FR ..... P. 08 – 20
EN ..... P. 21 – 33
DE ..... P. 34 – 46
NL ..... P. 47 – 60
DA ..... P. 61 – 73
NO ..... P. 74 – 86
SV ..... P. 87 – 99
FI ..... P. 100 – 112
ES ..... P. 113 – 125
IT ..... P. 126 – 138
PT ..... P. 139 – 151
EL ..... P. 152 – 165
CS ..... P. 166 – 178
SK ..... P. 179 – 191
HU ..... P. 192 – 204
PL ..... P. 205 – 217
RU ..... P. 218 – 231
UK ..... P. 232 – 245
RO ..... P. 246 – 258
BG ..... P. 259 – 272
HR ..... P. 273 – 286

8020005357

KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE+

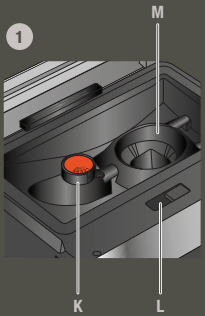
www.krups.com

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

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

S

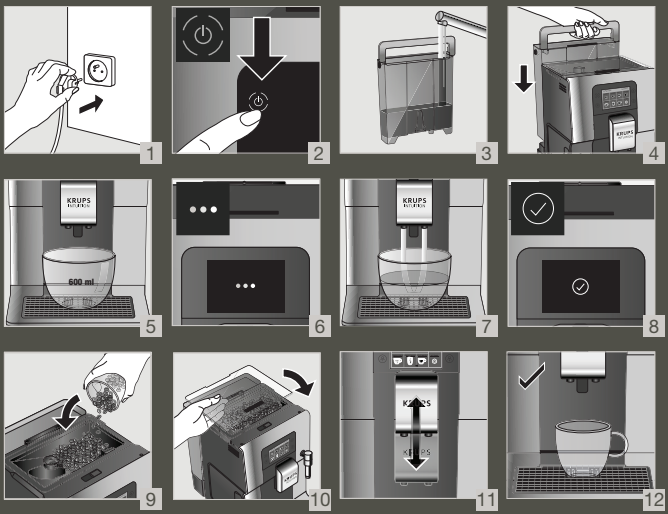
G
G2
G1


1
M
K
L

2
N
O
Q
P
R
18:04
RISTRETTO
ESPRESSO
LUNGO
CAFÉ LONG
DOPPIO
AMERICANO
E. MACCHIATO
CAPPUCCINO

1 1st USE

1ÈRE UTILISATION - ERSTMALIGE BENUTZUNG - 1STE GEBRUIK - FØRSTEGANGSBRUG - FØRSTE GANGS BRUK - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ - PRIMER USO - PRIMO UTILIZZO - 1ª UTILIZAÇÃO - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ - PRVNÍ POUŽITÍ - PRVÉ POUŽITIE - ELSŐ HASZNÁLAT - PIERWSZE UŻYCIE - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ - PRIMA UTILIZARE - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА 1ВИ ПЪТ / PRVA UPORABA



2 MAKE A MILK RECIPE

PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS - EEN MELKRECEPT MAKEN - LAV EN MÆLKEOPSKRIFT - TILBERED EN DRIKK MED MELK - TILLRED EN DRYCK MED MJÖLK - TEE MAIDOLLINEN RESEPTI - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ - VYTVOŘTE RECEPT S MLÉKEM - PRIPRAVIŤ MLIEČNY RECEPT - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET - UŻYCIE NACZYNIA NA MLEKO - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ - PREPARAŢI O REŢETĂ CU LAPTE - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО - PRIPREMA NAPITAKA S MLIJEKOM

13

14

15

16

17

18

3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE

POUR 2 TASSES INSTANTANÉES D'UNE RECETTE AVEC DU LAIT - 2 TASSEN EINES MILCHREZEPTES AUF EINMAL ZUBEREITEN - MAAK ONMIDDELLIJK 2 KOPJES VAN EEN MELKRECEPT - OPSKRIFT TIL AT LAVE 2 KOPPER MÆLK PÅ SAMME TID - LAG 2 KOPPER MED EN MELKEOPPSKRIFT PÅ EN GANG - TILLAGA 2 KOPPAR AV ETT MJÖLKRECEPT I TAGET - TEE 2 KUPILLISTA MAITOKAHVIA KERRALLA - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ - PREPARAZIONE DI 2 BEVANDE A BASE DI LATTE CONTEMPORANEAMENTE - PREPARE 2 CHÁVENAS DE UMA RECEITA DE LEITE NUM INSTANTE - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ - PŘIPRAVTE NAJEDNOU 2 ŠÁLKY MLÉČNÉ RECEPTURY - PRIPRAVTE NARAZ 2 ŠÁLKY MLIEČNEHO RECEPTU - EGYSZERRE 2 CSÉSZE TEJITALT KÉSZÍTSEN - PRZYGOTOWANIE 2 FILIŻANEK NAPOJU Z MLEKIEM NA RAZ - ГОТОВЬТЕ 2 ЧАШКИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА ОДНОВРЕМЕННО - ГОТУЙТЕ 2 ЧАШКИ НАПОЮ З МОЛОКОМ ЗА ОДИН РАЗ - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE - ИЗПЪЛНЯВАНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО ЗА 2 ЧАШИ НАВЕДНЪЖ - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKA S MLIJEKOM ODJEDNOM

19

20

21

4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO

RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO - SNELLE MELKSPOELING NA EEN CAPPUCCINO - HURTIG MÆLKESKYLNING EFTER EN CAPPUCCINO - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO - SNABB MJÖLKSKÖLJNING EFTER EN CAPPUCINO - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO - RISCIACQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ - RYCHLÉ OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIEKA PO CAPPUCCINE - A TEJ GYORS KIMOSÁSA CAPPUCCINO KÉSZÍTÉSE UTÁN - SZYBKIE PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO - БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО - CLĂTIREA RAPIDĂ A LAPTELUI DUPĂ UN CAPPUCCINO - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧИНО - BRZO ISPIRANJE MLIJEKA NAKON CAPPUCCINA

22

23

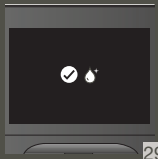
24

25

26

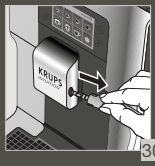
27

28


29

5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

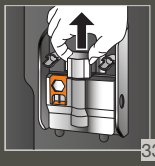
NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT - 5 MIN - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN. - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN - MANUEL HOVEDRENSNING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN. - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET - 5 MIN - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET - 5 MINUTER - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ - RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU - 5 MIN - MANUÁLNE HĺBKOVÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN - A TEJRENDSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН. - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLIJEKA – 5 MIN.



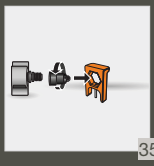
30

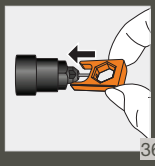
31

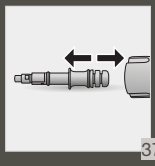
32

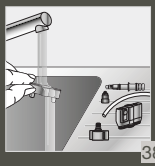

33

34

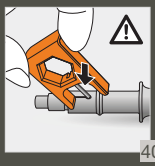

35

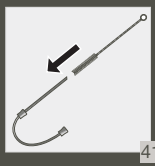

36


37

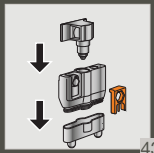

38

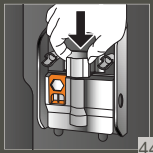
39


40

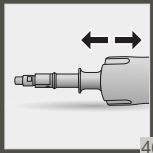

41

42


43


44

45


46

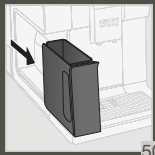
47

48

6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR

VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN - KOFFIEDIK-OPVANGBAK LEEGMAKEN - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN - TYHJENNÄ KAHVINPOROJEN KERUUASTIA - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS - ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ - VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU / VYPRÁZDNENIE ZBERNEJ NÁDOBKY NA KÁVOVÚ USADENINU - ZACCGYŰJTŐ KIÜRÍTÉSE - OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE

49

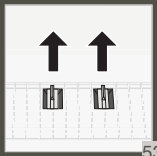

50

51

52

7 EMPTY THE DRIP TRAY

VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES - AUFFANGSCHALE ENTLEEREN - DE LEGBAK LEGEN - TØM DRYPBAKKEN - TØM DRYPPBRETTET - TÖMNING AV DROPPBRICKAN - KAHVINPOROJEN KERUUASTIAN TYHJENTÄMINEN - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΠΛΕΙΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU - VYPRÁZDNENIE ODKVAPKÁVACEJ NÁDOBY - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE


53

54

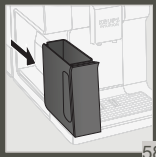
55

56

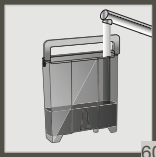
8 COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x/YEAR - 13 MIN

NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR – 13 MIN - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET – 13 MIN - FULLFØR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ÅRET – 13 MIN - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR- 13 MIN - KONEEN TÄYDELLINEN AUTOMAATTINEN PUHDISTAMINEN 3 x / VUOSI – 13 MIN - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUNA 3 x / AÑO - 13 MIN - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) – 13 MIN - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA MÁQUINA 3 x / ANO - 13 MIN - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ STROJE 3 X / ROK - 13 MIN - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x/ROK - 13 MIN. - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x/ROK – 13 MIN - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН. - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК – 13 ХВ - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x/ГОДИШНО – 13 МИН - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠĆENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN

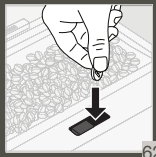
57

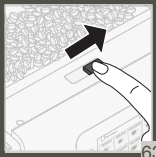

58

59


60

61


62


63

64

65

66

67

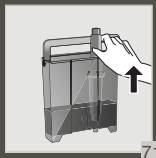
68

9 DESCALING PROGRAM – 20 MIN

PROGRAMME DE DÉTARTRAGE - 20 MIN - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20 MIN - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN - AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN - DESCALING PROGRAM – 20 MIN - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO – 20 MIN - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ - ODVÁPŇOVACÍ PROGRAM - 20 MIN - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN. - VÍZKŐMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC - PROGRAM ODKAMIENIANIA – 20 MIN - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ — 20 МИН. - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 20 ХВ - PROGRAM DE DETARTRARE – 20 MIN - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК – 20 МИН - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN

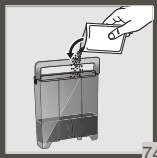
69

70


71

72

73


74

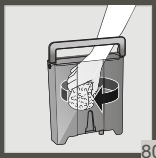
75

76

77

78

79


80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

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, Ristretto, Café Long, et autres cafés mais aussi Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte et autres boissons lactées !

Pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien, KRUPS a développé un Indicateur Lumineux Intuitif. Il vous guidera dans l'utilisation de votre machine et illuminera vos instants cafés.

Votre machine à Espresso KRUPS est aussi équipée d'un large écran tactile intuitif, comme un écran de smartphone, pour une grande simplicité d'utilisation. De plus, les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

L'équipe KRUPS

BESOIN D'ACCOMPAGNEMENT POUR LA PRISE EN MAIN DE VOTRE MACHINE ?

Retrouvez une liste de tutoriels enregistrés dans votre machine pour vous accompagner dans son utilisation.
Ils vous expliqueront pas à pas comment préparer une boisson, gérer vos favoris et entretenir votre machine.

Liste des tutoriels disponibles :

1. Comment réaliser vos boissons ?

a. Lancer une boisson café

b. Lancer une boisson lactée

c. Lancer 2 boissons simultanément

2. Comment gérer un profil ?

d. Créer et paramétrer votre profil

e. Ajouter une boisson à votre profil (après réalisation)

f. Ajouter une boisson à votre profil (depuis la page profil)

g. Supprimer une boisson de votre profil

3. Comment entretenir votre machine ?

h. Effectuer un rinçage

i. Effectuer un nettoyage

j. Effectuer un détartrage

k. Nettoyer la buse de lait

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait KRUPS de toute responsabilité. Il est important de bien respecter les consignes de sécurité.

GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI

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

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

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

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	x2
2.	1 sachet de détartrant	x1
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
5.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	
6.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
7.	Mode d'emploi - Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups Documents de garantie	
8.	Goupillon	
9.	Pot à lait	

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA87
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	3 L
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Poids EA87 (kg)	8.2

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A . Poignée couvercle du réservoir d'eau
B . Réservoir d'eau
C . Bac collecteur de marc de café
D . Buses café réglables en hauteur
E . Grille et bac récolte-gouttes amovibles
F . Couvercle du réservoir de café en grains
G . Bloc "One Touch Cappuccino"
G1 . Accessoire de nettoyage du système de moussage du lait, 2 en 1 : clé de dévissage + aiguille de précision
G2 . Bloc amovible moussage du lait
H . Conduit lait et connecteur
I . Flotteurs de niveau d'eau
J . Indicateur Lumineux Intuitif

1. Réservoir de café en grain

K . Bouton de réglage de la finesse de broyage
L . Trappe pastille de nettoyage
M . Broyeur à meules coniques en métal

2. Panneau de commande

N . Écran tactile de navigation
O . ON/OFF
P . Raccourci écran d'accueil
Q . Profil 1
R . Profil 2

S . Pot à lait

MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE SOUS TENSION DE LA MACHINE

Danger : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité !
Respectez les consignes de sécurité indiquées dans le livret "Consignes de sécurité".

MISE EN SERVICE (voir 1. 1ère utilisation)

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. 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.

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.

CONSEILS ET 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 la 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 ».

Pour la préparation des boissons, 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.

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.

INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

À QUOI SERT L'INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF ?

Votre machine Intuition est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien : l'Indicateur Lumineux Intuitif **(J)**. Cette technologie a une double fonctionnalité :

1. La machine détecte et contrôle de manière automatique les niveaux de grains de café, d'eau et de marc de café. Lorsque vous devez remplir ou vider vos contenants, ainsi que lorsqu'une maintenance est nécessaire, l'alerte lumineuse de couleur rouge s'allume et vous devez suivre les informations sur votre écran.
2. L'Indicateur Lumineux Intuitif vous permet également de personnaliser votre expérience. Vous avez la possibilité d'attribuer une couleur à chaque profil. Lorsqu'un des profils est sélectionné, l'indicateur lumineux prend alors la couleur de ce profil pour favoriser une compréhension immédiate et une navigation ultra rapide et intuitive. Voir le chapitre « MON PROFIL ».

LAISSEZ-VOUS GUIDER.

Couleur	État	Explication
Rouge	Fixe	Alerte
Autres couleurs et blanc	Respirant	En cours de réalisation
	Fixe	Recette terminée

FILTRE ET DURETÉ 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 (8) 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.
- Dans le menu « Dureté Eau », appuyez sur le chiffre correspondant entre 0 et 4.
- Appuyez sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement, 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.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?

1. 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.
2. Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?

- La cartouche se place dans le réservoir d'eau.
- Placer la cartouche, bague numérotée vers le haut.
- Utiliser l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche.

BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

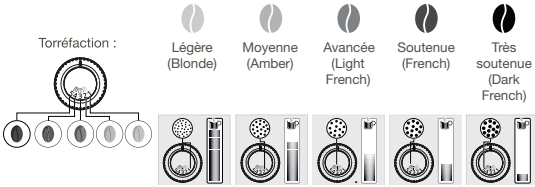
Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

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.

À noter : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.



COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez le bouton de réglage situé dans le réservoir de café en grain **(K)** 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.

COMMENT SAVOIR QUAND IL N'Y A PLUS DE GRAINS DANS LE RÉSERVOIR ?

Votre machine Intuition est équipée d'un capteur pour prévoir le manque de grains de café dans le réservoir. Un message à l'écran apparaîtra et l'Indicateur Lumineux Intuitif **(J)** s'éclairera en rouge.

ET SI L'ALERTE APPARAÎT EN COURS DE RECETTE ?

Remplissez le réservoir de grains de café, appuyez sur OK et la recette reprendra son cours. Ainsi, pas de café gaspillé !

COMMENT FAIRE SI JE VEUX CHANGER DE CAFÉ OU SI JE N'AI PLUS DE CAFÉ ?

Si vous appuyez sur OK sans avoir ajouté de grains de café, la machine essaie de se relancer et se remet en alerte. Si vous appuyez à nouveau sur OK, la machine réalise la recette en utilisant la totalité du café restant. Le broyeur est désormais vide.

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

Si un message d'alerte s'affiche à votre écran et que l'alerte lumineuse s'éclaire en rouge alors qu'il y a suffisamment de grains : . Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.

. OU désactivez l'alerte « absence de grain » pour éviter des détections alors qu'il reste du café dans le réservoir de café en grains.

PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

Boissons	Taille approximative	Volumes possibles	Force café	X2
Ristretto Espresso court et avec du corps	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Espresso allongé avec une crema caramel	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso avec une petite couche de mousse de lait	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Lait Moussé Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Café au lait avec une mousse de lait	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Mousse de lait au léger goût café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Infusion Eau chaude à la température idéale pour une infusion	200ml	20 - 300 ml		
Thé Noir Eau chaude à la température idéale pour un thé noir	200ml	20 - 300 ml		
Thé Vert Eau chaude à la température idéale pour un thé vert	200ml	20 - 300 ml		

Pour chaque recette, vous pouvez modifier, pendant la recette, le volume de café. Le volume de lait est fix.

POUR INFORMATION, POUR PRÉPARER VOTRE BOISSON, VOTRE MACHINE RÉALISE AUTOMATIQUEMENT LES ÉTAPES SUIVANTES :

Pour les recettes café	Pour les recettes lactées hors Caffe Latte, Flat White et Espresso Macchiato	Pour les recettes Caffe Latte, Flat White et Espresso Macchiato
1. Broyage des grains de café **2.** Compactage de la mouture **3.** Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) **4.** Percolation	**1.** Phase de préchauffage **2.** Moussage du lait **3.** Broyage des grains de café **4.** Compactage de la mouture **5.** Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) **6.** Percolation	**1.** Broyage des grains de café **2.** Compactage de la mouture **3.** Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) **4.** Percolation **5.** Phase de préchauffage **6.** Moussage du lait

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

Référez-vous au tutoriel enregistré dans votre machine « Comment réaliser vos boissons ? ».

SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- Une ou deux tasses : pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur +.
- Force café : pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé.
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire le volume en tasse, faites défiler vers le haut ou le bas les volumes proposés et sélectionnez le volume désiré.

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons de la notice.

ASTUCE

Pour sélectionner la force café et le volume en tasse, vous pouvez naviguer vers le haut / bas ou appuyer directement sur votre choix.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Attention : Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur la touche STOP. Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non-accessibilité qui sera signalé par un message sur votre écran.

BOISSONS LACTÉES

CONSEILS ET 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 laits végétaux (lait de riz, d'avoine, d'amande) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

Référez-vous en début de notice à 2 PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».

THÉS ET INFUSIONS

Pour vos thés et infusions, vous avez trois touches de sélections qui proposent la température la plus adaptée à chaque type de thé. La température du thé vert sera plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.

COMMENT RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU ?

Allez dans Paramètres, Réglages, Température de l'eau. Vous pouvez régler entre T1 et T3, T1 étant la température la plus tiède et T3 la plus chaude.

Si vous diminuez/augmentez la température vous diminuerez/augmenterez la température de chaque type de thé, néanmoins la température du thé vert sera toujours plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.

MON PROFIL

À QUOI SERT LA FONCTION PROFIL ?

La fonction **Profil** vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Il est accessible très facilement grâce à un bouton direct sur le panneau de commande de la machine.

Plus rapide et idéal au quotidien, les boissons enregistrées dans votre profil se lancent directement en une touche sans réglages nécessaires. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 recettes par profil.

Le profil permet également une plus grande personnalisation de votre interface et différents réglages :

Prénom	Il est possible d'ajouter son prénom pour une plus grande personnalisation.
Couleur	Permet de choisir la couleur de L'Indicateur Lumineux Intuitif souhaitée pour identifier plus facilement son profil.
Affichage	Permet de régler le type d'affichage de vos boissons sur l'écran Profil. Elles peuvent apparaître en mode « slider » ou en mode « mosaïque ».
Programmation	La fonction « Profil » vous permet également de définir un moment de la journée pour chaque boisson. Cela vous permettra de retrouver plus facilement votre boisson à chaque instant.
Luminosité	Permet d'activer ou désactiver l'Indicateur lumineux.

COMMENT CRÉER UN PROFIL ?

Appuyez sur le pictogramme **Profil 1** ou **Profil 2** et suivez les indications à l'écran ou consultez les tutoriels enregistrés dans votre profil.

COMMENT GÉRER VOS BOISSONS FAVORITES À L'INTÉRIEUR D'UN PROFIL ?

Vous pouvez ajouter une boisson à un profil de 2 manières :

1. Après la réalisation d'une boisson, un bouton apparaît sur l'écran.

2. Directement dans le profil.

COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

Maintenir votre doigt appuyé sur une icone boisson pendant quelques secondes. Une croix de suppression apparaît en haut à droite des cartes boissons. Appuyer et faire glisser pour réorganiser les boissons, appuyer sur la croix pour supprimer une boisson.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC RECOLTE-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'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Lorsque les flotteurs sont en position haute, indiquant un trop plein.

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Quand la machine vous le demande.

Vous pouvez le vider plus 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. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

POURQUOI ET COMMENT ENTRETENIR LE SYSTÈME LAIT APRÈS LA RÉALISATION DE BOISSONS LACTÉES ?

Important : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de :

1. Après chaque boisson lactée :

a . Lancer le rinçage proposé par la machine. Vous pouvez également lancer un rinçage du système lait à tout moment. Pour savoir comment faire, référez-vous au tutoriel enregistré dans votre machine : « Effectuer un rinçage ».

b . Nettoyer soigneusement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement APRÈS CHAQUE UTILISATION. Vous pouvez utiliser le goupillon pour nettoyer la partie métallique du conduit lait.

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage lait **30 s** - 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.	
Rinçage tube et embout lait **30 s**	Après chaque boisson lactée	Ce rinçage consiste à nettoyer soigneusement manuellement à l'eau chaude le tube et son embout immédiatement APRÈS CHAQUE UTILISATION.	Eau chaude + savon + goupillon
Rinçage café **45 s** - 30 ml	À tout moment	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.	
Rinçage thé **30 s** - 20 ml	Avant l'écoulement de la boisson	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Nettoyage accessoire lait **5 min**	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Ce nettoyage consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino ». Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Voir en début de notice : 5. NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN.	Aiguille de nettoyage (n°5)
Entretien machine **13 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Vous permet de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit du café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°2)
Détartrage **20 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Vous permet d'effectuer un détartrage. Il élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre pouvant influencer le goût du café. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°3)

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

Important : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme d'entretien machine 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.

Pour plus d'explications, consultez les tutoriels disponibles dans les paramètres de votre machine.

Vous souhaitez savoir quand vous devez réaliser un des entretiens présentés ci-dessus ?

Un message d'alerte apparaîtra à l'écran dès que vous avez une action à réaliser.

AUTRES FONCTIONS

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

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

LISTE DES RÉGLAGES :

Langue	Sélection de la langue de votre choix parmi les 21 langues.
Date et heure	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire. Réglage de l'heure et affichage 12 ou 24 heures.
Luminosité écran	Pour ajuster le rétro-éclairage de l'écran.
Lumière	Pour activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux Intuitif.
Affichage	Choisir la présentation des boissons en slider ou mosaïque.
Arrêt auto	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
Allumage auto	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie. Vous prenez votre café tous les jours à la même heure ? Cette fonction est faite pour vous ! En paramétrant l'Allumage auto, vous pourrez gagner du temps et n'aurez plus qu'à lancer votre boisson.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour en savoir plus, se référer au chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».

Température café	Vous trouvez votre café trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café.
Température thé	Vous trouvez votre thé trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons thé.
Type de café	Permet de désactiver la fonction absence de grain. Cette fonction permet d'indiquer le manque de grain de café dans le réservoir café et de reprendre une recette en cours. Voir paragraphe BROYEUR.
Réinitialisation produit	La réinitialisation effacera vos préférences et réglages : les paramètres seront ceux définis par défaut. Les favoris seront également supprimés.

LES SOLUTIONS À 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.

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

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

3. Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.
- Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.

4. L'appareil n'a pas délivré de café.
- Un incident a été détecté pendant la réalisation.
  L'appareil 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.

- Un message d'alerte apparaîtra à l'écran si la buse est bouchée. Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino ». Référez-vous en début de notice à 5. NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Nettoyer la buse de lait ».

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 cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche dans le réservoir.

b. La buse vapeur avait déjà fonctionné :

- Vérifier que 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 (L) 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'Indicateur Lumineux Intuitif reste allumé

- Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

4. Après avoir rempli le réservoir d'eau, l'Indicateur Lumineux Intuitif reste allumé.

- Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil.
  Les flotteurs au fond du réservoir doivent se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire les flotteurs.

BOISSONS

1. Le café s'écoule trop lentement.

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

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

- Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
- Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
- Diminuez le volume 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.

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

Dear customer,

Thank you for purchasing a KRUPS Espresso machine with bean grinder.

