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

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

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

NL HOTLINE: NL: 0318 58 24 24

DA KUNDESERVICE: 44 66 31 55

NO KUNDESERVICE: 815 09 567

SV KUNDSERVICE: 08 594 213 30

FI ASIAKASPALVELU: 09 622 94 20

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

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

PT Centro de Contacto do Consumidor : PT : 808 284 735

EL ΓΡΑΜΜΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2106371251

CS HORKÁ LINKA: 731 010 111

SK ZÁKAZNÍCKA LINKA: 232 199 930

HU FORRÓDRÓT: 06 1 801 8434

PL INFOLINIA: 801 300 420

RU Горячая линия: 495 213 32 28

UK ГАРЯЧА ЛІНІЯ: 044 300 13 04

RO CENTRUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI : 0 21 316 87 84

BG ГОРЕЩА ЛИНИЯ : 0700 10 330

HR HOTLINE : 01 30 15 294

8020002251-02

www.krups.com

KRUPS EA819 ARABICA LATTE

8020002251-02 - 01.2019- Réalisation : Espace graphique

KRUPS

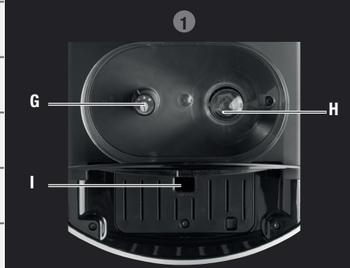
EA819 ARABICA LATTE



www.krups.com

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









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 2239290	الأردن JORDAN	4629700	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	한국어 KOREA	080-733-7878	SINGAPORE	6550 8900
BRASIL BRAZIL	0800-7257877	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	TÜRKIYE 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		
ELLADA GREECE	2106371251	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	24/10/2018	

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 продажу / Ч.шйшпрh ор. / Дата продажи / Сатылған күні / 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 / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Uпиիц / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 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 / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Ч.шqմ.ulկ.pшm.pjшU.ulկ.ulшtmu.l u hшոgի. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер

Chère cliente, cher client,

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

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

Pour multiplier les plaisirs, votre machine KRUPS ARABICA LATTE permet de réaliser automatiquement et d'une simple touche de parfaits cappuccinos à la mousse onctueuse grâce à son pot à lait intégré.

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

- En changeant de café en grain (mélange ou torréfaction différentes) vous pourrez découvrir différentes saveurs. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grain correspondant à vos goûts.
- En faisant varier la finesse de mouture vous pourrez obtenir des cafés plus ou moins corsés.
- En choisissant votre longueur, force pour obtenir la tasse parfaite.
- En enregistrant vos cafés préférés grâce à la touche favoris.

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

L'équipe Krups



Astuces

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

PANNEAU DE COMMANDE

Touches et fonctions générales			
	Bouton marche/arrêt Allumer et éteindre la machine		Bouton de navigation Passer d'une fonction à une autre
	Bouton de sélection recettes Choisir recette café ou cappuccino		Bouton + ou – Augmenter ou diminuer
	Bouton favoris Enregistrer vos recettes préférées		Bouton start/stop Démarrer ou arrêter une fonction
	Bouton réglage et maintenance Accéder aux réglages		Bouton de réglage de la finesse de broyage Choisir la finesse de broyage

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

Pictogrammes	Fixe	Clignotant	Signification
	●		Le collecteur de marc de café est absent ou mal positionné.
		●	Vider le collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes.
		●	Remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau est mal positionné.
		●	Positionner un récipient d'environ 600ml sous les sorties vapeur et café.
	●		Cycle de maintenance en cours.
		●	Anomalie de fonctionnement : débrancher l'appareil pendant 20 secondes puis rebrancher.
	●		Installation de la cartouche filtrante.
	●		Cycle de rinçage en cours.
	●	●	Demande de rinçage du pot à lait.
	●	●	Demande de nettoyage avec pastille de nettoyage KRUPS.
		●	Cycle de nettoyage interrompu.
	●	●	Demande de détartrage avec détartrant KRUPS.
		●	Cycle de détartrage interrompu.

