

FR ..... P. 1 – 28

EN ..... P. 29 – 54

DE ..... P. 55 – 83

# KRUPS

EA89W EVIDENCE by WILMOTTE

KRUPS EA89W EVIDENCE BY WILMOTTE



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

FR

EN

DE



**VUE D'ENSEMBLE ..... 2**  
**INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ..... 3**  
**ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE..... 3**  
**DONNEES TECHNIQUES..... 4**  
**DESCRIPTIF DE L'APPAREIL ..... 5**  
**MISE EN SERVICE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL..... 5**  
**FILTRE ET DURETE DE L'EAU ..... 8**  
**BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ..... 10**  
**PREPARATION DES BOISSONS ..... 11**  
**BOISSONS LACTEES ..... 14**  
**THES ET INFUSIONS..... 15**  
**FONCTION FAVORIS..... 16**  
**ENTRETIEN GENERAL ..... 16**  
**ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC  
 RÉCOLTE-GOUTTES..... 17**  
**ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS..... 18**  
**ENTRETIEN DU SYSTEME LAIT ..... 18**  
**LES AUTRES ENTRETIENS ..... 20**  
**AUTRES FONCTIONS..... 22**  
**LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS ..... 24**



## 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, et autres cafés mais aussi Cappuccino et Latte Macchiato.

Votre machine à espresso KRUPS est équipée d'une interface intuitive ; 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'emballage de votre machine Evidence by WILMOTTE EA89W est éco-conçu, c'est pourquoi nous avons choisi de supprimer intégralement l'usage de plastique de protection. Malgré toute l'attention que nous avons portée à la protection de votre produit, il est possible que vous constatiez la présence de poussière lors du déballage de votre machine. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine avant la première utilisation à l'aide d'un chiffon.

L'équipe KRUPS



## VUE D'ENSEMBLE

Présentation du panneau de commande :

Touche	Description / Fonction générale
	Allumer et éteindre la machine. Un appui long est nécessaire pour la mise en service de la machine.
	Permet de revenir à l'écran précédent ou de stopper une recette en cours.
	Navigation vers haut du menu / incrémente le paramètre sélectionné

	Navigation vers bas du menu / décrémente le paramètre sélectionné
<b>OK</b>	Validation de la sélection effectuée.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour lancer la recette en double.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, en modifiant la quantité de café broyé.
	Lance la préparation d'une boisson.
	Permet d'accéder aux préparations supplémentaires : Ristretto, Doppio, Americano, Lait moussé, Thé noir, Thé vert, Infusion. Procéder au rinçage long
	Permet d'accéder au menu « Favoris » et à vos recettes enregistrées / A la fin d'une boisson, permet d'enregistrer un favori.
	Permet d'accéder au menu général (réglages machines, entretiens et infos produits).



## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

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



## ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

1.	2 pastilles de nettoyage	
2.	1 sachet de détartrant	
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Tube à lait supplémentaire pour le bloc « One Touch Cappuccino »	
5.	Clé de démontage pour nettoyage du circuit vapeur se trouvant dans le bloc One touch cappuccino (G).	
6.	Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage	
7.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
8.	Mode d'emploi Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	

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



## DONNEES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA89
Alimentation électrique	220-240V / 50 Hz
Pression à la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g

Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	2.3 L
Mise en service et rangement	A l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	367 x 240 x 380
Poids EA89 (kg)	8.7

Sous réserve de modifications techniques.



## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Poignée couvercle réservoir d'eau                 | <b>G2</b> Bloc One touch cappuccino                 |
| <b>B</b> Réservoir d'eau                                   | <b>H</b> Conduit lait et mélangeur                  |
| <b>C</b> Bac collecteur de marc de café                    | <b>I</b> Flotteur de niveau d'eau                   |
| <b>D</b> Sorties café réglables en hauteur                 | <b>J</b> Bouton de réglage de la finesse de broyage |
| <b>E</b> Grille et bac récolte-gouttes amovibles           | <b>K</b> Goulotte pastille de nettoyage             |
| <b>F</b> Couvercle du réservoir de café en grains          | <b>L</b> Broyeur à meules en métal                  |
| <b>G</b> Bloc amovible One Touch Cappuccino                | <b>M</b> Ecran OLED                                 |
| <b>G1</b> Clé de démontage pour nettoyer le circuit vapeur | <b>N</b> Touche ON/OFF                              |
|  | <b>O</b> Touches tactiles de sélection              |



## MISE EN SERVICE ET 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 de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. Voici les premiers réglages demandés :



### **Langue**

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

### **Unité de mesure**

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

### **Date et heure**

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

### **Auto on / Auto off**

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

### **Réglage de rinçage du circuit café**

Pour assurer la qualité de vos cafés un rinçage du circuit café est effectué à chaque allumage, néanmoins, vous pouvez choisir de le désactiver.

### **Niveau de dureté (cf p8)**

### **Installation du filtre**

A la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, sélectionnez "OUI" et suivez les instructions à l'écran.

Lors de la première mise en marche 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 chapitre 1. "PREMIERE UTILISATION" du Quick Start Guide.**

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 !

### **MISE EN VEILLE DE LA MACHINE**

Selon les préparations, la machine effectue un rinçage automatique lors de sa mise en veille. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.



### **EAU**

#### **Conseils & Astuces**

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 chapitre « FILTRE ET DURETÉ 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.



## Conseils & Astuces

### 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 crema. Plus le grain est broyé fin, plus la crema sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.

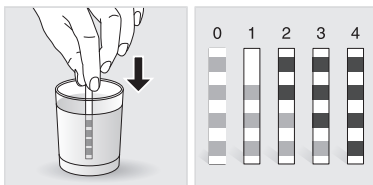


## FILTRE ET DURETE DE L'EAU

### À QUOI SERT LE RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU ?

Afin d'éviter l'entartrage de votre machine et optimiser la qualité de votre café, nous vous conseillons de paramétrer la dureté de votre eau sur votre machine.

### COMMENT INDIQUER LA DURETÉ DE L'EAU À VOTRE MACHINE ?



- Remplissez un verre d'eau.
- Trempez le bâtonnet test fourni avec la machine dans votre verre rempli d'eau.
- Attendez 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Comptez le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Allez dans "⚙️" - Puis "réglages" - Descendez grâce à la flèche ▼ jusqu'à "dureté" et entrez le chiffre correspondant.
- Appuyez sur OK.

### VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement mais que vous n'avez plus de bâtonnets test, veillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux, en vous aidant du tableau ci-dessous :

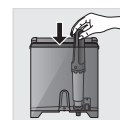
Degré de dureté de l'eau	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

### POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien.

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

La cartouche se place dans le réservoir d'eau.



- 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.

- Bien positionner la cartouche dans son emplacement, bague numérotée vers le haut.
- Utiliser l'accessoire de vissage noir ou gris, fourni avec la cartouche, pour bien la positionner et visser la cartouche.

## QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.



## BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

### POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

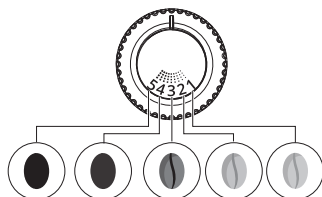
Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

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.

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.

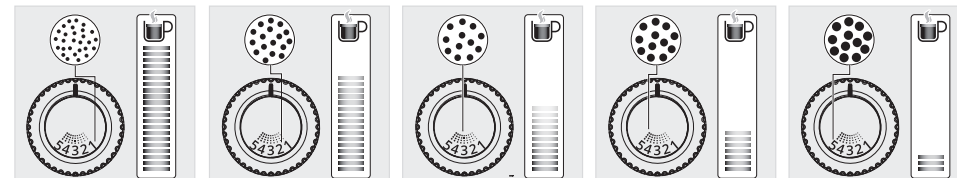
Torréfaction :



Very intense (Dark French)   Intense (French)   Mature (Light French)   Average (Amber)   Light (Blonde)

## COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez le bouton de réglage situé dans le réservoir de café en grain (J) en fonction de votre type de grain et de la puissance de l'arôme souhaitée. 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.



Si le broyeur peut tourner à vide occasionnellement ou s'il n'y a plus ou peu de café en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.


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.





## PREPARATION DES BOISSONS

### LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE ET RÉGLAGES POSSIBLES :

Boissons	Volume approximatif	X2	Aroma +	Favoris
 <b>Ristretto</b> Espresso court et avec du corps.	25ml		x	x

Boissons	Volume approximatif	X2	Aroma +	Favoris
 <b>Espresso</b> Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère.	40ml	x	x	x
 <b>Long coffee</b> Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin.	120ml	x	x	x
 <b>Doppio</b> Double Espresso à la crema ambrée.	100ml		x	x
 <b>Americano</b> Double Espresso allongé d'eau chaude.	240ml		x	x
 <b>Cappuccino</b> Un équilibre entre lait, mousse et café.	180ml	x	x	x
 <b>Latte Macchiato</b> Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait.	240ml	x	x	x
 <b>Caffe Latte</b> Mousse de lait au léger goût café.	280ml	x	x	x
 <b>Lait moussé</b> Une grande dose de lait avec sa mousse de lait.	160ml			x
 <b>Thé vert</b> Eau chaude à température idéale pour un thé vert.	200ml			x


Boissons	Volume approximatif	X2	Aroma +	Favoris
 <b>Thé noir</b> Eau chaude à température idéale pour un thé noir.	200ml			x
 <b>Infusion</b> Eau chaude à température idéale pour une infusion.	200ml			x

### COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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

### COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifier que le bac à grains est bien rempli.

 **Attention :** Veiller 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.

Se référer au **chapitre 7.A « REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU »** du **Quick Start Guide**.

- Mettre la ou les tasses sous les sorties café.
- Ajuster les réglages (Aroma, X2).
- Sélectionner la boisson choisie.
- Ajuster le volume

Pour plus d'information, se référer au **chapitre 2 "RÉGLAGES DES BOISSONS"** du **Quick Start Guide**.

### COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

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



## COMMENT ACTIVER LA FONCTION DOUBLE BOISSONS ?

Votre appareil vous permet de préparer deux tasses simultanément. La fonction double tasses est valable pour toutes les recettes en accès direct et est accessible tout simplement en appuyant sur la fonction x2 avant de lancer votre recette choisie.

### BOISSONS LACTÉES

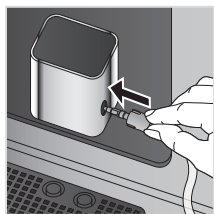


#### Conseils & Astuces

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 (lait de riz, d'avoine, d'amande) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse. Une fois la bouteille de lait ouverte, qu'elle 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 LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

- Raccorder le conduit lait au côté droit du bloc "One Touch Cappuccino".



- Plonger l'autre extrémité (côté métallique) dans un récipient rempli de lait ou directement dans votre bouteille de lait.
- Placer la ou les tasses sous les buses.
- Sélectionner la boisson lactée de votre choix (taille, force café, x2).
- La préparation commence par la réalisation du moussage de lait, suivie de l'écoulement café ou inversement selon la recette.
- Vous pouvez modifier le volume en utilisant les touches "▼" ou "▲" au cours de la préparation.

Les étapes précédentes s'enchaînent automatiquement, puis votre boisson est prête pour dégustation.

Pour plus d'informations, référez-vous au **chapitre 5.A «PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE» du Quick Start Guide.**

Important : A chaque fin de recette, un rinçage lait est proposé par la machine, nous vous recommandons de l'effectuer pour garantir une hygiène maximale et le bon fonctionnement de votre système lait. Se référer au **chapitre 5.B « RINÇAGE RAPIDE APRÈS UNE BOISSON LACTÉE (30s) » du Quick Start Guide.**

Nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage manuel du système lait régulièrement ou tout les x boissons. Se référer au **chapitre 6. "NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTEME LAIT" du Quick Start Guide.**

### THÉS ET INFUSIONS

## COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UN THE OU D'UNE INFUSION ?



#### Conseils & Astuces

Votre appareil vous propose la préparation de 3 types de thés (thé vert, thé noir, infusion). Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts. La température d'eau chaude est adaptée à la boisson sélectionnée.

Placez la tasse sous les buses.

