

<b>1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT.....</b>	<b>3</b>
1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI .....	3
1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE.....	3
1.3 DONNEES TECHNIQUES.....	4
1.4 INTERFACE .....	4
1.5 VOYANTS LUMINEUX.....	6
<b>2. MISE EN SERVICE &amp; INSTALLATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>7</b>
2.1 INSTALLATION FILTRE.....	8
2.2 BROYEUR : REGLER LA FINESSE DE MOUTURE.....	9
<b>3. PREPARATION DES BOISSONS.....</b>	<b>10</b>
3.1 BOISSONS LACTEES ET EAU CHAUDE.....	12
3.2 POT A LAIT MILK MAESTRO.....	14
3.3 FONCTION FAVORIS .....	18
<b>4. ENTRETIEN GENERAL .....</b>	<b>19</b>
4.1 LES ENTRETIENS COURANTS .....	19
4.2 LES AUTRES ENTRETIENS .....	20
<b>5. AUTRES FONCTIONS.....</b>	<b>23</b>
<b>6. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS .....</b>	<b>25</b>

## **Chère cliente, cher client,**

Vous venez d'acheter une machine à Espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à Espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication.

Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « Café ». D'une simple touche, à vous Espresso, Café Long, Café Filtre et autres cafés.

Pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien, KRUPS a développé une technologie intelligente et lumineuse, qui vous guidera dans l'utilisation de votre machine et illuminera vos instants cafés.

Les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

**L'équipe KRUPS**



## 1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi et le livret « consignes de sécurité » avant la première utilisation de l'appareil: une utilisation non conforme dégagerait KRUPS de toute responsabilité.

### 1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI



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



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



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



### 1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

Vérifiez les accessoires fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre service consommateur KRUPS.

ACCESSOIRES FOURNIS		
1.	Mode d'emploi – Quick Start Guide – Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups Documents de garantie	
SENSATION EA910		
2.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
3.	Buse vapeur	
SENSATION MILK EA912		
4.	Pot à lait Milk Maestro	
5.	Buse eau chaude	



**Attention:** N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.



### 1.3 DONNEES TECHNIQUES

<b>Appareil</b>	Automatic Espresso EA91
<b>Alimentation électrique</b>	220-240V~ / 50 Hz
<b>Pression de la pompe</b>	15 bars
<b>Réservoir à café en grains</b>	260 gr
<b>Consommation d'énergie</b>	En fonctionnement : 1450 W
<b>Réservoir d'eau</b>	1,7 L
<b>Mise en service et rangement</b>	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
<b>Dimensions (mm) H x l x P</b>	365 x 240 x 400
<b>Poids EA91 (kg)</b>	8,9

Sous réserve de modifications techniques.

### 1.4 INTERFACE








Touche	Description / Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. Chaque appui sur la touche « ON/OFF » est accompagné d'un bip sonore.
	Choisir la préparation d'une boisson. Lorsque la boisson est sélectionnée, un voyant lumineux est allumé à côté de celle-ci.
	Sélectionner la fonction vapeur afin de faire mousser le lait pour la réalisation d'une recette lactée en manuel. Lorsque la recette est sélectionnée, un voyant lumineux est allumé à côté de la recette. NB : 2 appuis sur la touche START/STOP sont nécessaires : le premier pour préchauffer la machine puis le second pour lancer la vapeur.

\*Suivant modèle

	<p>Appuyer après le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, ce qui impacte la quantité de café broyé. 3 choix possibles de faible à fort. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1, 2 ou 3 grains.</p>
	<p>Appuyer après le choix de la boisson pour augmenter ou réduire le volume de boisson, en modifiant le volume d'eau écoulé. 3 choix possibles d'un petit à un grand volume de boisson. La sélection est marquée par un rétroéclairage M, L ou XL.</p>
	<p>Lancer ou arrêter la recette/maintenance en cours.</p>
	<p>Appuyer après le choix de la boisson pour lancer la recette en double. La sélection est marquée par un rétroéclairage X2.</p>
	<p>Permet d'enregistrer vos « Favoris » et de les sélectionner par la suite. Un enregistrement s'effectue avec un appui long avant ou après la recette. Il est possible d'enregistrer 2 favoris marqués par un rétroéclairage A ou B.</p>
	<p>Appuyer pour accéder aux entretiens et sélectionner le type de maintenance à réaliser : rinçage, nettoyage et détartrage. L'entretien sélectionné est marqué par un rétroéclairage de couleur rouge.</p>

## 1.5 VOYANTS LUMINEUX

Votre machine KRUPS Sensation est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien. La machine détecte et contrôle de manière automatique les niveaux d'eau et de café moulu. Lorsqu'il est nécessaire de remplir ou vider vos contenants, un voyant lumineux vous l'indiquera. La machine vous avertira également lorsqu'un rinçage, un nettoyage ou un détartrage sera nécessaire.

