuit est conseillé après plusieurs jours sans utilisation (voir chapitre Entretien de votre appareil).

## Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.

Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton Réglage de la finesse de broyage  situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation pendant le broyage, et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût. Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse.(7)

## 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 (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Installation du filtre).

## PREPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFE

### Remarque :

La quantité d'eau pour un espresso est comprise entre 30 et 70 ml.

La quantité d'eau pour un café est comprise entre 80 et 180 ml.

### Lancement de la préparation (avec 1 ou 2 tasses)

- Appuyez sur le bouton marche-arrêt , et attendez la fin du préchauffage.
- Le menu de la recette café s'affiche. L'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche recette café  (6).
- Mettez une tasse ou 2 tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse (8). Sélectionnez la force du café (symbolisée par des grains de café affichés à l'écran entre crochets) avec les touches + pour l'augmenter ou – pour la diminuer.  (9).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer au réglage du volume : sélectionnez le volume d'eau affiché à l'écran entre crochets avec les touches + ou –  (10).
- Appuyez sur la touche navigation  pour passer ensuite au réglage du nombre de tasse(s) : sélectionnez 1 ou 2 tasses, affichées à l'écran entre crochets avec les touches + ou – .
- Appuyez sur la touche START  (11).
- Vous pouvez à tout moment régler le volume d'eau avec les touches + ou – .
- Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche STOP .
- Vous pouvez également ajuster la température de votre café (voir chapitre AUTRES FONCTIONS – Réglages).

### Fonction deux tasses

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

## PREPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un café latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

### Mousse de lait

- Pour un bon résultat nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimaux.
- Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

- Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.
- Versez du lait dans un pot à lait avec anse ou une tasse à cappuccino. Ne le/la remplissez qu'à la moitié.
- Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche vapeur  (12). L'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche vapeur .
- Plongez la buse vapeur dans le lait.
- Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil. Une fois la phase de préchauffage terminée, vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur START , et enchaîner les étapes suivantes (13) :
  - Etape 1 : tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendez le début du moussage.
  - Etape 2 : remontez légèrement le récipient (environ 1cm). Ne pas immerger complètement le tube métallique.
  - Etape 3 : redescendre progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse. (14)
- Quand votre mousse de lait est suffisante, appuyez sur la touche STOP  pour arrêter le cycle. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.
- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancez à nouveau une préparation avec de la vapeur (10 s environ).
- La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la (15-16). Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire (17).
- Pour interrompre la vapeur, appuyez sur la touche STOP .

### ATTENTION, L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

La durée maximale de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.

### Set Auto-cappuccino XS 6000 (vendu séparément)

- Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte (18). Branchez les différents éléments entre eux. Assurez-vous que le tuyau n'est pas vrillé pour le bon maintien de la position du bouton.
- Après avoir enlevé le couvercle du pot, remplissez-le de lait (19) et placez une tasse ou un verre sous la buse auto-cappuccino (20). Sélectionnez la position cappuccino ou café latte sur la buse spéciale (21).
- Lancez la vapeur, comme indiqué dans le chapitre Préparations avec de la vapeur.
- Une fois la mousse de lait obtenue, placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café (22).

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire auto-cappuccino, il faut veiller à bien le nettoyer. Il est recommandé de le laver immédiatement en faisant un cycle vapeur avec le pot de l'accessoire rempli d'eau afin de nettoyer la buse de l'intérieur. Pour cela, vous pouvez utiliser le nettoyant liquide KRUPS disponible en accessoire.

## ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

### Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

- Si le pictogramme  clignote, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes et le collecteur de marc de café. Ainsi que le tiroir à café (23-24-25).
- Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider (26). Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.
- 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.

## Rinçage des circuits :

Appuyez sur la touche entretien et paramétrage  (27). L'indicateur de la fonction  est positionné au dessus de la touche entretien .

Si besoin, à l'aide de la touche navigation,  sélectionnez le pictogramme rinçage .

Appuyez sur START , le rinçage démarre et se termine lorsque le menu café apparaît.

## Rinçage automatique des circuits à l'allumage de la machine

■ Vous pouvez choisir de programmer le rinçage automatique lors de chaque démarrage. Pour cela, appuyez sur la touche entretien et paramétrage  (27). A l'aide de la touche navigation , sélectionnez le pictogramme programmation rinçage automatique . Appuyez sur la touche  pour choisir ON ce qui valide la programmation. Si vous appuyez sur la touche , le rinçage automatique est déprogrammé.