KRUPS designs, develops and manufactures its Espresso machines in France, ensuring you the highest standards of origin and manufacturing quality.

Designed for ease of use, your machine is the effortless way to create café-quality drinks at home. With just one touch, you can enjoy coffees such as Espresso, Ristretto and Lungo, as well as Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte and other milky drinks!

To help you get the most out of your machine every day, KRUPS has developed an Intuitive Light Indicator. It will guide you in the use of your machine and brighten up your coffee breaks.

Your KRUPS Espresso machine also has a large, intuitive touchscreen, like a smartphone UX interface for an intuitive experience. In addition, your machine's advanced technology helps you get the best possible results, revealing maximum aroma and full-bodied flavour from the freshly ground coffee beans.

We hope you have a great coffee experience and that you are completely satisfied with you KRUPS machine.

The KRUPS team

NEED HELP GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?

Find a list of tutorials saved in your machine to guide you in using it.
They will walk you through preparing a drink, managing your favourites and the maintenance of your machine.

List of available tutorials:

1. How do I make my drinks?

a. Starting a coffee drink

b. Starting a milky drink

c. Starting two drinks simultaneously

2. How do I manage a profile?

d. Creating and setting up your profile

e. Adding a drink to your profile (after making it)

f. Adding a drink to your profile (from the profile page)

g. Removing a drink from your profile

3. How to maintain your machine?

h. Performing a rinsing

i. Performing a cleaning

j. Performing descaling

IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it for future reference. Improper use will release KRUPS from any liability. It is important to follow the safety information.

GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS

Danger: Warning about the risk of serious bodily injury or death.
The lightening symbol alerts you to electricity-related dangers.

Caution: Warning against any possible malfunction, damage or destruction of the appliance.

Important: General or important comment for operating the appliance.

PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the products supplied with your machine. If one of the parts is missing, contact your KRUPS Consumer Service immediately.

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	x2
2.	1 descaling sachet	x1
3.	Milk tube for the “One Touch Cappuccino” block	
4.	Cleaning needle of the steam circuit	
5.	1 Claris – Aqua Filter System cartridge with tightening accessory	
6.	1 water-hardness testing stick	
7.	Instructions - Safety precautions List of approved Krups service centres International guarantee	
8.	Pipe cleaner	
According to model		
9.	Milk pot	

TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA87
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	250 g
Energy consumption	When operating: 1450 W
Water container	3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Weight EA87 (kg)	8.2

Subject to technical modifications.

APPLIANCE DESCRIPTION

A . Handle for water container cover
B . Water container
C . Coffee grounds collector
D . Height-adjustable coffee nozzles
E . Grid and removable drip tray
F . Coffee bean container lid
G . "One Touch Cappuccino" block
G1 . Accessory for cleaning the milk system, 2 in 1: disassembly tool + cleaning needle
G2 . Removable one touch cappuccino block
H . Milk tube and connector
I . Water-level floats
J . Intuitive Light Indicator

1. Coffee bean container

K . Grinding fineness adjustment button
L . Cleaning tablet funnel
M . Metal conical grinding mill

2. Display panel

N . Navigation touchscreen
O . ON/OFF
P . Home screen shortcut
Q . Profile 1
R . Profile 2

S . Milk Pot

GETTING STARTED & APPLIANCE SETUP

TURNING THE MACHINE ON

Danger: Connect the appliance to a grounded 230V socket. Not following this instruction puts you at risk of fatal injuries due to the presence of electricity!
Respect the safety information in the "Safety precautions" booklet.

GETTING STARTED (SEE 1. 1ST USE)

When using the machine for the first time, you will be asked to select various settings.
Follow the directions that appear on the screen.
Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

PUTTING THE MACHINE ON STANDBY

Depending on the preparation, the machine performs automatic rinsing while on standby. The cycle only lasts a few seconds and stops automatically.

TIPS AND TRICKS

Water quality has a strong influence on the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of coffee. To preserve the aromas of your coffee, we recommend you to use the Claris – Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residues below 800 mg/L (look on the bottle's label). See the "FILTER AND WATER HARDNESS" section.

When preparing drinks, we recommend using preheated cups (by running them under hot water) of an appropriate size for your desired quantity.

The roasted coffee beans can lose their aroma if they are not protected. We advise that you use an amount of beans equivalent to your consumption over the next 2-3 days and that you choose 250 g bags.

The quality of the coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas, while Robusta, which has a higher caffeine content, is more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to get a more balanced coffee. Contact your roaster for further advice.

We do not recommend using oily and caramelised beans as these can damage the machine.

The fineness of the ground beans influences the strength of the aromas and the quality of the crema. The more finely ground the beans, the smoother the crema. Grinding can also be adapted for the desired drink.

INTUITIVE LIGHT INDICATOR

WHAT DOES THE INTUITIVE LIGHT INDICATOR DO?

Your Intuition machine features smart, bright technology to make your day easier: Intuitive Light Indicator (J). This technology has a dual functionality:

1. The machine automatically detects and controls the levels of coffee beans, water and coffee grounds. When you need to fill or empty your containers, or when maintenance is required, the red light alert comes on, signalling you to follow the information on the screen.
2. You can also customise your experience using the Intuitive Light Indicator. You can choose a colour for each profile. When a profile has been selected, the Intuitive Light Indicator will change to the colour belonging to that profile, making everything simple to understand and ensuring super-fast and intuitive navigation. See the chapter entitled "MY PROFILE".

LET YOURSELF BE GUIDED.

Colour	Status	Explanation
Red	Fixed	Alert
Other colours and white	Breathing	In progress
	Fixed	Recipe complete

FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT IS THE PURPOSE OF THE WATER HARDNESS SETTING?

In order to avoid scale build-up in your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to adjust the water hardness setting on your machine.

HOW TO SET THE WATER HARDNESS ON YOUR MACHINE?

- Fill a glass of water.
- Dip the water-hardness testing stick (8) supplied with the machine in your glass of water.
- Wait for 1 minute. The squares on the stick will change colour.
- Count the number of coloured squares. This indicates the hardness of the water, from 0 to 4.
- In the "Water Hardness" menu, press the corresponding number between 0 and 4.
- Press OK.

IF YOU RUN OUT OF WATER-HARDNESS TESTING STICKS

If you need to repeat this operation, remember to adjust the water hardness setting according to the location of use or information provided by your local water company, using the table below:

Degree of hardness	Classe 0 Very soft	Classe 1 Soft	Classe 2 Average hardeness	Classe 3 Hard	Classe 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Appliance setting	0	1	2	3	4

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The Claris Aqua Filter System cartridge optimises the taste of coffee, and reduces scaling and maintenance.

WHEN SHOULD I CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?

1. Two months after set-up or when your machine notifies you.
2. When changing the cartridge, we recommend that you turn the grey ring on the top of the filter cartridge to indicate the date + two months.

HOW DO I INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?

- Place the cartridge in the water container.
- Position the cartridge, numbered ring facing up.
- Use the black tightening accessory, supplied with the cartridge, to position and screw the cartridge in place.

GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

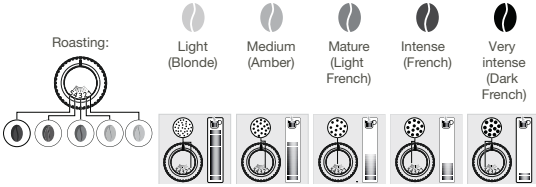
You can choose the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground.

Varying the fineness of the grinding enables you to adapt to the different types of bean:

. Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,

. A more lightly roasted bean will be drier and will require finer grinding.

Note: the more finely the beans are ground, the more powerful the aroma.



HOW DO I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

Turn the grinding fineness adjustment button **(K)** located in the bean container, depending on the type of bean and the desired strength of aroma. This adjustment must be performed when the mill is in operation, notch by notch. After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.

HOW DO I KNOW WHEN THERE ARE NO MORE BEANS IN THE CONTAINER?

Your Intuition machine has a sensor to warn you when the level of coffee beans in the container is running low. A message will appear on the screen and the Intuitive Light Indicator **(J)** will display red light.

WHAT IF THE ALERT APPEARS WHILE I'M MAKING A DRINK?

Fill the coffee bean container, press OK and the recipe will resume. So no coffee is wasted!

WHAT DO I DO IF I WANT TO CHANGE MY COFFEE OR IF I HAVE RUN OUT OF COFFEE?

If you press OK without adding coffee beans, the machine will try to restart and alert you again. If you press OK again, the machine will make the recipe using all of the remaining coffee. The grinder will then be empty.

Caution: We do not recommend using oily and caramelised beans that are difficult for the grinder to process. These can damage the machine and prevent the intuitive system from functioning correctly.