Voyant	Description
	LED Start/Stop clignote ==> Appuyer sur Start/Stop pour poursuivre l'action en cours LED Start/Stop fixe ==> Action en cours
	Bandeau lumineux : - Blanc fixe : La machine est prête à être utilisée - Blanc respirant : Une boisson est en cours de réalisation - Rouge fixe : Une alerte de maintenance ou d'entretien doit être réalisée - Rouge respirant : Un entretien est en cours de réalisation
	Un rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro est demandé. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». <b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14 pour effectuer le rinçage du pot à lait Milk Maestro.</b> <i>*Suivant modèle</i>
	Une action de rinçage est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». <b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 10 pour effectuer le rinçage de la machine.</b> <i>*Suivant modèle</i>
	Une action de nettoyage café est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». <b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 11 pour effectuer le nettoyage de la machine.</b>
	Une action de détartrage est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». <b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 12 pour effectuer le détartrage de la machine.</b>
	Le bac à marc de café est rempli, il faut le vider. <b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitres 8.A. pour effectuer la vidange du bac à marc de café.</b>
	Le réservoir d'eau est presque vide, il faut le remplir. <b>Se référer au « Quick Start » Guide chapitre 7.A. pour effectuer le remplissage du réservoir d'eau.</b>
	Tous les voyants lumineux clignotants : erreur ou blocage machine. <b>Se référer au paragraphe « LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS ».</b>



## 2. MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

### MISE EN SERVICE

Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec. Lors de la première utilisation, un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eaux. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.

**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 1 pour effectuer le premier démarrage de votre machine.**

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 bac récoltes-goutte. Au déballage, vous pourriez également constater la présence de poussière sur la machine dû au matériau de protection. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine avant la première utilisation à l'aide d'un chiffon.

Nous vous remercions de votre compréhension.

N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations.



### CONSEILS ET ASTUCES

#### EAU

La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Afin de préserver tous les arômes de votre café, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche et claire ainsi qu'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System, ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/L (regardez sur l'étiquette de la bouteille).

Voir le paragraphe **FILTRE ET DURETE DE L'EAU**.

#### TASSE

Pour la préparation des boissons chaudes, nous préconisons d'utiliser des tasses préchauffées (en les passant sous l'eau chaude) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez.

#### GRAINS

Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 2-3 prochains jours et de préférer les sachets de 250g.

La qualité du café en grain est variable et son appréciation subjective. L'Arabica vous délivrera une boisson aux arômes fins et fleuris contrairement au Robusta qui est plus riche en caféine, plus amer et corsé. Il est fréquent de mélanger les deux types de café pour obtenir un café plus équilibré. N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre torréfacteur.

**Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés car ils peuvent endommager la machine.**

La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la créma. Plus le grain est broyé fin, plus la créma sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.



## 2.1 INSTALLATION FILTRE

### POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche KRUPS Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien. Pour garantir la longévité de votre machine, nous vous recommandons l'utilisation d'une cartouche filtrante. Vous trouverez cet accessoire disponible sur le site KRUPS.com





### QUAND CHANGER LA CARTOUCHE KRUPS CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- Au bout de 2 mois après l'installation.
- Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.

### COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE KRUPS CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- Votre machine doit être branchée et allumée
- La cartouche se place dans le réservoir d'eau
- Placer la cartouche, bague numérotée vers le haut
- Utiliser l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche
- Sur votre écran allumé, appuyer sur  pendant 3 secondes. Un bip sonore confirmera l'entrée dans le menu "Installation filtre".
- Mettre un récipient sous les buses.
- La touche  clignote et le voyant  est allumé.
- Appuyer sur  pour lancer l'amorçage du filtre.
- Le bandeau lumineux respire en rouge pendant l'installation.
- L'installation est terminée lorsque la lumière du bandeau redevient blanche et fixe.