- Appuyez sur la touche du menu « More ».
- Sélectionner la boisson choisie et appuyer sur "OK"
- Vous pouvez modifier le volume en utilisant les touches "▼" ou "▲" au cours de la préparation.



## FONCTION FAVORIS

### À QUOI SERT LA FONCTION FAVORIS ?

La fonction Favoris vous permet d'accéder plus rapidement et facilement à votre boisson préférée avec vos réglages personnalisés qui ont été enregistrés.

**Se référer au chapitre 2 « PRÉPARATION DES BOISSONS » du Quick Start Guide.**

### COMMENT CRÉER UN FAVORI ?

Pour chaque recette, vous avez la possibilité de la modifier et de l'enregistrer en tant que favorite. Paramétrez puis lancez votre boisson : une fois celle-ci terminée, appuyez sur “♥” pour l'enregistrer dans votre Menu FAVORIS.

Un seul favori peut être enregistré par recette. L'enregistrement en favoris écrase le précédent s'il existe.

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

La touche Fav. “♥” permet d'accéder au menu Personnalisé, où figurent l'ensemble des recettes favorites enregistrées. Une fois dans ce menu il suffit de sélectionner la boisson que vous souhaitez réaliser et elle se lancera avec les paramètres que vous aurez enregistrés.

Pour sortir du menu Fav. “♥”, appuyez sur Retour “↵” ou Fav. “♥”.

### PUIS-JE SUPPRIMER MES BOISSONS FAVORITES ?

Vous pouvez supprimer les favoris enregistrés sur vos boissons du Menu Favoris, afin d'en créer de nouveaux. Appuyez sur « ⚙ » puis sélectionnez « Réglages » et « Effacer les favoris ». Attention tous les favoris seront effacés.



## ENTRETIEN GENERAL

Réaliser un bon entretien prolongera la vie de votre machine et préservera le goût authentique de votre café. Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de lancer un rinçage de la machine à café tous les jours ou lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une

période prolongée (plus de 2 jours). Vous avez la possibilité de mettre en place un rinçage automatique qui garantit la préservation du meilleur goût du café et une hygiène optimale. Référez-vous au chapitre AUTRES FONCTIONS.

## ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

**! Important :** Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoule de l'appareil pendant et après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place, de le vider et de le nettoyer tous les jours.

Le flotteur jaune dans le bac récolte goutte vous indique qu'il est temps de vider l'eau du bac.

### QUAND ET COMMENT VIDER ET NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Se référer aux **chapitres 9.A « VIDER LE BAC RECOLTE GOUTTES et 9.B NETTOYER LE BAC RECOLTE GOUTTES REGULIEREMENT » dans le Quick Start Guide.**

Pour des raisons d'hygiène, ce bac étant en contact avec du lait et du café, nous vous conseillons de démonter et de nettoyer avec une éponge sous de l'eau chaude et du savon chaque élément tous les jours. Nous vous recommandons également de faire sécher chaque élément à l'air libre avant de le remonter et de le remettre en place. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

### QUAND ET COMMENT VIDER ET NETTOYER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Se référer aux **chapitres 8.A « VIDER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ » et 8.B « NETTOYER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT » du Quick Start Guide.**

Lorsque la machine vous le demande.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de nettoyer le bac à mouture avec une éponge sous de l'eau chaude et du savon tous les jours. Nous vous recommandons également de faire sécher cet élément à l'air libre avant de le remettre en place.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Vous pouvez le vider régulièrement et avant que la machine ne vous le demande, 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 et bac récolte-gouttes comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

### ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS

#### QUAND ET COMMENT NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU ?

Pour la préservation d'une meilleure saveur du café, influencée par la qualité de l'eau et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de nettoyer tous les jours le réservoir d'eau avec de l'eau chaude du robinet et une brosse à bouteille. Nous vous recommandons également de faire sécher cet élément à l'air libre avant de le remettre en place.

#### QUAND ET COMMENT NETTOYER LE BAC A GRAINS ?

Les grains de café peuvent laisser sur le réservoir des résidus graisseux qui peuvent affecter la qualité du café. Pour préserver les arômes de votre café et pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de l'essuyer avec un chiffon sec et doux chaque fois qu'il doit être rempli.

**⚠ Attention :** Ne pas nettoyer à l'eau, la présence d'eau dans le bac à grains endommage la machine.

### ENTRETIEN DU SYSTEME LAIT

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage lait 10s – 20 ml	Après chaque boisson lactée, quand la machine vous le demande	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit lait de la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment dans le menu « entretiens ».	

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage manuel du tube lait 30s	Après chaque boisson lactée.	Pour des raisons d'hygiène, après chaque boisson lactée réalisée, un nettoyage est nécessaire. Ce nettoyage consiste à nettoyer soigneusement et manuellement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement après chaque utilisation. Se référer au chapitre 5.B « <b>RINCAGE RAPIDE APRES UNE RECETTE LACTEE</b> »	Eau chaude + savon
Nettoyage du système lait	Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de nettoyer manuellement l'ensemble du système lait quotidiennement en cas d'utilisation régulière ou lorsqu'elle n'est pas utilisée sur une période prolongée (plus de 2 jours).	Il consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « "One Touch Cappuccino" » de façon régulière. Se référer au chapitre 6 « <b>NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTEME LAIT - 5 MIN</b> »	Eau chaude + savon + Aiguille de nettoyage

**! Important :** Pour des raisons d'hygiène et afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique nous vous recommandons de remplacer le tuyau de lait et son embout plastique tous les trois mois environ. Vous trouverez ces accessoires disponibles sur le site KRUPS.fr.

## LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires + actions à réaliser
Rinçage café 45s – 30 ml	Nous recommandons de lancer un rinçage café tous les jours ou lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de 2 jours).	Vous 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.	- Mettre un récipient sous les buses café - Appuyer sur “☼” - Sélectionner « entretiens » puis « rinçage café » Il est possible aussi de régler un rinçage automatique à l'allumage dans « réglages »
Nettoyage Machine 13 min – 600 ml	Quand la machine vous le demande.	Pour la préservation d'une meilleure saveur du café et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de réaliser un nettoyage et un dégraissage de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	<b>Accessoire nécessaire : 1 pastille de nettoyage KRUPS et un récipient de minimum 600ml.</b> Se référer au <b>chapitre 10 « NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3x / ANNEE - 13 MIN »</b> Vous pouvez aussi lancer un nettoyage quand vous le souhaitez : en appuyant sur “☼” puis « entretiens ».

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires + actions à réaliser
Détartrage 20min – 600ml	L'appareil vous avertit lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage. La machine mesure son taux d'entartrage d'elle-même. Si le détartrage n'est pas accessible c'est qu'il n'est pas nécessaire.	Le détartrage de votre appareil 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. Pendant la première phase de détartrage, de l'eau ne s'écoule pas nécessairement des buses. C'est normal, la quantité d'eau et de produit utilisée par la machine dépend du nombre de boissons cafés et de boissons lactées réalisées depuis le dernier détartrage.	<b>Accessoire nécessaire : 1 sachet de détartrant KRUPS et un récipient de minimum 600ml.</b> Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous avertit. O Lorsque l'alerte détartrage est atteinte et affichée, appuyer sur “OK” pour lancer le programme, pour le reporter, appuyer sur “↶”. Une fois la procédure lancée, laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu « Entretiens » -> « Détartrage ». Vous pouvez vous reporter au <b>chapitre 11 « PROGRAMME DE DETARTRAGE - 20MIN »</b>

**! 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 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.



## AUTRES FONCTIONS

### COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

Votre machine Evidence KRUPS possède de nombreux réglages, n'hésitez pas à les consulter, Vous pourrez ainsi personnaliser encore plus votre expérience.

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

### REGLAGES

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

<b>Date</b>	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
<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>Unité de mesure</b>	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
<b>Luminosité écran</b>	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
<b>Température café</b>	Vous pouvez ajuster la température de vos boissons café sur trois niveaux.
<b>Température thé</b>	Vous pouvez ajuster la température de vos thés sur trois niveaux.

<b>Dureté eau</b>	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre “Mesure de la dureté de l'eau”.
<b>Auto on</b>	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
<b>Auto off</b>	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (durée de non-utilisation).
<b>Rinçage auto</b>	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine
<b>Réglages boissons</b>	Vous pouvez procéder au rétablissement des paramètres par défaut. Vous pouvez aussi activer en permanence la Aroma +.

Pour sortir du menu réglages, appuyez sur “↵” ou sur le bouton Réglages.

Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez la machine à l'exception de la date et de l'heure.

### INFOS

Le menu “Infos” 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>Boissons préparées</b>	Affiche le nombre de boissons réalisées.
<b>Nettoyage circuit café</b>	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
<b>Détartrage</b>	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
<b>Filtre</b>	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

Pour sortir du menu Info, appuyez sur “↵” ou sur le bouton Réglages.



## LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS

### FONCTIONNEMENT

- 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
  - ⊙ Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 1 minute et redémarrez la machine. Maintenez l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.
- 2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/ OFF (pendant au moins 3 secondes).
  - ⊙ Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise. Si cela ne fonctionne pas, contactez votre service consommateur KRUPS.
- 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 en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.
  - ⊙ 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 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.
- ⊙ Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement installé

- 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 s'est réinitialisé 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 et éviter qu'elles ne se bouchent.

### VAPEUR ET LAIT

- 1) L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.

- ⊙ Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino ». Référez-vous au Quick Start Guide - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN.

- 2) Aucune vapeur ne sort.

- a. Lors de la **première** utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :
  - ⊙ Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».
  - ⊙ 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 programmes lait moussé avec de l'eau (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 la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ».
  - ☑ Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre centre de réparation.
- 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) De la vapeur apparaît sous le couvercle du réservoir de café en grains.
- ☑ Vérifier que la trappe de la pastille de nettoyage située sous le couvercle est bien fermée.

## ENTRETIEN

1) La machine ne demande pas de détartrage.

- ☑ Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important de réalisations de boissons lactées 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, l'alerte écran reste allumée

- ☑ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, l'alerte écran Intuitif reste allumé.

- ☑ Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur noir au fond du réservoir d'eau doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.

## 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 café.
- ☑ 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 de la préparation, 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 circuit café avant de lancer votre café, une fonction rinçage café à l'allumage peut être activée dans réglages / rinçage auto.

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.

## ÉLIMINATION

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 ou dans la trappe à pastilles de nettoyage,
- 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.



<b>OVERVIEW .....</b>	<b>30</b>
<b>IMPORTANT PRODUCT INFORMATION .....</b>	<b>31</b>
<b>ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE .....</b>	<b>31</b>
<b>TECHNICAL DATA .....</b>	<b>32</b>
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>	<b>33</b>
<b>OPERATION AND INSTALLATION OF THE APPLIANCE.....</b>	<b>33</b>
<b>WATER FILTER AND HARDNESS .....</b>	<b>36</b>
<b>GRINDER: ADJUST THE GRINDING FINENESS .....</b>	<b>38</b>
<b>PREPARATION OF BEVERAGES.....</b>	<b>39</b>
<b>MILKY DRINKS.....</b>	<b>42</b>
<b>TEAS AND INFUSIONS .....</b>	<b>43</b>
<b>FAVOURITE FUNCTIONS .....</b>	<b>43</b>
<b>GENERAL MAINTENANCE.....</b>	<b>44</b>
<b>MAINTENANCE OF THE COFFEE GROUNDS CONTAINER AND DRIP TRAY .....</b>	<b>44</b>
<b>MAINTENANCE OF THE WATER TANK AND BEAN CONTAINER ....</b>	<b>45</b>
<b>MAINTENANCE OF THE MILK SYSTEM.....</b>	<b>46</b>
<b>OTHER MAINTENANCE .....</b>	<b>47</b>
<b>OTHER FUNCTIONS.....</b>	<b>49</b>
<b>ANSWERS TO YOUR QUESTIONS.....</b>	<b>50</b>

## Dear Customer,

Thank you for purchasing a KRUPS espresso machine with built-in grinder. KRUPS espresso machines with built-in grinders are designed, developed and manufactured in France, thereby ensuring the strictest guarantees in terms of origin and manufacturing quality.