	●		Réglage de la dureté de l'eau.
	●		Programmation du rinçage automatique des sorties café au démarrage de la machine.
	●		Programmation de la durée de non utilisation après laquelle la machine s'éteindra automatiquement.
	●	●	Réglage de la température du café. Indication de préchauffage.
	●		Choix du volume de lait souhaité.
	●		Favoris A-B Possibilité d'enregistrer 2 recettes café et 2 recettes cappuccino.
		●	Enregistrement du favoris A ou B.
	●	●	Indicateur d'avancement de la préparation.
PRESS START	●		Appuyer sur le bouton start/stop.
	●		Indicateur de la force de café.
			Indicateur du volume.
	●		Nombre de tasses (1 ou 2).
▲			Indicateur de sélection.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A Poignée/couvercle du réservoir d'eau
B Réservoir d'eau
C Collecteur de marc de café
D Sorties café
E Grille et bac récolte-gouttes amovible
F Couvercle de réservoir café en grains

1 Réservoir café en grain

G Bouton de réglage de la finesse de broyage
H Broyeur à meule en métal
I Goulotte pour pastille de nettoyage
J Grille repose tasses

2 Ecran et tableau de bord
K Bouton marche/arrêt
L Bouton de sélection recettes
M Bouton favoris
N Bouton réglage et maintenance
O Bouton start/stop
P Bouton + ou -
Q Bouton de navigation

3 Pot à lait
R Couvercle
S Levier de verrouillage
T Bouton de sélection CAPPUCCINO/CLEAN
U Tuyau souple d'écoulement du lait mousseux
V Cassette démontable 3 pièces
W Récipient
X Buse vapeur

MISE EN SERVICE
INSTALLATION DE L'APPAREIL

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".

Préparation de l'appareil

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

- Retirez, remplissez le réservoir d'eau et remettez-le à sa place. **(1)**
- Retirez le couvercle du réservoir à café en grains, versez le café en grain et remettez le couvercle. **(2)**

Première utilisation

- Mettez l'appareil sous tension en le branchant.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt.**(3)**
- La machine préchauffe, à la fin du cycle les pictogrammes et press start PRESS START clignotent.
- Placez un récipient d'au moins 600ml sous les buses café et vapeur puis appuyer sur la touche start/stop **(5)**.
- La machine s'amorce et rince les circuits hydrauliques (café et vapeur) pendant environ 2 minutes.
- A la fin du cycle le menu recette café s'affiche **(6)**.

Installation de la cartouche dans l'appareil : Vendue séparément

Nous vous conseillons l'utilisation d'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System afin de supprimer toute trace de chlore et de calcaire. Limiter la formation de calcaire, assure la longévité de votre machine. L'utilisation de cette cartouche vous garantie un café plus savoureux.

Pour effectuer l'installation vous aurez besoin :

- 1 cartouche filtrante
- 1 récipient de minimum 600ml

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

- Réglez la date en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche **(4)**.
- Vissez la cartouche dans le réservoir d'eau **(4)**.
- Appuyez sur le bouton réglages et maintenance .
- A l'aide de la touche de navigation sélectionnez le pictogramme .
- Les pictogrammes et press start PRESS START clignotent.

- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café **(5)**.
- Appuyez sur la touche start **(5)**, le cycle d'amorçage commence.

L'installation de la cartouche filtrante est terminée, le menu de recette café apparait, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine **(6)**.

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau est une forte concentration en minéraux et notamment en calcium qui est responsable de la formation de calcaire. Pour éviter l'entartrage de votre machine qui peut conduire au mal fonctionnement ou altérer le goût de votre café, vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.

Avant la 1ère utilisation et afin de pouvoir régler votre machine, déterminez la dureté de votre eau en utilisant un bâtonnet de test pH :

- Remplissez un verre d'eau
- Plongez le bâtonnet
- Attendre 1 minute pour avoir le résultat

Il est aussi possible de s'adresser à votre compagnie des eaux.
Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

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

⚠ Veillez à effectuer cette opération à chaque fois que vous utilisez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau.

AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS INDICATIONS IMPORTANTES

Votre machine propose des boissons préréglées pour obtenir des résultats optimums. Vous pouvez cependant personnaliser votre café et agir sur le résultat en tasse.

Préparation du broyeur : régler la finesse de broyage (7)

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux. Le type de café utilisé peut également influencer le résultat obtenu.