## 2.2 BROYEUR : REGLER LA FINESSE DE MOUTURE

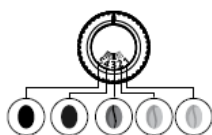
### POURQUOI REGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

En général, il faut régler la finesse de mouture lorsque vous changez de type de grains ou pour ajuster la force de votre café. La variation de finesse de mouture permet de s'adapter aux différents types de grain :

Un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière,

Un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

#### Torréfaction



**Très soutenue**  
(Dark French)

**Soutenue**  
(French)

**Avancée**  
(Light French)

**Moyenne**  
(Amber)

**Légère**  
(Blonde)

De plus, pour un même café, le réglage de votre mouture impacte l'arôme en tasse : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant :



**Position 1**  
*Très fine*

**Position 2**  
*Fine*

**Position 3**  
*Moyenne*

**Position 4**  
*Grossière*

**Position 5**  
*Très grossière*

### COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez le bouton de réglage (5 niveaux) situé dans le réservoir de café en grain en fonction de votre type de grain et de la puissance de l'arôme souhaitée (voir ci-dessus). Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran. C'est au bout de 3 préparations que vous percevrez distinctement une différence de goût.



**Attention** : Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés qui ont du mal à être happés par le broyeur. Ceux-ci peuvent endommager la machine et entraîner de mauvaises détections.


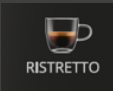

















### 3. PREPARATION DES BOISSONS






#### LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :\*






KRUPS Sensation/Sensation Milk vous permet de réaliser une grande variété de recettes pour répondre à toutes vos envies. Les recettes sont disponibles en accès direct depuis votre panneau de commande.

#### Boissons café :

Boissons	Description	Volume par défaut	Tailles disponibles	Force de café disponibles	 X2
 RISTRETTO	<b>Ristretto :</b> Espresso court et avec du corps.	25ml	M : 20ml <b>L : 25ml</b> XL : 35ml	  	✓
 ESPRESSO	<b>Espresso :</b> Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crème caramel légèrement amère.	40ml	<b>M : 40ml</b> L : 55ml XL : 70ml	  	✓
 LONG COFFEE	<b>Café long :</b> Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin.	120ml	M : 80ml <b>L : 120ml</b> XL : 180ml	  	✓
 FILTER COFFEE	<b>Café filtre :</b> Une longue infusion à plus basse température pour un résultat doux et léger.	150ml	M : 120ml <b>L : 150ml</b> XL : 170ml	 	✓
 HOT WATER	<b>Eau chaude</b>	200ml	M : 100ml <b>L : 200ml</b> XL : 300ml	<b>X</b>	<b>X</b>

#### Boissons lactées :

Boissons	Description	Volume par défaut	Tailles disponibles	Force de café disponibles	 X2
	<b>Cappuccino:</b> Un équilibre entre lait, mousse et café	L	M L XL	  	<b>X</b>

	<b>Latte Macchiato:</b> Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait	L	M L XL		X
	<b>Caffe Latte:</b> Mousse de lait au léger goût café	L	M L XL		X
	<b>Frothy Milk:</b> Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	L	M L XL	X	X

\*Suivant modèle

Veillez noter que les réglages par défaut (en caractères gras) sont les réglages recommandés par KRUPS afin de garantir une recette optimale.



## CONSEILS ET ASTUCES

A chaque sélection de boissons, la machine proposera les derniers réglages effectués.

Pour chaque recette, vous pouvez augmenter pendant la recette le volume de votre boisson.  
POUR INFORMATION, POUR PREPARER VOTRE BOISSON VOTRE MACHINE REALISE AUTOMATIQUEMENT LES ETAPES SUIVANTES :

### Etapes de réalisation de recettes café

1. Broyage des grains de café
2. Compactage de la mouture
3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse)
4. Percolation


### COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

Pour toutes les boissons, vous pouvez abaisser et remonter les buses café en fonction de la taille de votre/vos tasses, jusqu'à 13cm de haut.




### COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifier que le bac à grains est bien rempli.

**⚠ Attention :** Veillez à ne pas verser d'eau dans le broyeur, afin de ne pas endommager votre machine.

- Vérifier que le réservoir d'eau est rempli. S'il manque de l'eau, la machine vous le signalera par une alerte lumineuse et vous demandera de remplir le réservoir d'eau.
- Mettre la ou les tasses sous les sorties cafés.
- Appuyer sur la touche de la boisson choisie, choisissez vos réglages et appuyer sur .

## SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- **Force café** : pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé .
- **Volume en tasse** : pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction, sélectionner la boisson et choisissez entre M, L ou XL . Ce réglage peut être réalisé avant ou pendant la recette.
- **Une ou deux tasses** : pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur .

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons et au « Quick Start Guide » chapitre 2 pour régler vos paramètres de boissons.

## COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur la touche .

Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non-accessibilité jusqu'à ce que la lumière du bandeau redevienne blanche et fixe.



## 3.1 BOISSONS LACTÉES ET EAU CHAUDE



### CONSEILS ET

Pour la réalisation d'un lait moussé, préférez un lait pasteurisé, UHT, sortant du réfrigérateur (3-5°C).