Your machine is designed to be as easy to use as possible and to create barista-quality drinks. Enjoy an espresso, a long coffee, or even a cappuccino or latte macchiato, among other types of coffee, all at the touch of a button!

Your KRUPS espresso machine is equipped with an intuitive interface.

The advanced technologies in your machine enable you to obtain the best possible results with the maximum amount of taste and flavour from freshly ground coffee beans.

We hope you enjoy your coffee and your KRUPS machine.

Your Evidence by WILMOTTE EA89W machine comes in eco-designed packaging, which is why we have chosen to completely avoid using protective plastic. Despite all the care we have taken to protect your product, you may notice some dust when you unpack your machine. We recommend thoroughly cleaning your machine with a cloth before using it for the first time.

The KRUPS team



## OVERVIEW

Control panel overview:

Key	Description / General function
	Turning the machine on and off. Press and hold to turn the machine on.
	Allows you to return to the previous screen or stop a recipe in progress.
	Navigating upwards in the menu / increment the selected parameter.
	Navigating downwards in the menu / decrement the selected parameter.

<b>OK</b>	Validation of the choice made.
	Press before drink selection to make double the amount.
	Press before drink selection to increase or reduce the coffee strength, by modifying the amount of coffee ground.
	Starts preparing a drink.
	Allows you to access additional preparations: Ristretto, Doppio, Americano, Frothy milk, Black tea, Green tea, Infusion. Carry out a thorough rinse
	Allows you to access the "Favourites" menu and your saved recipes / After a drink is made, it allows you to save a favourite.
	Allows access to the general menu (machine settings, maintenance and product info).



## IMPORTANT PRODUCT INFORMATION







Read the user manual and the "Safety instructions" booklet carefully before you use your appliance for the first time and keep them safe: improper use will release KRUPS from all liability.



## ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the accessories supplied with your machine. If a part is missing, contact your KRUPS customer service department directly.

1.	2 cleaning tablets	
2.	1 sachet of descaling agent	

3.	Adaptable milk pipe on the “One Touch Cappuccino” block	
4.	Additional milk tube for the “One Touch Cappuccino” block	
5.	Disassembly key for cleaning the steam circuit located in the “One Touch Cappuccino” block (G).	
6.	Claris cartridge – Aqua Filter System with screw accessory	
7.	1 stick to determine water hardness	
8.	Instructions for use Krups After-Sales Service Centre directory Warranty document	

**⚠ Caution:** To maintain the warranty, only Krups accessories should be used with this machine.



## TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA89
Power supply	220–240V / 50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	250 g
Energy consumption	In operation: 1450 W
Water tank	2.3 L
Operation and storage	Indoors, in a dry place (frost-free)
Dimensions (mm) H x W x D	367 x 240 x 380
Weight EA89 (kg)	8.7

Subject to technical changes.



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Handle for water tank cover                    | <b>G2</b> One Touch Cappuccino block         |
| <b>B</b> Water tank                                     | <b>H</b> Milk tube and mixer                 |
| <b>C</b> Coffee grounds tray                            | <b>I</b> Water float level                   |
| <b>D</b> Height-adjustable coffee outlets               | <b>J</b> Grinding fineness adjustment button |
| <b>E</b> Removable grid and drip tray                   | <b>K</b> Cleaning tablet funnel              |
| <b>F</b> Coffee bean container lid                      | <b>L</b> Metal grinding mill                 |
| <b>G</b> Removable One Touch Cappuccino block           | <b>M</b> OLED screen                         |
| <b>G1</b> Disassembly key for cleaning the steam system | <b>N</b> On/Off button                       |
|   | <b>O</b> Touch keys                          |



## OPERATION AND INSTALLATION OF THE APPLIANCE

### OPERATION

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface. When using the machine for the first time, you are asked to select various settings.

Follow the instructions that appear on the screen.

The first settings requested are:



### **Language**

Select a display language by pressing the arrows until the language of your choice appears.

Press the “OK” button to confirm

### **Unit of measurement**

You can choose between ml and oz for the volume.

### **Date and time**

To set the time, press the time format you prefer: 24 hour or AM/PM.

### **Auto on / Auto off**

You can programme the time at which you want your machine to automatically switch on. This setting can be adapted to suit your needs: daily, weekly or at the weekend. Choose the time for the automatic startup in accordance with the time format you selected previously.

You can also choose the length of time after which your appliance will automatically switch off in order to optimise your energy consumption.

### **Coffee circuit rinse setting**

To ensure the quality of your coffee, the coffee system is rinsed each time you switch it on; however, you can choose to deactivate this.

### **Hardness level (see pg 36)**

### **Installing the filter**

When operating for the first time, the appliance will ask if you want to install the filter. If you wish to, select “YES” and follow the on-screen instructions.

When operating for the first time, the machine must be primed so that it can operate and fill the water circuits. Preheating and automatic rinsing will take place.

**For more information, see chapter 1. “FIRST USE” of the Quick Start Guide.**

Your appliance has been checked and tested before leaving the manufacturing facility. Despite all the attention paid to cleaning, you may, nevertheless, find coffee residue in the coffee grinder and/or coffee drops on the grid of the drip tray. When unpacking, you may also notice the presence of dust on the machine due to the protective material. We recommend that you thoroughly clean your machine with a soft cloth before using it for the first time.

Thank you for your understanding.

Never use a damaged appliance.

### **MACHINE STANDBY**

Depending on the preparation selected, the machine performs an automatic rinse when it is put on standby. The cycle lasts only a few seconds and stops automatically.



### **WATER** Hints & Tips

The quality of the water greatly influences the flavour quality. Limescale and chlorine may alter the taste of the coffee. In order to preserve all the flavour of your coffee, we recommend that you use fresh water as well as a Claris Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residue below 800 mg/L (see label on bottle). See the chapter on “FILTER AND WATER HARDNESS”.

### **CUP**

When preparing hot drinks, we recommend that you use appropriately sized cups and preheat them by running them under hot water.

 **BEANS** Hints & Tips

Roasted coffee beans may lose their flavour if they are not protected. We advise you to use the amount of beans appropriate to your consumption over the next 2–3 days and to choose 250 g bags. The quality of coffee beans varies and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral flavours whereas Robusta is higher in caffeine and more bitter and full-bodied. It is quite common to mix both types of coffee to achieve a more balanced drink. Please do not hesitate to ask your roaster for advice. We do not recommend the use of oily and caramelised beans as these can damage the machine.

The fineness of the grinding affects the strength of flavour and the quality of the crema. The more finely ground the beans, the smoother the crema. Grinding can also be adapted to the desired drink.

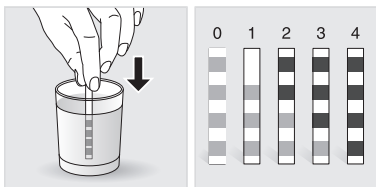


## FILTER AND WATER HARDNESS

### WHAT DOES THE WATER HARDNESS ADJUSTMENT DO?

In order to avoid limescale buildup on your machine and optimise the quality of your coffee, we advise you to set the hardness of your water on your machine.

### HOW TO SET THE WATER HARDNESS ON YOUR MACHINE.



- Fill a glass of water.

- Dip the test stick that comes with the machine into the glass of water.
- Wait 1 minute. The squares on the test stick change colour.
- Count the number of coloured squares. This tells you how hard your water is, between 0 and 4.
- Go to “⚙️” - Then “**Settings**” - Use the arrow to scroll ▼ down to “**hardness**” and enter the corresponding number.
- Press OK

### NO LONGER HAVE A TEST STICK?

If you need to repeat this operation later but don't have any more test sticks, change the water hardness setting according to the place of use or the information provided by the water companies, using the table below:

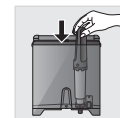
Water hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Medium hard	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Adjusting the appliance	0	1	2	3	4

### WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The Claris Aqua Filter System cartridge helps to optimise the taste of your coffee, limit the buildup of limescale, and reduce maintenance operations.

### HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE

The cartridge is placed in the water tank.



- When you install your cartridge, we recommend that you turn the grey ring at the far end of the filter cartridge to show the date of installation + 2 months.
- Correctly position the cartridge in its location, with the numbered ring upwards.
- Use the black or grey screw-in attachment, supplied with the cartridge, to correctly position and screw the cartridge in place.

## WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- 2 months after installation or when the machine indicates that you should do so.



## GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS

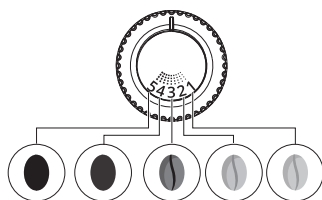
### WHY ADJUST THE GRINDING FINENESS?

You can adjust the strength of your coffee by adjusting the grinding fineness of the coffee beans. Varying the grinding fineness makes it possible to adapt to different types of bean:

- A highly roasted and oily bean will require coarse grinding,
- A more lightly roasted bean will be drier and will require fine grinding.

In addition, for the same coffee, the grinding setting impacts the flavour in the cup: the finer the grind, the stronger the flavour.

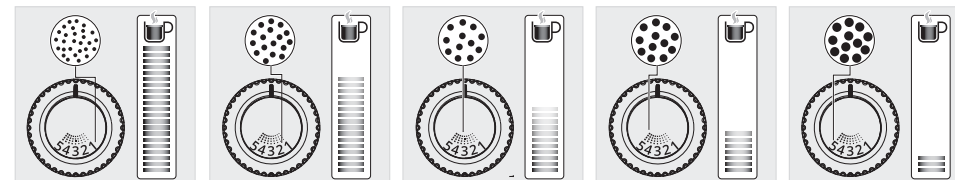
Roasting:



Very intense (Dark French)   Intense (French)   Mature (Light French)   Average (Amber)   Light (Blonde)

### HOW TO ADJUST THE GRINDING FINENESS

Turn the adjustment button in the coffee bean container (J) to suit your bean type and the strength of flavour that you want. This adjustment must be performed during grinding and notch by notch. After 3 preparations you will notice a distinct difference in taste.



If the grinder can run empty occasionally or if there are no or few coffee beans left. It can run for up to 10 seconds empty to find out its consumption and make sure it's running properly.

Coffee beans remain in the container:










- The coffee may be too oily and is, therefore, not being correctly captured by the appliance. You could try helping the beans down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change coffee (see "Type of beans" function).
- This is my usual coffee that has worked well until now: contact your KRUPS customer service department.



## DRINKS PREPARATION

### DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE AND POSSIBLE SETTINGS:

Drinks	Approximate volume	X2	Aroma +	Favourites
<b>Ristretto</b> Short espresso with body.	25ml		x	x
<b>Espresso</b> A coffee with pronounced flavours, topped with a slightly bitter caramel crema.	40ml	x	x	x


Drinks	Approximate volume	X2	Aroma +	Favourites
 <b>Long coffee</b> Higher caffeine content but lighter in the mouth. Very popular in the morning.	120ml	x	x	x
 <b>Doppio</b> Double espresso with an amber crema.	100ml		x	x
 <b>Americano</b> Double long espresso with hot water.	240ml		x	x
 <b>Cappuccino</b> A balance between milk, froth and coffee.	180ml	x	x	x
 <b>Latte Macchiato</b> A large helping of milk, a gourmet Espresso with frothy milk.	240ml	x	x	x
 <b>Caffe Latte</b> Frothy milk with a light coffee taste.	280ml	x	x	x
 <b>Frothy milk</b> A large helping of milk with froth.	160ml			x
 <b>Green tea</b> Hot water at the ideal green tea temperature.	200ml			x
 <b>Black tea</b> Hot water at the ideal black tea temperature.	200ml			x
 <b>Infusion</b> Hot water at the ideal temperature for an infusion.	200ml			x

## HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES

For all of the drinks proposed, you can lower and reassemble the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

## HOW TO START PREPARING MY DRINK

- Check that the bean container is full.

 **Caution:** To avoid damaging your machine, take care not to pour water into the grinder.


- Check that the water tank is full. If there is not enough water, the machine will issue a warning.

See **chapter 7.A “FILLING THE WATER TANK”** of the **Quick Start Guide**.

- Place the cup(s) under the coffee outlets.
- Adjust the settings (Aroma, X2).
- Select the chosen drink.
- Adjust the volume

For more information see **chapter 2 “DRINKS SETTINGS”** of the **Quick Start Guide**.

