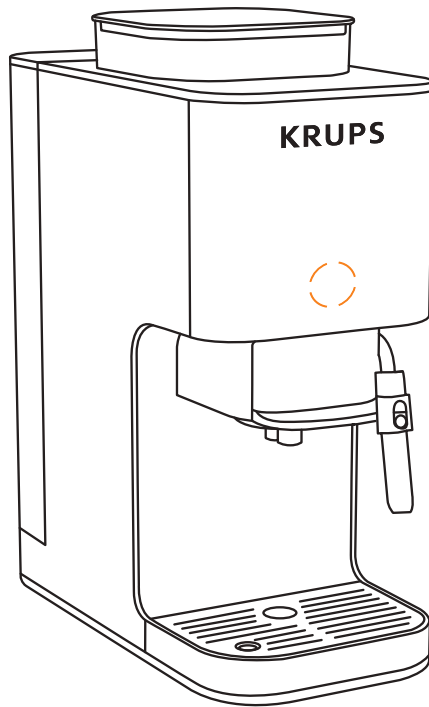


KRUPS

COFFEE CRUSH

SA404

User Manual



www.krups.com

EN

DE

FR

NL

ES

PT

IT

EL

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

HU

RU

UK

HR

BG

RO

SR

BS

AR

TR

TH

ID

VI

KO

ZH

TW

ET

LT

LV

BE

ES

CO

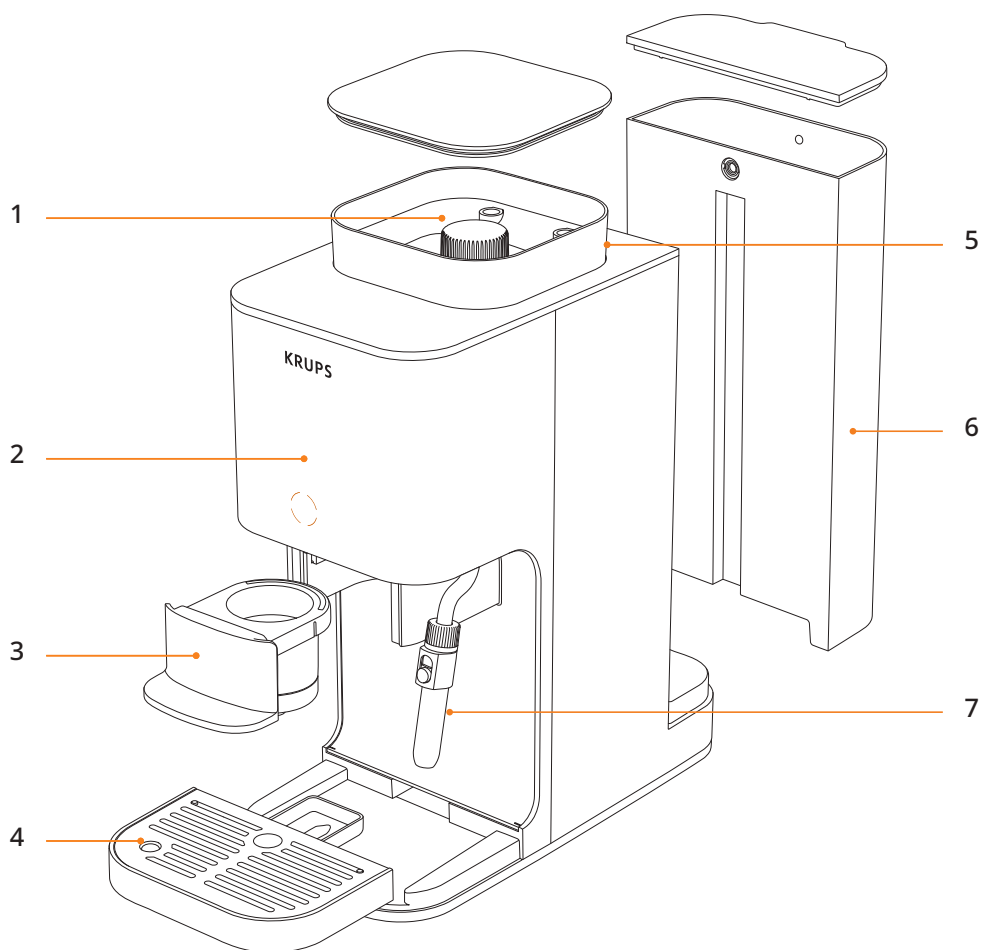
MX

MS

CONTENUS

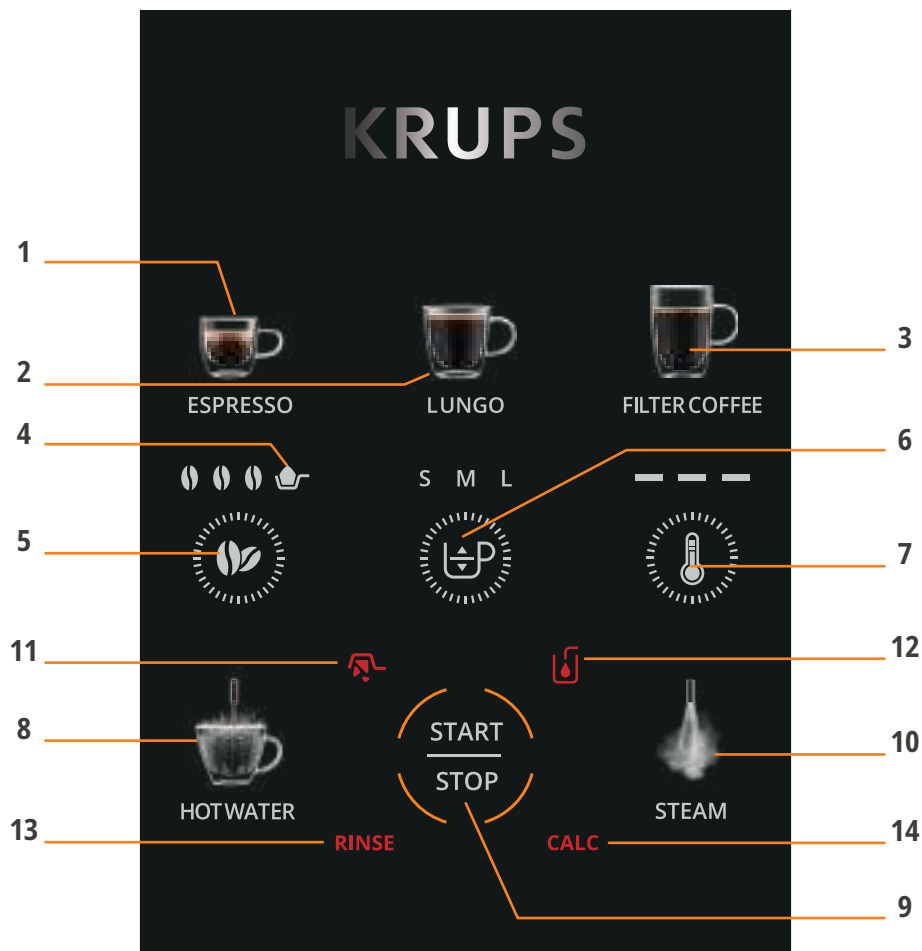
1. Description	p.45
2. Caractéristiques techniques.....	p.47
3. Informations importantes sur la sécurité.....	p.47
4. Première utilisation	p.47
5. Préparation de votre café	p.49
6. Préparation avec du café moulu.....	p.53
7. Préparation d'une boisson avec du lait.....	p.55
8. Préparation de l'eau chaude.....	p.57
9. Nettoyage	p.58
10. Détartrage	p.60
11. Signification des signaux lumineux.....	p.62
12. Dépannage	p.63
13. Fin de vie des produits électriques ou électroniques.....	p.64

1. DESCRIPTION



- 1 Bouton réglage mouture
- 2 Ecran des commandes
- 3 Tiroir à café
- 4 Bac d'égouttement

- 5 Réservoir à grains
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Buse



- 1 Espresso
- 2 Long
- 3 Café filtre
- 4 Mode café moulu
- 5 Réglage de l'intensité
- 6 Réglage du volume
- 7 Réglage de la température

- 8 Mode eau chaude
- 9 START / STOP
- 10 Mode vapeur
- 11 Alerte tiroir à café vide
- 12 Alerte manque d'eau
- 13 Alerte rinçage
- 14 Alerte détartrage

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pression de la pompe 15bars
- Dimensions 150 mm x 360 mm x 295 mm

3. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil, en particulier les consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- L'appareil ne doit être connecté qu'à une source d'alimentation standard et doit respecter les spécifications de tension et de fréquence indiquées sur l'étiquette de sécurité de l'appareil.

4. PREMIÈRE UTILISATION

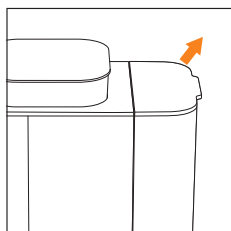
Note: Cette machine est neuve et a été testée avec du café avant son emballage. Bien qu'elle ait été nettoyée, de petits résidus de café peuvent subsister à l'intérieur. Cela est normal et n'affecte pas les performances de la machine.