L'utilisation de laits spéciaux (micros filtrés, crus, fermentés, enrichis) ou de boissons végétales (amande, avoine, soja...) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse. Une fois la bouteille de lait ouverte, quelle soit en plastique ou en verre, elle doit être conservée au réfrigérateur à 4°C ou à une température inférieure. Le lait se conserve généralement entre 5 et 7 jours.



### COMMENT MOUSSER MON LAIT AVEC LA BUSE VAPEUR ?

La buse vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un Cappuccino ou un Café Latte. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

Il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « x2 » n'est pas disponible.



**Important :**


Il y a 2 temps de préchauffage : celui de la machine et celui de la vapeur. La led  devient clignotante pour indiquer que la machine a fini de préchauffer. Appuyez de nouveau sur  pour lancer la production de vapeur.

Sans appui de votre part sur le bouton  dans les 2 minutes suivant le préchauffage, la machine revient dans sa position initiale.

**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 5 pour réaliser une boisson lactée.**

 **Attention aux risques de brûlures.**

 **Important :**


La production de vapeur s'arrête automatiquement selon le volume de boisson sélectionné précédemment. Vous pouvez appuyer sur  avant la fin du cycle si la quantité de mousse de lait est suffisante et ainsi arrêter la production de vapeur.

## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

 **Important :**

Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement l'ensemble buse vapeur APRES CHAQUE UTILISATION. Ne pas laver l'ensemble buse vapeur dans un lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer l'ensemble buse vapeur si il n'est pas utilisé pendant une longue période (plus de 2 jours).

**Danger :** Après avoir utilisé la fonction vapeur, l'ensemble buse vapeur peut être chaud, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de le manipuler.

 **Danger :** Après avoir utilisé la fonction vapeur, l'ensemble buse vapeur peut être chaud, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de le manipuler.

L'ensemble buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non-abrasif à l'aide d'une brosse. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

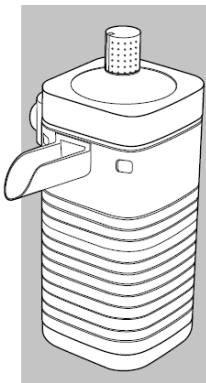
- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancer une boisson eau chaude. Ensuite, munissez-vous d'une serviette microfibre propre et humide et essuyez la buse.
- Si la vapeur ne sort pas, il se peut que la buse soit obstruée : débouchez-la avec l'aiguille de nettoyage du circuit vapeur fournie. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

## PREPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE

- Placez la tasse sous l'ensemble buse vapeur.
- Appuyez sur « Hot Water ».

- Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts. En revanche, il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « x2 » n'est pas disponible.
- Appuyez sur « Start/Stop ». La machine préchauffe (le bandeau lumineux est respirant), puis lance l'eau chaude.
- La fonction Favoris est disponible. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 3 pour sauvegarder votre boisson favorite.**

## 3.2 POT A LAIT MILK MAESTRO



Ce pot à lait Milk Maestro est conçu pour vous offrir une expérience de préparation de boissons lactées de qualité barista à la maison. Avant de commencer à utiliser votre produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour assurer une utilisation et des résultats optimaux.

Avant la première utilisation de votre pot à lait Milk Maestro et afin d'enlever tout dépôt potentiel de poussière, nous vous recommandons de nettoyer à l'eau savonneuse toutes les pièces.

### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

#### Fonction Moussage

Le pot à lait Milk Maestro est équipé d'un système breveté de moussage de lait, vous permettant de préparer de la mousse de lait onctueuse en quelques instants.

Le bouton de réglage de la mousse situé sur le dessus du couvercle vous permet de contrôler la quantité de mousse de lait désirée, offrant ainsi une personnalisation totale de votre boisson lactée.

#### Programme de rinçage automatique **MILK RINSE**


Un programme de rinçage automatique est proposé après chaque boisson lactée effectuée (alerte MILK sur l'interface) afin de garantir une hygiène optimale. Assurez-vous de le nettoyer après chaque utilisation de votre pot à lait Milk Maestro.

**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14. pour effectuer le rinçage automatique de votre pot à lait Milk Maestro.**

#### Facile à démonter et compatible lave-vaisselle :

Pour faciliter le nettoyage et l'entretien, le pot à lait est entièrement démontable. Vous pouvez séparer les différentes parties du pot à lait Milk Maestro pour un lavage en profondeur.

Toutes les pièces sont compatibles lave-vaisselle, ce qui rend le processus de nettoyage encore plus pratique. Vous pouvez simplement placer les pièces dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle ou dans le compartiment à couverts.