Nous vous recommandons un réglage très fin pour le ristretto, fin pour l'espresso et plus grossier pour le lungo.
Pour réglez le degré de finesse de broyage :

- Tournez le bouton de réglage situé dans le réservoir à grains. Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran.
- C'est au bout de 3 préparations que vous percevrez très distinctement une différence de goût.

La variation de finesse de mouture permet :

- De pouvoir s'adapter aux différents types de grain : un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière à contrario un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

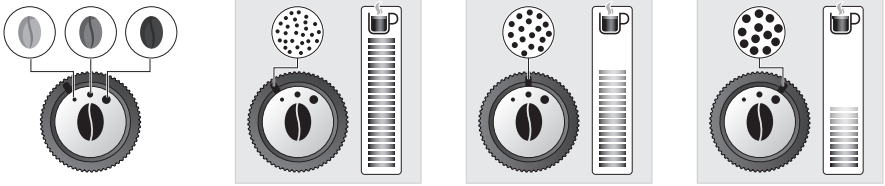
Torréfaction :


Légère
(Blonde)


Moyenne
(Light French)


Poussée
(Brune)

- D'obtenir plus ou moins d'arômes et de puissance en tasse



Réglage de la sortie café (8)

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

Arrêt d'une boisson en cours de préparation

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche start/stop .
Quand un cycle est interrompu l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non accessibilité.

Préparation de deux tasses

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double tasses est accessible uniquement pour les recettes café en choisissant 2 tasses [ ] lorsque vous réalisé les réglages de vos boissons.

PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages recommandés Volume (10ml par 10ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 30 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 20 à 30 ml **En deux cycles**	
ESPRESSO	1	30 à 70 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 30 à 70 ml **En deux cycles**	
LUNGO	1	80 à 180 ml	1 à 3 grains
	2	2 x 80 à 180 ml **En deux cycles**	
CAPPUCCINO	1	60 à 100 ml	1 à 3 grains

PREPARATION D'UN ESPRESSO, RISTRETTO ET LUNGO

A noter : à chaque lancement de boisson la machine prendra en compte les réglages de la dernière boisson réalisée.

Le ristretto au goût fort et puissant recouvert d'une crema couleur caramel pour les matins difficiles. Pour préparer un ristretto choisir un volume entre 20ml et 30ml.

L'espresso au goût corsé et aux arômes prononcés est recouvert d'une crema couleur caramel légèrement amère. Choisir un volume entre 40ml et 50ml.

Le café lungo est un espresso de 80ml, plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié pour la matinée.

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :

- Broyage du grain
- Compactage de la mouture
- Percolation

Lancement de la préparation (pour 1 ou 2 tasses) :

- Appuyez sur la touche choix recette **(9)** jusqu'à ce que le pictogramme s'affiche.
- Le menu de la recette café s'affiche.
- Mettez 1 tasse ou 2 tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse **(8)**.

Personnalisation

Force

- Sélectionner la force du café (symbolisée par des grains de café affichés à l'écran entre crochets) [ ] avec les touches + pour l'augmenter ou – pour diminuer . **(10)**

Volume

- Appuyez sur la touche navigation pour passer au réglage du volume de la recette.
- Sélectionnez le volume [120ml] désiré avec les touches + ou – **(11)**.

Nombre de tasses

- Appuyez sur la touche navigation pour passer ensuite au réglage du nombre de tasse(s).
- Sélectionnez 1 tasse ou 2 tasses [ ] avec les touches + ou – **(12)**.

Si vous choisissez 2 tasses, la machine enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

- Appuyez sur la touche start/stop **(13)**.

Vous pouvez à tout moment régler le volume de la recette avec les touches + ou – .

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche start/stop .

Vous pouvez également ajuster la température de votre café, pour cela appuyez sur le bouton réglage et maintenance puis à l'aide de la touche de navigation se positionner sur et régler le niveau de température souhaité avec les touches .

ATTENTION, SI VOUS INTERROMPEZ LA REALISATION DE VOTRE BOISSON L'ARRET N'EST PAS IMMEDIAT.

En fonction de votre boisson vous pouvez modifier la taille de mouture des grains de café, pour cela vous reporter au chapitre « AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS INDICATIONS IMPORTANTES ».

Enregistrer en favoris

Après la réalisation de votre boisson vous avez la possibilité de l'enregistrer en favoris. (14).