Pour garantir un bon fonctionnement dès la première utilisation, veuillez suivre ces étapes avant d'utiliser votre machine pour la première fois :

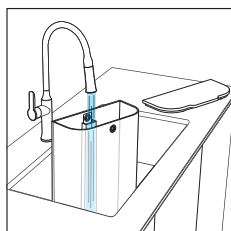
1. Déballage de la machine

- Retirez soigneusement la machine de son emballage.
- Vérifiez que tous les composants soient présents et en bon état.
- Retirez la bande de papier placée à l'intérieur du réservoir à grains.
- Enlevez l'autocollant situé sur l'interface de la machine.

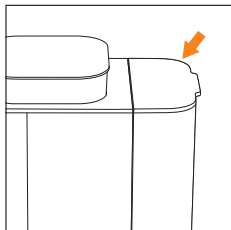
2. Remplissez le reservoir d'eau



- Retirez le reservoir d'eau.



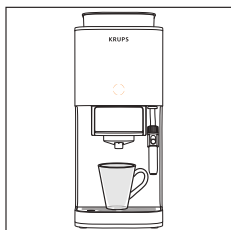
- Remplissez-le d'eau jusqu'au niveau MAX.



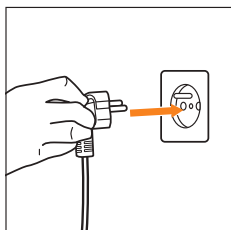
- Remettez-le dans la machine.

3. Allumez la machine et effectuez un premier rinçage

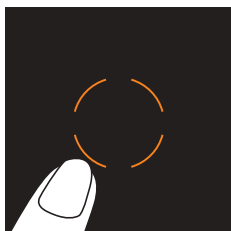
Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de rinçage sans café avant la première utilisation



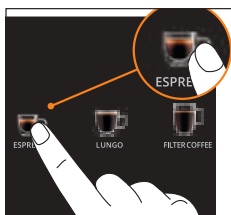
- Placez une tasse d'au moins 70 ml sous la tête d'infusion.



- Branchez la machine



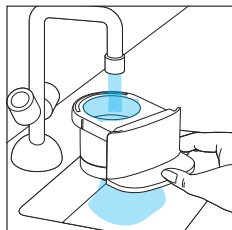
- Appuyez sur le bouton central orange pour l'allumer



- Appuyez sur le bouton expresso.



- Appuyez sur le bouton expresso et grains en même temps pour lancer le mode rinçage.

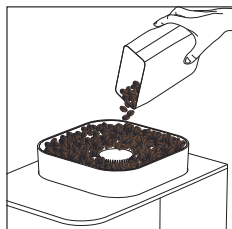


- Le rinçage démarre et se termine automatiquement.
- Rincez le tiroir à café

5. PRÉPARATION DE VOTRE CAFÉ

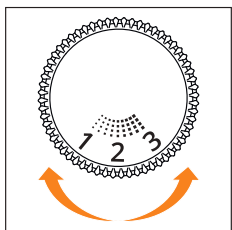
Avec des grains de café

1. Remplissez le réservoir à grains



- Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.

2. Réglez votre niveau de mouture.



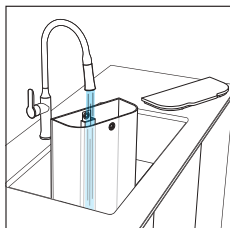
- Ouvrez le couvercle du récipient à grains. Tournez le bouton de réglage pour choisir la taille de mouture souhaitée :

- **Réglage sur un petit chiffre** : mouture fine => pour un espresso puissant et intense
- **Réglage moyen** : mouture moyenne => pour un goût équilibré
- **Réglage sur un grand chiffre** : mouture grossière => pour café filtre ou café infusé à froid

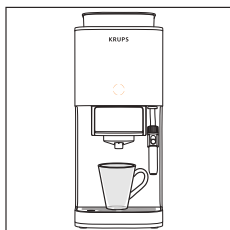


Ne réglez la taille de mouture que lorsque le moulin à café est en marche, pendant la préparation du café. Le régler lorsque le moulin est à l'arrêt pourrait endommager le mécanisme.

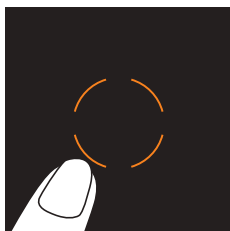
Note: Après avoir changé le réglage de la mouture, préparez un café pour que l'ajustement soit pleinement perceptible au niveau du goût et de l'écoulement.



