KRUPS

FULLY AUTOMATIC
SERIE EA89



www.krups.com

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

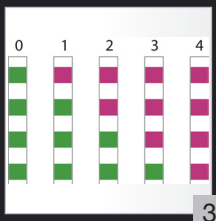

A
F
1
B
2
KRUPS
C
G
D
H
I
E


1
K
L
J


2
M
N
O
O


1


2



3


4


5


6


7


8


9


10



11


12



13


14


15



16


17



18


19


20



21



22



23


24


25


26



27



28

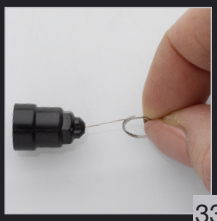

29

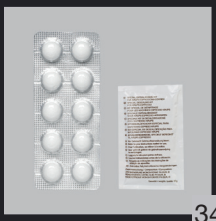


30


31


32


33


34

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA89.**
Ce sont plus de 14 boissons chaudes que propose ce nouveau produit : espresso, double espresso, café, double café, ristretto, doppio, americano, cappuccino, double cappuccino, latte, double latte, lait moussé, thé vert, thé noir , infusion.
Outre ce choix très large, la machine offre de larges possibilités de personnalisation des boissons, vous pourrez par exemple utiliser une fonction qui renforcera l'intensité de votre café, si vous appréciez des préparations plutôt corsées. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Les boissons les plus fréquemment consommées sont accessibles d'un simple geste sur l'interface principale. L'écran, quant à lui, vous permettra de suivre l'avancement de vos cafés ou d'accéder aisément aux différents menus.
La plupart des boissons peuvent être réalisées par deux, ce qui apporte gain de temps et convivialité.

Grâce à sa technologie KRUPS Quattro force, incluant un thermobloc 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 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.
Les touches tactiles, ergonomiques et confortables, faciliteront votre navigation. Vous serez guidés 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



Pour utiliser au mieux votre machine et obtenir des cafés de qualité, voici quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre 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 exclusivement café nous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos préparations lactées, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, pour un résultat appétissant.
- 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 4-5 jours à venir. La qualité du café en grains est variable et son appréciation subjective, néanmoins nous vous recommandons d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta.
- Enfin, nous vous conseillons de proscrire les grains huileux et caramélisés, ceux-ci pouvant endommager la machine.
- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est broyé fin, plus la crème sera onctueuse. Le broyage doit par ailleurs être adapté à la boisson désirée : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossier pour le café.
- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) ou des laits végétaux (lait de riz, d'amande, etc) peuvent donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI . . . . . p. 4

DONNEES TECHNIQUES . . . . . p. 4

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL . . . . . p. 5

VUE D'ENSEMBLE . . . . . p. 5

APPLICATION KRUPS ESPRESSO . . . . . p. 6

MISE EN SERVICE
INSTALLATION DE L'APPAREIL . . . . . p. 7

AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS
INDICATIONS IMPORTANTES . . . . . p. 8

PREPARATION DES BOISSONS CAFE EN ACCES DIRECT . . . . . p. 9

PREPARATION DES BOISSONS LACTEES EN ACCES DIRECT . . . . . p. 9

PREPARATIONS THES . . . . . p. 10

PREPARATION DES AUTRES BOISSONS . . . . . p. 11

AUTRES FONCTIONS . . . . . p. 11

ENTRETIEN GENERAL . . . . . p. 13

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES . . . . . p. 14

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez- le : une utilisation non conforme dégagerait KRUPS de toute responsabilité.

GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI

Danger : Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.

Attention : Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.

Important : Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.

Produits fournis avec votre machine
Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 6 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :
- Espresso Automatic Serie EA89
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »
- Clé de démontage pour nettoyage du circuit vapeur
- Livret des consignes de sécurité
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 kit de nettoyage buse vapeur

DONNEES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA89
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	2.3 l
Mise en service et rangement	A l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel).
Dimensions (mm) H x l x P	367 x 240 x 380
Poids EA89 (kg)	8.4

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A Poignée couvercle réservoir eau
B Réservoir à eau
C Bac collecteur de marc de café
D Sorties café réglables en hauteur
E Grille et bac récolte-gouttes amovible
F Couvercle du réservoir de café en grains
G Bloc amovible One Touch Cappuccino
H Conduit lait et mélangeur
I Flotteur de niveau d'eau

1 **Réservoir café en grains**
J Bouton de réglage de la finesse de broyage
K Goulotte pastille de nettoyage
L Broyeur à meules en métal

2 **Tableau de bord**
M Ecran
N Touche "marche/arrêt"
O Touches tactiles

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

Important : Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le. Veuillez respecter les consignes de sécurité.