## HOW TO STOP A DRINK MID-PREPARATION

You can stop the preparation at any time by pressing the Back button “”. When a cycle is interrupted, stopping is not immediate. The machine will not be accessible for a period of time

## HOW IS THE DUAL DRINKS FUNCTION ACTIVATED?

Your appliance allows you to prepare two cups at the same time. The double-cup function is available for all direct access recipes and can be accessed by simply pressing the “x2” function before starting your selected recipe.

## MILKY DRINKS

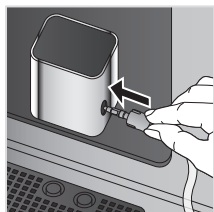


### Hints & Tips

To make frothy milk, you should opt for pasteurised UHT milk from the fridge (3–5°C). The use of special milks (micro-filtered, raw, fermented, enriched) or plant milks (rice, oat or almond) may give results that are less satisfactory in terms of the quality and quantity of froth. Once the milk bottle is open, whether it be plastic or glass, it must be stored in a fridge at 4°C or below. Milk can usually be stored for between 5 and 7 days.

### HOW TO START PREPARING A MILKY DRINK

- Connect the milk tube to the right side of the “One Touch Cappuccino” block.



- Immerse the other end of the tube (metal side) in a container filled with milk or directly in your milk bottle.
- Place the cup(s) under the nozzles.
- Select the milky drink of your choice (size, coffee strength, x2).
- The preparation will start with milk frothing followed by coffee flow, or vice-versa depending on the recipe.
- You can adjust the volume using the buttons “∨” or “∧” during preparation.

These stages will take place automatically, then your drink is ready for you to enjoy.

For more information see **chapter 5.A “PREPARING A MILKY DRINK” of the Quick Start Guide.**

Important: At the end of each recipe, the machine suggests a milk rinse. We recommend that you do this to ensure optimum hygiene and the proper operation of your milk system. See **chapter 5.B “QUICK RINSE AFTER A MILKY DRINK (30s)” of the Quick Start Guide.**

We recommend that you manually clean the milk system regularly, or every x drinks. See **chapter 6. “THOROUGH MANUAL CLEANING OF THE MILK SYSTEM” of the Quick Start Guide.**

## TEAS AND INFUSIONS

### HOW TO START PREPARING A TEA OR INFUSION



### Hints & Tips

Your appliance lets you prepare 3 types of tea (green tea, black tea and infusions). You can adjust the volume of the drink according to your tastes. The temperature of the hot water is adapted to the drink selected.

Place the cup under the nozzles.

- Press the “More” menu button.
- Select the drink you want and press “OK”
- You can adjust the volume using the buttons “∨” or “∧” during preparation.



## FAVOURITES FUNCTION

### WHAT IS THE “FAVOURITES” FUNCTION FOR?

The “Favourites” function gives you quicker and easier access to your preferred drink with your saved personalised settings.

See **chapter 2 “PREPARING DRINKS” of the Quick Start Guide.**

### HOW TO CREATE A FAVOURITE

You can edit each recipe and save it as a favourite. Set up and start your drink. Once it's finished, press to save it in your “FAVOURITES” “♥” menu.

Just one favourite can be saved per recipe. Saving in Favourites will erase any previously saved favourite.



## HOW TO START MAKING A DRINK SAVED IN MY FAVOURITES

The “♥” button accesses the personalised menu, where all of your saved favourite recipes are kept. Once in this menu, just select the drink you want to make and it will run with your saved settings.

To exit the “♥” menu, press Return “↵” or “♥”.

## CAN I DELETE MY FAVOURITE DRINKS?

You can delete the favourites saved in your “Favourites” menu in order to create new ones. Press « ⚙ » then select “Settings” and “Delete favourites”. Please note that all favourites will be deleted.



## GENERAL MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will prolong the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee. For hygiene reasons, we recommend that you rinse the coffee machine every day, or when it has not been used for a while (more than 2 days). You can set up automatic rinsing, which guarantees the best tasting coffee and optimal hygiene. Refer to the OTHER FUNCTIONS chapter.

## MAINTENANCE OF THE COFFEE GROUNDS CONTAINER AND DRIP TRAY

The drip tray collects any used water and the coffee grounds container catches waste grounds.

**! Important:** The drip tray allows you to collect any water or coffee that runs out of the appliance during and after preparations. It is important to always leave it in place and to empty and clean it every day.

The yellow float in the drip tray tells you when it's time to empty the water out.

## WHEN AND HOW TO EMPTY AND CLEAN THE DRIP TRAY

See Chapters 9.A “EMPTYING THE DRIP TRAY” and 9.B “CLEANING THE DRIP TRAY REGULARLY” of the Quick Start Guide.

For hygiene reasons, as this tray is in contact with milk and coffee, we recommend that you disassemble and clean each part daily with a sponge and warm soapy water. We also recommend that each part is air-dried before refitting and replacing it.

Do not put in a dishwasher.

## WHEN AND HOW TO EMPTY AND CLEAN THE COFFEE GROUNDS CONTAINER

See Chapters 8.A “EMPTYING THE COFFEE GROUNDS CONTAINER” and 8.B “CLEANING THE COFFEE GROUNDS CONTAINER REGULARLY” of the Quick Start Guide.

When requested by the machine.

For hygiene reasons, we recommend that you clean the grounds container daily with a sponge and warm soapy water. We also recommend that you air dry this part before replacing it.

Do not put in a dishwasher.

You can empty it regularly and before the machine requests it, but when the machine is lit up this means it will log that the container has been emptied.

**! Important:** Failure to regularly empty your coffee grounds container and drip tray as indicated above may damage your appliance.

## MAINTENANCE OF THE WATER TANK AND BEAN CONTAINER

### WHEN AND HOW TO CLEAN THE WATER TANK

To preserve a better coffee flavour, influenced by water quality and for hygiene reasons, we advise you to clean the water tank daily with hot tap water and a bottle brush. We also recommend that you air dry this part before replacing it.

### WHEN AND HOW TO CLEAN THE BEAN CONTAINER

Coffee beans can leave oily residues behind which may affect the quality of the coffee. To preserve the flavour of your coffee and for hygiene reasons, we recommend that you wipe the container with a soft, dry cloth whenever it needs to be filled.

**! Caution:** Do not clean using water as water in the bean container damages the machine.

## MAINTENANCE OF THE MILK SYSTEM

Maintenance	When?	Explanations	Accessories required
Milk rinsing 10s – 20 ml	After each milky drink, when the machine asks you to do so	Allows you to rinse the machine's~ milk circuit. You can run a milk system rinse at any time in the "Maintenance" menu.	
Manual rinsing of the milk tube 30s	After each milky drink.	For hygiene reasons, cleaning is required after each milky drink made. This involves carefully and manually cleaning the tube and its connector with hot water immediately after each use. See chapter 5.B <b>"QUICK RINSE AFTER A MILKY RECIPE"</b>	Hot water + washing up liquid
Cleaning the milk system	For hygiene reasons, we recommend manually cleaning the entire milk system daily if it is used regularly, or when it has not been used for a while (more than 2 days).	This involves dismantling and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block regularly. See chapter 6 <b>"DEEP MANUAL CLEANING OF THE MILK SYSTEM - 5 MIN"</b>	Hot water + washing up liquid + Cleaning needle

**! Important:** For hygiene reasons, and in order to obtain identical froth every time, we recommend that you replace the milk hose and its plastic nozzle approximately every three months. These accessories are available from [krups.co.uk](http://krups.co.uk).

## OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanations	Accessories required + actions to be carried out
Coffee rinsing 45s – 30 ml	We recommend that you rinse the coffee system every day or when it has not been used for a while  (more than 2 days).	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures the authentic taste of your coffee.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Place a container under the coffee nozzles</li> <li>- Press "⚙️"</li> <li>- Select "Maintenance" then "Coffee rinsing" Automatic rinsing when switching on the appliance can also be enabled in "Settings"</li> </ul>
Machine Cleaning 13 min – 600 ml	When the machine asks you to do so.	To preserve the best coffee flavour and for hygiene reasons, we recommend cleaning and degreasing the machine. This guarantees optimal preservation of flavour.	<b>Accessory required: 1 KRUPS cleaning tablet and a container with at least 600 ml capacity.</b> See chapter 10 <b>"FULL AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3x/YEAR - 13 MIN"</b> -You can also carry out cleaning whenever you wish by pressing "⚙️" then "Maintenance".

Maintenance	When?	Explanations	Accessories required + actions to be carried out
Descaling 20min – 600ml	The appliance notifies you when a descaling program needs to be run. The machine measures its scaling level itself. If descaling is not accessible, this means it is not necessary.	Descaling your machine ensures it works properly and removes any limescale or tartar deposits. This step is very important to ensure your appliance works well and lasts a long time. During the first descaling phase, water does not necessarily flow from the nozzles. This is normal; the amount of water and product used by the machine depends on the number of coffee drinks and milky drinks made since the last descaling.	<b>Accessory required: 1 KRUPS descaling sachet and a container with at least 600 ml capacity.</b> When a descaling program needs to be run, the appliance will notify you. <b>O</b> When the descaling threshold is reached and the warning displayed, press “ <b>OK</b> ” to run the program; to postpone it, press “ <b>↵</b> ”. Once the procedure has started, follow the instructions that appear on the screen. Descaling can also be run via the “Maintenance” menu -> “Descaling”. See <b>chapter 11 “DESCALING PROGRAM - 20 MIN”</b>

**! Important :** You do not have to run the maintenance program as soon as the appliance requests it, but you must do so reasonably soon afterwards. If cleaning is postponed, the warning will remain displayed until the operation is performed.


**! Important :** If you unplug your machine during maintenance, or in the event of a power failure, the cleaning program will resume from the start. It will not be possible to postpone this operation: it is mandatory to rinse the water circuit. In this case, a new cleaning tablet may be necessary.



## OTHER FUNCTIONS

### HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS

Your KRUPS Evidence machine has many settings so don't hesitate to try them! This will allow you to personalise your experience even more.

The “Settings” menu can be accessed through the “” button that gives access to the general menu (machine settings, maintenance and product info).

### SETTINGS

By selecting “Settings”, you can make the changes you want for optimum comfort

of use, adapted to your preferences. The main settings available are:

<b>Date</b>	The date must be set, particularly if using an anti-limescale cartridge.
<b>Clock</b>	You can select either a 12- or 24-hour clock display.
<b>Language</b>	You can select the language of your choice from the options provided.
<b>Unit of measurement</b>	You can choose between ml and oz for the unit of measurement.
<b>Screen brightness</b>	You can adjust the screen brightness according to your preference.
<b>Coffee temperature</b>	You can adjust the temperature of your coffee drinks between three levels.
<b>Tea temperature</b>	You can adjust the temperature of your tea between three levels.
<b>Water hardness</b>	You must set your water hardness between 0 and 4. See the “Measuring water hardness” chapter.
<b>Auto on</b>	You can automatically start preheating the appliance at a chosen time.

<b>Auto off</b>	You can choose the length of time after which your appliance will automatically stop (period of non-use).
<b>Auto-rinse</b>	You can choose to enable automatic rinsing of the coffee outlet when you start the machine.
<b>Beverage settings</b>	You can restore the default settings. You can also permanently enable the Aroma +.

To exit the settings menu, press “↵” or the Settings button.  
If you unplug the machine, all settings, apart from the date and time, will be saved in the memory.

## INFO

The “Info” menu provides access to a number of pieces of information about your use and about certain stages in the life of your machine. It also informs you about its maintenance. The main information available is:

<b>Drinks made</b>	Displays the number of drinks made.
<b>Coffee circuit cleaning</b>	Indicates that this should be carried out in x cycles.
<b>Descaling</b>	Indicates that this should be carried out in x cycles.
<b>Filter</b>	Indicates that this will need to be changed in x days or x litres.

To exit the “Info” menu, press “↵” or the “Settings” button.



## ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

### OPERATION

- 1) The machine displays a fault, the software is frozen, OR the machine is malfunctioning.
  - ☑ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait for 1 minute and restart the machine. Press and hold the ON/OFF button for at least 3 seconds to start.