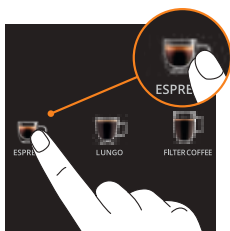
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX



- Placez votre tasse sous la sortie du café.
Note : Enlevez le bac d'égouttement pour une grande tasse.



- Allumez la machine



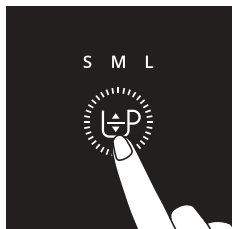
- Choisissez la recette de café souhaitée.

3. Personnalisez vos paramètres de boisson si vous le souhaitez.

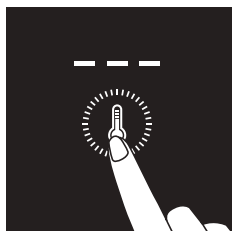
Ajustez la boisson selon vos préférences :



- **Intensité du café** : choisissez parmi 3 niveaux d'intensité

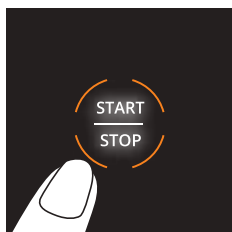


- **Volume de café** : choisissez parmi 3 tailles de tasse



- **Température du café** : choisissez parmi 3 niveaux de température

4. Lancez le café



- Appuyez sur le bouton START/STOP. La machine commencera le processus de préparation.

Note: Si vous avez sélectionné la recette « Café filtre » ou « Café froid », veuillez patienter quelques minutes pour la préparation. Ceci est normal et garantit une extraction optimale à basse pression



Eviter de retirer le réservoir en cours de fonctionnement sous peine de devoir relancer la recette en cours.

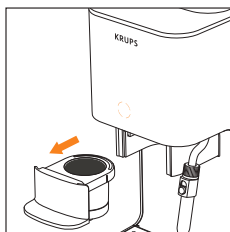
5. Savourez votre boisson



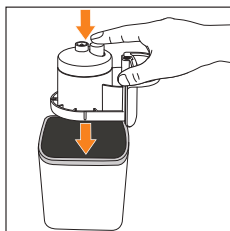
- Une fois que le café a fini de couler automatiquement, votre boisson est prête à être dégustée !

Note: Vous pouvez arrêter l'écoulement du café au milieu en appuyant sur le bouton START/STOP.

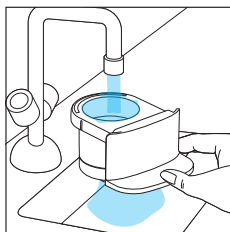
6. Videz le marc de café usagé



- Retirez le tiroir à café

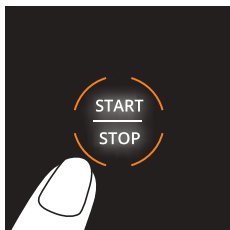


- Retournez le tiroir à la verticale sur un récipient prévu à cet effet, puis appuyez sur le bouton. Vous pouvez également tapoter légèrement le tiroir pour le retirer.



- Rincez le tiroir sous l'eau

7. Eteindre la machine

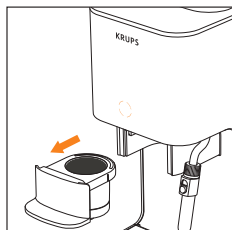


- Pour éteindre la machine après utilisation, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 2 secondes.

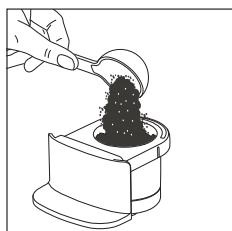
Remarque: Sans action pendant 8 min, la machine s'éteint automatiquement.

6. PRÉPARATION AVEC DU CAFÉ MOULU

Utilisez ce mode pour préparer du café à partir de café moulu (par exemple, décaféiné). Dans ce cas, le moulin à café ne sera pas utilisé.

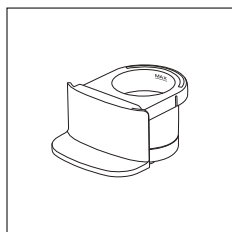


- Retirez le tiroir.



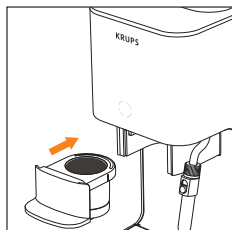
- Versez une dose de café moulu dans le tiroir.

Remarque: Si votre café moulu est trop fin, la machine ne pourra pas extraire correctement le café.

