

EN HOTLINE : 1-866-668-0325

FR SANS FRAIS : 1-800-418-3325

ES HOTLINE : 01800 1128325



# KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC  
SERIE EA84xx



www.krups.com

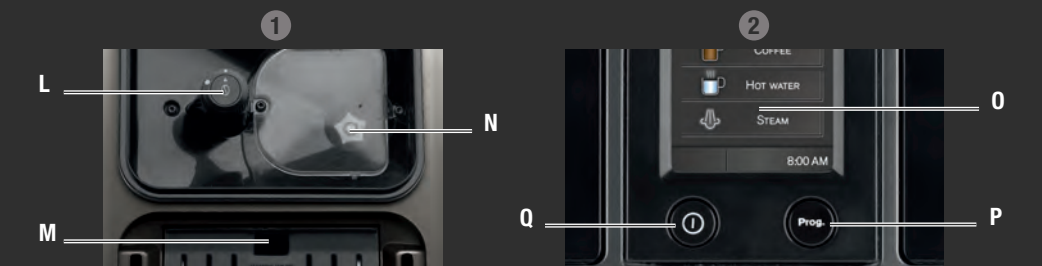
0A14818 - 10.2013 - Réalisation : Espace graphique

www.krups.com

EN

FR

ES





FECHA DE COMPRA :  
 DATE OF PURCHASE :  
 DATE D'ACHAT :

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	GROUPE SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

**Dear customer,**

Congratulations on purchasing your **Espresso Automatic Series EA84XX**. This appliance allows you to prepare a wide variety of drinks, including espressos, coffees or ristrettos, totally automatically. You can also prepare milk drinks such as cappuccinos. It is designed to allow you to enjoy coffee shop quality coffee at home, whatever the time of day or day of the week. You will appreciate both the quality of the coffee produced as well as the ease of use. You can choose the volume, strength and temperature of your drinks.

The Compact Thermoblock System with integrated percolation chamber, 15 bar pump and coffee granules that are freshly ground just before extraction, allow you to make ristrettos, espressos and coffees that are hot right from the first cup with maximum flavour and covered in a chamois coloured cream.

The hot water function also allows you to prepare teas and other drinks in an instant.

Espressos are traditionally served in small porcelain cups that widen at the top, releasing all of the coffee's aromas. To obtain an espresso with the perfect temperature and with a golden rich crema, we recommend heating the cups beforehand.

It will probably take several attempts before you find the coffee beans you prefer. By changing the mixture and/or roasting process, you will soon achieve the ideal result.

Espressos are more aromatic than a classic filter coffee. Despite its more distinct taste, which is very evident in the mouth and more persistent, an espresso contains less caffeine than a filter coffee (approximately 60 to 80 mg per cup compared to 80 to 100 mg per cup); this is due to shorter percolation time.

The quality of the water used is also a determining factor in terms of the quality of the drink achieved. Ideally, use water straight from the tap (so that it has not had time to stagnate on contact with the air); the water should also be free from any chloride odours and it should be cold.

The ergonomic and comfortable colour touch screen will help you navigate through the programs. It will guide you through the stages, from preparing your drink to maintenance operations.

We hope you enjoy using your Krups appliance.

**The Krups team**

### **Here are some recommendations for making the most of your appliance and producing quality coffees:**

- The quality of the water has a huge impact on the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of your coffee. We recommend that you use the KRUPS Claris Aqua Filter System cartridge, or slightly mineralised water to preserve all the aromas of your coffee.
- To prepare ristretto, espresso and coffee recipes, we recommend that you use pre-heated (by running under hot water) tulip shaped porcelain cups, which are the correct size for the size of drink you want. For your cappuccino, latte and hot milk recipes, we recommend that you use thick glass cups for a delicious result.
- Roasted coffee beans can lose their flavour if they are not protected. We recommend that you use the quantity of beans required for the next four to five days. The quality of coffee beans varies and whether you like them or not is a matter of personal taste; however, we recommend that you use arabica rather than robusta coffee beans. It will probably take several attempts to find the coffee beans that you prefer. Finally, we recommend that you do not use oily or caramelised beans, which can damage the appliance.
- The quality and fineness of the ground beans will affect the aromas and quality of the crema. The finer the ground beans the creamier the crema. The size of the grind should be adjusted to the drink desired: fine for ristretto and espresso and coarser for coffee.
- You can use pasteurised or skimmed, semi-skimmed or whole milk, straight from the fridge (7°C). The use of special milks (microfiltered, unpasteurised, fermented, enriched, etc.) can produce less satisfactory results, in particular in terms of the quality of the froth and these are therefore not recommended.

### **Warranty conditions**

This appliance is covered by a two year manufacturer's warranty. Please refer to the warranty document for details on the warranty terms and conditions in your country.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.

To comply with the warranty conditions, it is essential to perform the descaling and cleaning cycle. The warranty will not be valid if all the operations or cleaning and descaling instructions are not followed or if cleaning or descaling products that do not comply with KRUPS original specifications are used. The warranty does not apply if the Claris Aqua Filter System cartridge has not been used according to the KRUPS instructions.

Normal wear and tear of the parts (grinding wheel, valves, seals) are exempt from the warranty as is damage caused by foreign objects in the coffee grinder (for example: wood, stones, plastic, parts, etc.).

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS</b>	<b>8</b>
Guide to symbols used in the instructions .....	8
Safety instructions .....	8
Use according to the instructions .....	10
Products supplied with your appliance .....	10
Factory control .....	10
<b>DESCRIPTION</b>	<b>11</b>
<b>OVERVIEW</b>	<b>12</b>
Presentation of the different symbols .....	12
<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>12</b>
Initial settings .....	12
Installing the filter .....	13
Preparing the appliance .....	14
<b>PREPARING DRINKS</b>	<b>14</b>
Information on recipes .....	14
Preparing the grinder .....	14
Preparing coffee drinks .....	14
Preparing other drinks.....	15
Hot water.....	17
<b>OTHER FUNCTIONS: Prog button</b>	<b>17</b>
Settings .....	17
Maintenance.....	18
Info .....	18
<b>GENERAL MAINTENANCE</b>	<b>18</b>
Emptying the coffee grounds collector, coffee drawer and the drip tray.....	18
Circuit rinsing .....	19
Automatic cleaning programs .....	19
<b>PROBLEMS AND CORRECTIVE MEASURES</b>	<b>20</b>
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>22</b>
<b>TRANSPORT</b>	<b>23</b>
<b>DISPOSAL</b>	<b>23</b>
<b>RECIPES</b>	<b>24</b>
<b>MANUFACTURER'S WARRANTY</b>	<b>25</b>

## IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS


This manual contains all the important information for setting up, using and maintaining your automatic coffee/espresso appliance.

The manual also includes important safety instructions.

Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future use: any use which does not conform to these instructions will absolve Krups from any liability.

### Guide to symbols used in the instructions


Symbols and associated words used in these instructions.

 **Danger:** warning against risks of serious or fatal injuries. The flash symbol warns against electrical dangers.

 **Caution:** warning against any malfunctions, damage to or destruction of the appliance.

 **Important:** general or important comment on the functioning of the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS

 **Important:** these instructions are provided to protect you, third parties and the appliance. Strict compliance is therefore necessary.

### Conditions of use

Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid. Any contact between the appliance's conductive parts and humidity or water can cause fatal injuries due to the presence of electricity! This appliance can only be used in dry locations

If the room temperature should change from cold to hot, please wait a few hours before starting the appliance to ensure that it is not damaged due to condensation.

Avoid placing the appliance in direct sunlight, or exposing it to heat, cold, ice or humidity.

Do not place the appliance on a hot surface such as a warming plate or near a naked flame, to avoid any risk of fire or other damage.

Keep the appliance out of the reach of children.


This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should not be allowed to play with the appliance.

If one of the products supplied with the appliance is swallowed, inform your doctor and/or poison control centre immediately.

This appliance is not suitable for making drinks for babies under the age of 2 years.

## Electrical power supply

 **Danger:** Non-compliance with these instructions could cause fatal injuries due to electric shock!

Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the warranty. The appliance should always be plugged into a socket outlet with an earth ground connection.

Check that the socket outlet can be easily accessed so that the plug can be disconnected easily in the event of a malfunction or during a thunderstorm for example.

For the safety of your appliance, remove the plug in the event of a thunderstorm. Do not pull the power lead to remove the plug.

Remove the plug immediately if you notice any problem during operation or if there is a problem during percolation.

Disconnect the appliance if you are not going to use it over a long period and when cleaning.

Do not use the appliance if the power cord or the appliance itself is damaged. If the power cord or plug is damaged, the power cord must be replaced by an approved KRUPS service center.

Do not leave the power cord overhanging a table or work surface. Do not allow your hands or the power cord to touch hot parts of the appliance.

The power cord must never be close to or in contact with a source of heat or be allowed to rest on sharp edges.

The use of multiple plugs or extension leads is not recommended. Any error in connection will invalidate the warranty.

## Appliance

With the exception of cleaning and descaling according to the appliance's instructions, any intervention on the appliance must be performed by an approved KRUPS service center.

For your own safety, only use approved KRUPS accessories and spare parts since these are suitable for your appliance.

Disconnect the appliance when you leave the room or house for a long period of time.

Never open the appliance. Caution, risk of death due to electrical current! Any unauthorised opening of the appliance will negate the warranty. Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this event, it is recommended that you get the appliance examined by an approved KRUPS service center (refer to the list in the KRUPS service booklet).

For safety and accreditation reasons, any transformation or modification of the appliance, performed individually, is forbidden, as only tested appliances are accredited and the manufacturer will refuse all liability in the event of damage.

For safety reasons, while producing steam for making a cappuccino, heating milk or heating water, do not put your hands under the steam nozzle or the super cappuccino accessory, or under the coffee nozzle while making coffee.

The steam nozzle can be very hot, do not touch it during or just after use.

To avoid dirty water overflowing onto your work-top or running the risk of burning yourself, remember to fit the drip tray and make sure you protect your work-top during the descaling cycles, particularly if it is made of marble, stone or wood.

Never put ground coffee into the coffee bean hopper.

Do not put water in the coffee beans hopper.

## Use and maintenance

In the event of a malfunction or poor working condition, check the appliance and try to resolve the problem (see p. 20: Problems and corrective measures) or get the appliance repaired at an approved KRUPS service centre if the malfunction persists.

Always refer to the instructions for descaling/cleaning the appliance. Disconnect from the mains before starting any maintenance operation.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Intended use

This **Espresso Automatic Series EA84XX** coffee/espresso appliance should only be used to make espressos, coffee, hot water or to froth milk.

This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the warranty will not apply for:

- staff kitchen areas in stores, offices and other working environments
- Farm houses,
- by clients in hotel, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

The **Espresso Automatic Series EA84XX** coffee/espresso appliance is not intended for commercial or professional use. Use for any purpose other than those described in the present manual does not comply with the instructions and can result in injuries and property damage as well as the deterioration or destruction of the appliance.

## Parts supplied with your appliance

Check the parts supplied with your appliance. If a part is missing, contact the hotline directly (see p. 12: Initial settings).

### Parts provided:

- Espresso Automatic Series EA84XX
- 1 steam nozzle (depending on model)
- 1 super cappuccino accessory (depending on model)
- 2 cleaning tablets
- 1 descaler sachet
- Claris – Aqua Filter System cartridge with screw accessory
- 1 stick to determine water hardness
- Instructions
- List of Krups After Sales Service Centers
- Warranty documents
- 1 power cord
- 1 steam nozzle cleaning kit

## Factory control

Your appliance was checked and tested before leaving the manufacturing factory. Despite a deep cleaning, you may find some coffee residue in the coffee grinder, coffee bean container and/or drops of coffee in the drip tray. Thank you for your understanding. We also recommend that you rinse the appliance once or several times before using for the first time or when it has not been used for several days.

## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Water tank lid</p> <p><b>B</b> Water tank handle</p> <p><b>C</b> Water tank</p> <p><b>D</b> Coffee drawer</p> <p><b>E</b> Coffee grounds collector</p> <p><b>F</b> Handle for height adjustable coffee outlets</p> <p><b>G</b> Removable grille and removable drip tray</p> <p><b>H</b> Lid for the coffee bean hopper</p> <p><b>I</b> Cup Tray</p> <p><b>J</b> Steam nozzle or super cappuccino accessory (depending on model)</p> | <p><b>K</b> Water level float</p> <p><b>1</b> Coffee beans hopper</p> <p><b>L</b> Grinding fineness selector knob</p> <p><b>M</b> Cleaning tablet pipe</p> <p><b>N</b> Metal coffee grinder</p> <p><b>2</b> Touch screen</p> <p><b>O</b> Touch screen</p> <p><b>P</b> Program button</p> <p><b>Q</b> "On/Off" button</p> <p><b>R</b> Storage box for nozzle or super cappuccino system</p> |
|---|--|

Further information on:

The drip tray: allows you to collect water or coffee that may be produced from the appliance during/after preparations. It must always be left in the same place. Coffee drawer: allows you to collect excess ground coffee.

