

# KRUPS

# BROYEUR

# YY4046FD

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



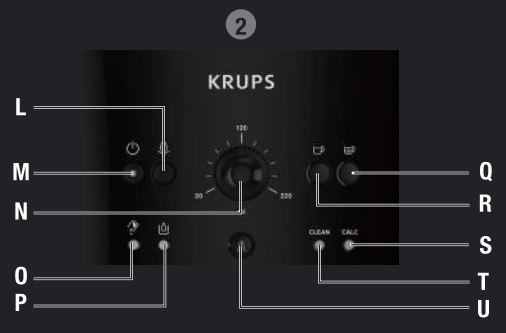
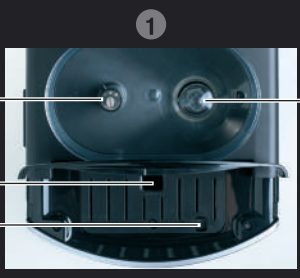
# KRUPS

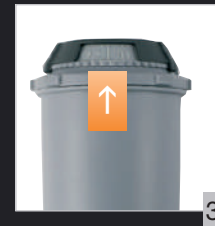
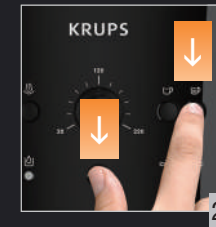
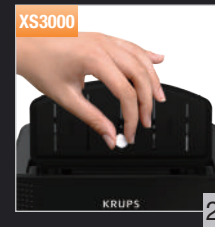
ESPRESSERIA AUTOMATIC

SERIE EA80 EA81






FR  
EN  
DE  
NL  
IT  
ES  
PT  
EL  
RU  
UK  
PL  
CS  
SK  
HU





**ATTENTION : Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.**

Témoins lumineux					Signification	
Vidanges accessoires 	Remplir le réservoir 	CLEAN	CALC	Marche/arrêt 		
				●	L'appareil est prêt à fonctionner.	
				*	Clignotement simple : l'appareil réalise une tâche.	
				* *	Double clignotement : un cycle de 2 cafés est en cours.	
*				* *	Vider le collecteur de marc (un cycle de 2 cafés est en cours).	
*				●	Vider le collecteur de marc + vider le bac récolte-gouttes.	
●				●	Le collecteur de marc est absent ou mal positionné.	
				●	Remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau est absent ou mal positionné.	
	*			*	Le cycle café a été interrompu par manque d'eau. Remplir le réservoir d'eau.	
	*			* *	Le cycle double café a été interrompu par manque d'eau. Remplir le réservoir.	
		*		●	Programme de nettoyage demandé.	
		●		*	Programme de nettoyage : cycle de nettoyage en cours.	
*		●		*	Phase de nettoyage : vider le bac à marc.	
			*	●	Programme de détartrage demandé.	
			●	*	Programme de détartrage : cycle de détartrage en cours.	
	*		●	*	Cycles de rinçage du programme de détartrage : en cours. Demande de vider et de remplir le réservoir d'eau.	
*		*	*	●	Vider le bac à cake avant le lancement d'un rinçage long.	
		*	*	●	Demande rinçage long.	
		●	●	*	Rinçage long en cours.	
*	*	*	*		Clignotement Simultané : anomalie de fonctionnement.	
*	→	*	→	*	→	Clignotement voyant après voyant : mise en hors tension de l'appareil en cours.

● : Témoin allumé

\* : Témoin clignotant

\* \* : Témoin en double clignotement

#### Signaux sonores :

- ☎) 1 Bip lors de l'appui sur le ON/OFF : mise en tension de l'appareil activée.
- ☎) 1 Bip toutes les 10 secondes : l'appareil attend une action de l'utilisateur.
- ☎) 1 Double Bip : l'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.

## Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses. Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torréfaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

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

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre.