- 2) The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least 3 seconds).
  - ☑ Check the fuses and the mains power socket. Check that both plugs are correctly inserted into the socket. If this does not work, contact your KRUPS customer service department.
- 3) A power failure occurred during a cycle
  - ☑ The appliance resets automatically when the power is turned on again.
- 4) The grinder is running empty.
  - ☑ This is normal if it happens occasionally and if there are no coffee beans or only a small amount. It can run for up to 10 seconds empty to find out its consumption and make sure it's running properly.
  - ☑ Coffee beans remain in the container:
    - The coffee may be too oily and is, therefore, not being correctly captured by the appliance.
    - You could try helping the beans down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change coffee (see “Type of beans” function).
    - This is my usual coffee that has worked well until now: contact your KRUPS customer service department.

### USE

- 1) The grinder is making a strange noise.
  - ☑ Foreign bodies are present in the grinder. Try to suck them up with a vacuum cleaner; otherwise contact your KRUPS customer service department.
- 2) There is water under the appliance.
  - ☑ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after a coffee has been prepared so that the machine finishes its cycle correctly.
  - ☑ Check that the drip tray is correctly positioned on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
  - ☑ Check that the drip tray is not full.
  - ☑ Check that the water tank is fitted properly
- 3) The grinding fineness adjustment button is difficult to turn.
  - ☑ Turn the grinding fineness adjustment button only when the grinder is operating.

- 4) The appliance has not delivered any coffee.
  - ⊗ An incident has been detected during the coffee making cycle.
  - ⊗ The appliance is reset automatically and is ready for a new cycle.
- 5) You have used ground coffee instead of coffee beans.
  - ⊗ Use your vacuum cleaner to collect the ground coffee from the bean container.
- 6) Water runs from the coffee nozzles when the machine stops.
  - ⊗ This is normal. It is an automatic rinsing process to clean the coffee nozzles and ensure that they don't block.

## STEAM AND MILK

- 1) The milk flow of your machine appears to be partially or completely blocked.
  - ⊗ Clean the “One Touch Cappuccino” block. See the Quick Start Guide - DEEP MANUAL CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM - 5 MIN.
- 2) No steam comes out.
  - a. When using a steam cycle for the **first** time, if no steam comes out correctly:
    - ⊗ Check that the steam outlet is not blocked. See above: “The steam outlet on your machine appears to be partially or completely blocked”.
    - ⊗ Perform the following process once only:  
Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (>100 mg/L) and run successive frothy milk programs with water (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Put the cartridge back in the tank.
  - b. The steam nozzle has already worked:
    - ⊗ Check that the steam outlet is not blocked. See above: “The steam outlet on your machine appears to be partially or completely blocked”.
    - ⊗ If, after completing the above steps, there is still no steam, please contact your repair centre.
- 3) Steam is escaping from the grid of the drip tray.
  - ⊗ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.
- 4) Steam appears under the lid of the coffee bean container.
  - ⊗ Check that the cleaning tablet hatch located under the lid is properly closed.

## MAINTENANCE

- 1) The machine does not request descaling.
  - ⊗ The descaling cycle is requested once a large number of milky or hot water drinks have been prepared. If you only drink coffee, descaling will not be required often.
- 2) Some grounds are in the drip tray.
  - ⊗ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to evacuate any excess ground coffee so that the percolation area stays clean.
- 3) The on-screen warning stays on after you have emptied the coffee grounds tray.
  - ⊗ Reinstall the coffee grounds tray.
- 4) After filling the water tank, the intuitive on-screen warning stays on.
  - ⊗ Check the correct positioning of the tank in the appliance. The black float at the bottom of the tank must move freely. Check the float and release if necessary.

## DRINKS

- 1) The coffee is flowing too slowly.
  - ⊗ Turn the “Grinding fineness” button to the right to obtain a coarser ground coffee (this may depend on the type of coffee used).
  - ⊗ Carry out one or more coffee rinsing cycles.
  - ⊗ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.
- 2) The coffee is too light or not full-bodied enough.
  - ⊗ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
  - ⊗ Avoid the use of oily, caramelised or flavoured coffees which may not be captured properly.
  - ⊗ Decrease the volume of the preparation and increase the strength using the “Coffee strength” function. Turn the “Grinding fineness” button to obtain a finer ground coffee. Make your drink in two cycles using the 2-cup function.
- 3) The espresso or the coffee is not hot enough.
  - ⊗ Increase the temperature of the coffee in the machine's settings. Heat the cup by rinsing with hot water before starting to prepare the drink.
  - ⊗ Rinse the coffee circuit before preparing your coffee; a coffee rinse function can be set to run when the appliance is switched on, in “Settings / Auto rinse”.

- 4) Clear water runs out of the coffee nozzles before each coffee is made.
- ⊙ A pre-infusion of coffee takes place when you start a recipe, and this can lead to a small amount of water coming out of the coffee nozzles.

If one of the problems outlined above persists, contact the KRUPS customer service department.

## REMOVAL

For safety reasons, some appliances contain a battery that can only be accessed by a repairer. To replace the battery, contact your nearest service centre.

### Important :



- ① Your appliance contains a number of materials that can be reused or recycled.
- ➡ Let's help to protect the environment!  
Take it to a collection point for processing.

## WARRANTY

The warranty does not apply in the following cases:

- Presence of foreign bodies in the grinder,
- Ground coffee has been poured into the bean container or cleaning tablet hatch,
- The Claris - Aqua Filter System filter cartridge is not used in accordance with KRUPS instructions,
- In the event of a lack of descaling, cleaning or regular maintenance.

Any work on the appliance must be carried out by an authorised KRUPS centre.

This Espresso Automatic coffee/espresso machine must only be used for the preparation of coffee and hot water, or to froth milk.

Manufacturer: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France

<b>ÜBERBLICK .....</b>	<b>56</b>
<b>WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN .....</b>	<b>57</b>
<b>IM LIEFERUMFANG DES GERÄTS ENTHALTENES ZUBEHÖR.....</b>	<b>58</b>
<b>TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>59</b>
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>59</b>
<b>EINRICHTEN UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS .....</b>	<b>60</b>
<b>FILTER UND WASSERHÄRTE .....</b>	<b>63</b>
<b>MAHLWERK: EINSTELLEN DES MAHLGRADS .....</b>	<b>65</b>
<b>ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN .....</b>	<b>66</b>
<b>MILCHGETRÄNKE.....</b>	<b>69</b>
<b>TEES UND AUFGÜSSE .....</b>	<b>70</b>
<b>FUNKTION LIEBLINGSREZEPTE.....</b>	<b>70</b>
<b>ALLGEMEINE WARTUNG.....</b>	<b>71</b>
<b>WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE .....</b>	<b>71</b>
<b>WARTUNG DES WASSERBEHÄLTERS UND DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS.....</b>	<b>73</b>
<b>WARTUNG DES MILCHSYSTEMS .....</b>	<b>73</b>
<b>SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN .....</b>	<b>75</b>
<b>WEITERE FUNKTIONEN.....</b>	<b>77</b>
<b>ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN .....</b>	<b>78</b>

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für einen KRUPS Kaffeevollautomaten entschieden haben. Unsere KRUPS Kaffeevollautomaten werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und garantieren somit höchste Qualität in Bezug auf Herkunft und Fertigung.

Ihr Gerät wurde entwickelt, um Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen Sie die verschiedensten Kaffeegetränke wie Espresso, Long Coffee oder sogar Cappuccino und Latte Macchiato – alles mit nur einem Tastendruck!

Ihr KRUPS Kaffeevollautomat ist mit einem intuitiven Bedienfeld versehen. Dank der modernen Technologien Ihres Geräts erzielen Sie das bestmögliche Ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlene Kaffeebohnen das Maximum an Aroma und Geschmack.

Wir hoffen, dass Sie Ihren Kaffee genießen und mit Ihrem KRUPS Gerät vollauf zufrieden sein werden.



Ihre Evidence by WILMOTTE EA89W wird in einer umweltfreundlichen Verpackung geliefert. Deshalb haben wir uns entschieden, die Verwendung von schützendem Kunststoff vollständig zu vermeiden. Trotz aller Sorgfalt, die wir zum Schutz Ihres Produkts verwendet haben, kann es sein, dass Sie beim Auspacken des Geräts etwas Staub bemerken. Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.

**Das KRUPS Team**



## ÜBERBLICK

Präsentation des Bedienfelds:

Taste	Beschreibung/allgemeine Funktionen
	Ein- und Ausschalten des Geräts. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
	Rückkehr zur vorherigen Anzeige oder Anhalten einer laufenden Zubereitung.

Taste	Beschreibung/allgemeine Funktionen
	Navigation im Menü nach oben/Erhöhen des ausgewählten Parameters um Eins.
	Navigation im Menü nach unten/Verringern des ausgewählten Parameters um.
<b>OK</b>	Eins Bestätigung der Auswahl.
	Drücken Sie die Taste vor der Getränkeauswahl, um die doppelte Menge zuzubereiten.
	Vor der Getränkeauswahl drücken, um durch Anpassung der Menge des Kaffeepulvers die Kaffeestärke zu erhöhen oder zu verringern.
    	Starten der Zubereitung eines Getränks
	Zugang zu weiteren Zubereitungen: Ristretto, Doppio, Americano, Milchschaum, schwarzer Tee, grüner Tee, Aufguss. Gründliche Spülung
	Zugriff auf das Menü „Lieblingsrezepte“ und Ihre gespeicherten Rezepte. Nach Zubereitung eines Getränks können Sie es als Lieblingsrezept speichern.
	Zugang zum Hauptmenü (Geräteeinstellungen, Wartung und Produktinformationen)



## WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und das Heft „Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie sicher auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt KRUPS keinerlei Haftung.





## IM LIEFERUMFANG DES GERÄTS ENTHALTENES ZUBEHÖR

Überprüfen Sie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich direkt an Ihren KRUPS Kundendienst.

1.	2 Reinigungstabletten	
2.	1 Päckchen Entkalker	
3.	Anpassbarer Milchschauch für den „One Touch Cappuccino“-block	
4.	Zusätzlicher Milchschauch für den „One Touch Cappuccino“-Block	
5.	Demontageschlüssel für den Dampfkreislauf, der sich im „One Touch Cappuccino“-Block (G) befindet	
6.	Filterkartusche – Claris Aqua- Filtersystem mit Schraubzubehör	
7.	1 Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte	
8.	Gebrauchsanweisung Verzeichnis der Krups Kundendienstzentren Garantiedokument	

**⚠ Vorsicht:** Damit der Garantieanspruch erhalten bleibt, sollten Sie für dieses Gerät nur Krups Zubehör verwenden.



## TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA89
Stromversorgung	220–240 V/50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	250 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1450 W
Wasserbehälter	2,3 l
Betrieb und Aufbewahrung	Im Haus an einem trockenen Ort (frostfrei)
Abmessungen (mm) H x B x T	367 x 240 x 380
Gewicht EA89 (kg)	8,7

Technische Änderungen vorbehalten.



## GERÄTEBESCHREIBUNG

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Griff für den Deckel des Wasserbehälters               | <b>G2</b> „One Touch Cappuccino“-Block      |
| <b>B</b> Wasserbehälter   | <b>H</b> Milchschauch und Mischelement      |
| <b>C</b> Kaffeesatzbehälter                                     | <b>I</b> Wasserstandschwimmer               |
| <b>D</b> Höhenverstellbare Kaffeeauslässe                       | <b>1</b> -Kaffeebohnenbehälter              |
| <b>E</b> Abnehmbares Gitter und Abtropfschale                   | <b>J</b> Knopf zum Einstellen des Mahlgrads |
| <b>F</b> Deckel des Kaffeebohnenbehälters                       | <b>K</b> Reinigungstablettenaufnahme        |
| <b>G</b> Abnehmbarer „One Touch Cappuccino“-Block               | <b>L</b> Metallmahlwerk                     |
| <b>G1</b> Demontageschlüssel für die Reinigung des Dampfsystems | <b>2</b> -Bedienfeld                        |
|   | <b>M</b> OLED-Display                       |
|   | <b>N</b> Ein-/Aus-Taste                     |
|   | <b>O</b> Auswahlkosten                      |



## EINRICHTEN UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Als Erstes müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:



#### Sprache

Wählen Sie mithilfe der Pfeile die Anzeigesprache, bis Ihre gewünschte Sprache angezeigt wird. Drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

#### Maßeinheit

Sie können für die Maßeinheit der Menge zwischen ml und oz wählen.