**!** **Important:** read these instructions carefully and keep for future use. Please follow the safety instructions.

### Manufacturer

SAS GSM  
Rue Saint-Léonard  
F-53104 Mayenne  
France

### ACCESSORIES (sold separately)

This product may differ from the photos



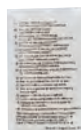
**F 088**  
Claris -  
Aqua Filter  
System  
cartridge  
(1 cartridge  
supplied)



**XS9000**  
**KRUPS**  
Cleaning  
fluid for  
Cappuccino  
system  
(not  
supplied)



**XS 3000**  
Block of 10  
cleaning ta-  
blets  
(2 tablets  
supplied)




**F 054**  
Descaling-  
powder  
(1 sachet  
supplied)




Steam  
nozzle

## OVERVIEW

### Presentation of the different symbols

 <b>OK</b>	Allows you to validate the stage.		Warns of an alert message.
 <b>←</b>	Allows you to go back to the previous stage.		Allows you to interrupt the preparation or action in progress.
 <b>🏠</b>	Allows you to go back to the main menu.		

## BEFORE FIRST USE

 **Danger:** The appliance should be plugged into a 120V ~/60Hz socket outlet with an earth ground connection. Otherwise, you could be exposed to fatal injuries due to electric shock!  
Follow the safety instructions (See “safety instructions”).

### Initial settings

When using the appliance for the first time you are asked to perform certain settings. Follow the instructions that appear on the display. The aim of the following paragraphs is to give you some visual aids.

Turn on the appliance by pressing the **On/Off (Q)** button. Let the appliance guide you. These are the first settings requested:

#### Language

Select a display language by pressing on the arrows until the required language appears. Press **OK** to validate.

#### Country

Select your county of residence by pressing the arrows until the country appears. Press **OK** to validate.

If your country is not in the list, press **+**.

The appliance will also ask you to set the following parameters:

#### Hotline number for your country of residence

If you do not know the hotline number for the country you entered in the list, you can search for it on the Internet site indicated on the screen.

#### Unit of measurement

You can select whether you would like to use oz or ml as your volume unit.

#### Date and time

To set the time, click on the required time format (24H or AM/PM).

## Auto on / Auto off

It is possible to set the time at which you would like the appliance to turn on automatically every day. Select the time at which you would like the appliance to start automatically using the previously selected time format.

You can also choose the time after which your device will automatically switch off (time without use).

## Water hardness

You must set your appliance based on the water hardness, between 0 and 4.

Information on water hardness:

Before using the appliance for the first time, determine the hardness of your water so that you can adjust the appliance to this hardness. You should also do this when you are using your appliance in a location where the water hardness is different or you notice a change in the water hardness. To determine the water hardness, use the strip supplied with the appliance or contact your water company.

The table below contains information on the different classes:

Degree of hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Moderately hard	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
° 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°
Appliance setting	0	1	2	3	4

Fill a glass with water and immerse the strip. **Fig. 1**

Read the water hardness after one minute. **Fig. 2**

Indicate the number of red zones when setting your appliance.

## Installing the filter

When turning on for the first time, the appliance will ask you if you want to install the filter. Press **“YES”** and follow the instructions on the screen.

Installing the cartridge in the appliance: screw the filter cartridge into the bottom of the water tank using the accessory supplied with the cartridge. **Fig. 3.**

Set the month in which the cartridge was installed (position 1 in the image, figure to the left of the opening) by turning the grey ring on the upper end of the filter. The month in which the cartridge needs replacing is indicated in position 2 of the image. **Fig. 4.**

Put a 20.3 oz container under the steam nozzle. **Fig. 5.**

The appliance should function regardless of whether a filter is installed or not. The water circuits must be refilled. To do this, follow the instructions on the screen. The appliance will begin by preheating the circuits, filling the water circuits and will then carry out a test followed by automatic rinsing.

The screen then displays the main drinks menu.

## Preparing the appliance

Remove and fill the water tank. **Fig. 6.**

Once filled, put it back on the back of the machine and close the lid. **Fig. 7.**

Open the lid on the coffee bean hopper and pour in the beans (0.55 lbs maximum). **Fig. 8.**

Close the lid on the coffee beans hopper. **Fig. 9.**

**⚠ Caution:** the use of oily, caramelised or aromatic coffee beans is not recommended in this appliance. Since some of these beans are very big, they can damage the appliance.

**⚠ Caution:** make sure that any foreign objects such as small stones in the coffee beans do not enter the hopper. Any damage caused by foreign objects entering the coffee bean hopper is excluded from the warranty.

## PREPARING DRINKS

### Information on recipes

Depending on the recipe selected, your **Espresso Automatic EA84XX** will automatically adjust the quantity of ground coffee.

### Preparing the grinder

You can adjust the strength of your coffee by adjusting the size of the ground coffee. The finer the grind the stronger and creamier the coffee, however this depends on the type of coffee used.

Adjust the size of the ground beans by turning the "Coffee grinding setting" knob (L) in the bean hopper. We recommend to do this during the grinding process and gradually. After three preparations, you will notice a very distinctive difference in taste.

The grinding setting is useful when you change coffee recipe, coffee beans, or if you would like a stronger or weaker coffee. It is not recommended that you perform this setting systematically.

### Preparing coffee drinks

This chapter explains how the appliance operates using the example of the Espresso function.

Press the "**Espresso**" button.

If the appliance detects a lack of water when you request a recipe, it will ask you to fill the tank. Place the cup(s) under the coffee spouts.

You can adjust the height of the coffee outlet depending on the size of your cup(s). **Fig. 10.**

#### Possible settings

The appliance lets you prepare one or two cups.

Selecting the strength: the more beans selected the coarser the preparation. You can change the strength using the – and + buttons located to the left and right of the symbols. Press the "**OK**" button on the touch screen to launch the preparation.

## Preparing an espresso

The appliance grinds the beans, tamp the ground coffee and performs percolation.

It is possible to adjust the volume of coffee in preparation using the - and + buttons.

You can stop the preparation at any time by pressing “**STOP**” button. Caution, pressing stop causes a resetting phase that can last up to 30 seconds. This is normal.

When a cycle is interrupted, the appliance does not stop immediately, the appliance will finish its cycle but the preparation will be cancelled.

### ! **Caution! : Automatic rinsing of the coffee nozzle**

Depending on the type of recipes prepared, the appliance may carry out an automatic rinsing operation when it is switched off.

The cycle lasts only a few seconds and will stop automatically.

## Preparing other drinks:

! **Important:** we recommend that you use very fresh, very cold pasteurised milk, recently opened. Unpasteurised milk does not produce the best results.

! **Important:** After using the steam functions, the steam nozzle can remain hot; we recommend that you wait a few moments before touching and cleaning it.

For drinks with frothed milk or hot water, the drip tray has been specially designed to allow you to fit a large cup under the steam nozzle or the super cappuccino accessory, once the magnetised box has been removed (**R**). The cup is ideally positioned to collect the frothed milk or the hot water produced by the nozzle or the super cappuccino accessory. Furthermore, you can use the box as storage for the super cappuccino accessory.

## RECIPES MADE WITH MILK

Recipes made with the steam nozzle (depending on model): check before each preparation to make sure that it is locked properly by turning it completely to the right. **Fig. 11.**

The steam froths the milk. As steam production requires high temperatures, the appliance has an additional preheating phase.

When the screen displays the drink selection menu, press the “**steam**” button.

The screen indicates that the appliance is preheating and a message appears asking you to place a container under the steam nozzle. You can start the steam production by pressing the “**OK**” button.

## MILK FROTH

Pour milk into your milk container. Only fill half way. Immerse the steam nozzle into the milk. **Fig. 12.**

Press the **steam** button and follow the on-screen instructions.

To achieve a good result:

Stage 1: While holding the milk container, immerse the steam nozzle into the milk (about 0.8 inch) and wait for it to start frothing.

Stage 2: Raise the container slightly (about 0.4 inch). Never immerse the steam nozzle completely.

Stage 3: Lower the container gradually as the foam increases.

Press any button to stop the steam function. Caution, the cycle does not stop immediately.

When the steam nozzle is hot, handle using the plastic part only. **Fig. 13.**

To remove any trace of milk from the steam nozzle, place a container under the nozzle and press "hot water" for a few seconds.

The steam nozzle can be disassembled for thorough cleaning. **Fig. 14.**

Clean with water and a dishwashing soap using a brush. Rinse and dry. **Fig. 15.**

Before reassembling the steam nozzle, make sure that the air holes are not clogged with milk residue. Unclog with the needle provided if necessary. **Fig. 16.**

### **SUPER CAPPUCCINO ACCESSORY (available depending on model)**

**!** **Important:** we recommend that you use very fresh, very cold pasteurised milk, recently opened. Unpasteurised milk does not produce the best results.

The super cappuccino accessory helps the preparation of a cappuccino or latte.

#### **Preparing the appliance:**



Connect the milk suction pipe to the super cappuccino accessory, on the unbevelled side. The inlet must not be twisted.

Fit the accessory on the steam outlet after having removed the steam nozzle

Enter the bevelled end of the suction pipe into a container filled with very fresh, very cold milk. **Fig. 17.**

Place a cup under the super cappuccino accessory.

#### **Recipe stage 1:**

Select the cappuccino (  ) or caffè latte (  ) position on the super cappuccino accessory.

Press "steam" to start the pre-heating process.

#### **Possible settings**

You can change the steaming time using the – and + buttons located to the left and right of the symbols.

Press the "OK" button on the touch screen to launch the preparation.

**!** **Important:** press any button to stop the steam function. Caution, the cycle does not stop immediately.

#### **Recipe stage 2:**

Place a cup under the coffee outlet and start a coffee/espresso cycle. **Fig. 18.** (See chapter: Preparing drinks using coffee beans).

#### **Rinsing the accessory:**

To ensure that the accessory functions properly, rinse with water after each use. Your appliance will not ask you to do this. Carry out a steam cycle with a container filled with water in order to clean the inside of the steam nozzle. **Fig. 19.**

To do this, you can also use the KRUPS XS9000 liquid cleaner which is available as an accessory.

#### **Maintenance and cleaning:**

Remove the super cappuccino accessory and clean the parts using dishwasher soap and a brush. Please look at **Fig. 20** to make sure you clean all the parts, including the circled part on the picture. This process is very important to avoid any clogging issue. The hole in the metal part should not be allowed to become blocked.

## Hot water

Check that the super cappuccino accessory / steam nozzle is properly locked in place on its support.

When the screen displays the drink selection menu, press **"HOT WATER"**. A message invites you to place a container under the steam nozzle and choose the volume.

You can start producing hot water by pressing **"OK"**.

**!** Press any button to stop the steam function. If the steam nozzle is obstructed, unblock using the needle supplied. **Fig.16**.

## OTHER FUNCTIONS: Prog button

You can access the menu for the appliance's other functions by pressing the Prog button.

## Settings

The **"Settings"** menu allows you to make the necessary changes for your own optimum user comfort and preferences. Below are the main settings available.

<b>Date</b>	The setting of the date is necessary in particular if using an anti-limescale cartridge.
<b>Clock</b>	You can select a 12 or 24 hour display.
<b>Language</b>	You can choose your preferred language from the suggestions.
<b>Country</b>	You can select your country of residence.
<b>Unit of measurement</b>	You can choose between ml and oz.
<b>Screen brightness</b>	You can adjust the screen contrast to your preference.
<b>Coffee temperature</b>	You can adjust the temperature of your recipes based on three levels.
<b>Water hardness</b>	You should adjust the water hardness between 0 and 4. See chapter "Measuring water hardness".
<b>Auto-on</b>	You can set the automatic pre-heating to a certain time.
<b>Auto-off</b>	You can choose the length of time after which the appliance will switch off automatically.

## Maintenance

All these options allow you to start the selected programs. You then have to follow the on-screen instructions.

<b>Rinsing</b>	Allows you to access the rinsing program.
<b>Cleaning</b>	Allows you to access the cleaning program.
<b>Descaling</b>	Allows you to access the descaling program. This function is not active until the number of recipes made has been reached.
<b>Filter</b>	Allows you to access the filter programme.

To exit the maintenance menu, press .

## Info

The “**Info**” menu allows you to access a certain amount of information on your use and certain stages in the life of your appliance. It also provides information on the appliance's maintenance. Below is the main information available.

<b>Date of first use</b>	Displays the date of first use.
<b>Drinks prepared</b>	Displays the total number of coffees, hot water and steam cycles performed by the appliance.
<b>Coffee cleaning circuit</b>	Indicates that this should be performed after x amount of cycles.
<b>Descaling</b>	Indicates that this should be performed after x amount of cycles.
<b>Filter</b>	Indicates that this should be changed after x days or x liters / ounces

## GENERAL MAINTENANCE

### Emptying the coffee grounds collector, coffee drawer and the drip tray

After 12 coffees, the appliance will ask you to empty the coffee grounds collector and to clean the coffee drawer. Failure to perform these operations correctly can damage your appliance.

Wait at least 8 seconds before refitting the coffee drawer and the coffee grounds collector, and follow the instructions on the screen.

The drip tray collects the used water and the coffee grounds collector collects the used coffee grounds.

The coffee drawer allows you to remove any coffee grounds below the percolation chamber.