## DESCRIPTIF

**A** Poignée / couvercle réservoir d'eau

**B** Réservoir d'eau

**C** Collecteur de marc de café

**D** Sorties café, poignée réglable en hauteur

**E** Grille et bac récolte-gouttes amovible

**F** Couvercle de réservoir café en grains

**1** Réservoir café en grains

**G** Bouton de réglage de la finesse de broyage

**H** Broyeur à meule en métal

**I** Goulotte pastille de nettoyage

**J** Afficheur digital réglage des paramètres

**K** Grille repose-tasses

**2** Tableau de commandes

**L** Touche vapeur

**M** Touche et témoin lumineux « marche/arrêt »

**N** Bouton rotatif volume café

**O** Témoin lumineux « vider le marc à café » et « vider le bac récolte-gouttes »

**P** Témoin lumineux « remplir le réservoir d'eau »

**Q** Touche café fort

**R** Touche café standard

**S** Témoin lumineux « détartrer »

**T** Témoin lumineux « nettoyer »

**U** Touche « rinçage/entretiens »

**V** Buse vapeur

**W** Flotteurs de niveau d'eau

## GUIDE DES SYMBOLES

### 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.

### Pictos et Signaux d'avertissements

 Vider le collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes: le témoin reste allumé si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé correctement ou s'il a été remis en place avant 4 secondes.

 Remplir le réservoir d'eau

 Réglage de la finesse de broyage des grains de café

**CLEAN** Procéder au nettoyage

 café standard

 café fort

**CALC** Procéder au détartrage

 Bouton vapeur

**CLEAN + CALC** Procéder au rinçage long

 Rinçage/entretien

## PREPARATION DES BOISSONS

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 30 ml	☞ ou ☞☞
	2 x 1	2 x 20 à 30 ml <b>En deux cycles</b>	
ESPRESSO	1	30 à 70 ml	☞ ou ☞☞
	2 x 1	2 x 30 à 70 ml <b>En deux cycles</b>	
CAFÉ ou LUNGO	1	80 à 220 ml	☞ ou ☞☞
	2 x 1	2 x 80 à 220 ml <b>En deux cycles</b>	

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau - **Fig. 1 et 2.**

Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle - **Fig. 3.**

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains. Mettez le café - **Fig. 4.**

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains.

**Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, de lait ou de tout autre liquide.** Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli, le témoin ☹ s'allume et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

### ⚠ NE JAMAIS METTRE DU CAFE MOULU DANS LE RESERVOIR A CAFE.

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

Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir à café en grains. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie.

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

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

Vérifiez la propreté de votre réservoir à eau.

### Cycle d'initialisation- durée totale : 3 minutes environ.

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche ☺ - **Fig. 5.** Le témoin lumineux ☺ est fixe.

Mettez un récipient de 0,6 litre minimum, sous les sorties café et la buse vapeur.

Appuyer sur la touche ☺ - **Fig. 6,** la machine engage le cycle d'initialisation pour le rinçage du circuit vapeur et du circuit café. Le témoin lumineux ☺ clignote.

Le cycle est terminé lorsque le témoin lumineux ☺ devient fixe. La machine est disponible pour vos recettes.

Il est préférable de faire un ou plusieurs rinçages des 2 circuits après plusieurs jours sans utilisation. À chaque fois que vous branchez votre appareil, la machine effectue un cycle d'initialisation.

### Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux. Réglez le degré de finesse de broyage désiré en tournant le bouton « Réglage de la finesse de broyage ». Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse.

### ⚠ LE REGLAGE NE DOIT ETRE VARIE QUE PENDANT LE BROYAGE.

Ne jamais forcer sur le bouton de réglage de la finesse de broyage.

## PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

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

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

Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a un risque d'éclaboussures ou de brûlures.

**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 220 ml.



### Lancement d'un espresso ou d'un café.

Branchez votre appareil.



Appuyez sur le bouton . Le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.

Le témoin  devient fixe.

Mettez une tasse sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse - **Fig. 7**.

Sélectionnez la touche  pour obtenir un espresso corsé, ou la touche  pour obtenir un espresso standard - **Fig. 8**.


Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau - **Fig. 9**.


Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit réappuyer sur une des touches  ou , soit tourner le bouton rotatif vers la position mini.

La mouture est humidifiée avec un peu d'eau chaude après la phase de broyage. Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit. À partir d'une certaine quantité en tasse, nous vous conseillons pour obtenir un café plus fort - de diviser votre préparation en deux cycles. Par exemple 2 fois 70 ml pour une tasse de 140 ml.




### Fonction 2 tasses

Votre appareil vous permet de préparer 2 tasses de café ou d'espresso.



Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.

Le témoin  devient fixe.

Mettez deux tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse - **Fig. 10**.

Sélectionnez la touche  ou  selon votre choix, avec un double appui rapide. Le témoin  s'allume avec un double clignotement pour vous informer que vous avez demandé deux tasses de café.

**⚠ L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café. Veillez à ne pas enlever les tasses après le premier cycle.**


Si vous appuyez une première fois sur la touche  et  une deuxième fois sur la touche (ou inversement), le dernier appui n'est pas pris en compte.


## PRÉPARATIONS 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 pour la vapeur.



Branchez votre appareil.


Appuyez sur le bouton  : le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.

Le témoin  devient fixe.

Appuyez sur la touche  - **Fig. 11**.

Le témoin  clignote pendant le préchauffage.

Une fois la phase de préchauffage achevée, le témoin  reste fixe et vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche .

Appuyer de nouveau sur la touche  pour arrêter le cycle.

**!** La machine revient à sa position initiale si la commande vapeur n'est pas actionnée avant 2 minutes.

**⚠ L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.**




## Mousse de lait

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

Faites plonger la buse vapeur dans le lait - **Fig. 12**.

Lancez la fonction vapeur comme expliqué dans le paragraphe ci-dessus.

Quand votre mousse de lait est suffisante - Fig. 13 - réappuyez sur la touche  pour arrêter le cycle.

Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et relancez à nouveau une préparation avec de la vapeur (10 secondes 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 - **Fig. 14**. 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 à l'aide de l'aiguille fournie si nécessaire - **Fig. 15**.

 Ne pas laver la buse vapeur dans un lave-vaisselle.

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

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

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

 **Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.**

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

Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte - **Fig. 16**. 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 - Fig. 17 et placez une tasse ou un verre sous la buse auto-cappuccino - **Fig. 18**. Sélectionnez la position cappuccino ou café latte sur la buse spéciale - **Fig. 19**.

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 - **Fig. 20**.

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 et du bac récolte-gouttes.

Si le témoin  clignote,

Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café - **Fig. 21**.

Remettez le bac collecteur de marc de café - **Fig. 22**.


Retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes - **Fig. 23**.

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

Remettez l'ensemble des éléments en place.

Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.


 **Le témoin  reste allumé si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement ou s'il a été remis en place en moins de 4 secondes.**

Lorsque le témoin  est allumé ou clignote la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible. Le collecteur de marc de café a une capacité de 9 cafés.


### Rinçage des circuits

Ces 2 fonctions sont accessibles à tout moment, excepté si la machine demande un entretien « **CLEAN** » et/ou « **CALC** ».

#### Rinçage du circuit café :

Mettez un récipient sous les buses café. Appuyez brièvement sur la touche  - **Fig. 6** pour lancer un cycle de rinçage du circuit café, qui s'arrêtera automatiquement après environ 40 ml.

### Rinçage du circuit vapeur :

Mettez un récipient sous la buse vapeur. Appuyez ensuite pendant 3 secondes sur la touche  pour lancer un cycle de rinçage du circuit vapeur, qui s'arrêtera automatiquement après environ 300 ml.

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




Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage, l'appareil vous en avertit par le clignotement du témoin lumineux « CLEAN ».

Ce programme n'est accessible que lorsque l'appareil le demande (soit environ toutes les 300 préparations de café ou d'espresso).

 **Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage de l'appareil quand il vous le signale. Bien suivre l'ordre des opérations.**

Utilisez uniquement des pastilles de nettoyage KRUPS. Les pastilles de nettoyages sont disponibles dans les centres de Service Après-Vente KRUPS.