If an alert message appears on your screen and the red light comes on when there are enough beans:

- Press the OK button to continue the recipe.
- Or, turn off the "no bean" alert to prevent detection while there is still coffee in the coffee bean container.

PREPARING OTHER DRINKS

DRINKS THAT CAN BE PREPARED WITH THIS MACHINE:

Drinks	Approximate size	Possible volumes	Coffee strength	X2
Ristretto Short Espresso with body	25 ml	20 - 40 ml		
Espresso The full-bodied Espresso with pronounced aromas is covered with a slightly bitter caramel coloured crema	40 ml	40 - 70 ml		
Lungo Long Espresso with caramel crema	70 ml	70 - 100 ml		
Doppio Double Espresso with amber crema	100 ml	40 - 140 ml		
Long Coffee Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning	120 ml	80 - 180 ml		
Americano Double long Espresso combined with hot water	120 ml	90 - 150 ml		
Espresso Macchiato Espresso with a thin layer of frothed milk	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml		
Cappuccino A balance between milk, foam and coffee	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml		
Frothed Milk A large dose of milk with its milk froth	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		
Flat White Coffee made with steamed milk and foam	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml		
Caffe Latte Foam with a subtle coffee flavour	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml		
Latte Macchiato A gourmet Espresso with milk foam	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml		
Infusion Water heated to the perfect temperature for an infusion	200ml	20 - 300 ml		
Black Tea Water heated to the perfect temperature for black tea	200ml	20 - 300 ml		
Green Tea Water heated to the perfect temperature for green tea	200ml	20 - 300 ml		

For each recipe, you can change the volume of coffee during the recipe. The milk volume is fixed.

FOR INFORMATION, TO PREPARE YOUR DRINK, YOUR MACHINE AUTOMATICALLY PERFORMS THE FOLLOWING STEPS:

For coffee recipes	For milky recipes other than Caffe Latte, Flat White and Espresso Macchiato	For the Caffe Latte, Flat White and Espresso Macchiato recipes
1. Grinding coffee beans **2.** Tamping the ground coffee **3.** Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) **4.** Percolation	**1.** Pre-heating phase **2.** Frothing milk **3.** Grinding coffee beans **4.** Tamping the ground coffee **5.** Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) **6.** Percolation	**1.** Grinding coffee beans **2.** Tamping the ground coffee **3.** Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) **4.** Percolation **5.** Pre-heating phase **6.** Frothing milk

HOW DO I ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all drinks, you can adjust the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

HOW DO I PREPARE MY DRINK?

Refer to the “How to make drinks?” tutorial saved in your machine

DIFFERENT SETTINGS ARE AVAILABLE, DEPENDING ON THE DRINK:

- One or two cups: to start the double recipe, select the drink and press ●.
- Coffee strength: to increase or decrease the strength of the coffee by changing the amount of ground coffee, select your drink and choose between 1 and 3 beans, with 1 being the softest and 3 being the most full-bodied.
- Cup volume: to increase or decrease the cup volume, scroll up or down the list of volumes and select the one you want.

For more information, see the drinks table in the instructions.

TIP

To select the coffee strength and cup volume, you can navigate up/down or press directly on your choice.

HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

Warning: You can stop the preparation of a drink at any time by pressing the STOP button. When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will be unavailable for a time, as indicated by a message on the screen.

MILK-BASED DRINKS

TIPS

For frothed milk, use pasteurised UHT milk straight from the fridge (3–5°C). It is possible to use special milks (micro filtered, raw, fermented, enriched) or plant-based milks (rice, oat or almond milk), but this can give less satisfactory results in terms of quality and quantity of the froth.

HOW DO I START THE PREPARATION OF A MILK-BASED DRINK?

Refer to “2 PREPARING A MILK-BASED RECIPE” earlier in the instructions, or see the “Starting a milky drink” tutorial stored in your machine.

TEAS AND INFUSIONS

For your teas and infusions, there are three selection buttons so that you can choose the temperature best suited to each type of tea. The temperature used for green tea will be lower than that used for black tea or infusions.

HOW DO I SET THE WATER TEMPERATURE?

Go to Settings > Water temperature. You can choose between T1, T2 and T3, where T1 is the coolest and T3 is the hottest.

When you decrease/increase the temperature, this will decrease/increase the temperature for each type of tea but the temperature used for green tea will always be lower than that used for black tea or infusions.

MY PROFILE

WHAT DO I USE THE PROFILE FUNCTION FOR?

The **Profile** function grants you access to a customised space where you can store and save your favourite drinks. You can easily access it by pressing a button on the machine's control panel.

Faster and perfect for everyday use, the drinks you have saved in your profile will start to pour with just one touch; no adjustments necessary. You can save as many as seven recipes for each profile.

The profile function also allows for a much more personalised interface and settings:

First name	You can add your first name for greater personalisation.
Colour	You can choose a colour for the Intuitive Light Indicator, to help your profile stand out.
Display	Here, you can set how your drinks are displayed on the Profile screen. They can be displayed in either "slider" or "tile" mode.
Programming	With the "Profile" function, you can also set a time of day for each drink. This will make it even easier to find your drink at any given moment.
Brightness	This allows you to enable or disable the Intuitive Light Indicator.

HOW DO I CREATE A PROFILE?

Press the **Profile 1** or **Profile 2** icon and follow the on-screen instructions or watch the tutorials saved in your profile.

HOW DO I MANAGE THE FAVOURITE DRINKS SAVED TO MY PROFILE?

There are two ways to add a drink to a profile:

1. After you make a drink, a button will appear on screen.

2. Directly in the profile.

HOW DO I ORGANISE/ORDER/REMOVE MY FAVOURITE DRINKS?

Press and hold a drink icon for a few seconds. A cross will appear in the top right-hand corner of each drink icon. Press and drag to rearrange drinks, press the cross to remove a drink.

GENERAL MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will optimise the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee.

MAINTAINING THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR AND DRIP TRAY

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

Important: The drip tray collects any water or coffee that escapes from the appliance during and after drink preparation. It is important to always leave it in place and to empty it regularly.

WHEN SHOULD I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the floats are in the raised position, indicating that it is too full.

WHEN SHOULD I EMPTY THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR?

When the machine notifies you

You can empty it more regularly, before the machine notifies you, but ensure that the machine is switched on so that it can record that the collector has been emptied

Important: Not emptying the coffee grounds collector and drip tray regularly as shown above may damage your machine. Do not put it in the dishwasher.

MILK SYSTEM MAINTENANCE

WHY AND HOW DO I MAINTAIN THE MILK SYSTEM AFTER MAKING MILKY DRINKS?

Important: In order to obtain a consistent foam quality, we recommend that you:

1. After each milky drink:

a . Start the machine's rinsing cycle.
You can start a milk system rinsing at any time. To learn how to do this, see the tutorial stored in your machine: "Performing a rinsing".

b . Thoroughly clean the tube and nozzle with hot water immediately AFTER EACH USE.
You can use the pipe cleaner inside the metal part of the milk tube.

OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Milk rinsing **30 s** / 20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Milk tube and nozzle rinsing **30 s**	After each milky drink	This rinsing consists of manually cleaning the tube and nozzle with hot water immediately AFTER EACH USE.	Hot water + soap + pipe cleaner
Coffee rinsing **45 s** / 30 ml	At any time	Allows you to rinse the machine's coffee system. This process uses hot water only. It ensures the authentic taste of your coffee.	
Tea rinsing **30 s** - 20 ml	Before the drink starts flowing	Allows you to rinse with hot water to ensure an authentic taste of your tea or infusion.	
Milk accessory cleaning **5 min**	When the machine notifies you or at any time	This involves removing and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block. For optimum milk frothing, clean this regularly. See above in the instructions: 5. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle (n°5)
Coffee system cleaning **13 min** / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	Allows you to clean and degrease the machine's coffee system. It guarantees optimal preservation of your drinks' aromas.	1 KRUPS cleaning tablet (n°2)
Descaling **20 min** / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	Allows you to perform a descaling procedure. Eliminates any limescale or tartar deposits that can affect the taste of the coffee. When the number of drinks is not sufficient to require descaling, this function is not active.	1 sachet of KRUPS descaler (n°3)

Important: You do not have to run the cleaning program as soon as the appliance notifies you, but you should do it reasonably soon after. If the cleaning is postponed, the alert message will remain displayed until the operation has been performed.

Important: If you unplug your machine during cleaning or in the event of electrical failure, the cleaning program will restart. It is not possible to postpone this operation: it is mandatory in order to rinse the water system. In this case, a new cleaning tablet may be necessary.