If the message **“Empty the two trays”** is displayed, empty and clean the drip tray.

1. Remove, empty and clean the coffee grounds collector. **Fig. 21.**
2. Remove the coffee drawer.

Wait for at least 8 seconds, then first put the coffee drawer back in place and then the coffee grounds collector tray. **Fig. 22.**

The drip tray is equipped with a float indicating when it requires emptying. **Fig. 23.**

## Circuit rinsing

You can perform a rinsing cycle at any time by pressing Prog then maintenance. Depending on the types of recipes prepared, the appliance will perform an automatic rinsing when switching off.


## Automatic cleaning programs

### Automatic cleaning programs for the coffee circuit

The appliance will tell you when a cleaning program is required. One cleaning will be required every 360 preparations (approximately).

To perform a cleaning cycle, you will need a container with a capacity of at least 20.3 oz; this should be placed under the coffee outlets and you will need a KRUPS cleaning tablet.

Follow the instructions on-screen. It is also possible to launch cleaning via the maintenance menu.

**! Important:** you do not have to perform a cleaning cycle immediately when the appliance requests this; however, you should do this as soon as possible. If cleaning is delayed, an alert message  will remain on the screen until the operation is performed.

The automatic cleaning cycle includes two phases: a cleaning and a rinsing cycle; the program takes about 13 minutes.


**! Important:** if you disconnect your appliance during cleaning or in the event of a power cut, the cleaning cycle will resume the stage in progress during the incident. It will not be possible to delay this operation. It is mandatory to rinse the water circuit. In this case, a new cleaning tablet may be required. Make sure the entire cleaning cycle is completed to remove any traces of descaling product that may be hazardous to your health.

Do not place your hands under the coffee outlets during the cycle.

### Automatic descaling program for the steam circuit

**! Caution:** if you installed a Claris - Aqua Filter System cartridge in the water tank, please remove it before starting the descaling cycle.

The appliance will tell you when a descaling cycle is required. The frequency at which this program needs to be run depends on the quality of the water used and whether the Claris Aqua Filter System filter is used or not (the more limescale in the water, the more descaling is required).

**! Important:** you do not have to perform a descaling program immediately when the appliance requests it; however, you should do this as soon as possible. If descaling is delayed, an alert message  will remain on the screen until the operation is performed.

Follow the instructions on-screen. It is also possible to start a descaling cycle via the maintenance menu.


To carry out a descaling cycle, you will need a container that can hold at least 20.3 oz., which must be placed under the steam nozzle and you will need a packet of KRUPS descaling agent (one bag).

The automatic descaling cycle is divided in three stages includes three phases: one descaling cycle and two rinsing cycles. The program lasts approximately 20 min.

**! Important :** if there is a power outage or you disconnect your appliance, the cycle will resume at the stage in progress when the incident occurred; this operation cannot be delayed. Make sure the entire cycle is completed to remove any traces of descaling product that may be hazardous to your health.

## PROBLEMS AND CORRECTIVE MEASURES

If any of the problems in the table below persist, call KRUPS customer service. See contact list enclosed.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
The appliance indicates a fault, the software is frozen or your appliance is malfunctioning.	Switch off and unplug the appliance, remove the filter cartridge, wait for one minute and start the appliance again.
The appliance does not come on after pressing the On/Off button.	Check the fuses and wall socket. Check that the 2 lead connectors are correctly plugged into the appliance and into the wall socket.
The grinder is making a strange noise.	Foreign bodies are present in the grinder. Disconnect the appliance before any intervention. Check whether you can extract the foreign body using the suction from your vacuum cleaner.
The steam nozzle is noisy, The steam nozzle seems partially or completely clogged The steam nozzle does not produce froth.	Check that the steam nozzle is correctly positioned on its corresponding end piece. Unclog the holes with the needle supplied with your appliance. If the problem persists, dismantle the nozzle and the steam end piece.  When the end piece has been taken off, use hot water to remove the rest of the residue and make sure that the hole is not obstructed by any milk or calcium residue. <u>For preparations made with milk:</u> We recommend using very fresh, very cold pasteurised milk, and we also recommend using a cold container.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
No steam is coming out of the steam nozzle.	Empty the tank and temporarily remove the Claris cartridge. Fill the tank with calcium rich mineral water (>100 mg/l) and perform successive steam cycles (5 to 10) into a container until you obtain a constant flow of steam. Re-insert the Claris cartridge into the tank.
The super cappuccino accessory does not produce froth.  The super cappuccino accessory does not suck up the milk.	Check that the accessory is correctly fitted to the appliance, remove it and then replace it. Check that the flexible hose is not obstructed or pierced shaped and that it is correctly connected to the accessory to avoid any air entering. Rinse and clean the accessory (refer to the "Super cappuccino accessory" chapter). If the problem persists replace the part surrounded in red on <b>Fig. 20</b> with the replacement part supplied with your appliance.
The appliance is asking you to empty the drip tray even though it is not full.	The appliance is programmed to ask for drainage of the drip tray every 12 coffees, irrespective of any intermediate drainage that you may carry out.
There is water under the appliance.	Before lifting off the tank, wait for 15 seconds after the coffee has run through so that the appliance finishes its cycle correctly. Check that the drip tray is correctly positioned on the appliance, it must always be in place, even when your appliance is not being used. Check that the drip tray is not full. The drip tray must not be removed during a cycle.
When you turn off the appliance, warm water comes out of the coffee nozzles.	According to the type of recipe prepared, the appliance can carry out an automatic rinsing operation when it is turned off. This cycle lasts only a few seconds and stops automatically.
After emptying the coffee grounds collector and cleaning the coffee drawer, the warning message is still displayed.	Correctly refit the coffee drawer and the coffee grounds collector, follow the instructions on the screen. Wait at least for 8 seconds before refitting them.
The coffee comes out too slowly.	Turn the grinding setting button to the right for coarser coffee grounds (this can depend on the type of coffee used). Perform one or several rinsing cycles. Start a cleaning cycle (see "Coffee circuit automatic cleaning program" p.19). Change the Claris Aqua Filter cartridge (see "Filter installation" p.13).
Water or steam are abnormally coming out of the steam nozzle.	At the start or end of the recipe some water drops may fall from the steam nozzle. This is normal.
After filling the water tank, the warning message remains on the screen.	Check that the tank is correctly positioned in the appliance. Check and unblock the float if necessary. The float at the bottom of the tank should move freely.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
The grinding setting button is difficult to turn.	Only change the grinding setting when in operation.
The espresso or coffee is not hot enough.	Increase the temperature of the coffee in the Settings menu. Heat the cup by rinsing with hot water before starting the preparation.
The coffee is too weak or not coarse enough.	Do not use oily, caramelised or aromatised coffees. Check that the bean hopper contains coffee and that it descends correctly. Reduce the volume of the preparation, increase the strength of the preparation. Turn the grinding setting button to the left for finer coffee grounds. Prepare your coffee in two cycles using the two cup function.
No coffee is coming out of the appliance.	An incident has been detected during the preparation. The appliance is restarting automatically and is ready for a new cycle.
There is a power outage during the cycle.	The appliance restarts automatically when reconnected.

**Danger:** Only a qualified technician is authorised to perform repairs on the power cord and the electrical network. If this instruction is not followed, you are at risk of death due to electric shock! Never use an appliance that is visibly damaged!

## TECHNICAL DATA

<b>Appliance:</b>	Automatic Espresso Series EA84xx	<b>Coffee grounds tank:</b>	0,55 lbs
<b>Electrical power supply:</b>	120V ~/60Hz	<b>Pump pressure:</b>	15 bars
<b>Energy consumption:</b>	During operation: 1450 W	<b>First use and storage:</b>	indoors, in a dry place (free from frost).
		<b>Dimensions (H x l x P) :</b>	14.8x10.7x15.9 inches
<b>Water tank:</b>	57.48 oz	<b>Weight EA84xx:</b>	20.94 pound

Under reserve of technical modifications.

## TRANSPORT

Keep the original packaging for transporting the appliance.

Before transporting or transferring the appliance, empty the coffee grounds collector, the coffee beans hopper, the water tank and the drip trays to avoid water spillage.

**⚠ Caution:** if the appliance should fall out of the packaging during transport, it is advisable to take it to an Authorized Service Centre to have it checked and thus avoid any risk of fire or electrical hazard.

## DISPOSAL

The symbol on the appliance or packaging indicates that this product can never be treated as household waste. It must therefore be sent to a waste collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. By taking your appliance to a proper collection centre and disposing of your appliances correctly at the end of its life, you are helping preserve our natural resources and are preventing harmful consequences for the environment and public health. For more information on the waste collection points contact an approved service centre or your dealer.

This appliance contains one or more batteries that, for safety reasons, can only be accessed by a repair person. To change the batteries, please contact your nearest authorised Krups Service Centre.

**! Important:** your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

### Let's all help protect the environment !



- ① Your appliance contains many recyclable materials that can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



## Here are some recipes you can make using your KRUPS Automatic Machine:

### • Cappuccino

For a cappuccino, the ideal proportions are as follows: 1/3 hot milk, 1/3 coffee, 1/3 milk froth.

### • Caffè Latte

To make coffee with milk, also often called Latte Macchiato, the proportions are as follows: 3/5 hot milk, 1/5 coffee, 1/5 milk froth.

- For these milk-based preparations, it is best to use cold skimmed milk straight from the refrigerator (ideally between 43 and 46 °F).
- To finish off, you can sprinkle with cocoa.

### • Café Crème

- Prepare a conventional espresso in a large cup.
- Add a little cream to get a café crème.

### • Café corretto\*

- Prepare a cup of espresso as usual.
- Then add 1/4 or 1/2 of a liqueur glass of Cognac to taste. You can also use anisette, brandy, Sambuca, Kirsch or Cointreau. There are many other ways to give some punch to your espresso. Just use your imagination.

### • Coffee liqueur\*

- Mix 3 cups of espresso, 8.8 oz of brown sugar candy and 17 oz of Cognac or Kirsch in an empty 25 oz bottle.
- Leave the mixture to marinate for at least 2 weeks. You will obtain a delicious liqueur. A real treat for coffee lovers.

### • Italian style iced coffee

4 scoops of vanilla ice-cream, 2 cups of espresso with sugar to taste, 4.2 oz milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with the milk.
- Serve the scoops of ice-cream into the glasses, pour the coffee onto them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

### • Coffee à la frisonne\*

- Add a small glass of rum to a cup of sweetened espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

### • Espresso parfait\*

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 7 oz sugar, 4.2 oz of sweetened fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick, frothy mass.
- Add the cold espresso and the orange liqueur.
- Then mix in the whipped fresh cream.
- Pour the mix into saucer champagne glasses or ordinary.
- Put the champagne glasses in the freezer.

(\*: Remember, over-indulgence in alcohol is bad for the health.)

# MANUFACTURER'S WARRANTY



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

**With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options.**

**Your help to sustain the environment is appreciated!**

## The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of 2 years against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

## Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website ([www.krups.com](http://www.krups.com)) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

- a) The Krups warranty duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different warranty duration.
- b) The Krups warranty does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups warranty is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

**Consumer Statutory Rights**

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

**Additional information**

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377

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

## Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **machine à espresso automatique de la série EA84XX**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

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

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanément.

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 onctueuse, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous séiera. En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

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

L'écran tactile couleur, ergonomique et agréable à utiliser, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations d'entretien.

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, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café.
- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et 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 recettes cappuccino, caffè latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, pour un résultat succulent.
- 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. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous séera. Enfin, nous vous conseillons de proscrire les grains huileux et caramélisés, ceux-ci pouvant endommager la machine.
- La qualité et la finesse de la mouture influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est moulu fin, plus la crème sera onctueuse. La mouture doit par ailleurs être adaptée à la boisson désirée : fine pour le ristretto et l'espresso, plus grossière 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...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

## **Conditions de garantie**

La durée de la garantie du fabricant de cet appareil est de 2 ans. Veuillez vous reporter au document de garantie pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage uniquement domestique et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi.

Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage et de nettoyage. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions de nettoyage et détartrage ne sont pas respectées ou si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS.

L'usure normale des pièces (meules de broyage, soupapes, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des corps étrangers dans le moulin à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

# SOMMAIRE


<b>INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI</b>	<b>30</b>
Guide des symboles du mode d'emploi .....	30
Consignes de sécurité .....	30
Utilisation conforme .....	32
Produits fournis avec votre machine.....	32
Contrôle en usine .....	32
 <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	 <b>33</b>
 <b>VUE D'ENSEMBLE</b>	 <b>34</b>
Présentation des différents symboles .....	34
 <b>MISE EN SERVICE</b>	 <b>34</b>
<b>INSTALLATION DE L'APPAREIL</b>	<b>34</b>
Réglages initiaux .....	34
Installation du filtre .....	35
Préparation de l'appareil.....	36
 <b>PRÉPARATION DES BOISSONS</b>	 <b>36</b>
Information sur les recettes.....	36
Préparation du broyeur .....	36
Préparation des boissons café .....	36
Préparation des autres boissons .....	37
Eau chaude .....	39
 <b>AUTRES FONCTIONS : touche Prog</b>	 <b>39</b>
Réglages .....	39
Entretien .....	40
Info .....	40
 <b>ENTRETIEN GENERAL</b>	 <b>40</b>
Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du plateau récolte-gouttes..	40
Rinçage des circuits.....	41
Programmes automatiques de nettoyage machine .....	41
 <b>PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES</b>	 <b>42</b>
 <b>DONNÉES TECHNIQUES</b>	 <b>45</b>
 <b>TRANSPORT</b>	 <b>45</b>
 <b>ÉLIMINATION</b>	 <b>45</b>
 <b>RECETTES</b>	 <b>46</b>
 <b>GARANTIE KRUPS*</b>	 <b>47</b>


## 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 à café/espresso automatique. Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégraderait Krups de toute responsabilité.