Quand le voyant clignote, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.

Lancez le programme de nettoyage en appuyant sur la touche . Le témoin « CLEAN » devient fixe et les voyants  et  clignotent.

Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café - Fig. 21.

Remettez le bac collecteur de marc de café - Fig. 22

Retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes - Fig. 23.


Remettez l'ensemble des éléments en place.

Le témoin  s'éteint.

Enlevez, remplissez et remettez le réservoir d'eau en place.


Placez sous les sorties café un récipient pouvant contenir au minimum 0,6 l - Fig. 24.

Ouvrez la trappe d'entretien - Fig. 25 et insérez une pastille de nettoyage KRUPS (XS3000) dans la goulotte de nettoyage - Fig. 26.

Appuyez sur la touche  pour lancer le cycle de nettoyage.

**La première phase (environ 10 min) démarre.** A la fin de cette phase, le signal sonore émet un bip toutes les 10 secondes, vous pouvez vider le récipient d'eau usagée et le bac récolte gouttes.

Remettez le bac récolte gouttes et le récipient en place pour la phase suivante.

Appuyez à nouveau sur la touche  pour lancer la phase finale. Le signal sonore s'interrompt.

**Phase finale ( ± 3 min).**

Le programme se poursuit. Il permet de rincer l'appareil et d'éliminer les restes de nettoyant.


Le cycle de nettoyage est terminé, le voyant « CLEAN » s'éteint.



Enlevez et videz votre récipient d'eau usagée.

Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place.

Remplissez votre réservoir d'eau.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.**

Si au démarrage du programme il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, vous en serez averti par l'allumage du témoin . Ajoutez la quantité convenable d'eau dans le réservoir et le nettoyage se poursuit automatiquement.

 **Si vous débranchez votre appareil pendant le nettoyage, si vous appuyez sur le bouton  ou en cas de panne d'alimentation électrique, le programme de nettoyage redémarre depuis le début. Dans ce cas, une autre pastille de nettoyage est nécessaire. Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour assurer le bon entretien de votre machine. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties d'eau « E » et « W » pendant le cycle.**


N'utilisez que des pastilles de nettoyage KRUPS (XS3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l'utilisation de pastilles d'autres marques.

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

### Programme de détartrage - durée totale : 20 minutes environ.

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un détartrage, l'appareil vous en avertit automatiquement par le clignotement du témoin « CALC ».

Ce programme n'est accessible que lorsque l'appareil le demande.




 **Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage de l'appareil quand il vous le signale. Bien suivre l'ordre des opérations. Quand le voyant est allumé, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.**

Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter system F088, merci de veillez à la retirer avant l'opération de détartrage.

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

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

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

Lancez le programme de détartrage en appuyant sur la touche . Le témoin « **CALC** » devient fixe et les voyants  et  clignotent.

Enlevez et nettoyez le bac récolte-gouttes.

Placez un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l d'eau sous les sorties café ainsi que sous la buse vapeur - **Fig. 24**.

Videz le réservoir et remplissez-le avec de l'eau tiède jusqu'au trait « **CALC** » - **Fig. 33**.

Faites dissoudre un sachet de détartrant **Krups** (40 g) **F054** dans le réservoir - **Fig. 33**.

Remplacez le réservoir à eau. Le voyant  s'éteint.

Appuyez sur la touche  après avoir effectué toutes ces opérations.

#### **La première phase (environ 8 min) démarre.**


Le cycle de détartrage va se dérouler de façon automatique.

A la fin de cette phase, le signal sonore émet un bip toutes les 10 secondes et le voyant  clignote.

Videz le récipient d'eau usagée et remettez-le en place.

Videz et rincer le réservoir à eau - **Fig. 34**.

Remplissez le réservoir d'eau et le remettez-le en place. Le voyant  s'éteint.


Appuyez à nouveau sur la touche  pour lancer la seconde phase. Le signal sonore s'interrompt.