 **Attention** : Ne pas mettre le couvercle au lave-vaisselle avec le bouton de réglage de la mousse sur la position PULL (risque de perte du bouton). Veuillez l'enlever pour ne pas le perdre.

## COMMENT UTILISER MON POT A LAIT MILK MAESTRO ?

### Instructions d'utilisation :

#### 1. Préparation

Remplissez le pot à lait Milk Maestro avec la quantité de lait désirée.

Assurez-vous de ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale indiquée sur le pot.

MAX Niveau maximal du pot à lait



Niveau recommandé pour faire un Latte Macchiato ou un Caffè Latte



Niveau recommandé pour faire un Cappuccino

#### 2. Réglage de la Mousse

Tournez le bouton de réglage de la mousse situé sur le dessus du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir plus de mousse, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour moins de mousse. Sélectionnez la quantité de mousse selon vos préférences personnelles.



Position pour retirer le bouton de réglage de la mousse

Position quantité de mousse maximale

Position quantité de mousse minimale

Pour une qualité optimale des boissons lactées, il est recommandé de préparer 5 à 6 boissons lactées après la première utilisation. Cette recommandation permet au système lait de fonctionner à son niveau optimal.

Si votre boisson lactée déborde de votre tasse, nous vous recommandons de :

- régler le bouton de volume de mousse de lait sur la position MIN
- sélectionner une taille de boisson inférieure (M ou L)
- utiliser une tasse plus grande

### 3. Nettoyage

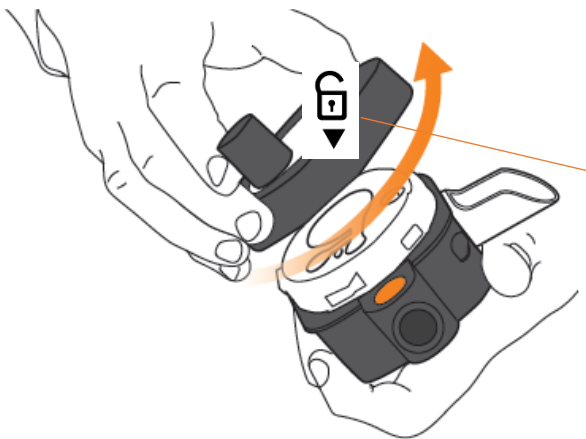
Une fois que vous avez terminé d'utiliser le pot à lait Milk Maestro, vous pouvez effectuer un rinçage automatique grâce au programme **MILK RINSE** ou démontez et lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.

Assurez-vous de bien rincer et sécher toutes les pièces avant de les remonter.



### Conseils & Astuces

Pour déverrouiller le couvercle du pot à lait Milk Maestro, il est nécessaire d'effectuer un quart de tour.



**⚠ Attention :** Ne lancez pas de boissons lactées sans avoir préalablement connecté le pot à lait Milk Maestro à la machine.

Nous espérons que vous apprécierez l'utilisation du pot à lait Milk Maestro et que vous savourerez de délicieuses boissons lactées maison grâce à sa fonctionnalité de moussage de lait performante et facile à utiliser.

Merci d'avoir choisi notre produit !




## 3.3 FONCTION FAVORIS

### À QUOI SERT LA FONCTION FAVORIS ?

La fonction Favoris vous permet d'accéder à vos boissons préférées avec vos réglages personnalisés qui ont été enregistrés. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 3 pour sauvegarder votre boisson favorite.**




Rapide et idéal au quotidien, appuyer seulement sur , sélectionner votre boisson favorite et lancer cette dernière avec « START/STOP » sans avoir besoin de régler à chaque fois vos recettes préférées.


Il est possible d'enregistrer jusqu'à 2 recettes personnalisées (A et B) en réglant le volume, la force café et le choix du nombre de tasse.

### COMMENT CRÉER UN FAVORI ?

Il est possible d'enregistrer un favori A et un favori B. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 3 pour sauvegarder votre boisson favorite.**

- L'enregistrement d'un favori peut être réalisé avant ou après la fin de l'écoulement de la recette et nécessite un appui long (2 secs) sur le bouton . Après écoulement, il est possible de personnaliser votre volume en arrêtant la recette en cours d'écoulement. Appuyer sur « START/STOP » lors de l'écoulement. Le volume écoulé de la recette pourra alors être enregistré en favori. Vous avez environ 10 secondes pour appuyer sur la fonction Favoris et enregistrer votre boisson préférée en A ou en B.