### Guide des symboles du mode d'emploi


Symboles et mots associés utilisés dans ce 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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

 **Important** : Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

### Conditions d'utilisation

N'immergez pas l'appareil. N'immergez pas le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité! Cet appareil ne doit être utilisé que dans des endroits secs.

En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.

Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.

Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages.

Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

L'appareil n'est pas destiné à la préparation de boissons pour les enfants de moins de 2 ans.

### Alimentation électrique

 **Danger** : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité!

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement peut causer des dommages irréversibles à l'appareil et annuler la garantie. Branchez l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.

Assurez-vous que la prise secteur murale est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.

Pour la sécurité de votre appareil, débranchez-le de la prise murale en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Débranchez immédiatement l'appareil si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.

Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.

Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou entrer en contact avec une source de chaleur ou des bords coupants. L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

## Appareil

Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.

N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le carnet d'entretien KRUPS).

Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.

Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse à vapeur ou de l'accessoire à super cappuccino, ou sous la sortie de café lors d'une préparation d'un café.

La buse à vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.

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 plateau récolte-gouttes en place et veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.

Ne mettez jamais du café moulu dans le réservoir à café.

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

## Utilisation et entretien

En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir p. 42 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.

Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche avant d'entreprendre toute opération d'entretien.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Utilisation conforme

Cette **machine à café/espresso automatique de la série EA84XX** ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.

Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur, dans des applications domestiques seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans les cas suivants et ce type d'utilisation annule la garantie ;

- dans des cuisines réservées au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- dans des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels;
- dans des environnements du type chambres d'hôtes.

Cette **machine à café/espresso automatique de la série EA84XX** n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil.

## Produits et pièces fournis avec votre machine

Vérifiez les produits et pièces fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre ligne sans frais (voir p. 34 : Réglages initiaux).

### Pièces fournies :

- Machine à café automatique de la série EA84XX
- 1 buse à vapeur (selon le modèle)
- 1 accessoire à super cappuccino (selon le modèle)
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris – Aqua Filter avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de service à la clientèle Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 trousse de nettoyage de la buse à vapeur

## Contrôle en usine

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du plateau récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçages avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Couvercle du réservoir d'eau                                     | <b>K</b> Flotteur de niveau d'eau   |
| <b>B</b> Poignée du réservoir d'eau                                       | <b>1</b> Réservoir à café en grains   |
| <b>C</b> Réservoir d'eau  | <b>L</b> Bouton de réglage de la finesse de mouture                         |
| <b>D</b> Tiroir à café  | <b>M</b> Orifice pour la pastille de nettoyage                              |
| <b>E</b> Collecteur de marc de café                                       | <b>N</b> Broyeur à meules en métal  |
| <b>F</b> Poignée pour ajuster la hauteur des sorties de café              | <b>2</b> Écran tactile  |
| <b>G</b> Grille et plateau récolte-gouttes amovibles                      | <b>O</b> Écran tactile  |
| <b>H</b> Couvercle du réservoir à café en grains                          | <b>P</b> Touche programmation   |
| <b>I</b> Grille repose-tasses   | <b>Q</b> Touche « marche/arrêt »  |
| <b>J</b> Buse à vapeur ou accessoire à super cappuccino (selon le modèle) | <b>R</b> Boîte de rangement pour la buse ou l'accessoire à super cappuccino |

Précisions sur :

Le plateau récolte-gouttes : il permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place.

Le tiroir à café : il permet de récupérer le surplus de mouture.

**!** **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

### ACCESSOIRES (vendus séparément)

Photos non contractuelles



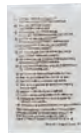
**F 088**  
Cartouche  
Claris -  
Aqua Filter  
(1 cartouche  
fournie)



**XS 4000**  
**KRUPS**  
Nettoyant  
liquide  
pour  
système  
cappuccino  
(non fourni)



**XS 3000**  
Tablette de  
10 pastilles  
de nettoyage  
(2 pastilles  
fournies)



**F 054**  
Poudre  
de  
détartrage  
(1 sachet  
fourni)




Buse à  
vapeur

## VUE D'ENSEMBLE

### Présentation des différents symboles

	Permet de valider l'étape.		Signale un message d'alerte.
	Permet de revenir à l'étape précédente.		Permet d'interrompre la préparation ou action en cours.
	Permet de revenir au menu principal.		

## MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL

 **Danger** : Branchez l'appareil à une prise murale de 120V ~/60Hz, mise 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 (Voir point « Consignes de sécurité »).

### 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.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt (Q)**. Laissez-vous guider par votre appareil.

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.

#### Pays

Sélectionnez votre pays de résidence en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'il apparaisse.

Appuyez sur **OK** pour valider.

Si votre pays n'apparaît pas dans la liste, appuyez sur **+**.

L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :

#### Ligne sans frais du pays de résidence

Si vous ne connaissez pas le numéro de la ligne sans frais du pays que vous avez sélectionné dans la liste, vous pouvez le rechercher sur le site internet indiqué à l'écran.

#### Unité de mesure

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

#### Date et heure

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

## Démarrage / arrêt automatique

Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un démarrage automatique quotidien de votre machine. 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 (durée de non utilisation).

## Dureté de l'eau

Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.

Précisions sur la dureté de l'eau :

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 l'autorité locale en matière d'approvisionnement de l'eau.

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

Remplissez un verre d'eau et plongez un bâtonnet dans l'eau. **Fig. 1**

Lisez après 1 minute le niveau de dureté de l'eau. **Fig. 2**

Indiquez le nombre de zones rouges lors du réglage sur l'appareil.

## Installation du filtre

À la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, appuyez sur « **OUI** » et suivez les instructions à l'écran.

Installation de la cartouche dans l'appareil : Vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir d'eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig. 3.**

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. 4.**

Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie de vapeur. **Fig. 5.**

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, suivez les instructions indiquées à l'écran. La machine débutera par un préchauffage des circuits, le remplissage des circuits d'eau, puis procédera à un test puis à un rinçage automatique.

L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

## Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau. **Fig. 6.**

Refermez en posant le couvercle sur le réservoir. **Fig. 7.**

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains, puis versez le café en grains (250 gr max). **Fig. 8.**

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains. **Fig. 9.**

**⚠ Attention :** L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains, dont certains sont très gros, peuvent endommager la machine.

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

## PRÉPARATION DES BOISSONS

### Information sur les recettes

Selon les recettes choisies, votre **machine à espresso automatique EA84XX** règle automatiquement la quantité de café broyé.

### Préparation du broyeur

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

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

Le réglage de finesse de la mouture 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.

### Préparation des boissons au café

Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'espresso.

Appuyez sur la touche « **Espresso** ».

Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

Mettez la ou les tasses sous les sorties de café.

Vous pouvez abaisser et remonter la sortie de café en fonction de la taille de votre / vos tasse(s). **Fig. 10.**

## Réglages possibles

Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.

Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les touches – et + situées à gauche et à droite des symboles. Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.

## Préparation d'un espresso

La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation. Il est possible de régler le volume de café en cours de préparation en utilisant les touches – et +.

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur « **STOP** ». Attention, cela entraîne une phase de remise à zéro 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 mais la préparation sera bien annulée.

### ! Important : Rinçage automatique des sorties de café

Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lorsqu'elle s'arrête.

Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

## Préparation des autres boissons :

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

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

Pour les boissons avec mousse de lait ou eau chaude, le plateau récolte-gouttes a été spécialement conçu pour vous permettre d'installer une grande tasse sous la buse à vapeur ou l'accessoire à super cappuccino, une fois la boîte aimantée retirée. La tasse se trouve idéalement placée pour recueillir la mousse de lait ou l'eau chaude produite par la buse ou l'accessoire à super cappuccino. De plus, vous pouvez vous servir de la boîte en guise de rangement pour l'accessoire à super cappuccino.

## RECETTES À BASE DE LAIT

Recettes réalisées avec la buse à vapeur (selon le modèle) : veillez avant chaque préparation à vérifier qu'elle est bien verrouillée en la tournant à fond vers la droite. **Fig. 11.**

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.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche « **vapeur** ».

L'écran vous signale le préchauffage de l'appareil, puis un message vous invite à placer un récipient sous la buse à vapeur. Vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur la touche « **OK** ».

## MOUSSE DE LAIT

Versez le lait dans votre pot à lait. Ne le remplissez qu'à la moitié. Plongez la buse à vapeur dans le lait. **Fig. 12.**

Appuyez sur la touche **vapeur** et suivez les instructions à l'écran.

Pour un bon résultat :

Étape 1 : Tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse à vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendez le début du moussage.

Étape 2 : Remontez légèrement le récipient (environ 1 cm). N'immergez pas complètement le tube métallique.

Étape 3 : Redescendez progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse.

Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

Quand la buse est chaude, manipulez-la en utilisant uniquement la partie en plastique. **Fig. 13.**

Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse à vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche « **eau chaude** » pendant quelques secondes.

La buse à vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. **Fig. 14.**

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. 15.**

Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire. **Fig. 16.**

**ACCESSOIRE À SUPER CAPPUCCINO** (disponible selon le modèle)

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

Cet accessoire à super cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte.

**Préparation de l'appareil :**



Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à l'accessoire à super cappuccino, côté non biseauté. Le tuyau ne doit pas être entortillé.

Installez l'accessoire sur la sortie de vapeur.

Introduisez l'extrémité en forme de biseau du tuyau d'aspiration de lait dans un récipient rempli de lait très frais et froid. **Fig. 17.**

Placez une tasse sous l'accessoire à super cappuccino.

**Réalisation de la recette étape 1 :**

Sélectionnez la position cappuccino (  ) ou café latte (  ) sur l'accessoire à super cappuccino.

Appuyez sur « **vapeur** » pour lancer le préchauffage.

**Réglages possibles**

Vous pouvez modifier le temps de vapeur en utilisant les touches – et + situées à gauche et à droite des symboles.

Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.

**!** **Important** : Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

**Réalisation de la recette étape 2 :**

Placez votre tasse sous les sorties de café et lancez un cycle café / espresso **Fig. 18.** (Voir chapitre : Préparation des boissons à base de café en grains).

**Rinçage de l'accessoire :**

Pour garantir le bon fonctionnement de l'accessoire, rincez-le à l'eau après chaque utilisation.

Votre appareil ne vous demandera pas d'effectuer cette opération. Effectuez un cycle de vapeur avec un pot rempli d'eau afin de nettoyer l'accessoire à l'intérieur. **Fig. 19.**

Pour cela, vous pouvez aussi utiliser le nettoyant liquide KRUPS disponible en option.

#### Entretien et nettoyage :

Démontez l'accessoire à super cappuccino et nettoyez les pièces à l'aide d'une petite brosse et le cas échéant avec un peu de savon à vaisselle liquide. Veillez à bien nettoyer la pièce entourée sur la photo. **Fig. 20.** Le trou dans la pièce métallique ne doit pas être bouché.

## Eau chaude

Vérifiez que l'accessoire à super cappuccino / buse à vapeur est bien verrouillé(e) sur son support.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur « **EAU CHAUDE** ».

Un message vous invite à placer un récipient sous la buse à vapeur et choisir le volume.

Vous pouvez commencer la production d'eau chaude en appuyant sur « **OK** ».

**!** Pour interrompre la fonction eau chaude, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie. **Fig. 16.**

## AUTRES FONCTIONS : Touche Prog

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche Prog.

### Réglages

Le menu « **Réglages** » vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimal et adapté à vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles.

<b>Date</b>	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-tartre.
<b>Horloge</b>	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
<b>Langue</b>	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
<b>Pays</b>	Vous pouvez sélectionner votre pays de résidence.
<b>Unité de mesure</b>	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
<b>Luminosité de l'écran</b>	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
<b>Température du café</b>	Vous pouvez ajuster la température de vos recettes à base de café selon trois niveaux.
<b>Dureté de l'eau</b>	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».
<b>Démarrage automatique</b>	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
<b>Arrêt automatique</b>	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement.

## Entretien

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions à l'écran.

<b>Rinçage</b>	Vous permet d'accéder au programme de rinçage.
<b>Nettoyage</b>	Vous permet d'accéder au programme de nettoyage.
<b>Détartrage</b>	Vous permet d'accéder au programme de détartrage. Lorsque que le nombre de recettes n'est pas atteint, la fonction n'est pas active.
<b>Filtre</b>	Vous permet d'accéder au mode filtre.

Pour sortir du menu entretien, appuyez sur .