■ Vous pouvez revenir au menu recette en appuyant sur la touche .

**Attention :** lors de cette opération de rinçage, de l'eau chaude s'écoule par la sortie café. Veillez à ce que le bac récolte-gouttes soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

## Programme de nettoyage - durée totale : 13 minutes environ

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

■ Lorsque le pictogramme  s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage . Le pictogramme  est sélectionné. L'indicateur de la fonction  est positionné au dessus de la touche entretien .

■ Le programme de nettoyage automatique se décompose en 2 parties : le cycle de nettoyage proprement dit, puis un cycle de rinçage. Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur la touche entretien et paramétrage  puis à l'aide de la touche navigation  sélectionner le pictogramme nettoyage .

■ Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6l et qui doit être placé sous les sorties café et la buse vapeur. Le pictogramme  clignote.

■ Soulevez la grille repose tasse (28).

■ Introduisez la pastille de nettoyage KRUPS dans son logement (29).

■ Remplissez le réservoir d'eau à son niveau maximum 1,7L (2).

■ Videz le collecteur de marc de café, le bac récolte-gouttes et nettoyez le tiroir à café (23-24-25).

■ Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur (30).

■ Appuyez sur START . Le pictogramme  devient fixe. La première phase (environ 10 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme  clignote. Remettez les éléments en place.

■ Appuyer sur START . Le pictogramme  devient fixe, la phase finale (environ 3 min) démarre. A la fin de cette phase, videz le récipient et le plateau récolte-gouttes. Le cycle est terminé, le menu recette café apparaît.

**Remarque:** si vous éteignez, ou débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. 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.

## Programme de détartrage - durée : 20 minutes environ

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

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée.

**Attention :** si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System, retirez cette cartouche avant l'opération de détartrage.

■ Lorsque le pictogramme  s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche entretien et paramétrage  (27). Si besoin, à l'aide de la touche navigation , sélectionnez le pictogramme . Le pictogramme  clignote et l'indicateur de la fonction  est positionné au dessus de la touche entretien .

■ 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 .

■ Remplissez le réservoir d'eau, jusqu'au repère CALC puis versez-y le contenu d'un sachet (31).

■ Placez le récipient de 0,6l sous les buses café et vapeur.

■ Appuyez sur START  pour le démarrage de la première phase (environ 8 min). Le pictogramme  devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Les pictogrammes  et  clignotent. Enlevez et nettoyez le réservoir à eau avec une éponge.

■ Remplissez votre réservoir lorsqu'il est propre et remettez les éléments en place. Le pictogramme  s'éteint.

■ Appuyez sur START  pour le démarrage de la seconde phase (environ 6 min). Le pictogramme  devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le pictogramme  clignote.

■ Appuyez sur START  pour le démarrage de la phase finale (environ 6 min). Le pictogramme  devient fixe. A la fin de cette phase, videz le récipient et le bac récolte-gouttes. Le détartrage est terminé.

**Remarque :** si vous éteignez ou débranchez votre machine pendant le détartrage ou en cas de panne électrique, le programme de détartrage reprendra au début du programme lors de la remise sous tension de l'appareil. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Bien réaliser le programme de détartrage. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la sortie vapeur.

Le détartrage est terminé, le menu recette café apparaît.

## AUTRES FONCTIONS

■ L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche entretien et paramétrage .

■ Pour tous les réglages, utilisez la touche navigation  et + ou -  pour les valeurs.

■ Pour sortir du menu entretien et paramétrage, appuyez sur le bouton .

## ENTRETIENS

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :

ENTRETIENS		Vous permet d'accéder au rinçage.
		Vous permet d'accéder au nettoyage.
		Vous permet d'accéder au détartrage lorsque l'appareil vous le demande.
		Vous permet d'amorcer le filtre ( cartouche Claris).
		Vous revenez au menu recette café.

## MISE HORS TENSION

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

## RÉGLAGES

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés :

RÉGLAGES		Vous pouvez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir "Mesure de la dureté de l'eau (ci-dessous). En appuyant sur les touches + ou -  .
		Vous pouvez demander un rinçage automatique à chaque allumage de l'appareil en appuyant sur les touches  pour sélectionner ON.
		Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (de 15 à 120 min en appuyant sur les touches  .
		Vous pouvez ajuster la température de votre café sur trois niveaux. En appuyant sur les touches  .
		Vous revenez au menu recette café.