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

VUE D'ENSEMBLE

Présentation des différentes touches

Touche	Description/ Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. **Un appui long est nécessaire pour la mise en service de la machine.**
	Permet de revenir à l'écran précédent ou de stopper une recette en cours.
	Navigation vers haut du menu / incrémente le paramètre sélectionné
	Navigation vers bas du menu / décrémente le paramètre sélectionné
OK	Validation de la sélection effectuée.
DARK	Fonction permettant d'augmenter la force du café.
EXTRA SHOT	Fonction permettant de rajouter un espresso corsé à la recette sélectionnée. Accessible avec les recettes principales (espresso, long coffee, cappuccino, Macchiato, tea) selon modèle
ESPRESSO	Lance la préparation d'un Espresso.
LONG COFFEE	Lance la préparation d'un Café.

CAPPUCCINO	Lance la préparation d'un Cappuccino.
MACCHIATO	Lance la préparation d'un Macchiato (une grande dose de lait, un shot d'Espresso surmonté d'une mousse de lait onctueuse).
TEA	Permet d'accéder au menu de la préparation d'un thé ou d'une infusion.
MORE	Permet d'accéder aux préparations supplémentaires: Ristretto, Lait moussé, Doppio, Americano, (selon modèle).
SETTINGS	Permet d'accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).

: **Eclairage Bluetooth :**
Lorsque le logo est éteint, la machine n'est pas connectée ou la fonction est désactivée.
Lorsque le logo est allumé, la machine est connectée.
Le Bluetooth est toujours actif. Vous pouvez le désactiver en allant dans le menu puis dans «paramètres».

Précisions sur l'éclairage des touches
Lorsqu'une touche est éteinte, la fonction correspondante n'est pas accessible.
Lorsqu'elle est faiblement allumée, la fonction est disponible et peut donc être sélectionnée.
Lors de la réalisation de la fonction demandée, la lumière devient très vive.

APPLICATION KRUPS

Vérifiez la compatibilité de votre smartphone sur www.krups.com

Téléchargement de l'application
Afin de pouvoir télécharger l'application vous devez posséder un smartphone équipé d'un module Bluetooth® BLE (blue tooth Low energy) et une version Android > à « 4.3 » ou IOS > « 9 ». Si votre smartphone n'en dispose pas vous ne pourrez pas utiliser l'application.
L'application KRUPS est disponible sur playstore pour la version android et apple store pour la version IOS.

Paramétrage du compte
Afin de pouvoir profiter de toutes les opportunités offertes par l'application, vous devez dans un premier temps créer un compte. Remplissez les champs demandés puis validez les conditions d'utilisation afin d'achever la création de votre compte.
Un mot de passe vous sera demandé afin de garantir la confidentialité de vos données.

Activation du Bluetooth®
Afin de connecter votre téléphone à la machine vous devez activer le module Bluetooth® BLE de votre smartphone et vous assurer que le module Bluetooth® de la machine est aussi activé. Allez sur le menu réglage, sélectionnez la fonction connectivité et activez le module Bluetooth® s'il a été désactivé (par défaut le module Bluetooth® est activé).

Appairage avec la machine
Suivez les instructions décrites sur votre téléphone afin d'appairer votre smartphone à la machine. L'appairage peut se faire uniquement lorsque le logo BLE est allumé.
Lorsque la machine va détecter une demande d'appairage du smartphone, un écran sur la machine vous demande d'accepter l'appairage. Acceptez en appuyant sur OK, un écran va alors apparaitre sur votre smartphone vous demandant de confirmer cet appairage: appuyez sur jumeler.
Si le jumelage échoue, il vous est possible de réessayer plusieurs fois et il est conseillé de vérifier que le module Bluetooth® BLE de la machine est bien activé.
Si le problème persiste il vous est possible de contacter le service après-vente afin d'obtenir une aide à l'installation de votre application. Dans le menu d'accueil sur votre smartphone, l'option « Contacter Krups » vous permet d'accéder aux coordonnées du service après vente.
Lorsque la machine est appairée, vous devez voir le symbole Bluetooth® en lumière très vive signe qu'il est bien activé.