#### Datum und Uhrzeit

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie auf das gewünschte Uhrzeitformat: 24 Stunden oder AM/PM.

#### Automatisches Einschalten/Automatisches Ausschalten

Sie können die Uhrzeit für den automatischen Start des Geräts programmieren. Diese Einstellung kann nach Ihren Wünschen angepasst werden: täglich, wöchentlich oder am Wochenende. Wählen Sie die Uhrzeit für den automatischen Start gemäß dem zuvor festgelegten Uhrzeitformat.

Um Ihren Energieverbrauch zu optimieren, können Sie auch die Zeit festlegen, nach deren Ablauf sich das Gerät automatisch ausschalten soll.



#### Spülung des Kaffeekreislaufs

Zur Sicherung der Qualität Ihres Kaffees wird bei jedem Einschalten eine Spülung des Kaffeekreislaufs vorgenommen. Sie können diese Funktion jedoch deaktivieren.

#### Härtegrad (siehe S. 63)

#### Einsetzen des Filters

Bei der ersten Inbetriebnahme werden Sie gefragt, ob Sie den Filter einsetzen möchten. Wenn Sie dies wünschen, wählen Sie „JA“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Bei der ersten Inbetriebnahme beginnt das Gerät mit dem Befüllen der Wasserkreisläufe. Anschließend werden das Vorheizen und der automatische Spülvorgang durchgeführt.

#### Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 1 „ERSTE INBETRIEBNAHME“ in der Kurzanleitung.

Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste im Mahlwerk und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter der Abtropfschale befinden. Beim Auspacken stellen Sie außerdem möglicherweise fest, dass sich durch das Schutzmaterial Staub auf dem Gerät abgelagert hat. Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem weichen Tuch zu reinigen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.

#### STANDBY DES GERÄTS

Je nach Zubereitung führt das Gerät eine automatische Spülung durch, wenn es in den Standby-Modus versetzt wird. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.



Hinweise und Tipps

## WASSER

Das Aroma wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir, frisches Wasser sowie eine Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche). Siehe Kapitel „FILTER UND WASSERHÄRTE“.

## TASSE

Bei der Zubereitung heißer Getränke empfehlen wir, Tassen in entsprechender Größe zu verwenden und vorzuwärmen, indem Sie sie unter heißem Wasser abspülen.

## KAFFEEBOHNEN

Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt werden. Wir empfehlen, die Menge an Kaffeebohnen zu verwenden, die Ihrem Verbrauch in den nächsten 2 bis 3 Tagen entspricht, und 250-Gramm-Beutel zu wählen. Die Qualität der Bohnen unterscheidet sich und Geschmack ist subjektiv. Arabica hat feine, blumige Aromen, Robusta hingegen ist bitterer und vollmundiger und enthält mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeearten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Lassen Sie sich von Ihrem Kaffeeröster beraten. Wir empfehlen, keine öligen und karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

Der Mahlgrad beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Je feiner die Bohnen gemahlen werden, desto zarter ist die Crema. Der Mahlvorgang kann an das gewünschte Getränk angepasst werden.

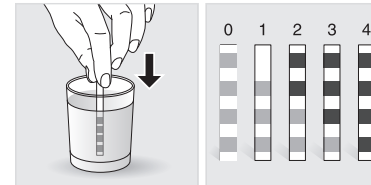


## FILTER UND WASSERHÄRTE

### WAS BEWIRKT DIE EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE?

Um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Qualität des Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, Ihre Wasserhärte am Gerät einzugeben.

### SO GEBEN SIE DIE WASSERHÄRTE AN IHREM GERÄT EIN:



- Füllen Sie ein Glas mit Wasser.
- Tauchen Sie den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Teststreifen in das mit Wasser gefüllte Glas.
- Warten Sie 1 Minute. Die Quadrate auf dem Teststreifen verändern die Farbe. Zählen Sie die farbigen Quadrate. Die Zahl gibt an, wie hart Ihr Wasser ist: auf einer Skala zwischen 0 und 4.
- Gehen Sie zu “⚙️” - und dann zu „**Einstellungen**“ Blättern Sie mit dem Pfeil nach unten zu ∨ „**Härte**“ und geben Sie die entsprechende Zahl ein.
- Drücken Sie „OK“.

### SIE HABEN KEINE TESTSTREIFEN MEHR?

Wenn Sie diesen Vorgang später wiederholen möchten, aber keine Teststreifen mehr haben, geben Sie anhand der folgenden Tabelle die Wasserhärte des Verwendungsorts oder die von Ihrem Wasserwerk mitgeteilte Wasserhärte ein:

Wasserhärte	Stufe 0 Sehr weich	Stufe 1 Weich	Stufe 2 Mittlere Härte	Stufe 3 Hart	Stufe 4 Sehr hart
° 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°
Einstellung am Gerät	0	1	2	3	4

### WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

Die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems optimiert den Geschmack Ihres Kaffees, reduziert Kalkablagerungen und verringert den Wartungsaufwand.

### SO INSTALLIEREN SIE DIE KARTUSCHE DES CLARIS AQUA-FILTERSYSTEMS

Die Kartusche wird in den Wasserbehälter eingesetzt.



- Wir empfehlen, beim Einsetzen der Filterkartusche den grauen Ring am anderen Ende der Filterkartusche so zu drehen, dass er das Datum 2 Monate nach dem Einsetzen anzeigt.
- Positionieren Sie die Kartusche korrekt, mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie den im Lieferumfang der Kartusche enthaltenen schwarzen oder grauen Einschraubaufsatz, um die Kartusche korrekt zu positionieren und einzuschrauben.

### WANN SOLLTEN SIE DIE KARTUSCHE DES CLARIS AQUA-FILTERSYSTEMS WECHSELN?



- 2 Monate nach dem Einsetzen oder wenn das Gerät dies anzeigt.



## MAHLWERK: EINSTELLEN DES MAHLGRADS

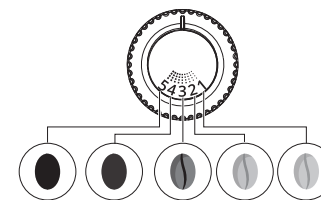
### WARUM SOLLTE DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN?

Sie können die Stärke Ihres Kaffees anpassen, indem Sie einstellen, wie fein Kaffeebohnen gemahlen werden. Durch Variieren des Mahlgrads ist eine Anpassung an verschiedene Bohnenarten möglich:

- Eine stark geröstete und ölige Bohne erfordert einen groben Mahlgrad.
- Leichter geröstete Bohnen sind trockener und erfordern daher einen feinen Mahlgrad.

Darüber hinaus beeinflusst die Einstellung des Mahlgrads das Aroma: Je feiner der Mahlgrad, desto kräftiger das Aroma.

Röstung:



Sehr kräftig  
(Dark French)

Kräftig  
(French)

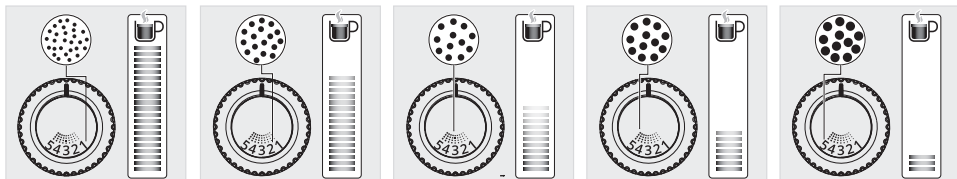
Stärkere Röstung  
(Light French)

Medium  
(bernsteinfarben)

Leicht  
(hell)

### SO PASSEN SIE DEN MAHLGRAD AN

Drehen Sie den Knopf im Kaffeebohnenbehälter (J), um die Kaffeesorte und die gewünschte Intensität des Geschmacks auszuwählen. Diese Einstellung muss während des Mahlens und stufenweise vorgenommen werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.



Es kann vorkommen, dass das Mahlwerk leerläuft, weil keine oder nur wenige Kaffeebohnen im Behälter sind. Das Mahlwerk kann bis zu 10 Sekunden leerlaufen, um den Verbrauch festzustellen und sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.



Wenn noch Kaffeebohnen im Behälter sind:

- Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig vom Gerät aufgenommen. Sie können versuchen, den Bohnen beim Nachrutschen zu helfen. Es ist jedoch ratsam, die Kaffeesorte zu wechseln (Funktion „Bohnenart“).
- Wenn Sie diese Kaffeebohnen bisher immer ohne Probleme verwendet haben: Wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.



## ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

### VON DIESEM GERÄT ZUBEREITETE GETRÄNKE UND MÖGLICHE EINSTELLUNGEN:

Getränk	Ungefähre Menge	X2	Aroma +	Lieblingsrezept
 <b>Ristretto</b> Kurzer Espresso mit Körper	25ml		x	x
 <b>Espresso</b> Vollmundiger Espresso mit ausgeprägten Aromen, gekrönt von einer leicht bitteren, karamellfarbenen Crema	40ml	x	x	x

Getränk	Ungefähre Menge	X2	Aroma +	Lieblingsrezept
 <b>Long coffee</b> Mehr Koffein, aber leichterer Geschmack. Sehr beliebt am Morgen.	120ml	x	x	x
 <b>Doppio</b> Doppelter Espresso mit bernsteinfarbener Crema	100ml		x	x
 <b>Americano</b> Doppelter Espresso mit heißem Wasser	240ml		x	x
 <b>Cappuccino</b> Ausgewogene Mischung aus Milch, Schaum und Kaffee	180ml	x	x	x
 <b>Latte Macchiato</b> Große Portion Milch, ein Gourmet-Espresso mit Milchschaum	240ml	x	x	x
 <b>Caffe Latte</b> Aufgeschäumte Milch mit dezentem Kaffeegeschmack	280ml	x	x	x
 <b>Aufgeschäumte Milch</b> Eine große Portion Milch mit Milchschaum	160ml			x
 <b>Grüner Tee</b> Heißes Wasser mit idealer Temperatur für grünen Tee	200ml			x
 <b>Schwarzer Tee</b> Heißes Wasser mit idealer Temperatur für schwarzen Tee	200ml			x
 <b>Aufguss</b> Heißes Wasser mit idealer Temperatur für Tee-Aufgüsse	200ml			x

## SO PASSEN SIE DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN AN?

Sie können für alle angebotenen Getränke die Kaffeedüsen je nach Größe der Tasse(n) absenken und anheben.

## ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN?

- Überprüfen Sie, ob der Kaffeebohnenbehälter voll ist.

⚠ **Vorsicht:** Gießen Sie kein Wasser in das Mahlwerk, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist. Wenn nicht genügend Wasser vorhanden ist, gibt das Gerät eine Warnung aus.

Siehe **Kapitel 7.A „FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS“** in der Kurzanleitung.

- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Kaffeeauslässe.
- Passen Sie die Einstellungen an (Aroma, X2).
- Wählen Sie das gewünschte Getränk aus.
- Stellen Sie die Menge ein.

Weitere Informationen finden Sie in **Kapitel 2 „GETRÄNKEEINSTELLUNGEN“** in der Kurzanleitung.

## UNTERBRECHEN DER ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS?

Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der Taste “↶” anhalten. Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, stoppt das Gerät nicht sofort. Das Gerät ist für eine gewisse Zeit nicht betriebsbereit.

## WIE WIRD DIE ZWEI-TASSEN-FUNKTION AKTIVIERT?

Mit Ihrem Gerät können Sie zwei Tassen gleichzeitig zubereiten. Die Zwei-Tassen-Funktion kann für alle auf dem Bedienfeld verfügbaren Zubereitungen aufgerufen werden. Drücken Sie „x2“, bevor Sie die Zubereitung des ausgewählten Getränks starten.