### Mesure de 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 d'un bâtonnet ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

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

### Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter system) (32)

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

(33) Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois) : réglez la date avec le curseur de la cartouche. Installez la cartouche dans le réservoir (34). Dans le menu entretien et paramétrage , l'indicateur de la fonction  est positionné au-dessus de la touche entretien . Avec la touche navigation , sélectionnez le pictogramme installation de la cartouche filtrante . Les pictogrammes  et le press start  clignotent.

Placez un récipient de 0.6L sous la buse vapeur.

Appuyez sur start . Le cycle d'amorçage démarre et se termine lorsque le menu recette café apparaît.

## PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

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

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Votre machine présente un dysfonctionnement : un pictogramme  apparaît.	Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche  .	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Débranchez la machine avant toute intervention. Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur.
La buse vapeur fait du bruit.	Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur son embout.
La buse vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil.
La buse vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait.	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.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche filtrante. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur.
Le set auto cappuccino ne fait pas ou peu de mousse. Le set auto cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil, l'enlever puis le remettre. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Rincez et nettoyez l'accessoire (se référer au chapitre "Accessoire auto cappuccino").
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir, attendez 15 secondes après l'écoulement du 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 votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein. Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Après avoir vidé le collecteur de marc à café et nettoyé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café et le collecteur de marc à café, suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de les réinstaller.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Le café s'écoule trop lentement.	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. Lancez un nettoyage de la machine (cf "Programme de nettoyage"). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre").
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Augmentez la température du café dans le menu Entretien et paramétrage  . Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
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. Tournez le bouton de réglage de 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'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.
Pourquoi ne puis-je pas lancer le détartrage/ pourquoi ma machine ne me demande pas de faire un détartrage ?	La machine ne demande un détartrage que si un certain nombre de recettes vapeur ont été réalisées.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.



**Danger** : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Espresso Automatic Serie EA815. Ihre neue Maschine ermöglicht Ihnen die vollautomatische Zubereitung verschiedenster Getränke, wie Espresso, Kaffee oder Ristretto. Auch Milchgetränke, wie etwa Cappuccino, können Sie damit zubereiten. Sie wurde entwickelt, damit Sie zu Hause die gleiche Qualität wie im Café oder Restaurant genießen können, zu jeder Tageszeit und an jedem Wochentag, wann immer Sie möchten. Sie werden dabei nicht nur von der Getränkequalität begeistert sein, sondern auch von der einfachen Bedienung. Sie können dabei die Menge, die Stärke und die Temperatur Ihrer Getränke einstellen.

Diese Maschine verfügt über ein Compact Thermoblock System mit integrierter Aufbrühkammer, eine Pumpe mit 15 bar und verarbeitet Bohnenkaffee, der vor dem Aufbrühen frisch gemahlen wird. Dadurch erhalten Sie Ristrettos, Espressos und Kaffees, die von der ersten Tasse an mit einem vollen Aroma und einer gebräunten Creme-Schicht überzeugen.

Traditionellerweise und zur vollständigen Entfaltung seines Aromas wird der Espresso in kleinen Porzellantassen in Tulpenform serviert. Um einen Espresso mit optimaler Temperatur und einer kompakten Crema zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die Tassen vorzuwärmen.

Wahrscheinlich müssen Sie mehrere Kaffeesorten ausprobieren, bis Sie jene finden, die Ihnen am besten schmeckt.

Versuchen Sie verschiedene Mischungen und/oder Röstungen und Sie werden zum idealen Ergebnis finden.

Ein Espresso ist aromareicher als klassischer Filterkaffee. Trotz seines stärkeren, vollmundigeren und länger anhaltenden Geschmacks enthält ein Espresso aufgrund der kürzeren Brühzeit weniger Koffein als Filterkaffee (ca. 60 bis 80 mg pro Tasse im Gegensatz zu 80 bis 100 mg pro Tasse).

Auch die Wasserqualität ist entscheidend für die Qualität des Ergebnisses in der Tasse. Am besten verwenden Sie frisches Leitungswasser (das aufgrund des Kontakts mit der Luft noch nicht abgestanden schmeckt), das kalt und frei von Chlorgeruch ist.

Dank des ergonomischen und bequemen LCD-Displays ist das Navigieren ganz einfach. Es führt Sie durch alle Abschnitte, von der Getränkezubereitung bis zur Wartung der Maschine.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrer neuen Maschine von Krups.

**Ihr Team von Krups**