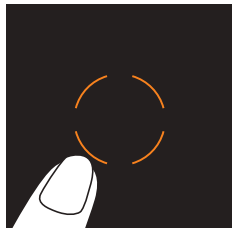


Ne dépassez pas la ligne MAX indiquée à l'intérieur du tiroir.

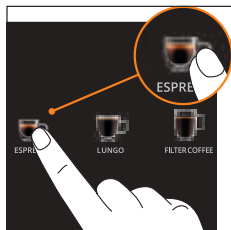
Note: Réduisez la quantité de café si vous utilisez une mouture très fine.



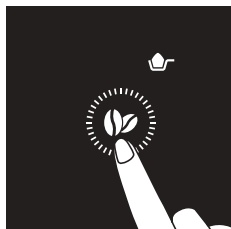
- Remettez le tiroir en place



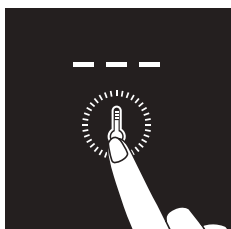
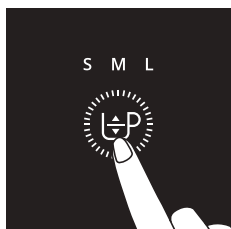
- Allumez la machine



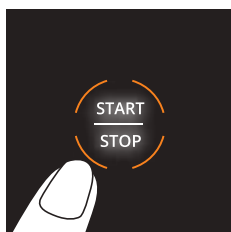
- Choisissez la boisson que vous souhaitez préparer.



- Sélectionnez le mode café moulu
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton Intensité jusqu'à ce que l'icône du café moulu apparaisse à l'écran



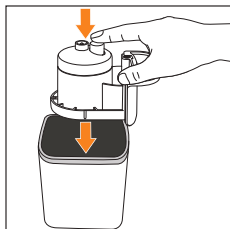
- Personnalisez vos paramètres de boisson, si vous le souhaitez.



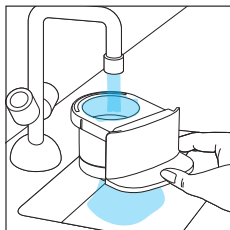
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer l'extraction



- Savourez votre Boisson



- Videz le café moulu utilisé.



- Rincez le tiroir

7. PRÉPARATION D'UNE BOISSON AVEC DU LAIT

Faire chauffer et mousser le lait

Suivez ces étapes pour faire chauffer et mousser le lait destiné à vos boissons préférées :

1. Remplissez votre récipient de lait froid

Utilisez du lait froid, puis versez-le dans une tasse ou un pichet adapté.

Remarques pour le moussage :

Lorsque vous choisissez la quantité de lait, n'oubliez pas que le volume de celui-ci augmentera de 2 à 3 fois pendant le moussage.

Nous vous recommandons d'utiliser du lait demi-écrémé, afin d'avoir un meilleur moussage.

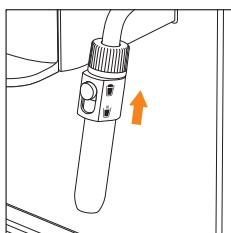


Veillez à ne pas toucher la partie métallique de la buse vapeur, car elle peut devenir extrêmement chaude. La vapeur peut également causer des brûlures.

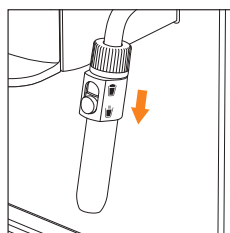
2. Sélectionnez le mode vapeur

Appuyez sur le bouton Vapeur pour passer en mode vapeur.

Faites glisser le sélecteur vers le haut pour mousser et chauffer le lait et vers le bas si vous voulez seulement chauffer le lait.



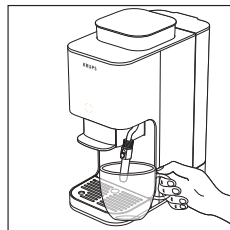
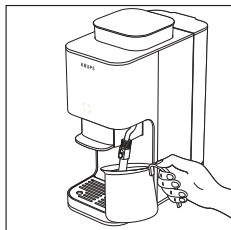
Moussage et Chauffage



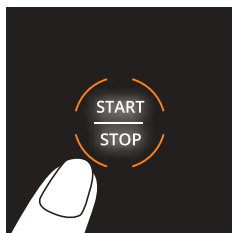
Chauffage uniquement

3. Positionnez la buse vapeur

Insérez la buse vapeur dans le lait.