Réglages de la machine
Une fois appairé, vous pouvez modifier les réglages de la machine directement via l'application (les date et heure du smartphone vont alors être mises à jour automatiquement sur la machine vous évitant ainsi de le faire).
L'application mobile facilite la première installation de la machine et les réglages initiaux.

Utilisation de l'application
De nombreuses fonctions vous sont offertes via l'utilisation de l'application :
- Lancement de préparations à distance,
- Gestion d'une bibliothèque de favoris et d'un livre de cave,
- Accès au compte et informations sur la machine,
- Accès à des news et informations sur l'univers café,
- Accès à un guide d'utilisation avec des tutoriels et vidéos pour profiter de toutes les potentialités de la machine,
- Contact rapide du service après-vente en cas de question ou problème concernant votre appareil ou l'application.

Vous pourrez découvrir toutes ces fonctions en naviguant dans l'application (que vous soyez ou non connecté à votre machine).
N'hésitez pas à vous connecter le plus souvent possible à l'application afin de voir les news et avoir un suivi régulier de votre machine.

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".

Mise sous tension
Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt" jusqu'à l'apparition du "Bonjour" sur l'écran **Fig. 1**. Laissez-vous guider par votre appareil.

Réglages initiaux
Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.
Voici les premiers réglages demandés :

Langue
Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix. Appuyez sur "OK" pour valider.

Unité de mesure
Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre ml et oz.

Date et heure
Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).

Auto on / Auto off
Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un allumage automatique de votre machine. Ce réglage peut être adapté a votre convenance: quotidien, hebdomadaire ou week-end. Choisissez l'heure à laquelle vous désirez le démarrage automatique suivant le format horaire sélectionné auparavant.
Vous pouvez également choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique.

Réglage de rinçage du circuit café
Vous pouvez choisir de l'activer ou pas à l'allumage de la machine. Cela vous permet de vous assurez de la qualité du café en tasse afin d'éviter la présence de résidus.

Installation du filtre
A la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, et si la dureté de votre eau le requiert, selectionnez "OUI" et suivez les instructions à l'écran.
Installation de la cartouche dans l'appareil : Vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig. 4**

Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration. **Fig. 5**.
Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie vapeur. **Fig. 6**.
L'amorçage de la machine doit s'opérer, qu'il y ait installation du filtre ou non. Il implique obligatoirement le remplissage des circuits d'eau. Pour cela, suivre les instructions indiquées à l'écran. La machine débutera par le remplissage des circuits d'eau, préchauffage des circuits, puis procédera à un rinçage automatique.
L'écran vous indiquera la fin de l'installation.

Dureté de l'eau

Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4. Pour ce faire, suivez les indications suivantes :
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez 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. Pour connaître la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous 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

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet. **Fig. 2**
Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau. **Fig. 3**
Indiquez le nombre de zones rouges lors du réglage sur l'appareil.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau. **Fig. 7**.
Remettez le réservoir en place . **Fig. 8**.
Retirez le couvercle du réservoir à café en grains, puis versez le café en grains (250 gr maxi). **Fig. 9**.
Remettez le couvercle du réservoir à café en grains. **Fig. 10**.

AVANT LA PREPARATION DES BOISSONS INDICATIONS IMPORTANTES

Selon les boissons choisies, votre Espresso Automatic EA89 règlera automatiquement la quantité de café broyé.

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. Cela peut également varier en fonction du type de café utilisé. Nous vous recommandons un réglage fin pour les espressos, et plus grossier pour les cafés.
Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton réglage de la finesse de broyage (J) situé dans le réservoir à grains. Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût.
Le réglage de finesse de broyage est utile lorsque que vous changez de type de café ou si vous souhaitez obtenir un café plus ou moins fort. Il n'est cependant pas conseillé d'effectuer ce réglage de manière systématique.