For further explanations, please see the tutorials available in your machine's settings.

Want to know when you should perform the maintenance operations above?

An alert message will appear on the screen as soon as there is an action you need to take.

OTHER FUNCTIONS

Your KRUPS Intuition machine has a range of settings – check them out! They let you create a more personalised experience.

HOW DO I ACCESS MY MACHINE'S SETTINGS?

LIST OF SETTINGS:

Language	Select from 21 languages.
Date and time	You must set the date, particularly if using an anti-limescale cartridge. Time setting and 12 or 24 hour clock display.
Screen brightness	Adjusts the screen backlight.
Light	Turns the Intuitive Light Indicator on and off.
Display	Choose whether drink options are displayed as slides or tiles.
Auto-stop	Sets the period of time after which your appliance will stop automatically. This function lets you reduce your energy consumption.
Auto-start	Turns on the machine and automatically starts preheating the appliance at a chosen time. Do you have your coffee at the same time every day? This function is for you! By setting the auto-start, you can save time and no longer have to manually start your drink.
Volume unit	Selects the unit of measurement: ml or oz.
Auto-rinsing	You can choose whether or not to activate automatic rinsing of the coffee nozzle when starting the machine.
Water hardness	Set the hardness of the water between 0 and 4. For more information, see the "Water hardness measurement" chapter.

Coffee temperature	Is your coffee too hot? You can use this function to reduce the temperature. The machine has three temperature settings for your coffee drinks.
Tea temperature	Is your tea too hot? With this function, you can choose a lower temperature. This machine has three temperature adjustment levels for your tea drinks.
Type of coffee	Turns off the 'No beans' function. This function indicates a lack of coffee beans in the container and resumes a recipe which is in progress. See the GRINDER paragraph.
Factory reset	Resetting clears your preferences and settings and restores the default settings. Your favourites will also be deleted.

TROUBLESHOOTING

OPERATION

1. The machine has a fault, the software is frozen OR the machine has a malfunction.

- Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait one minute and then restart the machine. Press and hold the ON/OFF button for at least three seconds to start the machine.

2. The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least three seconds).

- Check the fuses and the electrical power socket. Check that the plug is correctly inserted into the socket.

3. A power failure has occurred during a cycle.

- The device will reset automatically when it turns back on.

4. The grinder is running empty.

- This is normal if it is occasional and there are no or few coffee beans left. It can run empty for up to ten seconds to determine its consumption and ensure that it is working properly.
- There are still coffee beans in the container:
  . The coffee may be too oily and is not drawn into the machine properly. You can try encouraging the beans to fall and see if it works again. However, we recommend changing the coffee (see the bean type function).
  . It is my usual coffee that has worked well up until now: please contact your contact KRUPS Consumer Service.

USE

1. The grinder makes an abnormal noise.

- There are most probably foreign bodies in the grinder. Try to clear it with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS Consumer Service.

2. There is water under the appliance.

- Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the coffee has flowed so that the machine finishes its cycle correctly.
- Check that the drip tray is positioned properly 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.

3. The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.

- Only turn the grinding fineness adjustment button when the grinder is running.

4. The appliance has not produced any coffee.

- An incident has been detected during preparation.
  The appliance resets automatically and is ready for a new cycle.

5. You have used ground coffee instead of coffee beans.

- Use your vacuum cleaner to clear the ground coffee from the bean container.

6. Water flows from the coffee nozzles when the machine is stopped.

- This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzles and prevent them from getting clogged.

STEAM AND MILK

1. The milk flow from your machine appears to be partially or completely blocked.

- An alert message will appear on the screen if the nozzle is blocked. Clean the «One Touch Cappuccino» block. Refer to point 5 earlier in the instructions. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN, or see the tutorial stored in your machine "Cleaning the milk nozzle".

2. No steam comes out.
   a. During the first use of a steam cycle, if no steam comes out correctly:
   - Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.
   - Carry out the following protocol **once and only once**:
     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 make successive steam cycles (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 had already worked:
   - Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.

   If after performing the above steps, the steam Nozzle still doesn’t work, please contact KRUPS Consumer Service.
3. Steam escapes 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 bean container lid.
   - Check that the cleaning tablet funnel under the cover (L) is closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.
   - The descaling cycle is requested following preparation of a large number of milky or hot water-based drinks. If you only make coffee, descaling will not be required frequently.
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 clear any excess ground coffee so that the percolation area remains clean.
3. The Intuitive Light Indicator remains lit after you have emptied the coffee grounds collector.
   - Refitting the coffee grounds collector.
4. After filling the water container, the Intuitive Light Indicator stays on.
   - Check the container is positioned correctly in the appliance.
     The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and dislodge the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee flows too slowly.
   - Turn the grinding fineness button to the right for a coarser grind (depending on the type of coffee used).
   - Perform one or several rinse 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 using oily, caramelised or flavoured coffees that may not be drawn into the machine correctly.
   - Decrease the preparation volume and increase the strength using the coffee strength function. Turn the grinding fineness button to the left for a finer grind. Make your drink in two cycles using the two-cup function.
3. The Espresso or coffee is not hot enough.
   - Increase the coffee temperature in the machine settings. Heat the cup by rinsing it in hot water before preparing the drink.
   - Perform a coffee system rinse before starting your coffee. A coffee rinse on start function can be activated in settings/auto-rinse.
4. Clean water flows through the coffee nozzles before each coffee.
   - At the start of the recipe, there is a pre-infusion of coffee which can cause a small amount of water to flow from the coffee nozzles.

If one of the problems outlined in the table persists, contact KRUPS Consumer Service.

Important: Manufacturer:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für eine KRUPS-Espressomaschine mit Bohnenmahlwerk entschieden haben.

KRUPS entwirft, entwickelt und fertigt seine Espressomaschinen in Frankreich, um höchste Ursprungs- und Fertigungsstandards zu gewährleisten.

Dank der einfachen Bedienung ist Ihre Maschine die einfachste Möglichkeit, Getränke in Caféqualität zu Hause zu kreieren. Mit nur einem Tastendruck können Sie Kaffeegetränke wie Espresso, Ristretto und Lungo sowie Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte und andere Getränke mit Milch genießen!

Damit Sie Ihre Maschine jeden Tag optimal nutzen können, hat KRUPS eine intuitive Leuchtanzeige entwickelt. Diese unterstützt Sie bei der Verwendung Ihrer Maschine und sorgt für Abwechslung bei Ihren Kaffeepausen.

Darüber hinaus verfügt Ihre KRUPS-Espressomaschine über einen großen Touchscreen, der an eine Smartphone-Schnittstelle angelehnt ist und eine intuitive Benutzererfahrung ermöglicht. Die fortschrittliche Technologie Ihrer Maschine garantiert optimale Ergebnisse und bringt das intensive Aroma und den vollmundigen Geschmack frisch gemahlener Kaffeebohnen hervor.

Wir hoffen, dass Sie mit Ihrer KRUPS-Espressomaschine zufrieden sind und großartigen Kaffee genießen können.

Ihr KRUPS-Team

BENÖTIGEN SIE HILFE BEI DEN ERSTEN SCHRITTEN MIT IHRER MASCHINE?

Hier finden Sie eine Liste der in Ihrer Maschine gespeicherten Anleitungen, die Sie bei der Benutzung unterstützen.
Darin finden Sie schrittweise Anweisungen für die Zubereitung von Getränken, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine.

Liste der verfügbaren Anleitungen:

1. Wie stelle ich meine Getränke her?

a. Zubereiten eines Kaffeegetränks

b. Zubereiten eines Getränks mit Milch

c. Zubereiten von zwei Getränken gleichzeitig

2. Wie verwalte ich ein Profil?

d. Erstellen und Einrichten Ihres Profils

e. Hinzufügen eines Getränks zu Ihrem Profil (nach der Herstellung)

f. Hinzufügen eines Getränks zu Ihrem Profil (auf der Profilseite)

g. Entfernen eines Getränks aus Ihrem Profil

3. Wie warte ich meine Maschine?

h. Durchführen einer Spülung

i. Durchführen einer Reinigung

j. Durchführen einer Entkalkung

k. Reinigen des Milchsystems

WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie für spätere Bezugnahme auf. Eine unsachgemäße Verwendung entbindet KRUPS von jeglicher Haftung. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise.

LEITFADEN ZU DEN IN DER ANLEITUNG VERWENDETEN SYMBOLEN

Gefahr: Warnung vor Gefahren, die zu schweren oder tödlichen Körperverletzungen führen können.
Ein Blitzsymbol warnt vor Gefahren im Zusammenhang mit elektrischem Strom.