Pour plus de précisions merci de vous reporter à la section ENREGISTRER VOS FAVORIS.

PREPARATION D'UN CAPPUCCINO

A noter : à chaque lancement de boisson la machine prendra en compte les réglages de la dernière boisson réalisée.

Pour obtenir une mousse de belle qualité, nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT frais (4-5°C) récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums.

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :

- Préchauffage de la machine : durant cette phase vous pouvez à tout moment régler le volume de lait avec les touches + et –
- Phase de moussage du lait
- Ecoulement du café : durant cette phase vous pouvez à tout moment régler le volume de café avec les touches + et -

Lancement de la préparation

Pour un cappuccino personnalisé, la machine vous permet de choisir différents volumes de lait et de café selon vos souhaits.

- Appuyez sur la touche choix recette **(16)** jusqu'à ce que le pictogramme s'affiche.

Installation du pot à lait sur la machine

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

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

Personnalisation

Force

- Choisir l'intensité désirée en augmentant ou diminuant le nombre de grains de café [∅∅∅] grâce aux touches **(22)**.

Volume de café

- Puis appuyer sur la touche de navigation pour passer au réglage du volume final de café désiré pour votre boisson. Vous pouvez augmenter et diminuer le volume grâce aux touches **(23)**.

Volume de lait

- Appuyez sur la touche de navigation pour passer au réglage du volume de lait souhaité à l'aide des touches **(24)**.
- Appuyer sur la touche start/stop **(25)**.

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, appuyez sur la touche start/stop.

Vous pouvez également ajuster la température de votre café, pour cela appuyez sur le bouton réglage et maintenance puis à l'aide de la touche de navigation se positionner sur et régler le niveau de température souhaité avec les touches.

Enregistrer en favoris:

Après la réalisation de votre boisson il vous est possible de l'enregistrer en favoris (26-27).

Pour plus de précisions merci de vous reporter à la section ENREGISTRER VOS FAVORIS.

ATTENTION, SI VOUS INTERROMPEZ LA REALISATION DE VOTRE BOISSON L'ARRET N'EST PAS IMMEDIAT.

Rinçage du pot à lait (environ 30 secondes)

A chaque fin de recette cappuccino la machine vous propose d'effectuer un rinçage du pot à lait avec l'apparition du pictogramme . Il est préférable d'effectuer le rinçage de votre pot à lait pour garantir les performances de votre machine et une hygiène optimale. Pour effectuer ce rinçage il n'est pas nécessaire de vider le lait restant dans le pot à lait.

- Mettre un récipient de 100ml sous les buses café (29).
- Lorsque le pictogramme s'affiche appuyer sur le bouton réglage et maintenance **(30)**.
- Tourner le bouton du pot à lait sur la position CLEAN **(31)**.
- S'assurer que le pot à lait est bien relié à la machine et en position verrouillé (levier baissé) **(19-20)**.
- Appuyez sur le bouton start/stop **(32)**, le cycle de rinçage commence.

GESTION DES FAVORIS

Grâce à la fonction favoris vous pouvez lancer votre boisson préférée en quelques secondes sans avoir à paramétrer votre boisson. Votre machine ARABICA LATTE vous offre la possibilité d'enregistrer 4 favoris : 2 recettes café A et B ainsi que 2 recettes cappuccino A et B .

Enregistrement de vos favoris

- Faites couler votre boisson café ou cappuccino. A la fin de l'écoulement appuyez 1 fois sur la touche favoris ♡ pour faire apparaitre le pictogramme A ou 2 fois pour faire apparaitre le pictogramme B ☕ ou 🥛 (14).
- Pour procéder à l'enregistrement effectuez un appui long d'environ 4 secondes sur la touche favoris ♡ (15). Lorsque le pictogramme A ou B se met à clignoter cela signifie que votre recette est bien enregistrée.

Lancer vos boissons favorites

- Allumez votre machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt ⏻ .
- Appuyez sur la touche choix recette . Pour un favoris café il faut choisir le pictogramme ☕ ou pour un favoris cappuccino choisir le pictogramme 🥛 .
- Appuyez sur le bouton favoris ♡ 1 fois pour choisir le favoris A ou 2 fois pour choisir le favoris B . Les paramètres de votre favoris sont indiqués sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton start/stop . Votre boisson favorite se lance.