## MILCHGETRÄNKE

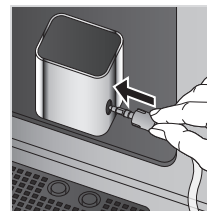


### Tipps und Tricks

Für die Zubereitung von aufgeschäumter Milch sollten Sie pasteurisierte H-Milch aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C) verwenden. Die Verwendung spezieller Milch (mikrofiltriert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzlicher Milch (Reis, Hafer oder Mandel) kann zu Ergebnissen führen, die hinsichtlich Qualität und Menge des Schaums weniger zufriedenstellend sind. Sobald die Milchflasche, ob aus Kunststoff oder Glas, geöffnet ist, muss sie in einem Kühlschrank bei höchstens 4 °C aufbewahrt werden. Milch kann in der Regel zwischen 5 und 7 Tage gelagert werden.

## ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

- Verbinden Sie den Milchschauch mit der rechten Seite des „One Touch Cappuccino“-Blocks.



- Tauchen Sie das andere Ende des Schlauchs (Metallseite) in ein mit Milch gefülltes Gefäß oder direkt in die Milchflasche.
- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Düsen.
- Wählen Sie das gewünschte Milchgetränk aus (Größe, Kaffeestärke, x2).
- Zuerst wird die Milch aufgeschäumt, dann läuft der Kaffee aus den Kaffeeauslässen. Je nach Rezept kann die Reihenfolge auch umgekehrt sein.
- Sie können die Menge während der Zubereitung mit den Tasten “∨” oder “∧” einstellen.

Diese Schritte finden automatisch statt, dann ist Ihr Getränk fertig. Weitere Informationen finden Sie in **Kapitel 5.A „ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN“** in der Kurzanleitung.

Wichtig: Am Ende jedes Rezepts schlägt das Gerät eine Spülung des Milchsystems vor. Wir empfehlen, die Spülung durchzuführen, um für optimale Hygiene und den ordnungsgemäßen Betrieb des Milchsystems zu sorgen. Siehe **Kapitel 5.B „SCHNELLSPÜLUNG NACH EINEM MILCHGETRÄNK (30s)“ in der Kurzanleitung.**

Wir empfehlen, das Milchsystem regelmäßig oder alle x Getränke manuell zu reinigen. Siehe **Kapitel 6 „GRÜNDLICHE MANUELLE REINIGUNG DES MILCHSYSTEMS“ in der Kurzanleitung.**

## TEES UND AUFGÜSSE

### ZUBEREITUNG VON TEES ODER AUFGÜSSEN



#### Tipps und Tricks

Mit Ihrem Gerät können Sie drei Arten von Tee zubereiten (grüner Tee, schwarzer Tee und Aufgüsse). Sie können die Getränkemenge nach Wunsch einstellen. Die Temperatur des Wassers wird an das ausgewählte Getränk angepasst.

Stellen Sie die Tasse(n) unter die Düsen.

- Drücken Sie auf die Menütaste „Mehr“.
- Wählen Sie das gewünschte Getränk aus und drücken Sie „OK“
- Sie können die Menge während der Zubereitung mit den Tasten „∨“ oder „^“ einstellen.



## LIEBLINGSREZEPT-FUNKTION

### WOZU DIENT DIE FUNKTION „LIEBLINGSREZEPTE“?

Mit der Funktion „Lieblingsrezepte“ können Sie über Ihre gespeicherten personalisierten Einstellungen auf Ihr Lieblingsgetränk zugreifen.

**Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 2 „ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN“ in der Kurzanleitung.**

### SO ERSTELLEN SIE EIN LIEBLINGSREZEPT

Sie können jedes Rezept bearbeiten und als Lieblingsrezept speichern.

Beginnen Sie mit der Zubereitung eines Getränks. Wenn das Getränk fertig ist, drücken Sie auf „♥“, um es zu speichern.

Pro Rezept kann nur ein Lieblingsrezept gespeichert werden. Durch das Speichern als Lieblingsrezept werden zuvor gespeicherte Lieblingsrezepte für dieses Rezept gelöscht.

### SO BEREITEN SIE EIN GESPEICHERTES LIEBLINGSREZEPT ZU

Mit der Taste „♥“ können Sie auf das personalisierte Menü zugreifen, in dem alle Lieblingsrezepte gespeichert sind. Wählen Sie in diesem Menü einfach das gewünschte Getränk aus. Es wird dann mit Ihren gespeicherten Einstellungen zubereitet.

Um das Menü „♥“ zu verlassen, drücken Sie „↶“ oder „♥“.

### KANN ICH MEINE LIEBLINGSGETRÄNKE LÖSCHEN?

Sie können die im Menü „Lieblingsrezepte“ gespeicherten Lieblingsrezepte löschen, um neue zu erstellen. Drücken Sie „⚙“ und wählen Sie dann „Lieblingsrezepte löschen“. Dadurch werden alle Lieblingsrezepte gelöscht.



## ALLGEMEINE WARTUNG

Eine ordnungsgemäße Wartung verlängert die Lebensdauer des Geräts und bewahrt den authentischen Geschmack des Kaffees. Aus Hygienegründen empfehlen wir, den Kaffeevollautomaten täglich zu spülen, oder wenn er längere Zeit (mehr als 2 Tage) nicht in Gebrauch war. Sie können auch eine automatische Spülung einrichten, um stets den besten Kaffeegeschmack zu erzielen und für optimale Hygiene zu sorgen. Informationen hierzu finden Sie im Kapitel WEITERE FUNKTIONEN.

### WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale fängt benutztes Wasser auf und im Kaffeesatzbehälter befindet sich das Kaffeemehl nach dem Brühen.

**! Wichtig:** Die Abtropfschale fängt Wasser oder Kaffee auf, das bzw. der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt. Sie muss immer an Ort und Stelle bleiben und täglich geleert und gereinigt werden.

Der gelbe Schwimmer in der Abtropfschale zeigt an, wann es Zeit ist, das Wasser zu entleeren.

SO LEEREN UND REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE

Siehe **Kapitel 9.A „LEEREN DER ABTROPFSCHALE“** und **9.B „REGELMÄSSIGE REINIGUNG DER ABTROPFSCHALE“** in der Kurzanleitung.

Da diese Schale mit Milch und Kaffee in Kontakt kommt, empfehlen wir aus Hygienegründen, sie täglich auseinanderzunehmen und alle Bestandteile mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser zu reinigen. Wir empfehlen außerdem, alle Bestandteile vor dem Einsetzen an der Luft trocknen zu lassen.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

SO LEEREN UND REINIGEN SIE **DEN KAFFEESATZBEHÄLTER**

Siehe **Kapitel 8.A „LEEREN DES KAFFEESATZBEHÄLTERS“** und **8.B „REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS“** in der Kurzanleitung.

Der Kaffeesatzbehälter muss geleert und gereinigt werden, wenn Sie vom Gerät dazu aufgefordert werden.

Aus Hygienegründen empfehlen wir, den Kaffeesatzbehälter täglich zu leeren und mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser zu reinigen. Wir empfehlen außerdem, den Behälter vor dem Einsetzen an der Luft trocknen zu lassen.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Sie können den Kaffeesatzbehälter regelmäßig leeren, bevor Sie vom Gerät dazu aufgefordert werden. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird protokolliert, dass der Behälter geleert wurde.

**! Wichtig:** Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale nicht regelmäßig und wie oben angegeben leeren, kann das Gerät beschädigt werden.

## WARTUNG DES WASSERBEHÄLTERS UND DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

### WANN UND WIE DER WASSERBEHÄLTER GEREINIGT WERDEN SOLLTE

Zur Erhaltung des optimalen Kaffeearomas, das auch von der Wasserqualität abhängig ist, und aus Hygienegründen empfehlen wir, den Wasserbehälter täglich mit heißem Leitungswasser und einer Flaschenbürste zu reinigen. Wir empfehlen außerdem, den Behälter vor dem Einsetzen an der Luft trocknen zu lassen.

### WANN UND WIE DER KAFFEEBOHNENBEHÄLTER GEREINIGT WERDEN SOLLTE

Kaffeebohnen können Ölrückstände hinterlassen, die die Qualität des Kaffees möglicherweise beeinträchtigen. Um den Geschmack Ihres Kaffees zu erhalten und aus Hygienegründen sollten Sie den Behälter vor jedem Auffüllen mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen.

**! Vorsicht:** Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser, da Wasser im Kaffeebohnenbehälter das Gerät beschädigt.

## WARTUNG DES MILCHSYSTEMS



Wartung	Wann?	Erläuterungen	Benötigtes Zubehör
Spülen – Milch 10 s – 20 ml	Nach jedem Getränk, das Milch enthält, und wenn das Gerät Sie dazu auffordert	Ermöglicht das Spülen des Milchkreislaufs des Geräts. Über das Menü „Wartung“ können Sie jederzeit eine Spülung des Milchsystems durchführen.	



Wartung	Wann?	Erläuterungen	Benötigtes Zubehör
Manuelles Spülen des Milchschlauchs 30 s	Nach jedem Getränk, das Milch enthält	Aus Hygienegründen ist nach jeder Zubereitung eines Getränks, das Milch enthält, eine Reinigung erforderlich. Dazu müssen der Schlauch und sein Anschluss unmittelbar nach jedem Gebrauch vorsichtig manuell mit heißem Wasser gereinigt werden. Siehe Kapitel 5.B <b>„SCHNELLSPÜLUNG NACH EINEM MILCHGETRÄNK“</b>	Heißes Wasser + Spülmittel
Reinigen des Milchsystems	Aus Hygienegründen empfehlen wir, das gesamte Milchsystem täglich manuell zu reinigen, wenn es regelmäßig verwendet wird, oder nachdem es eine Weile (mehr als 2 Tage) nicht verwendet wurde.	Dazu muss der abnehmbare „One Touch Cappuccino“-Block regelmäßig zerlegt und gereinigt werden. Siehe Kapitel 6 <b>„MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN“</b>	Heißes Wasser + Spülmittel + Reinigungsnadel

**!** **Wichtig:** Aus Hygienegründen und für eine gleichbleibend gute Schaumqualität empfehlen wir, den Milchschlauch und die Kunststoffdüse etwa alle drei Monate auszutauschen. Dieses Zubehör ist unter [krups.de](http://krups.de) erhältlich.

## SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN

Wartung	Wann?	Erläuterungen	Benötigtes Zubehör + erforderliche Maßnahmen
Spülen – Kaffee 45 s – 30 ml	Wir empfehlen, das Kaffeesystem jeden Tag zu spülen, oder nachdem es eine Weile nicht verwendet wurde (mehr als 2 Tage).	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs des Geräts. Bei diesem Vorgang wird nur heißes Wasser verwendet. Sorgt für einen authentischen Geschmack Ihres Kaffees.	- Stellen Sie einen Behälter unter die Kaffeedüsen. - Drücken Sie  . - Wählen Sie „Wartung“ aus und wählen Sie dann „Spülen – Kaffee“. Unter „Einstellungen“ kann eine automatische Spülung beim Einschalten des Geräts aktiviert werden.
Reinigung – Gerät 13 min – 600 ml	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert.	Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus Hygienegründen empfehlen wir, das Gerät zu reinigen und zu entfetten. So erhalten Sie stets einen optimalen Geschmack.	<b>Benötigtes Zubehör: 1 KRUPS Reinigungstablette und ein Behälter mit mindestens 600 ml Fassungsvermögen.</b>  Siehe <b>Kapitel 10 „VOL-AUTOMATISCHE GERÄTEREINIGUNG 3x/JAHR – 13 MIN“</b> -Sie können die Reinigung auch jederzeit durch Drücken von  und dann „Wartung“ durchführen.