#### **La deuxième phase (environ 6 min) démarre.**

Le programme se poursuit. Il permet de rincer l'appareil et d'éliminer les restes de détartrant.

A la fin de cette phase, le signal sonore émet un bip toutes les 10 secondes.

Enlevez et videz votre récipient d'eau usagée et remettez-le en place.

Appuyez à nouveau sur la touche  pour lancer la phase finale. Le signal sonore s'interrompt.


La Phase finale (environ 6 min) démarre.


Le programme se poursuit. Il permet de supprimer les dernières particules de détartrant.

Le cycle de détartrage est terminé, le voyant « **CALC** » s'éteint.

Remplissez votre réservoir d'eau.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.**

**■** S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, vous en serez averti par l'allumage du témoin . Ajoutez la quantité convenable dans le réservoir et le détartrage se poursuit automatiquement.



**!** Si vous débranchez votre appareil pendant le détartrage, si vous appuyez sur le bouton  ou en cas de panne d'alimentation électrique, le programme de détartrage redémarre depuis le début. Dans ce cas, un autre sachet de détartrant est nécessaire. Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour assurer le bon entretien de votre machine. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties d'eau « **E** » et « **W** » pendant le cycle.

## **Programme de rinçage long - durée totale : 2 min environ.**

Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un rinçage long, l'appareil vous en avertit par le clignotement des témoins lumineux « **CLEAN** » et « **CALC** ».

Enlevez, remplissez et remettez le réservoir en place.

Placez un récipient pouvant contenir au minimum 0,6 l sous les sorties café et la buse vapeur.

Lancez le programme de rinçage long en appuyant sur la touche . Les témoins « **CLEAN** » et « **CALC** » deviennent fixes et le voyant  devient clignotant.

Lorsque le rinçage long est terminé, les témoins « **CLEAN** » et « **CALC** » s'éteignent, le voyant  devient fixe.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.**

La machine peut vous demander de vider le collecteur de marc à café.

## **AUTRES FONCTIONS**

### **Mise hors tension de l'appareil.**

Vous pouvez arrêter à tout moment votre appareil. Lors de l'arrêt, un double bip est émis, l'ensemble des voyants rouges clignotent l'un après l'autre. L'appareil a pris en compte votre demande et s'arrêtera dans les plus brefs délais.



## Installation de la cartouche filtrante - durée totale : 2 min environ.

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.

**Fig. 30 :** Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois).

Installation de la cartouche dans la machine : visser la cartouche filtrante dans le fond du réservoir - **Fig. 31**.

Placez un récipient sous la buse vapeur de 0,6 l.

Appuyer sur la touche  pendant plus de 3 secondes (excepté si la machine demande un entretien « CLEAN » ou « CALC »). Le voyant  clignote.

Lorsque l'installation de la cartouche filtrante est terminée, le voyant  devient fixe.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.**

La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les deux mois au minimum. En cas d'utilisation de la cartouche Claris - Aqua Filter System, réglez la dureté de l'eau au niveau 0.

## Réglages

Branchez l'appareil sur la prise secteur mais ne l'allumez pas.

Soulevez la grille repose-tasses en appuyant à l'arrière pour la faire basculer - **Fig. 25**.

Appuyez simultanément sur les touches  et  - **Fig. 27**.

L'afficheur digital de réglage des paramètres se trouve sous la trappe d'entretien - **Fig. 28**.

Regardez bien verticalement au fond du hublot - **Fig. 29**.

Ordre des réglages proposés :

1. Réglage dureté d'eau
2. Réglage température café
3. Réglage du mécanisme de coupure automatique de l'alimentation électrique
4. Infos

## 1. Réglage de la dureté de l'eau



Les appareils sont pré-réglés en usine pour le niveau de dureté 4.

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

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

Le témoin  réservoir d'eau s'allume.

Appuyez par impulsions sur la touche  - **Fig. 32** - le nombre de fois nécessaires pour sélectionner le niveau de la dureté de l'eau utilisée : 0 = très douce, 1 = douce, 2 = moyennement dure, 3 = dure, 4 = très dure.