Réglage de la sortie café

Pour toutes les boissons proposées, vous pouvez abaisser et remonter les sorties cafés en fonction de la taille de votre/vos tasse(s) ou verre(s). **Fig.11**

Arrêt d'une boisson en cours de préparation

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche retour ⮌.

Attention, l'appui sur cette touche entraine une phase de mise à niveau de la machine qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.
Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat, la machine finira son cycle, la préparation sera bien annulée.

Fonction « Double » préparation

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double préparation est accessible tout simplement en appuyant deux fois à la suite sur la sélection, et est valable pour toutes les boissons (sauf et).

Fonction DARK

La fonction « DARK » permet d'augmenter l'intensité du café (sa force).
Vous pouvez l'activer ou désactiver de différentes manières :
- Avant de sélectionner la boisson choisie, il suffit d'appuyer sur DARK.
- Pendant la réalisation de la boisson, et jusqu'à la fin du broyage : vous pouvez appuyer sur DARK.
- En choisissant le paramètre « DARK » dans le menu Réglages. Pour cela, accéder au menu Réglages par la touche , puis Réglages ➔ réglages boissons ➔ Dark. Ainsi la fonction sera active pour l'ensemble des boissons "café" : , , , .

Vous pouvez procéder de la même façon pour la désactiver.

Fonction EXTRA SHOT

La fonction « extra shot » permet d'ajouter un espresso à la fin de la boisson sélectionnée.
Vous pouvez l'activer ou la désactiver de différentes manières :
- Avant de sélectionner la boisson choisie : il suffit d'appuyer sur EXTRA SHOT.
- Pendant la réalisation de la boisson,
- En choisissant le paramètre « EXTRA SHOT » dans le menu Réglages. Pour cela, accéder au menu Réglages par la touche , puis Réglages ➔ réglages boissons ➔ EXTRA SHOT. Ainsi la fonction sera activée pour les préparations , , , , .

Vous pouvez procéder de la même façon pour la désactiver.

PREPARATION DES BOISSONS CAFE EN ACCES DIRECT

A noter : A chaque lancement de boisson, la machine prendra en compte la dernière boisson réalisée incluant les réglages qui auront été sélectionnés.

Préparation

Mettez la ou les tasses sous les buses café. **Fig.12**
Appuyez sur la touche de la boisson choisie.
Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de la préparation, elle vous demandera de remplir le réservoir.

Réglages possibles

Il vous est possible d'augmenter la force café en appuyant sur et /ou ajouter une préparation café par l'appui sur .
Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.

La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation. Il est possible de régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches de navigations : et .
Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur .

Important : Rinçage automatique des sorties café : selon les types de boissons préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

PREPARATION DES BOISSONS LACTEES EN ACCES DIRECT

Réglages possibles

Il vous est possible d'augmenter la force café en appuyant sur et /ou ajouter une préparation café par l'appui sur .

La vapeur sert à faire mousser le lait. Comme la production de vapeur nécessite une température élevée, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Réalisation d'un Cappuccino ou d'un Macchiato

Raccordez le conduit lait côté droit au bloc "One Touch Cappuccino" **Fig.13**.
Plongez l'autre extrémité (côté biseauté) dans un récipient rempli de lait ou directement dans votre bouteille de lait **Fig.14**.
Placez-la ou les tasses sous les buses café/lait. **Fig.15**.
Appuyez sur la touche "Cappuccino" **Fig.16** ou appuyez sur la touche "Macchiato" **Fig.18**. L'ensemble des paramètres sont modifiables.
La préparation commence par la réalisation du moussage de lait (réglage du temps possible), suivie de l'écoulement café (réglable en volume). Le réglage du temps de moussage vous permettra de faire varier la quantité de lait et de mousse.
Les étapes suivantes s'enchainent automatiquement, puis votre boisson est prête pour dégustation **Fig.17**.
A chaque lancement de "Cappuccino" ou "Macchiato", la machine prendra en compte la dernière boisson réalisée incluant les réglages effectués.