Wartung	Wann?	Erläuterungen	Benötigtes Zubehör + erforderliche Maßnahmen
Entkalken 20 min – 600 ml	Das Gerät benachrichtigt Sie, wenn das Entkalkungsprogramm ausgeführt werden muss. Das Gerät misst den Grad der Kalkablagerungen selbst. Wenn das Entkalkungsprogramm nicht verfügbar ist, ist kein Entkalken erforderlich.	Entkalken Sie das Gerät, um seine ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen sowie Kalk- und Kesselsteinablagerungen zu vermeiden. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um für ein ordnungsgemäßes Funktionieren des Geräts zu sorgen und seine Lebensdauer zu erhalten. Während der ersten Entkalkungsphase kommt nicht unbedingt Wasser aus den Düsen. Dies ist normal. Wie viel Wasser und Entkalker das Gerät verwendet, hängt von der Anzahl der Kaffee- und Milchgetränke ab, die seit dem letzten Entkalken zubereitet wurden.	<b>Benötigtes Zubehör:</b> <b>1 KRUPS Päckchen Entkalker und ein Behälter mit mindestens 600 ml Fassungsvermögen.</b> Wenn Sie ein Entkalkungsprogramm ausführen müssen, werden Sie vom Gerät benachrichtigt. Wenn Entkalken erforderlich ist und die Warnung angezeigt wird, drücken Sie <b>OK</b> um das Programm auszuführen. Um es zu verschieben, drücken Sie <b>↶</b> . Wenn der Vorgang startet, befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Die Entkalkung kann auch über das Menü „Wartung“ > „Entkalken“ ausgeführt werden. Siehe <b>Kapitel 11 „ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN“</b>


**! Wichtig:** Sie müssen das Wartungsprogramm nicht sofort ausführen, wenn vom Gerät angefordert, aber möglichst bald. Wenn Sie die Reinigung verschieben, wird die Warnung so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

**! Wichtig:** Wenn Sie während der Wartung den Netzstecker ziehen oder der Strom ausfällt, beginnt das Reinigungsprogramm wieder von vorn. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden: Der Wasserkreislauf muss gespült werden. In diesem Fall kann eine neue Reinigungstablette erforderlich sein.



## WEITERE FUNKTIONEN

### ZUGRIFF AUF DIE GERÄTEEINSTELLUNGEN

Ihr KRUPS Evidence Gerät verfügt über viele Einstellungen. Probieren Sie sie aus! So können Sie Ihr Erlebnis noch individueller gestalten. Das Menü „Einstellungen“ kann über die Taste „“ aufgerufen werden, die Zugriff auf das Hauptmenü bietet (Geräteeinstellungen, Wartung und Produktinformationen).

### EINSTELLUNGEN

Durch Auswahl von „Einstellungen“ können Sie die gewünschten Änderungen für einen optimalen Bedienkomfort vornehmen. Die wichtigsten Einstellungen:

<b>Datum</b>	Das Datum muss eingestellt werden, insbesondere wenn eine Anti-Kalk-Kartusche verwendet wird.
<b>Uhr</b>	Sie können zwischen einer 12- und einer 24-Stunden-Anzeige wählen.
<b>Sprache</b>	Sie können die gewünschte Sprache aus den verfügbaren Optionen auswählen.
<b>Maßeinheit</b>	Sie können zwischen ml und oz wählen.
<b>Helligkeit des Displays</b>	Sie können die Helligkeit des Displays nach Ihren Wünschen anpassen.
<b>Kaffeetemperatur</b>	Sie können zwischen drei Stufen für die Temperatur Ihrer Kaffegetränke wählen.
<b>Teetemperatur</b>	Sie können zwischen drei Stufen für die Temperatur Ihrer Teegetränke wählen.
<b>Wasserhärte</b>	Sie müssen die Wasserhärte auf einen Wert zwischen 0 und 4 einstellen. Siehe „Messen der Wasserhärte“.
<b>Automatisches Einschalten</b>	Sie können festlegen, wann das Gerät automatisch mit dem Vorheizen beginnen soll.
<b>Automatisches Ausschalten</b>	Sie können festlegen, nach welcher Zeit des Nichtgebrauchs sich das Gerät automatisch ausschalten soll.

<b>Automatisches Spülen</b>	Sie können festlegen, dass die Kaffeeauslässe beim Start des Geräts automatisch gespült werden sollen.
<b>Getränkeinstellungen</b>	Sie können die Standardeinstellungen wiederherstellen. Sie können die Funktion „Aroma +“ auch dauerhaft aktivieren.

Um das Menü „Einstellungen“ zu verlassen, drücken Sie „↩“ oder „Einstellungen“.

Wenn Sie den Netzstecker ziehen, werden alle Einstellungen mit Ausnahme von Datum und Uhrzeit gespeichert.

### INFO

Das Menü „Info“ bietet Informationen über den Gebrauch und bestimmte Phasen der Lebensdauer des Geräts. Sie können sich auch über die Wartung des Geräts informieren. Die wichtigsten Informationen:

<b>Zubereitete Getränke</b>	Zeigt die Zahl der zubereiteten Getränke an.
<b>Reinigung Kaffeekreislauf</b>	Zeigt an, dass dies in x Zyklen durchgeführt werden sollte.
<b>Entkalken</b>	Zeigt an, dass dies in x Zyklen durchgeführt werden sollte.
<b>Filter</b>	Zeigt an, dass der Filter in x Tagen oder nach weiteren x Litern zu wechseln ist.

Um das Menü „Info“ zu verlassen, drücken Sie „↩“ oder „Einstellungen“.



## ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

### BETRIEB

**1)** Das Gerät zeigt einen Fehler an, die Software reagiert nicht ODER das Gerät ist defekt.

- ☑ Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie 1 Minute und schalten Sie das Gerät wieder ein. Halten Sie zum Starten die EIN/AUS-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

- 2)** Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN/AUS-Taste (mindestens 3 Sekunden lang) gedrückt haben.
  - ☑ Überprüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt sind. Wenn dies nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.
- 3)** Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
  - ☑ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder eingeschaltet wird.
- 4)** Das Mahlwerk läuft leer.
  - ☑ Das ist normal und tritt gelegentlich auf, wenn keine oder nur wenige Kaffeebohnen enthalten sind. Es kann bis zu 10 Sekunden leerlaufen, um den Verbrauch festzustellen und sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
  - ☑ Wenn noch Kaffeebohnen im Behälter sind:
    - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig vom Gerät aufgenommen.
    - Sie können versuchen, den Bohnen beim Nachrutschen zu helfen. Es ist jedoch ratsam, die Kaffeesorte zu wechseln (Funktion „Bohnenart“).
    - Wenn Sie diese Kaffeebohnen bisher immer ohne Probleme verwendet haben: Wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.

### BENUTZUNG

**1)** Das Mahlwerk macht ungewöhnliche Geräusche.

- ☑ Im Mahlwerk befinden sich Fremdkörper. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger vorsichtig zu reinigen. Falls das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

**2)** Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.

- ☑ Warten Sie nach der Zubereitung des Kaffees 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit das Gerät seinen Zyklus ordnungsgemäß beenden kann.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale richtig im Gerät positioniert ist. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.

- ☉ Prüfen Sie, ob der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist.
- 3)** Der Knopf zum Einstellen des Mahlgrads lässt sich schwer drehen.
  - ☉ Drehen Sie den Knopf zum Einstellen des Mahlgrads nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.
- 4)** Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben.
  - ☉ Während der Zubereitung wurde ein Fehler festgestellt.
  - ☉ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.
- 5)** Sie haben gemahlene Kaffeebohnen anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
  - ☉ Entfernen Sie den gemahlene Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
- 6)** Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn das Gerät anhält.
  - ☉ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen und sicherzustellen, dass sie nicht verstopfen.

## DAMPF UND MILCH

- 1)** Der Milchfluss des Geräts ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.
  - ☉ Reinigen Sie den „One Touch Cappuccino“-Block. Siehe „MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN“ in der Kurzanleitung.
- 2)** Aus dem Dampfauslass tritt kein Dampf aus.
  - a. Wenn Sie zum **ersten** Mal einen Dampfzyklus verwenden und der Dampf nicht richtig austritt:
    - ☉ Stellen Sie sicher, dass der Dampfauslass nicht blockiert ist. Siehe oben: „Der Dampfauslass des Geräts ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.“
    - ☉ Führen Sie folgenden Vorgang nur einmal durch:
 

Leeren Sie den Wasserbehälter und nehmen Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems vorübergehend heraus. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kalziumreichem Mineralwasser (>100 mg/l) und führen Sie aufeinanderfolgende Milchschaumzyklen mit Wasser (5 bis 10 Zyklen) in einem Behälter durch, bis ein konstanter Dampfstrahl entsteht. Setzen Sie die Kartusche wieder in den Wasserbehälter ein.
  - b. Die Dampfdüse hatte bereits funktioniert:

- ☉ Stellen Sie sicher, dass der Dampfauslass nicht blockiert ist. Siehe oben: „Der Dampfauslass des Geräts ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.“
- ☉ Wenn nach Durchführung der oben genannten Schritte immer noch kein Dampf austritt, wenden Sie sich an Ihr Reparaturzentrum.
- 3)** Aus dem Gitter der Abtropfschale tritt Dampf aus.
  - ☉ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.
- 4)** Unter dem Deckel des Kaffeebohnenbehälters tritt Dampf auf.
  - ☉ Prüfen Sie, ob die Reinigungstablettenaufnahme unter dem Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.

## WARTUNG

- 1)** Das Gerät fordert nicht zum Entkalken auf.
  - ☉ Der Entkalkungszyklus wird angefordert, sobald eine große Anzahl von Getränken mit Milch oder heißem Wasser zubereitet wurde. Wenn Sie nur Kaffee kochen, ist das Entkalken seltener erforderlich.
- 2)** In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.
  - ☉ Eine kleine Menge gemahlene Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Das Gerät ist so konzipiert, dass überschüssiger gemahlener Kaffee entfernt wird, damit die Durchflusszone sauber bleibt.
- 3)** Nach dem Leeren des Kaffeesatzbehälters wird die Warnmeldung auf dem Display weiterhin angezeigt.
  - ☉ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.
- 4)** Nach dem Befüllen des Wasserbehälters wird die Warnmeldung auf dem Display weiterhin angezeigt.
  - ☉ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Wasserbehälters im Gerät. Der schwarze Schwimmer am Boden des Wasserbehälters muss sich frei bewegen können. Prüfen Sie den Schwimmer und lösen Sie ihn gegebenenfalls.

## GETRÄNKE

- 1)** Der Kaffee fließt zu langsam.
  - ☉ Drehen Sie den Knopf für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlene Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).

- ☑ Führen Sie einen oder mehrere Spülzyklen des Kaffeekreislaufs durch.
  - ☑ Wechseln Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems.
- 2) Der Kaffee ist zu schwach oder nicht vollmundig genug.**
- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter Kaffee enthält und dass sich die Bohnen ordnungsgemäß nach unten bewegen.
  - ☑ Verwenden Sie keine öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffees, die möglicherweise nicht richtig aufgenommen werden.
  - ☑ Verringern Sie die Menge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Funktion „Kaffeestärke“. Drehen Sie den Knopf für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlten Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk in zwei Zyklen mit der Zwei-Tassen-Funktion zu.
- 3) Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.**
- ☑ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Einstellungen des Geräts. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser spülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
  - ☑ Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie Kaffee zubereiten. Unter „Einstellungen/Automatische Spülung“ kann eine Spülung des Kaffeekreislaufs eingestellt werden, die beim Einschalten des Geräts ausgeführt wird.
- 4) Aus den Kaffeedüsen läuft klares Wasser, bevor der Kaffee zubereitet wird.**
- ☑ Wenn Sie ein Rezept starten, findet ein Vorheizen statt, was dazu führen kann, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

Wenn weiterhin eines der oben beschriebenen Probleme besteht, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

### BATTERIEENTFERNUNG

Einige Geräte enthalten eine Batterie, die aus Sicherheitsgründen nur für Fachpersonal zugänglich ist. Wenden Sie sich für den Austausch von Batterien an Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.

### ! Wichtig:



- ① Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
- ➔ Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle.

### GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Fremdkörper im Mahlwerk
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter oder die Reinigungstablettenaufnahme geschüttet.
- Die Filterkartusche des Claris Aqua-Filtersystems wird nicht gemäß den Anweisungen von KRUPS verwendet.
- Mangelnde Entkalkung, Reinigung oder nicht regelmäßige Wartung

Alle Arbeiten am Gerät müssen von einem autorisierten KRUPS Servicezentrum durchgeführt werden.

Dieser Kaffeevollautomat darf nur zur Zubereitung von Kaffee, heißem Wasser oder zum Aufschäumen von Milch verwendet werden.

Hersteller: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Frankreich