### COMMENT LANCER UNE BOISSON ENREGISTRÉE DANS MES FAVORIS ?

Appuyer sur le bouton 

Sélectionner votre favori : Le favori A apparaît, si vous appuyez une deuxième fois le favori B apparaît. Appuyer sur « START/STOP » pour lancer l'un des deux favoris.

**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 4 pour lancer votre boisson favorite.**

### PUIS-JE MODIFIER MES BOISSONS FAVORITES ?

Il n'est pas possible de modifier un favori déjà créé : pour remplacer un favori, sélectionner ou lancer une boisson aux réglages désirés et enregistrer la sur le favori à modifier.



## 4. ENTRETIEN GENERAL

### 4.1 LES ENTRETIENS COURANTS

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

#### ENTRETIEN DU BAC RECOLTE-GOUTTES

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

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de démonter le bac récoltes-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.

**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 9.B. pour nettoyer votre bac récolte-gouttes.**


#### QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Lorsque le flotteur est en position haute, indiquant un trop plein.

#### ENTRETIEN DU BAC A MARC DE CAFE


Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à marc de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.


**Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 8.B. pour nettoyer votre bac à marc de café.**

 **Important** : Ne pas mettre au lave-vaisselle.

#### QUAND VIDER LE BAC A MOUTURE ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

- Vider le bac à mouture lorsque l'alerte lumineuse  vous l'indique.
- Vous pouvez le vider plus régulièrement, mais lorsque la machine est allumée, pour que celle-ci puisse enregistrer que le bac a bien été vidé.

 **Important** : Ne pas vider régulièrement son bac à mouture de café comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

#### ENTRETIEN DU BAC A EAU

Pour préserver les arômes de votre café et pour des raisons d'hygiène nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche, de nettoyer tous les jours votre bac à eau avec de l'eau chaude et une éponge et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer sur la machine.



#### ENTRETIEN DU BAC A GRAINS









Les grains de café peuvent laisser des résidus gras sur les parois du bac à grains ce qui peut altérer la qualité de votre café. Pour préserver ses arômes et pour des raisons d'hygiène nous vous recommandons de l'essuyer avec un chiffon sec, propre et doux chaque fois qu'il doit être rempli.





**Attention :** Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer le bac à grain, la présence d'eau dans le bac à grains pourrait endommager votre machine.


## 4.2 LES AUTRES ENTRETIENS


Entretiens	Quand ?	Explications	Consommables nécessaires
<p><b>MILK RINSE</b></p> <p><b>Rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro*</b></p> <p>~30s - 60ml</p>	<p>Après une boisson lactée ou à tout moment.</p>	<p>Le rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro utilise uniquement de l'eau chaude et assure des performances de moussage de lait optimales en garantissant un système propre.</p> <p><b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14 pour effectuer le rinçage du pot à lait Milk Maestro.</b></p> <p><i>*Suivant modèle</i></p>	
<p><b>COFFEE RINSE</b></p> <p>Rinçage café</p> <p>~45s - 30 ml</p>	<p>Après 2 jours sans utilisation ou à tout moment.</p>	<p>Permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café.</p> <p><b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 10 pour effectuer le rinçage de la machine.</b></p>	
<p><b>CLEAN</b></p> <p>Nettoyage machine</p> <p>~13 min - 1L</p>	<p>Quand la machine vous le demande ou à tout moment.</p>	<p>Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café, nous vous recommandons de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.</p> <p><b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 11 pour effectuer le nettoyage de la machine ou suivre ces étapes :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le voyant <b>CLEAN</b> s'allume en rouge en permanence : la machine a besoin d'être nettoyée</li> <li>2. Appuyez sur le bouton  et sélectionner <b>CLEAN</b></li> <li>3. Appuyez sur le bouton  pour confirmer le nettoyage</li> <li>4. Le voyant <b>CLEAN</b> clignote</li> <li>5. Prenez une pastille de nettoyage (KRUPS XS3000)</li> </ol>	<p>1 pastille de nettoyage KRUPS XS3000 (non fournie avec la machine)</p>