## 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.

<b>Date de mise en service</b>	Affiche la date de la première mise en service.
<b>Boissons préparées</b>	Affiche le nombre total de cafés, eaux chaudes, et vapeurs réalisés par la machine.
<b>Nettoyage du circuit de café</b>	Indique qu'il devra être effectué après x cycles.
<b>Détartrage</b>	Indique qu'il devra être effectué après x cycles.
<b>Filtre</b>	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

## ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

Au bout de 12 cafés, la machine vous demandera de vider le collecteur de marc à café et de nettoyer le tiroir à café. Ne pas faire correctement ces opérations peut endommager votre machine.

Attendez au moins 8 secondes avant de réinstaller le tiroir à café et le collecteur de marc à café, et suivez les indications à l'écran.

Le plateau récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.

Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.

Si le message « **Veillez vider les 2 plateaux** » s'affiche, retirez, videz et nettoyez le plateau récolte-gouttes.

1. Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café. **Fig. 21.**
2. Retirez le tiroir à café.

Attendez au moins 8 secondes, puis remettez d'abord le tiroir à café en place puis le bac collecteur de marc de café. **Fig. 22.**

Le plateau récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider. **Fig. 23.**

## Rinçage des circuits

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur Prog puis entretien.

Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.


## Programmes automatiques de nettoyage

### Programme de nettoyage automatique du circuit de café

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

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 de café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un nettoyage via le menu entretien.

**!** **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. Assurez-vous de bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.

### Programme de détartrage automatique du circuit de vapeur

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

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter 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 (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.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu entretien.


Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l qui doit être placé sous la buse à vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (40g).

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. Assurez-vous de bien réaliser le cycle en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.


## PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

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

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou 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 avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	Vérifiez les fusibles et la prise murale de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise murale.
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 à vapeur fait du bruit. La buse à vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée. La buse à vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait.	Vérifiez que la buse à vapeur est bien verrouillée sur son embout. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil. Si le problème persiste, démontez la buse et l'embout.  <p>Lorsque l'embout est retiré, utilisez de l'eau chaude pour évacuer le reste des dépôts et assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire.</p> <p>Pour les préparations à base de lait :</p> <p>Nous vous conseillons d'utiliser du lait très froid et frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert; il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.</p>

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Aucune vapeur ne sort de la buse à vapeur.	Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles de vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche Claris dans le réservoir.
L'accessoire à super cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.  L'accessoire à super cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil, enlevez-le puis remettez-le. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué ou entortillé, et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Rincez et nettoyez l'accessoire (se référer au chapitre « Accessoires à super cappuccino »). Si le problème persiste, remplacez la pièce entourée en rouge sur la <b>Fig. 20</b> par celle de remplacement, fournie avec votre machine.
La machine demande de vider le plateau récolte-gouttes alors qu'il n'est pas plein.	La machine est programmée pour demander une vidange du plateau récolte-gouttes tous les 12 cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.
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 plateau 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 plateau récolte-gouttes n'est pas plein. Le plateau récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Lors de l'extinction, de l'eau chaude s'écoule par les sorties de café.	Selon le type de recette préparée, 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 collecteur de marc à café et nettoyé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café et le collecteur de marc à café, suivez les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de les réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de la mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf « Programmes automatiques de nettoyage » p.41). Changez la cartouche Claris Aqua Filter (cf « Installation du filtre » p.35).
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse à vapeur.	En début ou en fin de recette quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse à vapeur.
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.

<b>PROBLEME</b>	<b>ACTIONS CORRECTIVES</b>
Le bouton de réglage de la finesse de la mouture est difficile à tourner.	Modifiez le réglage de la mouture uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	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.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de la mouture 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 produit 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.

 **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!

## SPÉCIFICATIONS

<b>Appareil :</b>	Machine à espresso automatique de la série EA84xx	<b>Réservoir à café en grains :</b>	250 g
<b>Alimentation électrique :</b>	120V ~/60Hz	<b>Pression de la pompe :</b>	15 bars
<b>Consommation d'énergie :</b>	En fonctionnement : 1 450 W	<b>Mise en service et rangement :</b>	à l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
		<b>Dimensions (H x l x P) :</b>	376 x 274 x 404 mm
<b>Réservoir d'eau :</b>	1,7 l	<b>Poids EA84xx :</b>	9,5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

## TRANSPORT

Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.

Avant de transporter ou de relocaliser l'appareil, veillez à vider le collecteur de marc de café, le réservoir à grains, le réservoir d'eau et les plateaux récolte-goutte afin d'éviter que l'eau se renverse.

**⚠ Attention :** En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de service agréé afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.

## ÉLIMINATION

Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets adressez-vous à un centre de service agréé ou à votre revendeur.

Cet appareil contient une (des) pile(s) seulement accessible(s) par un réparateur pour des raisons de sécurité. Pour la (les) changer, adressez-vous au centre de service agréé le plus proche.

**! Important :** Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

### Participons à la protection de l'environnement!



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



**Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso automatique KRUPS :**

### **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.

### **Caffe 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 un 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, la sambuca, 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 crème glacée à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème, 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 et le chocolat râpé.

### **Café à la frisonne\***

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

Décorez avec une bonne dose de crème et servez.

### **Espresso flambé\***

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

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème.

### **Espresso Parfait\***

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

- Battez les jaunes d'oeuf 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 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.)

## GARANTIE KRUPS\*



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

**Dans le cadre de notre ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée**

### La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Krups, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de Krups dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

### Conditions et exclusions

La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en

personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier recommandé (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups ([www.krups.com](http://www.krups.com)) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage

effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur. La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- b) La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

### Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

### Informations supplémentaires

Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / [www.krups.com](http://www.krups.com).

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 avenue Passmore Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXIQUE</b>	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>É.-U.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



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

### Estimado/a cliente:

Felicidades por adquirir su **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Su máquina le ofrece la posibilidad de preparar distintos tipos de cafés, como espressos, cafés o ristrettos, e infusiones de manera totalmente automática. También puede prepararlos con leche, como el cappuccino. Su máquina está pensada para permitirle disfrutar en casa de la misma calidad que en la cafetería, sea cual sea el momento del día o de la semana en que prepare su café. Apreciará tanto la calidad del resultado en la taza como la gran facilidad de uso. Puede ajustar el volumen, la intensidad y la temperatura de sus cafés e infusiones.

Gracias a su sistema Compact Thermoblock System con cámara de percolación integrada, a su bomba de 15 bares (1,5 MPa) y a su funcionamiento con café en grano recién molido antes de la extracción, su máquina le permitirá preparar unos ristrettos, espressos y cafés calientes desde la primera taza, con el máximo de aromas y recubiertos de una crema de color dorado.

Asimismo, con su función de agua caliente, puede preparar tes y otras infusiones al instante.

Tradicionalmente, y para permitir que la bebida no pierda ni un ápice de su sabor, el espresso se sirve en pequeñas tazas de porcelana con forma de campana. Para conseguir un espresso con una temperatura óptima y una crema muy compacta, le aconsejamos que caliente previamente las tazas.

Probablemente tenga que hacer varias pruebas antes de encontrar el café en grano que mejor le va. Al cambiar de mezcla o de torrefacción, llegará a conseguir el resultado ideal.

El café espresso tiene un aroma más rico que un café de filtro clásico. A pesar de su sabor más pronunciado, muy presente en boca y más persistente, el espresso contiene menos cafeína que el café de filtro (alrededor de 60 a 80 mg por taza en comparación con 80 a 100 mg por taza) debido a que la duración de percolación es más reducida.

La calidad del agua utilizada también es otro factor determinante de la calidad del resultado en la taza. Le recomendamos que utilice agua recién salida del grifo (para que no haya tenido tiempo de estancarse al entrar en contacto con el aire), sin olor a cloro y fría.

La pantalla táctil en color, ergonómica y cómoda facilitará la navegación. Le guiará por todas las etapas, desde la preparación de su café o infusión hasta las operaciones de mantenimiento.

Esperamos que disfrute de su máquina Krups.

### El equipo de Krups



### **A continuación, le ofrecemos algunos consejos para utilizar su máquina del mejor modo posible y obtener cafés de calidad:**

- La calidad del agua influye en gran medida en la calidad de los aromas. La cal y el cloro pueden alterar el sabor de su café. Le recomendamos que utilice el cartucho Claris Aqua Filter System, o agua de mineralización débil, para conservar todos los aromas de su café.
- Para la preparación de recetas de ristretto, espresso y café, recomendamos utilizar tazas de porcelana con forma de campana previamente calentadas (por ejemplo, pasándolas por agua caliente) y con un tamaño adaptado a la cantidad que vaya a tomar. Para las recetas de cappuccino, café latte y leche caliente, le recomendamos que utilice tazas de cristal grueso para conseguir un resultado más apetitoso.
- Los granos de café tostados pueden perder su aroma si no se protegen. Le aconsejamos que utilice la cantidad de granos correspondiente al café que vaya a consumir durante los próximos 4 ó 5 días. Aunque la calidad del café en grano es variable y su apreciación es subjetiva, le recomendamos que utilice café arábica en lugar de robusta. Probablemente tenga que hacer varias pruebas antes de encontrar el café en grano que mejor le va. Por último, le aconsejamos que descarte los granos aceitosos y caramelizados, ya que pueden dañar la máquina.
- La calidad y la finura de la molienda del grano influyen en la fuerza de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más fino se muele el café, más untuosa será la crema. Además, la molienda debe adaptarse al tipo de café que quiera preparar: fina para el ristretto y el espresso, y más gruesa para el café.
- Puede utilizar leche pasteurizada o UHT, desnatada, semidesnatada o entera, recién sacada de la nevera (7 °C). La utilización de leches especiales (microfiltradas, sin pasteurizar, fermentadas, enriquecidas, etc.) pueden ofrecer unos resultados menos satisfactorios, sobre todo en cuanto a la calidad de la espuma.

### **Condiciones de garantía**

Este aparato tiene una garantía de 2 años y/o 6,000 ciclos, con un máximo de 3,000 ciclos al año. Consulte el documento de garantía para obtener más detalles sobre el resto de condiciones aplicables en su país.

Este producto está destinado a un uso exclusivamente doméstico y no es adecuado para un uso profesional o comercial. Cualquier otro tipo de uso anula la garantía.

La garantía no cubre los daños y deterioros provocados como consecuencia de un uso inadecuado, de reparaciones efectuadas por personas no calificadas o por no respetar las instrucciones de uso.

Para respetar las condiciones de la garantía, es indispensable efectuar el ciclo de descalcificación y limpieza. La garantía no estará asegurada si no se han respetado todas las operaciones o instrucciones de limpieza y descalcificación o si los productos de limpieza o descalcificación empleados no se ajustan a las especificaciones originales de KRUPS. La garantía no se aplicará en caso de que el cartucho de filtro Claris Aqua Filter System no se utilice según las instrucciones proporcionadas por KRUPS.

El desgaste normal de las piezas (muelas, válvulas, juntas, etc.) no queda cubierto por la garantía, así como los daños causados por la presencia de objetos externos en el molino (por ejemplo: trocitos de madera, piedras, plásticos, piezas...).

# ÍNDICE

<b>INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>50</b>
Guía de símbolos de las instrucciones de uso .....	50
Instrucciones de seguridad .....	50
Uso conforme .....	52
Productos suministrados con su máquina .....	52
Control en fábrica .....	52
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b>	<b>53</b>
<b>VISTA EN CONJUNTO</b>	<b>54</b>
Presentación de los distintos símbolos .....	54
<b>PUESTA EN SERVICIO</b>	<b>54</b>
<b>INSTALACIÓN DEL APARATO</b>	<b>54</b>
Ajustes iniciales .....	54
Instalación del filtro .....	55
Preparación del aparato .....	56
<b>PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES</b>	<b>56</b>
Información sobre las recetas .....	56
Preparación del molino .....	56
Preparación de bebidas de café .....	56
Preparación de otras bebidas .....	57
Agua caliente .....	59
<b>OTRAS FUNCIONES: tecla Prog</b>	<b>59</b>
Ajustes .....	59
Mantenimiento .....	60
Menú Info .....	60
<b>MANTENIMIENTO GENERAL</b>	<b>60</b>
Vaciado del colector de restos de café, del cajón de café y de la bandeja recoge gotas ..	60
Enjuague de los circuitos .....	61
Programas automáticos de limpieza de la máquina .....	61
<b>PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<b>62</b>
<b>DATOS TÉCNICOS</b>	<b>65</b>
<b>TRANSPORTE</b>	<b>65</b>
<b>DESECHO</b>	<b>65</b>
<b>RECETAS</b>	<b>66</b>
<b>KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE</b>	<b>67</b>


## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO


En este manual, encontrará toda la información importante relacionada con la puesta en servicio, el uso y el mantenimiento de su cafetera espresso automática.

En estas instrucciones de uso, también se incluyen instrucciones de seguridad importantes. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y consérvelas para consultarlas en el futuro: un uso no conforme eximiría a Krups de cualquier responsabilidad.

### Guía de símbolos de las instrucciones de uso


Símbolos y términos relacionados utilizados en estas instrucciones de uso.