Important : Pour remplacer vos favoris, veuillez procéder comme pour un enregistrement, se référer au paragraphe « enregistrement de vos favoris ».

ENTRETIEN GENERAL

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

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

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée.
Le bac collecteur de marc de café reçoit la mouture extraite.

Si le pictogramme clignote, videz et nettoyez :

- Le bac récolte-gouttes (de la mouture peut-être présente). Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider **(33-34)**.
- Le bac collecteur de marc de café. Le vider complètement afin d'éviter tout débordement par la suite **(35)**.

Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas correctement enfoncé ou installé. La préparation de toute boisson sera alors impossible.

Rinçage du circuit café

Vous pouvez réaliser quand vous le souhaitez un rinçage des sorties café. Nous vous conseillons de réaliser un rinçage à chaque extinction de votre machine pour garantir une hygiène optimale.
Le rinçage du circuit café est conseillé après plusieurs jours sans utilisation

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- A l'aide de la touche navigation sélectionnez le pictogramme de rinçage .
- Appuyez sur la touche start/stop .
- Lorsque le menu café apparait vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.

Activation et désactivation du rinçage automatique des circuits à l'allumage de la machine

Par défaut l'option de rinçage automatique des circuits à l'allumage est activée. Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le rinçage automatique lors de chaque démarrage.

Pour cela :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- A l'aide de la touche de navigation sélectionnez le pictogramme rinçage automatique .
- Appuyez sur la touche start/stop pour choisir l'activation du rinçage automatique.

- Pour désactiver appuyez sur la touche , le rinçage automatique est alors déprogrammé.
- Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.
- Pour revenir au menu café appuyez sur la touche réglages et maintenance .

ATTENTION, : lors de cette opération de rinçage de l'eau chaude s'écoule par les sorties café. Veillez à ce que le bac récolte-gouttes soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.

Rinçage du pot à lait : 30 secondes environ

IMPORTANT : il est conseillé d'effectuer ce rinçage :
- Après chaque cappuccino pour une hygiène optimale.
- Avant de mettre le pot à lait au réfrigérateur s'il contient encore du lait.
Après chaque rinçage il est conseillé de nettoyer les différentes pièces du système en les passant sous l'eau, vous référer au chapitre « entretien manuel du pot à lait ».

La machine vous propose d'effectuer un rinçage du pot à lait après la réalisation de vos cappuccinos mais vous pouvez également effectuer ce rinçage à chaque fois que vous le souhaitez. Cela est possible même s'il reste du lait dans le récipient.

- Assurez-vous que le pot à lait soit bien connecté à la machine en position verrouillé (levier baissé) **(19-20)**.
- Tournez le bouton du couvercle sur la position CLEAN **(31)**.
- Appuyez sur la touche réglage et maintenance **(30)**.
-A l'aide de la touche de navigation se positionner sur .
- Appuyez sur start/stop **(32)**.

A l'issue de ce cycle, remettez le bouton du système cappuccino sur la position CAPPUCCINO **(21)** avant de lancer une nouvelle recette.

Entretien manuel du pot à lait : 5 minutes environ

IMPORTANT : il est conseillé de nettoyer les différentes pièces du pot à lait en les passant sous l'eau claire. Ces pièces ne sont pas conçues pour être lavées au lave-vaisselle.

- Retirez le tuyau souple de l'orifice du pot et de la sortie boisson **(36)**
- Déverrouiller le pot à lait en levant le levier de verrouillage **(37)**
- Mettre le bouton en position clean **(38)**
- Extraire la cassette **(39)**
- Tirer sur le bouton de sélection cappucino/clean pour l'extraire de la cassette **(40)**
- Nettoyez le bouton sous l'eau claire à l'aide d'une éponge. Bien vérifier que la rainure ne soit pas bouchée, sinon débouchez à l'aide de l'aiguille fournie. **(41)**
- Retirez le corps en silicone noir de la cassette **(42)**
- Dévisser l'embout buse vapeur situé sur le couvercle du pot **(43)**, débouchez si besoin à l'aide de l'aiguille fournie à cet effet **(44)**
- Le pot à lait est maintenant entièrement démonté.
- Nettoyez chaque élément à l'eau tiède **(45)**
- Séchez-les.
- Remettez-les en place **(46)**
- Replacez la casette dans le couvercle du pot **(47)**

Programme de nettoyage : 13 minutes environ

Réaliser le nettoyage du circuit café permet de lutter contre les résidus, les dépôts graisseux de café et de préserver les arômes de vos boissons.
Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

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

Le cycle enchainera deux phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1 phase de rinçage

Quand réaliser ce programme ?