4. Commencez à faire mousser et chauffer



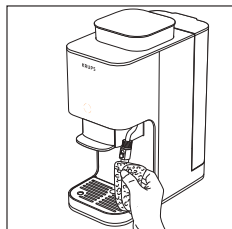
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer à faire mousser et chauffer

Remarque : pour obtenir un résultat optimal, faites mousser le lait en partant du fond du récipient pendant environ 10 secondes en prenant soin de ne pas toucher le fond. Puis, inclinez le récipient et faites glisser lentement la buse jusqu'à atteindre quasiment la surface du lait. Assurez-vous que la buse reste dans le lait. Pour obtenir une belle mousse, bouger le récipient dans un mouvement circulaire.

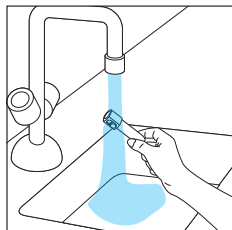
5. Arrêtez de mousser / chauffer

- Une fois la texture et la chaleur souhaitées obtenue, appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP pour arrêter la vapeur.

6. Nettoyez la buse à vapeur

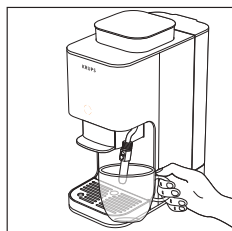


- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide et libérez un petit jet de vapeur pour éliminer tout résidu de lait.



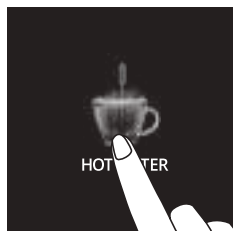
- Démontez les parties amovibles pour les passer sous l'eau et passez un chiffon humide sur toutes les pièces et le remettre ensuite.

8. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

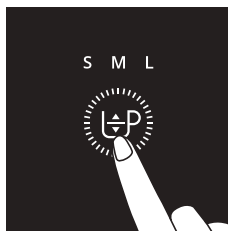


- Utilisez la fonction eau chaude pour préparer du thé, des infusions ou d'autres boissons chaudes.
- Placez une tasse ou un récipient sous la buse.

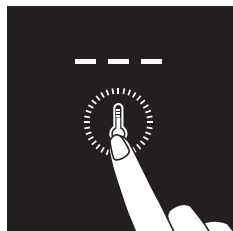
1. Sélectionnez le mode Eau chaude en appuyant sur le bouton Eau chaude.



2. Choisissez le volume : S, M, L

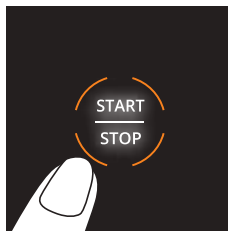


3. Choisissez la température parmi 3 niveaux environ 70 °C, 80 °C, 90 °C



4. Commencez le programme

- Appuyez sur le bouton START/STOP. L'eau chaude commencera à couler.



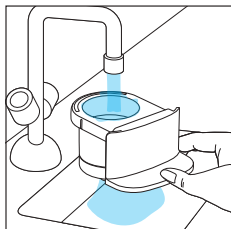
L'eau est très chaude — évitez tout contact direct afin d'éviter les brûlures.
L'écoulement s'arrête automatiquement une fois le volume prédéfini atteint.

Remarque : Appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP pour arrêter l'écoulement si la quantité souhaitée est atteinte avant la fin du cycle.

9. NETTOYAGE

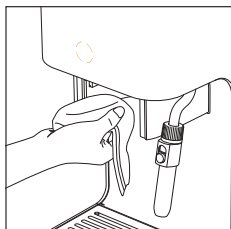
Un nettoyage régulier garantit des performances optimales et préserve la qualité du café.

1. Rincez le tiroir après chaque préparation



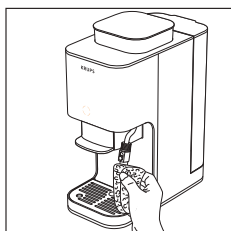
- Retirez le tiroir et rincez-le soigneusement à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de café.

2. Nettoyage régulier

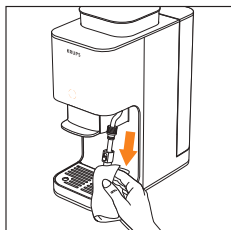


- Vider et nettoyer le bac d'égouttement
- Après avoir retiré le tiroir, essuyez la tête avec un chiffon humide pour enlever les résidus de café.