 **Peligro:** Precaución contra riesgos de lesiones personales graves o incluso mortales. El símbolo de destello advierte de los peligros relacionados con la presencia de electricidad.

 **Atención:** Precaución contra la posible aparición de errores de funcionamiento o daños, o contra la destrucción del aparato..

 **Importante:** Observación general o importante para el funcionamiento del aparato.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

 **Importante:** Estas instrucciones de seguridad están pensadas para protegerles a usted, a otras personas y al aparato. Deben respetarse de forma imperativa.

### Condiciones de uso

No sumerja el aparato en agua. No sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en otro líquido. Cualquier contacto con las piezas conductoras del aparato con la humedad o el agua puede provocar heridas mortales a consecuencia de la presencia de electricidad. Este aparato sólo debe utilizarse en interiores y en locales secos.

Si la temperatura ambiente cambia de frío a calor, espere unas horas antes de poner en marcha el aparato para que no resulte dañado por el proceso de condensación del agua.

Evite colocar el aparato a la luz directa del sol, así como en un lugar expuesto al calor, al frío, al hielo o a la humedad.

Tenga cuidado de no colocar el aparato en una superficie caliente, como una placa calefactante o cerca de una llama, a fin de evitar cualquier riesgo de incendio y otros daños.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.


Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

En caso de ingestión de uno de los productos suministrados con la máquina, acuda inmediatamente a su médico o a un centro toxicológico.

El aparato no está pensado para preparar bebidas para bebés.

## Alimentación eléctrica

 **Peligro:** El uso del aparato sin respetar estas instrucciones podría provocar lesiones mortales a causa de la electricidad.

Asegúrese de que la tensión de alimentación que figura en la placa indicadora del aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica. Conecte el aparato solamente a un enchufe con toma de tierra.

Asegúrese de que puede accederse fácilmente a la salida de alimentación para poder desconectar el enchufe fácilmente en caso de error de funcionamiento o durante una tormenta.

Por la seguridad del aparato, desenchúfelo en caso de tormenta (sin tirar del cable de alimentación).

Retire inmediatamente el enchufe si observa cualquier anomalía durante el funcionamiento o si la percolación no se lleva a cabo correctamente.

Desconecte el aparato cuando vaya a dejar de utilizarlo durante un largo período de tiempo o a limpiarlo.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, lleve obligatoriamente el cable de alimentación a un centro autorizado de KRUPS para su sustitución.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o de una superficie de trabajo. No ponga la mano ni el cable de alimentación sobre las partes calientes del aparato.

No se aconseja utilizar extensiones eléctricas. Cualquier error de conexión anulará la garantía.

## Aparato

Salvo la limpieza y la eliminación de la cal según las instrucciones de uso del aparato, cualquier otra intervención en el aparato deberá ser realizada en un centro autorizado por KRUPS.

Para su seguridad, utilice solamente accesorios y consumibles autorizados por KRUPS, ya que están perfectamente adaptados al aparato.

Desconecte el aparato cuando vaya a salir de la habitación o de casa durante un período de tiempo prolongado.

No abra nunca el aparato: Atención: peligro de muerte debido a la corriente eléctrica. Cualquier abertura no autorizada del aparato anulará la garantía. No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, le aconsejamos que lleve el aparato a un centro autorizado por KRUPS para que lo examine.

Por motivos de seguridad y de homologación, cualquier transformación o modificación del aparato, realizada a título individual, queda totalmente prohibida porque sólo los aparatos probados están homologados, y el fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de daños.

Por razones de seguridad, al producir vapor para elaborar un cappuccino, o calentar leche o agua, tenga cuidado de no poner las manos bajo la salida de la boquilla de vapor o del accesorio supercappuccino, o bajo la salida de café mientras esté preparando un café.

La boquilla de vapor puede estar caliente; tenga cuidado de no manipularla durante una preparación ni justo después.

Para evitar que los derramamientos de agua usada manchen su superficie de trabajo o puedan producirle quemaduras, no olvide colocar el recipiente antigoteo y asegúrese de proteger la superficie de trabajo durante los ciclos de descalcificación, sobre todo si dicha superficie es de mármol, piedra o madera.

No ponga nunca café molido en el depósito de café.

No ponga agua en el depósito de granos de café.

## Uso y mantenimiento

En caso de error de funcionamiento, verifique el aparato y trate de resolver el problema (consulte la pág. 64: Problemas y acciones correctivas) o lleve el aparato a reparar si el error de funcionamiento persiste.

Consulte las instrucciones para la descalcificación y la limpieza del aparato. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

# GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

## Uso conforme

Esta cafetera espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** solamente debe utilizarse para preparar espressos, cafés, agua caliente o espuma de leche.

Este aparato está pensado para utilizarse en aplicaciones domésticas y análogas (con un límite de 3,000 ciclos al año) como:

- rincones de cocina reservados para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales,
- granjas,
- la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial,
- entornos como casas rurales.

Esta cafetera espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** no está pensada para un uso comercial o profesional. Un uso distinto al descrito en este manual no sería conforme a las prescripciones y podría provocar lesiones personales y daños materiales, así como el deterioro o incluso la destrucción del aparato.

## Productos suministrados con su máquina

Verifique los productos suministrados con su máquina. Si falta alguna pieza, póngase en contacto directamente con la línea de teléfono de asistencia (consulte la pág. 56: Ajustes iniciales).

### Piezas suministradas:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 boquilla de vapor (según el modelo)
- 1 accesorio supercappuccino (según el modelo)
- 2 pastillas de limpieza
- 1 bolsita de desincrustante
- Cartucho Claris – Aqua Filter System con accesorio de fijación
- 1 bastoncillo para determinar la dureza del agua
- Instrucciones de uso
- Directorio de Centros de Servicio Post-venta de Krups
- Documentos de garantía
- 1 cable de alimentación
- 1 kit de limpieza para la boquilla de vapor

## Control en fábrica

Este aparato se ha verificado y probado antes de salir de la fábrica. A pesar de toda la atención prestada a la limpieza, es posible que encuentre residuos de café en el molino o gotas de café sobre la rejilla de la bandeja recoge gotas. Le agradecemos su comprensión y le aconsejamos que haga uno o varios enjuagues en la máquina antes de utilizarla por primera vez o cuando lleve días sin utilizarla.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Tapa del depósito del agua                                      | <b>K</b> Indicador del nivel de agua               |
| <b>B</b> Asa del depósito del agua                                       | <b>1</b> Depósito de granos de café                |
| <b>C</b> Depósito de agua  | <b>L</b> Botón de ajuste del grosor de la molienda |
| <b>D</b> Cajón de café   | <b>M</b> Abertura para la pastilla de limpieza     |
| <b>E</b> Colector de restos de café                                      | <b>N</b> Molinillo de muelas metálicas             |
| <b>F</b> Asa de salidas de café de altura ajustable                      | <b>2</b> Pantalla táctil                           |
| <b>G</b> Rejilla y bandeja recoge gotas extraíble                        | <b>O</b> Pantalla táctil                           |
| <b>H</b> Tapa del depósito de granos de café                             | <b>P</b> Tecla de programación                     |
| <b>I</b> Rejilla para tazas  | <b>Q</b> Tecla de encendido/apagado                |
| <b>J</b> Boquilla de vapor o accesorio supercappuccino (según el modelo) | <b>R</b> Caja de almacenamiento y tapa             |

Especificaciones sobre:

La bandeja recoge gotas: permite recoger el agua o el café que se escurren del aparato durante la preparación o después de ella. Es importante colocarla en su sitio. El cajón de café: permite recoger el excedente de molienda.

**!** **Importante:** Lea atentamente las instrucciones de uso y consérvelas.  
Respete las instrucciones de seguridad.

### Fabricante

SAS GSM  
Rue Saint-Léonard  
F-53104 Mayenne  
Francia

### ACCESORIOS (vendidos por separado)

Fotos no contractuales



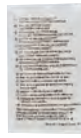
**F 088**  
Cartucho  
Claris -  
Aqua Filter  
System (se  
suministra  
un cartucho)



**XS 4000**  
**KRUPS**  
Líquido limpiador para el sistema Cappuccino (no incluido)



**XS 3000**  
Tableta de 10 pastillas de limpieza (se suministran 2 pastillas)








**F 054**  
Polvo de descalcificación (se suministra 1 bolsita)




Boquilla de vapor

## VISTA EN CONJUNTO

### Presentación de los distintos símbolos

	Permite validar la etapa.		Indica un mensaje de alerta.
	Permite volver a la etapa anterior.		Permite interrumpir la preparación o acción en curso.
	Permite volver al menú principal.		

## PUESTA EN SERVICIO INSTALACIÓN DEL APARATO

 **Peligro:** Conecte el aparato a un enchufe de 120V ~/60Hz con toma a tierra dependiendo del aparato. En caso contrario, se expondría a sufrir lesiones mortales causadas por la presencia de electricidad. Respete las instrucciones de seguridad (consulte el punto «Instrucciones de seguridad»).

### Ajustes iniciales

Durante el primer uso de la máquina, se le solicitará que realice algunos ajustes. Siga las indicaciones que aparecen en pantalla. El objetivo de los siguientes párrafos es darle algunas referencias visuales.

Encienda el aparato pulsando la tecla **On/Off (Q)**. Siga las instrucciones del aparato. Estos son los primeros ajustes solicitados:

#### Idioma

Seleccione un idioma pulsando las flechas hasta que aparezca el que desee.

Pulse **OK** para validar la selección.

#### País

Pulse las flechas hasta que aparezca su país de residencia y selecciónelo.

Pulse **OK** para validar la selección.

Si su país no aparece en la lista, pulse +.

El aparato le solicitará que ajuste los siguientes parámetros:

#### Número de teléfono de asistencia del país de residencia

Si no conoce el número de teléfono de asistencia del país que ha introducido en la lista, puede buscar en el sitio web indicado en pantalla.

#### Unidad de medida

Puede seleccionar la unidad de medida del volumen que prefiera entre oz y ml.

#### Fecha y hora

Para el ajuste de la hora, pulse sobre el formato horario que desee (24H o AM/PM).

### Auto on / Auto off

Puede programar la hora a la que desea que la máquina se encienda de forma automática. Para elegir dicha hora, siga el formato horario seleccionado previamente.

También puede escoger el periodo de tiempo tras el cual se apagará automáticamente el aparato (tiempo de no utilización).

### Dureza del agua

Debe ajustar la máquina en función de la dureza del agua, comprendida entre 0 y 4.

Especificaciones sobre la dureza del agua:

Antes de utilizar el aparato por primera vez, determine la dureza del agua a fin de poder adaptar el aparato a la dureza constatada. Deberá realizar esta operación cuando utilice la máquina en un lugar donde la dureza del agua sea diferente o si detecta un cambio en la dureza del agua que utiliza habitualmente. Para conocer la dureza del agua, utilice el bastoncillo proporcionado con la máquina o consulte con su compañía de suministro de agua.

Encontrará las clases detalladas en la siguiente tabla:

Grado de dureza	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Algo dura	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° 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°
Ajuste del aparato	0	1	2	3	4

Llene un vaso de agua y sumerja un bastoncillo. **Fig. 1**

Transcurrido 1 minuto, lea el nivel de dureza del agua. **Fig. 2**

Indique el número de zonas rojas cuando realice el ajuste del aparato.

## Instalación del filtro

Al encender el aparato por primera vez, le preguntará si desea instalar el filtro. Si lo desea, pulse «SI» y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Instalación del cartucho en el aparato: Atornille el cartucho de filtro en el fondo del depósito de agua mediante el accesorio suministrado con el cartucho. **Fig. 3.**

Ajuste el mes de instalación del cartucho (posición 1 de la ilustración; cifra situada a la izquierda en la abertura) girando el anillo gris situado sobre el extremo superior del filtro. El mes de sustitución del cartucho se indica en la posición 2 de la ilustración. **Fig. 4.**

Coloque un recipiente de 0.6 L bajo la salida de vapor. **Fig. 5.**

Debe realizarse el cebado de la máquina, con independencia de que el filtro esté instalado o no. Ello implica obligatoriamente el llenado de los circuitos de agua. Para ello, siga las instrucciones indicadas en pantalla. La máquina empezará por precalentar los circuitos, llenar los circuitos de agua, efectuar una prueba y luego un aclarado automático.

A continuación, la pantalla muestra el menú principal de recetas.

## Preparación del aparato

Retire y llene el depósito de agua. **Fig. 6.**

Vuelva a cerrarlo poniendo la tapa sobre el depósito. **Fig. 7.**

Abra la tapa del depósito de granos de café y, a continuación, añada el café en grano (250 g como máximo). **Fig. 8.**

Vuelva a cerrar la tapa del depósito de granos de café. **Fig. 9.**

**⚠ Atención:** Se desaconseja el uso de granos de café aceitosos, caramelizados o aromatizados para esta máquina. Este tipo de granos, al igual que determinados granos muy gruesos, pueden dañar la máquina.

**⚠ Atención:** Asegúrese de que no entre en el depósito ningún cuerpo extraño, como pequeñas piedras contenidas en el café. Cualquier daño que se produzca como consecuencia de la entrada de cuerpos extraños en el depósito queda excluido de la garantía.

## PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES

### Información sobre las recetas

Según las recetas elegidas, su **Espresso Automatic EA84XX** ajustará automáticamente la cantidad de café molido.

### Preparación del molino

Puede ajustar la fuerza de su café ajustando el grosor de la molienda de los granos de café. En general, cuanto más fino sea el ajuste del molino de café, más fuerte y cremoso será el café, pero eso depende del café utilizado.

Ajuste el grosor de la molienda girando el botón de ajuste (L) situado en el depósito de granos de café. Se aconseja hacer esta manipulación durante la molienda y por tramos pequeños. Cuando haya preparado tres cafés, percibirá una diferencia de sabor muy clara.

El ajuste del grosor de la molienda resulta útil cuando cambia el tipo de café o si desea obtener un café más o menos fuerte. Sin embargo, no se aconseja efectuar este ajuste de forma sistemática.

### Preparación de cafés

Este capítulo tiene como objetivo explicarle el funcionamiento de la máquina con sus distintas funcionalidades mediante el ejemplo del espresso.

Pulse la tecla «**Espresso**».

Si la máquina detecta que falta agua cuando se solicita la receta, le pedirá que llene el depósito. Ponga la(s) taza(s) de café bajo las boquillas de café.

Puede subir o bajar la salida de café en función del tamaño de su(s) taza(s). **Fig. 10.**

#### Ajustes posibles

El aparato le permite preparar una o dos tazas.

Selección de la fuerza: cuantos más granos se seleccionen, más cuerpo tendrá el café. Puede

modificar la fuerza del café utilizando las teclas – y + situadas a la izquierda y a la derecha de los símbolos. Pulse la tecla «OK» de la pantalla táctil para comenzar a preparar el café.

### Preparación de un espresso

La máquina realiza la molienda y trituración del grano, y la percolación. Es posible ajustar el volumen del café durante la preparación mediante las teclas - y +.

Puede detener la preparación en cualquier momento pulsando «STOP». Atención: al pulsar esta tecla, se pone en marcha fase de restablecimiento de la máquina que puede durar hasta 30 segundos. Esta fase es normal.

Cuando se interrumpe un ciclo, el apagado no es inmediato; la máquina terminará su ciclo pero la preparación se anulará.

### ! Importante : Aclarado automático de la boquilla de café

Dependiendo de la receta preparada, la máquina podrá realizar un aclarado automático al apagarse.

El ciclo solamente dura unos segundos y se detendrá automáticamente.

## Preparación de otras bebidas:

! **Importante:** Le aconsejamos que utilice leche pasteurizada o UHT abierta recientemente. La leche no pasteurizada no permite obtener resultados óptimos.

! **Importante:** Después de haber utilizado las funciones de vapor, la boquilla puede estar caliente. Le aconsejamos que espere unos instantes antes de manipularla.

Para las bebidas con espuma de leche o agua caliente, el recipiente antigoteo ha sido especialmente diseñado para poder colocar una taza grande bajo la boquilla de vapor o el accesorio supercappuccino, una vez se retire la caja imantada. La taza se encuentra idealmente colocada para recoger la espuma de leche o el agua caliente generadas por la boquilla o el accesorio supercappuccino. Además, puede utilizar la caja para guardar el accesorio supercappuccino.

## RECETAS A BASE DE LECHE

Recetas realizadas con la boquilla de vapor (según el modelo): asegúrese de comprobar, antes de cada preparado, que esté debidamente bloqueada girándola a tope hacia la derecha. **Fig. 11.**

El vapor sirve para hacer espuma de leche. Como la producción de vapor requiere una temperatura elevada, el aparato garantiza una fase de precalentamiento suplementaria. Cuando la pantalla muestre el menú de selección, pulse la tecla “vapor”.

Una pantalla le señala el precalentamiento del aparato; a continuación, un mensaje le invita a colocar un recipiente bajo la boquilla de vapor. Puede comenzar la producción de vapor pulsando la tecla «OK».

## ESPUMA DE LECHE

Vierta la leche en la jarra. Llénela hasta la mitad. Sumerja la boquilla de vapor en la leche. **Fig. 12.**

Pulse la tecla de **vapor** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Para obtener un buen resultado:

Eta­pa 1 : Manteniendo la jarra, sumerja la boquilla de vapor en la leche alrededor de 2 cm y espere a que empiece a hacer espuma.

Etapa 2 : Eleve ligeramente la jarra (alrededor de 1 cm). No sumerja completamente el tubo metálico.

Etapa 3 : Baje progresivamente la jarra en función del progreso de la espuma.

Para interrumpir la función de vapor, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Atención, el apagado del ciclo no es inmediato.

Cuando la boquilla esté caliente, manipúlela utilizando únicamente la parte de plástico. **Fig. 13.**

Para retirar cualquier resto de leche de la boquilla de vapor, coloque un recipiente bajo la boquilla y pulse la tecla “**agua caliente**” durante unos segundos.

La boquilla de vapor es desmontable para permitir una limpieza en profundidad. **Fig. 14.**

Lávala con agua y con un cepillo y con un poco de detergente no abrasivo. Enjuáguela y séquela. **Fig. 15.**

Antes de volver a colocarla en su sitio, asegúrese de que los orificios de entrada de aire no estén bloqueados por residuos de leche. Si es necesario, destápelos con la aguja suministrada.

**Fig. 16.**

### ACCESORIO SUPERCAPPUCCINO (disponible según el modelo)

**!** **Importante:** Le aconsejamos que utilice leche pasteurizada o UHT abierta recientemente. La leche no pasteurizada no permite obtener resultados óptimos.

Con este accesorio supercappuccino podrá preparar un cappuccino o un café latte.

#### Preparación del aparato:

Conecte el tubo de aspiración de leche al accesorio supercappuccino, por el lado no biselado. El tubo no debe retorcerse.

Coloque el accesorio sobre la salida de vapor.

Introduzca el extremo biselado del tubo de aspiración de leche en un recipiente lleno de leche.

**Fig. 17.**

Coloque una taza bajo el accesorio supercappuccino.

#### Realización de la receta, etapa 1:

Seleccione la posición de cappuccino () o de café latte () del accesorio supercappuccino.

Pulse «**vapor**» para iniciar el pre calentamiento.

#### Ajustes posibles

Puede modificar la fuerza del café utilizando las teclas – y + situadas a la izquierda y a la derecha de los símbolos.

Pulse la tecla «**OK**» de la pantalla táctil para iniciar la preparación.

**!** **Importante:** Para interrumpir la función de vapor, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Atención, el apagado del ciclo no es inmediato.

#### Realización de la receta, etapa 2:

Coloque la taza bajo las salidas de café e inicie un ciclo de café/espresso **Fig. 18.** (Consulte el capítulo: Preparación de bebidas elaboradas con café en grano).

#### Enjuagado del accesorio:

Para garantizar el correcto funcionamiento del accesorio, enjuáguelo con agua después de cada uso. El aparato no le solicitará que efectúe esta operación. Efectúe un ciclo de vapor con un recipiente lleno de agua para limpiar el interior del accesorio. **Fig. 19.**

Para ello, también puede utilizar el producto de limpieza líquido KRUPS disponible como accesorio.

#### Mantenimiento y limpieza:

Desmunte el accesorio supercappuccino y limpie las piezas con un pequeño cepillo y, en caso oportuno, con un poco de líquido detergente. Limpie a conciencia la pieza destacada en el foto. **Fig. 20**. El agujero que aparece en la pieza metálica no debe quedar obstruido.

### Agua caliente

Asegúrese de que el accesorio supercappuccino/la boquilla de vapor este bien bloqueada en su soporte.

Cuando la pantalla muestre el menú de selección, pulse “**agua caliente**”.

Aparecerá un mensaje que le invitará a colocar un recipiente bajo la boquilla de vapor y a elegir el volumen.

Puede comenzar a calentar el agua pulsando “**OK**”.

**!** Para interrumpir la función de agua caliente, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Si la boquilla está obstruida, desbloquéela con la aguja suministrada. **Fig. 16**.

## OTRAS FUNCIONES: tecla Prog

El acceso al menú del resto de funciones del aparato se efectúa mediante la tecla Prog.

### Ajustes


El menú «**ajustes**» le permite realizar las modificaciones que desee para una comodidad de uso óptima y adaptada a sus preferencias. A continuación, le presentamos los principales ajustes disponibles.

<b>Fecha</b>	El ajuste de la fecha es necesario, sobre todo, en caso de uso de un cartucho antical.
<b>Reloj</b>	Puede seleccionar una visualización horaria sobre 12 ó 24 horas.
<b>Idioma</b>	Puede seleccionar el idioma que desee entre los propuestos.
<b>País</b>	Puede seleccionar su país de residencia.
<b>Unidad de medida</b>	Puede seleccionar la unidad de medida entre ml y oz.
<b>Luminosidad de la pantalla</b>	Puede ajustar el contraste de la pantalla a su gusto.
<b>Temperatura del café</b>	Puede ajustar la temperatura de sus recetas de café en tres niveles.
<b>Dureza del agua</b>	Debe ajustar la dureza del agua entre 0 y 4. Consulte el capítulo “Medición de la dureza del agua”.
<b>Auto on</b>	Puede iniciar automáticamente el precalentamiento del aparato a la hora que desee.
<b>Auto off</b>	Puede elegir la duración tras la cual el aparato se detendrá de forma automática:

## Mantenimiento

Todas estas opciones le permiten iniciar los programas seleccionados. A continuación, deberá seguir las instrucciones que aparecen en pantalla.

<b>Enjuagado</b>	Le permite acceder al enjuagado.
<b>Limpieza</b>	Le permite acceder a la limpieza.
<b>Descalcificación</b>	Le permite acceder a la descalcificación. Cuando aún no se haya llegado al número de recetas estipulado, la función no estará activa.
<b>Filtro</b>	Le permite acceder al modo de filtro.

Para salir del menú de mantenimiento, pulse .

## Menú Info

El menú «información» le ofrece la posibilidad de acceder a un determinado número de datos sobre su uso y sobre ciertas etapas en la vida de su máquina. También le informa de su mantenimiento. A continuación, le presentamos los principales datos disponibles.

<b>Fecha de puesta en servicio</b>	Muestra la fecha de la primera puesta en servicio.
<b>Cafés e infusiones preparadas</b>	Muestra el número total de cafés, aguas calientes y vapores realizados por la máquina.
<b>Limpieza del circuito de café</b>	Indica lo que deberá hacerse después de x cantidad de ciclos.
<b>Descalcificación</b>	Indica lo que deberá hacerse después de x cantidad de ciclos.
<b>Filtro</b>	Indica que deberá cambiarse transcurridos x días o después de x litros.

## MANTENIMIENTO GENERAL

### Vaciado del colector de restos de café, del cajón de café y de la bandeja recoge gotas

Tras 12 cafés, la máquina le solicitará que vacíe el colector de café molido y que limpie el cajón de café. Si estas operaciones no se realizan correctamente, puede dañar la máquina.

Espere como mínimo 8 segundos antes de reinstalar el cajón de café y el colector de café molido, y siga las indicaciones que aparezcan en pantalla.

La bandeja recoge gotas recibe el agua utilizada y el colector de restos de café recibe los restos utilizados.

El cajón de café permite eliminar posibles restos de café bajo la cámara de percolación.

Si se muestra el mensaje «**Vacíe las dos bandejas**», retire, vacíe y limpie la bandeja recoge gotas.

1. Retire, vacíe y limpie el colector de restos de café. **Fig. 21.**
2. Retire el cajón de café.

Espere un mínimo de 8 segundos y luego vuelva a colocar, en primer lugar, el cajón de café y luego el recipiente colector de café molido. **Fig. 22.**

La bandeja recoge gotas cuenta con un indicador que le indica en todo momento cuándo vaciarla. **Fig. 23.**

## Enjuague de los circuitos

Puede efectuar un enjuagado en cualquier momento pulsando la tecla Prog (programación) y, después, mantenimiento. Según los tipos de recetas preparadas, la máquina podrá efectuar un enjuagado automático durante su apagado.


## Programas automáticos de limpieza de la máquina

### Programa de limpieza automática del circuito de café

Cuando sea necesario ejecutar un programa de limpieza, el aparato se lo advertirá. Esta limpieza debe realizarse cada 360 usos aproximadamente.

Para efectuar este programa de limpieza, necesitará un recipiente con una capacidad mínima de 0.6 L, que debe colocarse bajo las salidas de café, y una pastilla de limpieza KRUPS.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Asimismo, es posible iniciar una limpieza mediante el menú “mantenimiento”.

**! Importante:** No está obligado a ejecutar el programa de limpieza en el mismo momento en que el aparato se lo solicite; no obstante, debe efectuarlo en un breve plazo de tiempo. Si la limpieza se aplaza, seguirá mostrándose el mensaje de alerta  mientras que no se efectúe la operación.