- Tous les trimestres.
- Lorsque l'appareil vous avertit par l'éclairage du pictogramme .

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le nettoyage est reporté le pictogramme restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.
Il est recommandé d'effectuer le nettoyage pour dégraisser et garantir une préservation optimale des arômes de vos boissons.
Le programme de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Lorsque le pictogramme s'affiche vous pouvez lancer le programme de nettoyage :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance .
- S'assurer que le pictogramme est sélectionné, sinon utiliser la touche de navigation .
- Le pictogramme clignote.

Le cycle de nettoyage : environ 10 minutes

- Soulevez la grille repose tasse **(J)**.
- Introduisez la pastille de nettoyage KRUPS dans la goulotte prévue à cet effet **(I)**.
- Remplissez le réservoir d'eau à son niveau maximum de 1.7L **(1)**.
- Videz le collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes **(33 à 35)**.
- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café et la buse vapeur **(5)**.
- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme devient fixe.
- La première phase de cycle de nettoyage commence.
- A la fin de ce cycle le pictogramme clignote.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.

Le cycle de rinçage : environ 3 minutes

- Appuyez sur start/stop .
- Le pictogramme devient fixe.
- A la fin de ce cycle videz le récipient et le bac récolte-gouttes **(33-34)**.
- Remettre en place le bac récolte-gouttes.

Le cycle de nettoyage est terminé, le menu de recette café apparait, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.

Important : si vous éteigniez, 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 éliminer toute trace de produit de nettoyage nocif pour la santé.

Programme de détartrage : 20 minutes environ

Réaliser le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café.
La fréquence d'exécution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System. Plus votre eau est calcaire plus la fréquence de détartrage sera élevée.

Important : veillez à déconnecter le pot à lait **(36-37)** et à enlever la cartouche Claris Aqua Filter System si vous en êtes équipé avant de lancer un cycle de détartrage.

Pour effectuer ce détartrage vous aurez besoin de :

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

Le cycle enchainera trois phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1ère phase de rinçage
- 2nd phase de rinçage

Quand réaliser ce programme ?

- Tous les trimestres.
- Lorsque l'appareil vous avertit par l'éclairage du pictogramme .

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le détartrage est reporté le pictogramme restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.
Il est recommandé d'effectuer le détartrage pour éliminer tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café.
Le programme de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous la sortie vapeur.

Lorsque le pictogramme s'affiche vous pouvez lancer le programme de détartrage :

- Appuyez sur la touche réglage et maintenance.
- S'assurer que le pictogramme est sélectionné, sinon utiliser la touche de navigation.
- Le pictogramme clignote.

Le cycle de détartrage : environ 8 minutes

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère **CALC**.
- Versez dans celui-ci une dose de détartrant KRUPS.
- Placez le récipient de 600ml sous les sorties café et la buse vapeur.
- Appuyez sur start/stop.
- Le pictogramme devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.
- Nettoyez le réservoir d'eau, le nettoyer avec une éponge puis le remplir et le remettre en place.
- A la fin de ce cycle le pictogramme clignote.

Le 1er cycle de rinçage : environ 6 minutes

- Appuyez sur start/stop.
- Le pictogramme devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.
- Le pictogramme clignote.

Le 2ème cycle de rinçage : environ 6 minutes

- Appuyez sur start/stop.
- Le pictogramme devient fixe.
- Videz le récipient, le bac récolte-gouttes et les remettre en place.

Le détartrage est terminé, le menu de recette café apparait, vous pouvez de nouveau utiliser votre machine.

Important : si vous éteigniez, débranchez votre machine pendant le détartrage ou en cas de panne électrique le programme de détartrage 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. Bien réaliser le programme de détartrage en entier pour éliminer toute trace de produit détartrant nocif pour la santé.