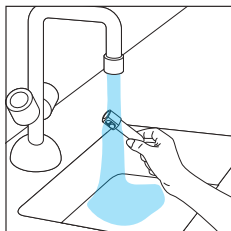
3. Nettoyage de la buse vapeur



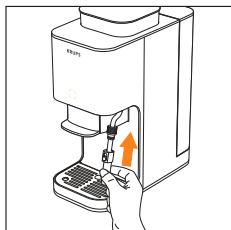
- Veuillez nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation.
- Pour ce faire, une fois la vapeur arrêtée, nettoyez rapidement et avec précaution la buse à l'aide d'un chiffon humide (afin d'éliminer tout résidu).



- Tirez le tube de la buse vapeur vers le bas. Nettoyez l'intérieur de la buse avec un chiffon mouillé.

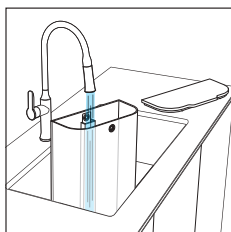


- Nettoyez soigneusement le tube de la buse vapeur à l'eau tiède.

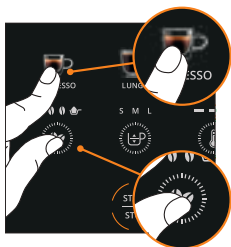


- Remettez le tube en place sur la buse à vapeur.
- Libérez un petit jet de vapeur pour éliminer tout résidu de lait.

4. Rinçage

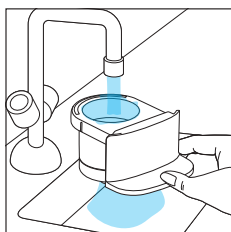


- Lorsque l'alerte de rinçage apparaît, suivez les étapes ci-dessous pour rincer votre machine.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau propre.



- Placez une tasse de 70 ml sous la sortie café. Celle-ci récupérera l'eau de rinçage pendant le cycle.
- Remettez le tiroir vide en place.
- Appuyez simultanément sur les boutons Grains et Espresso pour sélectionner le mode rinçage.
- Appuyez sur le bouton Start / Stop pour lancer le mode rinçage.

5. Fin du rinçage



- Lorsque toutes les icônes de recettes redeviennent fixes, le rinçage est terminé.
- Retirez le tiroir pour le rincer sous l'eau.
- Votre machine est prête à être utilisée.

10. DÉTARTRAGE

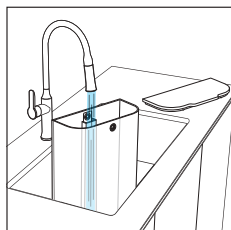


Le calcaire peut altérer le goût du café et nuire au bon fonctionnement de la machine.

Lorsque l'alerte CALC apparaît, suivez les étapes ci-dessous pour détartrer votre machine :

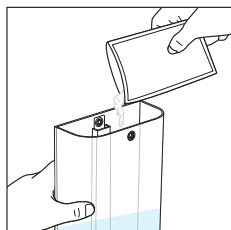
- L'alerte Calc s'affiche à partir de 200 cycles : Nous vous suggérons de faire un détartrage.
- Au bout de 230 cycles (sans détartrage), la machine ne pourra plus délivrer de boisson. Un écran avec l'alerte CALC, la tasse Lungo et le grain de café s'affiche. Cela signifie qu'il faut procéder à un détartrage.

1. Préparez la solution de détartrage



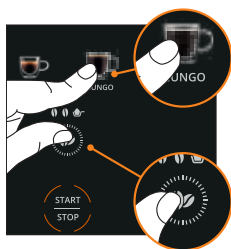
- Retirez le réservoir d'eau.
- Remplissez-le avec 1 litre d'eau à température ambiante.

Remarque : *Le détartrant KRUPS peut être acheté sur le site officiel de Krups ou chez d'autres détaillants.

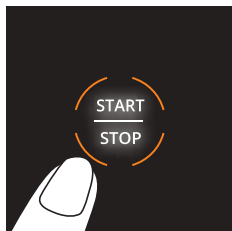


- Ajoutez tout le contenu du détartrant Krups* dans le réservoir et mélangez jusqu'à dissolution complète.
- Placez un récipient d'une capacité minimale de 2 litre sous la sortie café et la buse vapeur. Ce récipient récupérera tout le liquide libéré pendant le cycle.

2. Démarrez le programme de détartrage



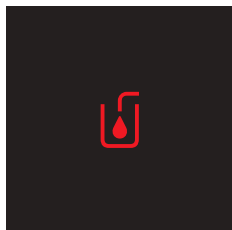
- **Pour commencer :** Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons Grains et Lungo.



- Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le processus de détartrage.
- Les icônes des recettes de boissons s'allumeront les unes après les autres : le processus de détartrage est en cours.