Achtung: Warnung vor Ereignissen, die zu Funktionsstörungen, Schäden oder zur Zerstörung des Geräts führen können.
Wichtig: Allgemeiner oder wichtiger Hinweis zur Sicherung der Funktionsfähigkeit des Geräts.

MIT DER MASCHINE MITGELIEFERTE ARTIKEL

Überprüfen Sie die im Lieferumfang Ihrer Maschine enthaltenen Artikel. Wenn ein Artikel fehlt, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst von KRUPS.

	Lieferumfang	
1.	2 Reinigungstabletten	
2.	1 Beutel Entkalkungsmittel	
3.	Milchschlauch für den One-Touch-Cappuccino-Block	
4.	Reinigungsnadel für den Dampfkreislauf	
5.	1 Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche mit Anziehzubehör	
6.	1 Wasserhärte-Teststäbchen	
7.	Anleitungen – Sicherheitsvorkehrungen Liste der zugelassenen KRUPS-Kundendienstzentren Internationale Garantie	
8.	Rohrreiniger	
	Je nach Modell	
9.	Milchtopf	

TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA87
Stromversorgung	220–240 V/50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	250 g
Energieverbrauch	Bei Betrieb: 1450 W
Wasserbehälter	3 l
Erste Schritte und Aufbewahrung	Im Innenbereich, an einem trockenen Ort (fern von Eis)
Abmessungen (mm) H x L x T	365 x 240 x 400
Gewicht EA87 (kg)	8,2

Technische Änderungen vorbehalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A . Griff für die Wasserbehälterabdeckung
B . Wasserbehälter
C . Kaffeesatzbehälter
D . Höhenverstellbare Kaffeedüsen
E . Gitter und herausnehmbare Abtropfschale
F . Deckel für Kaffeebohnenbehälter
G . One-Touch-Cappuccino-Block
G1 . Zubehör zur Reinigung des Milchsystems, 2-in-1-Demontagewerkzeug + Reinigungsnadel
G2 . Abnehmbarer One-Touch-Cappuccino-Block
H . Milchschlauch und Anschluss
I . Wasserstandschwimmer
J . Intuitive Leuchtanzeige

1. Kaffeebohnenbehälter

K . Mahlfeinheits-Einstellknopf
L . Reinigungstabletten-Trichter
M . Konisches Mahlwerk aus Metall

2. Anzeige

N . Navigations-Touchscreen
O . EIN/AUS
P . Startbildschirm-Verknüpfung
Q . Profil 1
R . Profil 2

S . Milchbehälter

ERSTE SCHRITTE UND EINRICHTUNG DES GERÄTS

EINSCHALTEN DER MASCHINE

Gefahr: Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 230-V-Steckdose an. Wenn Sie diese Anweisung nicht befolgen, besteht Lebensgefahr durch elektrischen Strom!
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in der Broschüre „Sicherheitsvorkehrungen".

ERSTE SCHRITTE (siehe 1. Erste Verwendung)

Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.
Bei der Vorbereitung der Maschine werden die Wasserkreisläufe gefüllt, damit die Maschine betrieben werden kann. Es folgen Vorheizen und automatisches Spülen.

VERSETZEN DER MASCHINE IN DEN STANDBY-MODUS

Je nach Vorbereitung führt die Maschine im Standby-Modus einen automatischen Spülvorgang durch. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.

TIPPS UND TRICKS

Die Wasserqualität hat einen starken Einfluss auf die Aromaqualität. Kalk und Chlor können den Geschmack von Kaffee verändern. Um das Aroma Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung der Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche oder Flaschenwasser mit Trockenrückstandanteil unter 800 mg/l (siehe Flaschenetikett). Siehe Abschnitt „FILTER UND WASSERHÄRTE".

Bei der Zubereitung von Getränken empfehlen wir die Verwendung von vorgewärmten Tassen (spülen Sie sie dafür mit heißem Wasser aus) in der für die gewünschte Menge geeigneten Größe.

Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt sind. Wir empfehlen, eine Bohnenmenge zu verwenden, die Ihrem Konsum in den nächsten 2 bis3 Tagen entspricht, und 250-g-Packungen zu wählen.

Die Qualität von Kaffeebohnen variiert, und Geschmack ist subjektiv. Arabica hat ein feines, blumiges Aroma, während Robusta, das einen höheren Koffeingehalt hat, bitterer und vollmundiger ist. Es ist üblich, die beiden Kaffeesorten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Wenden Sie sich an Ihren Röstspezialisten, um weitere Informationen zu erhalten.

Wir empfehlen, keine öligen und/oder karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese die Maschine beschädigen können.

Die Feinheit der gemahlenen Bohnen beeinflusst die Stärke des Aromas und die Qualität der Crema. Je feiner die Bohnen gemahlen werden, desto weicher ist die Crema. Der Mahlgrad kann auch an das gewünschte Getränk angepasst werden.

INTUITIVE LEUCHTANZEIGE

WELCHE FUNKTION HAT DIE INTUITIVE LEUCHTANZEIGE?

Ihre Intuition-Maschine verfügt über eine intelligente Technologie, die den Betrieb vereinfacht: Intuitive Leuchtanzeige (J). Diese Technologie hat zwei Funktionen:

1. Die Maschine erkennt automatisch den Füllstand von Kaffeebohnen, Wasser und Kaffeesatz. Wenn Sie Ihre Behälter füllen oder leeren müssen oder Wartungsarbeiten erforderlich sind, leuchtet die rote Warnanzeige auf. Beachten Sie die Informationen auf dem Bildschirm, und führen Sie die erforderlichen Schritte aus.
2. Sie können Ihr Erlebnis auch mit der intuitiven Lichtanzeige anpassen. Sie können für jedes Profil eine Farbe auswählen. Wenn ein Profil ausgewählt wurde, ändert sich die intuitive Lichtanzeige in die Farbe dieses Profils, sodass alles einfach zu verstehen ist und eine schnelle und intuitive Navigation gewährleistet ist. Siehe Kapitel „MEIN PROFIL".

LASSEN SIE SICH FÜHREN.

Farbe	Status	Erklärung
Rot	Festgelegt	Warnung
Andere Farben und Weiß	Langsames Blinken	Wird zubereitet
	Festgelegt	Rezept abgeschlossen

FILTER UND WASSERHÄRTE

WELCHE FUNKTION HAT DIE WASSERHÄRTE-EINSTELLUNG?

Um Kalkablagerungen in Ihrer Maschine zu vermeiden und die Qualität Ihres Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte-Einstellung Ihrer Maschine anzupassen.

WIE STELLE ICH DIE WASSERHÄRTE MEINER MASCHINE EIN?

- Füllen Sie ein Glas mit Wasser.
- Tauchen Sie das mit der Maschine mitgelieferte Wasserhärte-Teststäbchen (8) in das Wasserglas.
- Warten Sie 1 Minute. Die Quadrate auf dem Teststäbchen ändern die Farbe.
- Zählen Sie die Anzahl der farbigen Quadrate. Dies gibt den Wasserhärtegrad von 0 bis 4 an.
- Drücken Sie im Menü „Wasserhärte“ die entsprechende Zahl zwischen 0 und 4.
- Drücken Sie „OK“.

WENN ALLE WASSERHÄRTE-TESTSTÄBCHEN VERBRAUCHT SIND

Wenn Sie diesen Vorgang wiederholen müssen, denken Sie daran, die Wasserhärte-Einstellung entsprechend dem Verwendungsort oder den Informationen Ihres örtlichen Wasserunternehmens anzupassen. Verwenden Sie dazu die folgende Tabelle:

Härtegrad	Klasse 0 Sehr weich	Klasse 1 Weich	Klasse 2 Durchschnittliche Härte	Klasse 3 Hart	Klasse 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°
Geräteeinstellung	0	1	2	3	4

WARUM SOLLTE EINE FILTERKARTUSCHE EINGESETZT WERDEN?

Die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche optimiert den Geschmack des Kaffees und reduziert Kalkablagerungen und Wartungsaufwand.

WANN SOLLTE ICH DIE CLARIS-AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE AUSWECHSELN?

1. Zwei Monate nach der Einrichtung oder wenn Ihre Maschine Sie benachrichtigt.
2. Beim Auswechseln der Filterkartusche wird empfohlen, den grauen Ring oben auf der Filterkartusche zu drehen, um das Datum + zwei Monate anzuzeigen.

WIE INSTALLIERE ICH EINE CLARIS-AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE?