Entretien après la réalisation de boissons lactées
Rinçage lait

L'écran indique « Rinçage lait ? » à la fin de chaque préparation.
Il est conseillé d'effectuer ce rinçage à chaque fin d'utilisation de la fonction lait, pour assurer une bonne hygiène des accessoires de moussage et un bon moussage du lait.
Lors du rinçage lait, il est demandé d'effectuer systématiquement un démontage et un nettoyage à l'eau chaude du conduit lait et du mélangeur. **Fig 21** et 25
Pour un résultat optimum, il est conseillé de nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino » de façon régulière (voir chapitre entretien général).
Si vous constatez que la qualité de votre mousse de lait est altérée, n'hésitez pas à reproduire ce rinçage et ce nettoyage : en effet, un système lait mal entretenu provoque ce type de déconvenue.

PREPARATIONS THES

Réglages possibles

Votre appareil vous propose la préparation de 3 types de thés (thé vert, thé noir, infusion). Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts.
La température d'eau chaude est adaptée à la boisson sélectionnée.
Vous pouvez programmer un extra shot dans votre thé ce qui vous permettra de réaliser des boissons « thé/café» très en vogue.

Préparation d'un thé

Sélectionnez sur l'écran. Placez-la ou les tasses sous les buses café. **Fig.12**
Puis sélectionnez la boisson choisie, et appuyez sur **OK**.
Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande, elle vous demandera de remplir le réservoir.
Vous pouvez modifier le volume en utilisant les touches ou , au cours de la préparation.

PREPARATION DES AUTRES BOISSONS : RISTRETTO, DOPPIO, AMERICANO OU LAIT MOUSSE

Préparation

Mettez la ou les tasses sous les buses café. **Fig.12**
Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande, elle vous demandera de remplir le réservoir.
Appuyez sur la touche : à l'aide des touches et , sélectionner la boisson désirée: Ristretto, Doppio, Americano, Lait moussé.

Réalisation d'un Ristretto

Selectionnez Ristretto et appuyez sur **OK**.
La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation. Il est possible de régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches de navigations : et .
Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur .

Réalisation d'un Doppio
Sélectionnez DOPPIO et appuyez sur OK.
Il s'agit d'une préparation identique au RISTRETTO mais avec un double cycle café.

Réalisation d'un Americano
Sélectionnez AMERICANO et appuyez sur OK.
Il s'agit d'une préparation identique au DOPPIO, suivi d'une eau chaude.

Réalisation d'un Lait moussé
Raccordez le conduit lait côté droit au bloc amovible "One Touch Cappuccino" **Fig.13**. Plongez l'autre extrémité (côté biseauté) dans un récipient rempli de lait. **Fig.14**
La vapeur sert à faire mousser le lait. Comme la production de vapeur nécessite une température élevée, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.
Un menu vous permettra de personnaliser la durée du moussage. Vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons ⌄ ou ⌃. Puis appuyez sur OK. La dernière durée de moussage utilisée sera mémorisée pour la prochaine préparation.
Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche ⮌.

Rincage du bloc « One Touch Cappuccino »
Merci de vous reporter au paragraphe « Rinçage lait » dans la section PREPARATION DES BOISSONS LACTEES ONE TOUCH.

AUTRES FONCTIONS

L'accès au menu Paramétres s'effectue par la touche ⚙, qui permet d'accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).

Réglages
En sélectionnant Réglages, vous pouvez effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences.
Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles.

Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Luminosité écran	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
Température café	Vous pouvez ajuster la température de vos boissons café sur trois niveaux.
Température thé	Vous pouvez ajuster la température de vos thés sur trois niveaux.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (durée de non utilisation).
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
Réglages boissons	Vous pouvez procéder au rétablissement des paramétrages par défaut. Vous pouvez aussi activer en permanence la fonction Dark et Extra Shot pour l'ensemble de vos boissons (sauf).

Pour sortir du menu réglages, appuyez sur ⮌ ou sur le bouton Réglages.
Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez la machine à l'exception de la date et de l'heure.

Entretien

Les options ci-dessous vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions de l'écran.