El programa de limpieza automática comprende 2 fases: un ciclo de limpieza y un ciclo de enjuagado, y dura alrededor de 13 minutos

**! Importante:** Si desconecta la máquina durante la limpieza o en caso de apagón, el programa de limpieza volverá a la etapa en curso en el momento del incidente. No será posible trasladar esta operación. Esto es obligatorio por motivos de enjuagado del circuito de agua. En este caso, puede que sea necesario utilizar una nueva pastilla de limpieza. Ejecute el programa de limpieza por completo para eliminar cualquier resto de producto de descalcificación nocivo para la salud.

### Programa de descalcificación automática del circuito de vapor

**! Atención:** Si el aparato está equipado con nuestro cartucho Claris - Aqua Filter System, retire el cartucho antes de la operación de descalcificación.

Cuando sea necesario ejecutar un programa de limpieza, el aparato se lo advertirá. La frecuencia de ejecución de este programa depende de la calidad del agua utilizada y del uso o no de un filtro Claris Aqua Filter System (cuanta más cal contenga el agua, con más frecuencia deberá descalcificarse el aparato).

**! Importante:** No está obligado a ejecutar este programa en el mismo momento en que el aparato se lo solicite; no obstante, debe efectuarlo en un breve plazo de tiempo. Si la descalcificación se aplaza, seguirá mostrándose el mensaje de alerta  mientras que no se efectúe la operación.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Asimismo, es posible iniciar una descalcificación mediante el menú “mantenimiento”.


Para llevar a cabo el programa de descalcificación, necesitará un recipiente que, como mínimo, pueda contener 0.6 L, y que deberá colocar bajo la salida de vapor, además de una bolsita de descalcificador KRUPS (40 g).

El programa de descalcificación comprende 3 fases: un ciclo de descalcificación y dos ciclos de enjuague. El programa dura alrededor de 20 min.

**! Importante:** Si se produce un apagón o desenchufa la máquina, el ciclo volverá a iniciarse en la etapa que estaba en curso durante el incidente, sin posibilidad de trasladar esta operación. Lleve a cabo el ciclo por completo para eliminar cualquier resto de producto de descalcificación nocivo para la salud.


## PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS

Si uno de los programas enunciados en la tabla persiste, llame al Servicio de Atención al Consumidor de KRUPS.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
La máquina muestra una avería, el programa está parado o la máquina presenta un error de funcionamiento.	Apague la máquina y desconéctela; retire el cartucho filtrante, espere un minuto y vuelva a poner en funcionamiento la máquina.
El aparato no se enciende después de pulsar la tecla de encendido/apagado.	Compruebe los fusibles y la toma de su instalación eléctrica. Asegúrese de que los 2 enchufes del cable están correctamente introducidos en el aparato y en la toma de corriente.
El molino emite un ruido extraño.	Hay cuerpos extraños en el molino. Desconecte la máquina antes de realizar cualquier intervención. Compruebe si puede extraer el cuerpo extraño con la aspiradora.
<p>La boquilla de vapor hace ruido.</p> <p>La boquilla de vapor de la máquina parece parcial o completamente obstruida.</p> <p>La boquilla de vapor no hace espuma de leche o hace muy poca.</p>	<p>Verifique que la boquilla de vapor esté bien cerrada sobre su embocadura.</p> <p>Desatasque los orificios con la aguja suministrada con el aparato. Si el problema persiste, desmonte la boquilla y la embocadura de vapor.</p>  <p>Cuando haya retirado la embocadura, enjuague con agua caliente para evacuar los depósitos adheridos y asegúrese de que el orificio de la embocadura no haya quedado obstruido con residuos de leche o de cal.</p> <p><u>Para preparados lácteos:</u> Le aconsejamos utilizar leche fresca, pasteurizada o UHT, cuyo envase haya abierto recientemente; asimismo, es recomendable utilizar un recipiente frío.</p>

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
No sale vapor por la boquilla de vapor.	Vacíe el depósito y retire temporalmente el cartucho Claris. Llene el depósito de agua mineral rica en calcio (>100 mg/l) y realice algunos ciclos sucesivos de vapor (de 5 a 10) en un recipiente hasta que obtenga un chorro de vapor continuo. Vuelva a poner el cartucho Claris en el depósito.
El accesorio supercappuccino no hace espuma o hace muy poca.  El accesorio supercappuccino no aspira la leche.	Asegúrese de que el accesorio está debidamente montado en el aparato, retírelo y vuélvalo a colocar. Asegúrese de que el tubo flexible no está obstruido o torcido y que está debidamente encajado en el accesorio para evitar que absorba aire. Enjuague y limpie el accesorio (consulte la sección "Accesorio supercappuccino"). Si el problema persiste, cambie la pieza rodeada en rojo en la <b>Fig. 20</b> por la pieza de sustitución que suministramos con la máquina.
La máquina le pide que vacíe el recipiente antigoteo pero éste no está lleno.	La máquina está programada para pedirle que vacíe el recipiente antigoteo cada 12 cafés, con independencia de que usted pueda vaciarlo también otras veces en medio de dicho intervalo.
Hay agua debajo del aparato.	Antes de retirar el depósito, espere 15 segundos después de que haya acabado de verterse café, para que la máquina acabe debidamente su ciclo. Asegúrese de que el recipiente antigoteo está correctamente colocado en la máquina; debe estar siempre en su lugar, aunque no esté utilizando el aparato. Asegúrese de que el recipiente antigoteo no está lleno. El recipiente antigoteo no debe retirarse mientras se está realizando un ciclo.
Durante el apagado, se vierte agua caliente por las salidas de café.	Según la clase de receta preparada, la máquina puede efectuar un enjuague automático durante el proceso de apagado. El ciclo sólo durante unos segundos y se detiene automáticamente.
Tras haber vaciado el colector de café molido y limpiado el cajón de café, el mensaje de advertencia sigue apareciendo en pantalla.	Vuelva a colocar debidamente el cajón de café y el colector de café molido; siga las indicaciones que aparecen en pantalla. Espere como mínimo 8 segundos antes de volver a colocarlos.
El café sale demasiado lento.	Gire el botón del grosor de molienda hacia la derecha para obtener un grano más grueso (puede depender del tipo de café utilizado). Efectúe uno o varios ciclos de enjuagado. Inicie una limpieza de la máquina (consulte la sección "Programa de limpieza automática del circuito de café", en la pág. 63). Cambie el cartucho Claris Aqua Filter System (consulte la sección "Instalación del filtro", en la pág. 57).
Sale agua o vapor de forma anómala de la boquilla de vapor.	Al principio o al final de la receta, pueden verterse unas gotas por la boquilla de vapor.
Después de llenar el depósito de agua, el mensaje de advertencia sigue apareciendo en pantalla.	Compruebe que el depósito esté bien colocado en el aparato. Compruebe y desbloquee el indicador si es necesario. El indicador del fondo del depósito debe desplazarse libremente.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
El botón de ajuste del grosor de molienda es difícil de girar.	Modifique el ajuste del molino únicamente cuando esté en funcionamiento.
El espresso o el café no están bastante calientes.	Aumente la temperatura del café en el menú Ajustes. Caliente la taza enjuagándola con agua caliente antes de iniciar la preparación.
El café es demasiado claro o no tiene el cuerpo suficiente.	Evite utilizar cafés aceitosos, caramelizados o aromatizados. Verifique que el depósito de grano contiene café y que éste desciende correctamente. Reduzca el volumen de la preparación para que aumente la fuerza. Gire el botón de ajuste del grosor de la molienda hacia la izquierda para obtener una molienda más fina. Realice la bebida en dos ciclos utilizando la función de 2 tazas.
El aparato no ha expedido café.	Se ha detectado un incidente durante la preparación. El aparato se reinicia de forma automática y está listo para un nuevo ciclo.
Se produce un apagón durante un ciclo.	El aparato se reinicia automáticamente cuando vuelve la electricidad.

 **Peligro:** Sólo un técnico cualificado está autorizado para efectuar reparaciones en el cable eléctrico y para intervenir en la red eléctrica. Si no se respeta esta indicación, podría quedar expuesto a un peligro de muerte a causa de la electricidad. No utilice nunca un aparato que presente deterioros visibles.

## DATOS TÉCNICOS

<b>Aparato:</b>	Automatic Espresso Series EA84xx	<b>Depósito de granos de café:</b>	250 g
<b>Alimentación eléctrica:</b>	120-127 V / 60 Hz	<b>Presión de la bomba:</b>	1.5 MPa
<b>Consumo de energía:</b>	En funcionamiento: 1450 W	<b>Puesta en servicio y almacenamiento:</b>	en interiores, en un lugar seco (protegido del hielo).
		<b>Dimensiones (Al. x An. x P):</b>	376 x 274 x 404 mm
<b>Depósito de agua:</b>	1,7 l	<b>Peso de EA84xx:</b>	9.5 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas.

## TRANSPORTE

Conserve el embalaje original para transportar el aparato.

Antes de transportar el aparato o de darle la vuelta, vacíe el depósito de restos de café, el depósito de granos de café, el depósito de agua y las bandejas recoge gotas para evitar que se derrame agua.

**⚠ Atención:** En caso de que el aparato se caiga fuera del embalaje durante el transporte, le recomendamos que lo lleve a un Centro de Servicio Autorizado para que lo verifiquen y evitar así cualquier riesgo de incendio y cualquier peligro relacionado con la electricidad.

## DESECHO

El símbolo que figura en el aparato o en el embalaje indica que este producto no puede tratarse en ningún caso como residuo doméstico. Por tanto, debe llevarse a un centro de recolección de residuos encargado del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar sus equipos correctamente y por separado al final de su vida útil, usted contribuye a conservar los recursos naturales y a impedir cualquier consecuencia dañina para el entorno y la salud del hombre. Para obtener más información acerca del lugar de recolección de desechos, diríjase a un Centro de Servicio Autorizado o a su distribuidor.

Este aparato contiene una (varias) pilas solamente accesibles a un técnico de reparaciones por razones de seguridad. Para cambiarla(s), diríjase al Servicio Técnico Oficial más próximo.

**! Importante:** el aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

**Participemos en la protección del medio ambiente!**



- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Confíelo a un punto de recolección selectiva o, a un centro de servicio aprobado para que se efectúe su tratamiento.



## He aquí algunas recetas a realizar con su KRUPS Automatic:

### • Cappuccino

Para un cappuccino, las proporciones ideales son las siguientes: 1/3 de leche caliente, 1/3 de café, 1/3 de espuma de leche.

### • Café Latte

Para esta preparación, llamada con frecuencia Latte Macchiato, las proporciones son las siguientes: 3/5 de leche caliente, 1/5 de café, 1/5 de espuma de leche.

- Para estas preparaciones a base de leche, utilice de preferencia leche semidesnatada bien fresca (directa del refrigerador, idealmente entre 6 y 8° C).
- Para terminar, puede espolvorear chocolate en polvo.

### • Café con leche

- Prepare un espresso clásico en una taza grande.
- Añada una nube de nata para obtener un café con leche.

### • Café corretto\*

- Prepare una taza de espresso de forma habitual.
- Corrija a continuación ligeramente el gusto añadiendo 1/4 ó 1/2 vaso de licor de coñac. El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau también son adecuados para este fin.

También existen numerosas posibilidades para "ennoblecer" el espresso.

La imaginación es ilimitada.

### • Licor de café\*

- Mezcle en 1 botella vacía de 0.75 L  
3 tazas de espresso, 250 g de azúcar morena, 1/2 litro de coñac o de Kirsch.
- Deje macerar la mezcla durante al menos 2 semanas.  
Así obtendrá un delicioso licor, sobre todo para los amantes de café.

### • Café helado a la italiana

- 4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de espresso frío con azúcar, 1/8 L de leche, nata, chocolate rayado.
- Mezcle el espresso frío con la leche.
- Reparta las bolas de helado en vasos, vierta el café encima y decórelo con la nata y el chocolate rayado.

### • Café a la frisonne\*

- Añada un vaso pequeño de ron a una taza de espresso dulce.
- Decórelo con una buena capa de nata y sírvalo.

### • Espresso flambeado\*

- 2 tazas de espresso, 2 vasos pequeños de coñac, 2 cucharitas de azúcar morena, nata.
- Vierta el coñac en vasos que resistan el calor, caliente y flambee.
- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y decore con nata.

### • Espresso perfecto\*

- 2 tazas de espresso, 6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 1/8 litro de nata dulce, 1 vaso pequeño de licor de naranja.
- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta formar de una masa espesa y espumante.
- Añada el espresso frío y el licor de naranja.
- Mezcle a continuación la nata batida.
- Viértalo todo en copas o vasos.
- Ponga las copas en el congelador.

(\*: El abuso del alcohol es peligroso para la salud.)

## KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE

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

**Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. ¡Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!**

### Garantía

Krups garantiza este producto por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

### Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empacado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups ([www.krups.com](http://www.krups.com)) o bien llamando al número telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por Krups, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- uso comercial o profesional

- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empaçado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía Krups, aplica sólo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:

- La duración de la garantía Krups es la correspondiente al país donde se utilice el producto, aún cuando la duración de la garantía donde haya sido comprado el producto dentro de los países listados, sea diferente.
- La garantía Krups no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
- En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía Krups se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

### Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía Krups, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

### Información adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de Krups.

<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>MEXICO</b>	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38, Piso 4- 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



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