3. Surveillez le processus

Lorsque l'alerte « réservoir d'eau » apparaît pendant le processus :



- Videz le réservoir, nettoyez-le.
- Videz le récipient sous la sortie café et remettez-le en place.
- Remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'au niveau max et le remettre en place.
- L'alerte réservoir d'eau disparaît.
- Appuyez à nouveau sur START/STOP
- Le cycle se poursuit.

Remarque : Surveillez le récipient afin de le vider si nécessaire.

Vous pouvez mettre en pause le cycle en appuyant sur le bouton START/STOP si vous avez besoin de vider le contenant.

Si l'alerte « réservoir d'eau » apparaît à nouveau, vous devez ajouter de l'eau supplémentaire dans le réservoir.

4. Fin du détartrage

- Lorsque toutes les icônes des recettes s'allument à nouveau en même temps et que l'alerte CLAC disparaît le détartrage est terminé.

Remarque : vous pouvez également lancer un cycle de détartrage manuellement en suivant les mêmes étapes.

11. SIGNIFICATION DES SIGNAUX LUMINEUX

VOYANT LUMINEUX	SIGNIFICATIONS	SOLUTIONS
	Le café moulu de la dernière préparation reste dans le tiroir.	Retirez le tiroir et videz le café moulu. Vous pouvez le rincer avant la prochaine utilisation.
	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.	Ajoutez de l'eau propre dans le réservoir d'eau.
RINSE	Votre machine a besoin d'un rinçage.	Lancez un processus de rinçage en suivant le manuel d'utilisation.
CALC	Votre machine a besoin d'un détartrage.	Lancez un processus de détartrage en suivant le manuel d'utilisation.
	Une surpression du système empêche l'extraction du café.	Appuyez 2 min sur le bouton START/STOP pour éteindre la machine. Appuyez à nouveau sur START/STOP pour allumer la machine. Nettoyez le tiroir et remettez en marche votre préparation.

12. DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La machine ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché.	Vérifiez la connexion électrique et branchez-le dans une prise qui fonctionne.
	Bouton START/STOP non enfoncé.	Appuyez sur le bouton Démarrez/ Arrêtez.
	La sortie est obstruée par des résidus de café.	Rincez le tiroir
Le café ne coule pas.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Cela fait peut-être longtemps que vous ne l'avez pas utilisé.	Lancez un cycle de rinçage et nettoyez la tête d'infusion à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de café.
	Mouture du café trop fine	Utilisez une mouture plus épaisse
Le volume recette diminue	Entartrage.	Lancez un cycle de détartrage.
Le café est trop faible ou trop fort.	Le réglage de la mouture est incorrect.	Réglez la mouture (voir la section « Préparez votre café »)
	L'intensité du café n'est pas correctement réglée.	Réglez l'intensité via les paramètres de la boisson. (voir la section « Préparez votre café »)
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée.	Rincez la tasse à l'eau chaude avant utilisation.
	Réglage de température trop bas.	Augmentez la température dans les réglages de la boisson (voir la section « Préparer votre café »).
Le moulin à café ne fonctionne pas.	Le réservoir à grains est vide.	Mettez des grains.
La vapeur ne sort pas de la buse.	La buse vapeur est bouchée.	Nettoyez soigneusement la buse vapeur.
L'alerte CALC allumé, je ne peux plus préparer de café	La machine nécessite un détartrage	Effectuez les cycles de détartrage
L'alerte CALC reste activée.	Cycle de détartrage non terminé.	Effectuez les cycles de détartrage dans leur intégralité.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Fuite d'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est plein ou mal aligné.	Videz et repositionnez correctement le bac d'égouttement.
L'alerte « Ajouter de l'eau » s'affiche.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Reservoir d'eau mal inséré.	Retirez et réinsérez fermement le réservoir.
Comment puis-je éteindre la machine manuellement ?		Appuyez sur START/STOP et maintenez enfoncé pendant 2 secondes. Votre machine s'éteindra automatiquement au bout de 8 min.
Comment résoudre un blocage de machine ?		Appuyez sur START/STOP pour éteindre la machine. Débranchez et attendez 1 min puis rebranchez la machine. Appuyez à nouveau sur START/STOP pour la rallumer.
	Votre machine n'est pas détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.

Si l'un de ces problèmes persiste, merci de contacter le service client KRUPS.

13. FIN DE VIE DES PRODUITS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES

Nous participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre produit contient un certain nombre de matériaux qui peuvent être réutilisés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le à un point de collecte ou à un centre de service agréé afin qu'il puisse être traité de manière appropriée.