Nettoyage lait	Vous permet d'accéder au nettoyage du bloc one touch cappuccino de la machine, impératif pour vous assurer une bonne qualité de moussage de lait.
Rinçage lait	Vous permet d'accéder au rinçage du bloc one touch cappuccino de la machine, impératif pour vous assurer une bonne qualité de moussage de lait.
Rinçage café	Vous permet d'accéder au rinçage du circuit café de la machine, vous assurant un goût café optimal.
Nettoyage café	Vous permet d'accéder au nettoyage du circuit café de la machine (en utilisant une pastille de nettoyage), vous assurant un goût café optimal.
Détartrage	Vous permet d'accéder au détartrage, maximisant la durée de vie de votre machine. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active.
Filtre	Vous permet d'accéder au mode filtre, fort utile en cas d'eau très dure pour assurer un goût optimal et la santé de votre machine.

Pour sortir du menu Entretien, appuyez sur ⮌ ou sur le bouton Réglages.

Info

Le menu "Info" vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur son entretien. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles.

Boissons préparées	Affiche le nombre de boissons réalisées
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

Pour sortir du menu Info, appuyez sur ⮌ ou sur le bouton Réglages.

ENTRETIEN GENERAL

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

Au bout d'un certain nombre de cafés, la machine vous demandera de vider le bac collecteur de marc à café et le bac récolte-gouttes. Ne pas faire correctement ces opérations peut endommager votre machine.
Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le bac collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.
Si le message "Veuillez vider les 2 bacs" s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.
Retirez, videz et nettoyez le bac collecteur de marc de café (C). **Fig. 19**.
Remettez le bac collecteur de marc de café. **Fig. 20**
Le bac récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider. Cependant la machine est aussi programmée pour demander un vidage du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidages intermédiaires que vous pouvez effectuer.

Rinçage des circuits

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur ⚙ puis en sélectionnant Entretiens.
Selon les types de préparations, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.
Il est possible aussi de régler un rinçage automatique à l'allumage (voir section "Réglages" p.6)

Programmes automatiques de nettoyage machine

Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit.
Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 L qui doit être placé sous les sorties café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS. **Fig 34a**. Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un nettoyage via le menu Entretiens.

Important : 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.

Le programme de nettoyage automatique comprend 2 phases : un cycle de nettoyage et un cycle de rinçage, et dure environ 13 minutes.

Important : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de nettoyage nocif pour la santé.

Nettoyage du bloc « One Touch Cappuccino »

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin de deux récipients (mini 0,6 l) et du liquide de nettoyage KRUPS.
Vous pouvez procéder au nettoyage en appuyant sur le bouton ⚙.
Puis sélectionner « Entretiens » ➔ « Nettoyage Lait ». Suivez les instructions à l'écran.

Démontage du bloc « One Touch Cappuccino »

En plus du rinçage, il est nécessaire de nettoyer les différents éléments du bloc après chaque utilisation. Pour démonter le bloc, suivez les instructions suivantes :
Retirez le conduit lait, **Fig. 21**.
Retirez le capot avant de l'ensemble buses café lait. Glissez-le vers le bas et tirez-le vers vous. **Fig 22**
Retirez le bloc « One Touch Cappuccino » en tirant sur la partie haute du bloc **Fig. 23**
Désassemblez complètement le bloc. **Fig. 24**.
Retirez le mélangeur du conduit lait **Fig. 25**.
Nettoyez l'ensemble des pièces démontées (bloc, mélangeur et conduit lait) à l'eau savonneuse. Puis rincez-les sous l'eau chaude. **Fig. 26**
Une fois les éléments nettoyés et séchés, assemblez le bloc et remettez-le dans sa position d'origine. **Fig.27**.
Repositionnez le capot avant du bloc. **Fig. 28** . Remettez le mélangeur dans le conduit lait **Fig 29** (côté inverse du côté biseauté) et le rebrancher dans le bloc. **Fig. 30**.

Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

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

Lorsqu'il est nécessaire d'éxécuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'exécution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doit être régulièrement détartré).

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ ce programme 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.

Lorsque l'alerte détartrage est atteinte et affichée, l'appui sur **OK** lancera le programme de détartrage. Pour la reporter, appuyez sur ⮌.
Une fois la procédure lancée, laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu « Entretiens » ➔ « Détartrage ».
Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L qui doit être placé sous le bloc One Touch Cappuccino ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (40g). **Fig. 34b**
Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère CALC, puis versez le contenu du sachet de détartrant.
Le programme de détartrage comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 20 min.