		<p>6. Ouvrez la trappe de nettoyage et insérez la pastille</p> <p>7. Placez un récipient de 1L sous les deux buses</p> <p>8. Appuyez sur le bouton  une deuxième fois pour lancer le nettoyage</p> <p>9. De l'eau s'écoule des buses café lors du nettoyage</p> <p>10. A la fin de l'écoulement et après le triple bip, votre machine est nettoyée et prête à être utilisée</p>	
<p></p> <p>Détartrage ~20 min – 1,5L</p>	<p>Quand la machine vous le demande.</p> <p>Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active.</p>	<p>Le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil.</p> <p><b>Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 12 pour effectuer le détartrage de la machine ou suivre ces étapes :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le voyant  s'allume en rouge en permanence : la machine a besoin d'être détartrée</li> <li>2. Appuyez sur le bouton  et sélectionner </li> <li>3. Appuyez sur  pour confirmer le détartrage de la machine</li> <li>4. Le voyant  clignote</li> <li>5. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau tiède jusqu'au niveau CALC</li> <li>6. Prenez et ouvrez un sachet de détartrant KRUPS</li> <li>7. Videz le contenu du sachet dans le réservoir d'eau (si votre produit est équipé de notre cartouche filtrante Claris, retirez-la).</li> <li>8. Mélangez le contenu du sachet avec l'eau du réservoir</li> <li>9. Remettez le réservoir d'eau sur la machine</li> <li>10. Placez un récipient de 1,5L sous les deux buses (café et vapeur)</li> <li>11. Appuyez sur le bouton  pour lancer le détartrage</li> <li>12. De l'eau s'écoule des deux buses lors du détartrage</li> </ol>	<p>1 sachet de détartrant KRUPS F054 (non fourni avec la machine)</p>

		<p>13. Le voyant  clignote à la fin de l'écoulement</p> <p>14. Videz votre réservoir d'eau avec le détartrant</p> <p>15. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'une éponge</p> <p>16. Essuyez et séchez votre réservoir d'eau</p> <p>17. Remplissez le réservoir d'eau au maximum</p> <p>18. Remettez le réservoir d'eau sur la machine</p> <p>19. De l'eau s'écoule des buses lors du rinçage</p> <p>20. A la fin de l'écoulement et après le triple bip, votre machine est détartrée et prête à être utilisée</p>	
--	--	---	--

 **Important :** Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris – Aqua Filter System F088, merci de veiller à la retirer pendant l'opération de détartrage.

 **Important :** Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme d'entretien quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le nettoyage (ou le détartrage) est reporté l'alerte restera affichée tant que l'opération ne sera pas effectuée.

 **Important :** Si vous débranchez votre machine pendant l'entretien ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.




## 5. AUTRES FONCTIONS

### COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?







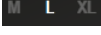
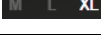



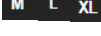


Cette machine ne comportant pas d'écran, les réglages sont intégrés en deuxième fonction de certaines touches.

Pour accéder au menu des réglages :

- La machine doit être branchée mais non allumée
- Appuyer sur  pendant 3 secondes
- Lorsque les LEDS à côté des trois premières recettes (Ristretto, Espresso, Filter Coffee) s'allument et que vous entendez un bip sonore, vous êtes dans les réglages. Vous pouvez ensuite naviguer sur ces trois touches : Ristretto, Espresso et Long Coffee.

### Liste des réglages :

#### EA91 Sensation

<b>Température café</b>		
T1 : 	Basse	Appuyer sur  puis sur  pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut la température est réglée sur la température 2 (moyenne).
T2 : 	<b>Moyenne</b>	
T3 : 	Haute	
<b>Auto OFF</b>		
  	<b>10 min</b> 20 min 30 min	Appuyer sur  puis sur  pour régler l'auto OFF.  Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Par défaut le réglage est réglé sur <b>10 minutes</b> .
<b>Rinçage automatique</b>		
 	<b>Inactif</b> Actif	Appuyer sur  puis sur  pour régler le rinçage sur auto ON. Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque extinction. Par défaut, le réglage est <b>inactif</b> .

## EA912 Sensation Milk

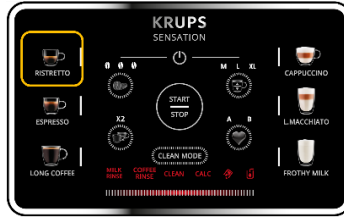
Température café	
T1 : <b>M</b> L XL	Basse
T2 : <b>M</b> L XL	Moyenne
T3 : <b>M</b> L <b>XL</b>	Haute



  

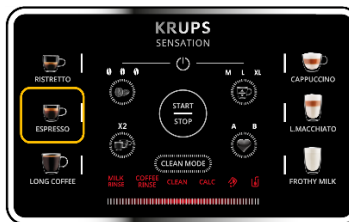
Auto OFF	
<b>M</b> L XL	10 min
<b>M</b> L XL	20 min
<b>M</b> L <b>XL</b>	30 min

Rinçage automatique	
<b>M</b> L XL	Inactif
<b>M</b> L <b>XL</b>	Actif





Appuyer sur  puis sur  pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut la température est réglée sur la température 2 (moyenne).



Appuyer sur  puis sur  pour régler l'auto OFF.


Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Par défaut le réglage est réglé sur **10 minutes**.



Appuyer sur  puis sur  pour régler le rinçage sur auto ON. Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque extinction. Par défaut, le réglage est **inactif**.

*\*Suivant modèle*

### Pour sortir du menu de réglage :

- Appuyer sur le bouton  pour quitter le menu ou attendez 2 minutes.
- La machine s'éteindra et enregistrera les réglages.

## 6. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS

### FONCTIONNEMENT

#### 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU tous les voyants clignotent

- Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante si installée dans votre bac à eau, attendez 1 minute, rebranchez et redémarrez la machine.

#### 2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF.

- Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.

#### 3) Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.

- L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

#### 4) Le broyeur tourne à vide.

- C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café dans le bac à grain.
- Il reste du café en grains dans le réservoir :
  - Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine. Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela refonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).
  - C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.

### UTILISATION

#### 1) Le broyeur émet un bruit anormal.

- Il y a certainement une présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayer d'aspirer avec un aspirateur sinon contacter votre service consommateur KRUPS.

#### 2) Il y a de l'eau sous l'appareil.

- Avant d'enlever le bac récolte goutte, attendez 15 secondes après l'écoulement d'un café afin que la machine termine correctement son cycle.
- Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.
- Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.

#### 3) Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.

- Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.

#### 4) L'appareil n'a pas délivré de café.

- Un incident a été détecté pendant la réalisation. L'appareil se réinitialise automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.

#### 5) Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.

- Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.

#### 6) De l'eau coule des buses café à l'arrêt de la machine.

- C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer les buses café. Vous pouvez le désactiver dans les réglages de la machine en modifiant le paramètre « Rinçage automatique » sur Inactif.

### **VAPEUR ET LAIT**

#### 1) Aucune vapeur ne sort.

a. Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :

- **Vérifier que l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**
- Si l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, réaliser une et une seule fois le protocole suivant : Videz le réservoir d'eau et retirez temporairement la cartouche Claris Aqua Filter System. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/L) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche dans le réservoir.

b. La buse vapeur avait déjà fonctionné :

- **Vérifier que l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre service consommateurs KRUPS.

#### 2) De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.

- Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur le coude de fixation et que ce dernier est bien fixé sur la sortie vapeur.
- En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.

#### 3) De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.

- Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.

#### 4. Le pot à lait Milk Maestro ne délivre plus de mousse

- Veuillez privilégier l'utilisation de lait demi-écrémé ou entier frais (entre 3°C et 6°C).
- Réalisez un rinçage du pot à lait Milk Maestro à l'aide du programme **MILK RINSE**
- Nettoyez l'ensemble des pièces au lave-vaisselle ou à la main, en veillant à utiliser de l'eau savonneuse et à bien laisser sécher les pièces avant de les remonter.

## ENTRETIEN

### 1) La machine ne demande pas de détartrage.

- Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important de réalisations de vapeur ou d'eau chaude. Si vous ne consommez que du café, le détartrage sera peu fréquent.

### 2) De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.

- De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.

### 3) Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le voyant reste allumé

- Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

### 4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, le voyant reste allumé.

- 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.

### 5) Lors du détartrage, sur la première phase, je n'ai pas d'eau qui sort des buses :

- C'est normal, c'est seulement en cas d'encrassement important que la machine fera sortir de l'eau par les buses.

## BOISSONS

### 1) Le café s'écoule trop lentement.

- Tournez le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).
- Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
- Changez la cartouche Claris Aqua Filter System.

### 2) Le café est trop clair ou pas assez corsé.

- Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
- Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
- Diminuez le volume et augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.

### 3) L'Espresso ou le café ne sont pas assez chauds.

- Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
- Réalisez un rinçage de la machine avant de lancer votre café.

4) De l'eau claire s'écoule par les buses café avant chaque café.

- Au début de la recette a lieu une pré-infusion du café qui peut entraîner un petit écoulement d'eau par les buses café.

**Si l'un des problèmes énoncés ci-dessus persiste, contactez le service consommateur KRUPS.**

## ELIMINATION

Certains appareils contiennent une pile seulement accessible par un réparateur pour des raisons de sécurité. Pour la changer, adressez-vous au Centre Service agréé le plus proche.



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

Participons à la protection de l'environnement !!

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## GARANTIE

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Présence de corps étranger dans le broyeur,
- Du café moulu a été versé dans le bac à grains,
- La cartouche filtrante Claris - Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS,
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier.

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Cette machine à café/espresso Espresso Automatic ne doit être utilisée que pour la préparation de café, eau chaude ou pour faire mousser du lait.

**Fabricant : GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France**

CMMF 8020011546