AUTRES FONCTIONS

- Pour accéder aux autres fonctions de la machine, appuyez sur le bouton réglages et maintenance.
- Pour passer d'une fonction à une autre utiliser la touche de navigation.
- Pour modifier les valeurs vous devez utiliser les touches.
- Pour sortir du menu réglage et maintenance, appuyez sur le bouton réglage et maintenance.

Entretien

	Pour lancer un rinçage du circuit des sorties café pour une hygiène optimale.
K	Pour lancer un nettoyage du circuit café pour éliminer les dépôts graisseux et les résidus de café.
	Pour lancer un détartrage du circuit de l'eau afin de lutter contre le calcaire et le tartre.

	Pour la mise en place et l'amorçage de votre cartouche filtrante Claris Aqua Filter System.
	Pour lancer le rinçage de votre pot à lait afin d'enlever toute trace de lait dans le système et garantir les performances de votre machine.

Réglages

	Permet de régler votre dureté d'eau entre 0 et 4 en appuyant sur les touches ⊖⊕. Voir Dureté de l'eau.
	Permet d'activer ou de désactiver le rinçage automatique à chaque allumage de la machine. Appuyez sur la touche start/stop pour activer et sur la touche ⊕ pour désactiver.
	Permet de choisir la durée de non utilisation après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement, de 15 à 120 minutes en appuyant sur les touches ⊖⊕.
	Permet d'ajuster la température de votre café en appuyant sur les touches ⊖⊕, 3 niveaux disponibles.

Mise hors tension

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip 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.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

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

FONCTIONNEMENT	L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche Marche/Arrêt.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante ; Attendre 20 secondes et redémarrez la machine. Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant
	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.
	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 reprendre le cycle à l'étape en cours lors de l'incident.
	L'appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon n'est pas coincé entre le corps de l'appareil et le réservoir d'eau.

UTILISATION	Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur.
	Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-goutte a débordé : videz-le et nettoyez le bac collecteur de marc de café. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.
	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 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 consommateur KRUPS.
	De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnement répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
	La sortie vapeur de votre système cappuccino semble partiellement ou complétement bouchée.	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.
	De la mouture se trouve dans le bac récolte-goutte.	Ceci se produit dans le cas où la mouture tombe en dehors de la cuve de percolation : cela maintient la propreté de l'intérieur de la machine.
ENTRETIEN	Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Attendez au moins 6 secondes avant de le réinstaller le bac collecteur de marc correctement.
	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'utilisation du circuit vapeur.

BOISSONS	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 CAPPUCCINO. Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboité 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 chapitre correspondant). Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
	Le 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 grain de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Passez une éponge humide sous la sortie café.
	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 aromatisé. Diminuez le volume de café au moyen des boutons + et -. 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 est trop acide	La température d'infusion est trop basse L'eau est trop acide
	Le café est trop amer	La température d'infusion est trop élevée Le degré de la mouture est trop fin L'eau est trop dure
	Le café a peu d'arôme	La température d'infusion est trop basse Le café moulu est trop vieux La mouture est trop grossière L'eau est trop douce/basique
	Le café n'a pas de corps	La température d'infusion est trop basse Le café moulu est trop vieux La mouture est trop grossière L'eau est trop douce/basique

BOISSONS	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 Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 3). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
	La mousse du cappuccino est trop liquide	Utiliser du lait frais (3/5C°) UHT ou entier. Vérifiez que le pot à lait et le tuyau ne sont pas obstrués

Voici des recettes à réaliser :

Café crème
Préparez un lungo dans une grande tasse, sucrez-le puis verser de la crème épaisse. Pour plus de gourmandise ajoutez des copeaux de chocolat.

Moka
Faire couler un cappuccino, saupoudrer la mousse de lait d'une cuillère à café de cacao et enfin recouvrir de crème fouettée.

Smoothie au café
Pour un petit déjeuner gourmand, mixer un yaourt nature avec un espresso. Pour adoucir ajouter 1 cuillère à café de miel liquide, puis en fonction de la saison vous pouvez ajouter une banane, une pêche pour rendre le smoothie plus crémeux.

Café viennois
Servez-vous un double espresso ou doppio sucré puis recouvrir une couche généreuse de crème fouettée. Pour les gourmands vous pouvez saupoudrer d'une cuillère à café de cacao et/ou rajouter des vermicelles en chocolat.