Important : Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération. Bien réaliser le cycle en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

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

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine. Maintenir l'appui sur la touche marche/arrêt au moins 3 secondes pour le démarrage.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt(pendant au moins 3 secondes)	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Contactez le Service Consommateurs KRUPS. Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur.
Le bloc One Touch Cappuccino n'aspire pas le lait. Le bloc One Touch Cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (notamment le mélangeur dans le conduit lait). Vérifiez que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Si c'est le cas, voir plus bas "La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée». Vérifiez que le mélangeur n'est pas bouché ou sale; trempez-le dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez et séchez avant remontage. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué ou vrillé et qu'il est bien emboîté dans le bloc One Touch Cappuccino pour éviter toute prise d'air. Vérifiez qu'il est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir chapitres correspondant au rinçage et au nettoyage du bloc One Touch Cappuccino). 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.
La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez l'embout de son support à l'aide de la clé de démontage. **Fig. 31**. Remettez le support sans l'embout: **Fig.32**. Lancez le cycle de rinçage du bloc One Touch Cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. **Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire. Fig. 33**
Aucune vapeur ne sort de l'embout vapeur.	Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée. » ci-dessus. Si cela ne fonctionne pas, videz le réservoir à eau et retirez temporairement la cartouche Claris. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettre la cartouche claris dans le réservoir.
De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.	Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.

La machine demande de vider le bac récolte-gouttes alors qu'il n'est pas plein.	La machine est programmée pour demander un vidage du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidages intermédiaires que vous pouvez effectuer.
L'appareil demande d'être débranché et rebranché	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez la cartouche Claris Aqua Filter System le cas échéant, puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, contactez le Service Consommateurs KRUPS.
La machine ne demande pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important d'utilisations du circuit vapeur.
De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.	De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.
Le lait ou l'eau ne s'écoule pas correctement dans la ou les tasse(s).	Vérifiez que le bloc One Touch Cappuccino est correctement positionné.
Des traces de lait sont présentes dans un Americano ou une Eau chaude.	Réalisez un rinçage lait, ou démontez et nettoyez l'accessoire one touch cappuccino, avant le lancement de la préparation.
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.
Lors de l'extinction, de l'eau chaude s'écoule par les sorties café et le bloc One Touch Cappuccino.	Selon le type de préparation, la machine peut effectuer un rinçage automatique lors de son extinction. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
Après avoir vidé le bac collecteur de marc à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le bac collecteur de marc à café, et suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 5 secondes avant de le réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (selon le type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf "Programmes automatiques de nettoyage machine p.13). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre" p.7).
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.
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.	Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café. Augmentez la température du café dans le menu Réglages. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.

Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Evitez 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 en utilisant la fonction Dark. 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.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Votre thé n'est pas assez chaud ou trop chaud.	Augmentez ou diminuez la température de l'eau chaude dans le menu Réglages.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
L'application n'arrive pas à se connecter ou se déconnecte très souvent	Vérifiez que le Bluetooth de la machine n'est pas désactivé. Approchez-vous de la machine le plus possible lorsque vous utilisez l'application.
L'application ne détecte pas la machine	Eteignez et rallumez l'application.
Apparition de vapeur sous le couvercle du bac à grains.	Fermez la goulotte pastille de nettoyage située sous le couvercle.
Après le lancement d'une boisson, si vous demandez un extra shot la machine vous indique que ce n'est pas possible.	Le bac collecteur de marc de café est plein et la fonction extra shot n'est pas disponible. Une fois votre boisson réalisée, vous pouvez éventuellement relancer un espresso après avoir vidé le bac collecteur de marc de café.

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 !

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	السعودية العربية المملكة 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	LATVJA 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	44 66 31 55	MEXICO	(01800) 112 8325	المتحدة العربية الامارات 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	9 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	عمان سلطنة OMAN	80075000	17/01/2018	
ELLADA GREECE	2106371251	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne		

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / 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 / Մոդել / Модель / Үлгісі / 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 și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Վաճառակէտրպութեան անվանում և հասցէ. / 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

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 ТЕЛЕФОННА ЛИНИЯ: 0887 044 850

HR TELEFONSKA LINIJA ZA POMOĆ PRI UPORABI APARATA: 01 30 15 294

8020001232-03

8020001232-03 - 02.2018- Réalisation : Espace graphique

www.krups.com