Pour passer à la phase suivante appuyez sur la touche , ou pour sortir du mode réglage appuyez sur .

## 2. Réglage de la température du café

Les appareils sont pré-réglés en usine sur le niveau 2.

Le témoin lumineux « CALC » est allumé.

Appuyez par impulsions sur la touche  - **Fig. 32** le nombre de fois nécessaires pour régler la température du café souhaitée : 1, 2 ou 3.


Pour passer à la phase suivante appuyez sur la touche , ou pour sortir du mode réglage appuyez sur .

## 3. Réglage du mécanisme de coupure automatique de l'alimentation électrique.

Les appareils sont pré-réglés en usine sur 1 heure.

Vous avez la possibilité d'éteindre votre machine après un nombre d'heures préprogrammé.


Le témoin lumineux « **CLEAN** » est allumé.

Appuyez par impulsions sur la touche  - Fig. 32 le nombre de fois nécessaires pour obtenir la durée souhaitée : 1 = 1 H, 2 = 2 H, 3 = 3 H, 4 = 4 H.



Pour passer à la phase suivante appuyez sur la touche , ou pour sortir du mode réglage appuyez sur .

#### 4. Infos (nombre de cycles).


Le témoin lumineux  est allumé.

Pour passer à la phase suivante appuyez sur la touche . Vous revenez au réglage 1.

Pour sortir du mode réglage appuyez sur .


 À chacune de ces étapes vous pouvez sortir du mode réglages en appuyant sur la touche  si vous avez fini vos réglages. Tous les témoins lumineux sont éteints. La mémorisation de ces réglages reste en vigueur même en cas de panne d'alimentation électrique. A tout moment vous pouvez modifier ces réglages en répétant ces opérations.

## PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

PROBLÈME, DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Votre machine présente un dysfonctionnement.	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 dans la 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 (>100 mg/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 »).

PROBLÈME, DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Il y a de l'eau sous l'appareil.	<p>Avant d'enlever le réservoir, attendre 15 secondes après l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle.</p> <p>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.</p> <p>Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.</p> <p>Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.</p> <p>Nettoyez le réservoir et sa connexion régulièrement pour éviter le dépôt de tartre, qui peut engendrer les fuites.</p>
Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché	Réinstallez correctement le bac collecteur de marc de café, et suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 6 secondes avant de le réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	<p>Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).</p> <p>Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.</p> <p>Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf « Installation du filtre »).</p>
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.	Changez le réglage de la température café. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	<p>Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.</p> <p>Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation.</p> <p>Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine.</p> <p>Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.</p>
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 ou le nettoyage ? Pourquoi ma machine ne me demande pas de faire un détartrage ou un nettoyage ?	La machine ne demande un nettoyage que si un certain nombre de recettes café ont été réalisées. 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.
Du café s'écoule derrière les buses café	Versez dans le réservoir de l'eau fraîche ou à température ambiante. Réduisez le niveau de température.
Votre appareil fonctionne mais aucun liquide ne sort.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place et que le cordon ne soit pas coincé entre le corps et le réservoir d'eau.

PROBLÈME, DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
De la mouture se trouve dans le bac récolte goutte.	Oui, pour rester propre, la machine évacue la mouture tombée en dehors de la cuve de percolation.

 **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 !

## Voici quelques recettes à réaliser avec votre espresseria Automatic :

### Cappuccino

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

### Caffè latte

Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes : 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.

- Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8 ° C).
- Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

### Café Crème

Préparez un espresso classique dans une grande tasse.  
Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

### Café corretto\*

Préparez une tasse d'espresso comme d'habitude.

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

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso.

L'imagination est illimitée.

### Liqueur au café\*

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

Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

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

### Café glacé à l'italienne

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

Mélangez l'espresso froid avec du lait.

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

### Café à la frisonne\*

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

Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

### Espresso flambé\*

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

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

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

### Espresso parfait\*

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

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

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

Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.

Versez le tout dans des coupes ou des verres.

Mettez les coupes dans le congélateur.

(\* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)