- Setzen Sie die Kartusche in den Wasserbehälter ein.
- Positionieren Sie die Kartusche mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie das schwarze, mit der Kartusche mitgelieferte Anziehzubehör, um die Kartusche zu positionieren und einzuschrauben.

MAHLWERK: EINSTELLUNG DES KAFFEEMAHLGRADS

WARUM SOLLTE ICH DEN MAHLGRAD DES KAFFEES EINSTELLEN?

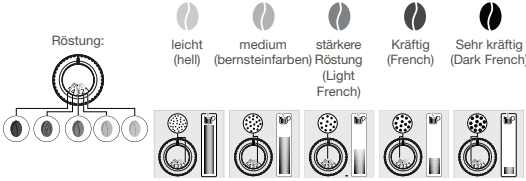
Sie können die Stärke Ihres Kaffees durch Einstellen des Mahlgrads der Kaffeebohnen anpassen.

Durch Variieren des Feinheitsgrads kann der Mahlvorgang an unterschiedliche Bohnentypen angepasst werden:

. Dunkel geröstete und ölige Bohnen erfordern einen groben Mahlgrad

. Leichter geröstete Bohnen sind trockener und erfordern einen feineren Mahlgrad.

Hinweis: Je feiner die Bohnen gemahlen sind, desto kräftiger ist das Aroma.



WIE STELLE ICH DEN FEINHEITSGRAD DES MAHLVORGANGS EIN?

Stellen Sie je nach Bohnentyp und gewünschter Stärke des Aromas den gewünschten Mahlgrad ein, indem Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf **(K)** im Kaffeebohnenbehälter drehen. Diese Einstellung muss Kerbe für Kerbe bei laufendem Mahlwerk durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Unterschied im Geschmack feststellen.

WORAN ERKENNE ICH, DASS DER KAFFEEBOHNENBEHÄLTER LEER IST?

Ihre Intuition-Maschine verfügt über einen Sensor, der Sie warnt, wenn der Füllstand der Kaffeebohnen im Behälter niedrig ist. Auf dem Bildschirm wird eine Meldung angezeigt, und die intuitive Leuchtanzeige **(J)** leuchtet rot.

WAS PASSIERT, WENN DIE WARNUNG ANGEZEIGT WIRD, WÄHREND ICH EIN GETRÄNK ZUBEREITE?

Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter, drücken Sie „OK", und die Zubereitung wird fortgesetzt. So wird kein Kaffee verschwendet!

WIE GEHE ICH VOR, WENN ICH MEINE KAFFEEAUSWAHL ÄNDERN MÖCHTE ODER KEINE BOHNEN ZUM NACHFÜLLEN HABE?

Wenn Sie „OK" drücken, ohne Kaffeebohnen hinzuzufügen, versucht die Maschine, neu zu starten, und Sie werden erneut benachrichtigt. Wenn Sie erneut „OK" drücken, bereitet die Maschine das Rezept mit den verbleibenden Kaffeebohnen zu. Das Mahlwerk ist dann leer.

Achtung: Wir empfehlen, keine öligen oder karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese für das Mahlwerk schwer zu verarbeiten sind. Dadurch kann die Maschine beschädigt werden, und das intuitive System funktioniert nicht mehr ordnungsgemäß.

Wenn eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt wird und das rote Licht aufleuchtet, obwohl genügend Bohnen im Behälter vorhanden sind:

- Drücken Sie die Taste „OK", um mit dem Rezept fortzufahren.
- Oder deaktivieren Sie die Warnung „Keine Bohnen", um eine Erkennung zu verhindern, während sich noch Kaffee im Kaffeebohnenbehälter befindet.

ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

Getränke	Ungefähre Größe	Mögliche Volumen	Kaffeestärke	X2
Ristretto Kurzer, vollmundiger Espresso	25 ml	20 bis 40 ml	✓	✓
Espresso Der vollmundige Espresso mit ausgeprägtem Aroma ist mit einer leicht bitteren, karamellfarbenen Crema bedeckt.	40 ml	40 bis 70 ml	✓	✓
Lungo Großer Espresso mit Karamellcrema	70 ml	70 bis 100 ml	✓	✓
Doppio Doppelter Espresso mit bernsteinfarbener Crema	100 ml	40 bis 140 ml	✓	
Long Coffee Höherer Koffeingehalt bei weniger intensivem Geschmack. Sehr beliebt am Morgen	120 ml	80 bis 180 ml	✓	✓
Americano Doppelter langer Espresso in Kombination mit heißem Wasser	120 ml	90 bis 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso mit einer dünnen Schicht aufgeschäumter Milch	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Ein Gleichgewicht zwischen Milch, Schaum und Kaffee	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 bis 240 ml	✓	✓
Aufgeschäumte Milch Eine große Milchdosis mit ihrem Milchschaum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 bis 200 ml		✓
Flat White Kaffee mit aufgeschäumter Milch und Schaum	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 bis 240 ml	✓	
Caffe Latte Schaum mit einem subtilen Kaffeegeschmack	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 bis 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Gourmet-Espresso mit Milchschaum	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 bis 240 ml	✓	✓
Kräutertee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für Kräutertee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		
Schwarzer Tee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für schwarzen Tee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		
Grüner Tee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für grünen Tee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		

Für jedes Rezept können Sie die Kaffeemenge während der Zubereitung ändern. Das Milchvolumen ist festgelegt.

ZUR INFORMATION: FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRES GETRÄNKS FÜHRT DIE MASCHINE AUTOMATISCH DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUS:

Für Kaffeerezepte	Für Milchgetränkrezepte mit Ausnahme von Caffe Latte, Flat White und Espresso Macchiato	Für die Rezepturen Caffe Latte, Flat White und Espresso Macchiato
1. Mahlen der Kaffeebohnen **2.** Stampfen des gemahlenen Kaffees **3.** Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) **4.** Durchfluss (Perkolation)	**1.** Vorwärmphase **2.** Milchschaum **3.** Mahlen der Kaffeebohnen **4.** Stampfen des gemahlenen Kaffees **5.** Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) **6.** Durchfluss (Perkolation)	**1.** Mahlen der Kaffeebohnen **2.** Stampfen des gemahlenen Kaffees **3.** Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) **4.** Durchfluss (Perkolation) **5.** Vorwärmphase **6.** Milchschaum

WIE PASSE ICH DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN AN?

Bei allen Getränken können Sie die Kaffeedüsen an die Höhe Ihrer Tasse(n) anpassen.

WIE BEREITE ICH MEIN GETRÄNK ZU?

Siehe dazu die in der Maschine gespeicherte Anleitung „Getränkezubereitung“

JE NACH GETRÄNK SIND VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN VERFÜGBAR:

- Eine oder zwei Tassen: Um eine doppelte Zubereitung zu starten, wählen Sie das Getränk aus, und drücken Sie +.
- Kaffeestärke: Um die Stärke des Kaffees durch Ändern der Menge des gemahlenen Kaffees zu erhöhen oder zu verringern, wählen Sie Ihr Getränk aus, und wählen Sie zwischen 1 und 3 Bohnen, wobei 1 für den weichsten und 3 für den vollmundigsten Kaffee steht.
- Tassenvolumen: Zum Erhöhen oder Verringern des Tassenvolumens blättern Sie in der Volumenliste nach oben oder nach unten, und wählen Sie das gewünschte Volumen aus.

Weitere Informationen finden Sie in der Getränketabelle im Handbuch.

TIPP:

Um die Kaffeestärke und das Tassenvolumen auszuwählen, können Sie nach oben/unten navigieren oder direkt auf Ihre Auswahl drücken.

WIE KANN ICH EIN GETRÄNK WÄHREND DER ZUBEREITUNG STOPPEN?

Warnung: Sie können die Zubereitung eines Getränks jederzeit stoppen, indem Sie die Taste STOPP drücken. Wird ein Zyklus unterbrochen, stoppt er nicht sofort. Die Maschine ist anschließend eine Zeit lang nicht verfügbar, was durch eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt wird.

MILCHBASIERTE GETRÄNKE

TIPPS

Verwenden Sie für aufgeschäumte Milch ultrahocherhitzte, pasteurisierte Milch direkt aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C). Es ist möglich, spezielle Milchsorten (mikrogefiltert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzliche Alternativen (Reis-, Hafer- oder Mandelmilch) zu verwenden, aber dies kann in Bezug auf Qualität und Menge des Milchschaums zu weniger zufriedenstellenden Ergebnissen führen.

WIE STARTE ICH DIE ZUBEREITUNG EINES MILCHBASIERTEN GETRÄNKS?

Eine Anleitung dazu finden Sie weiter oben im Handbuch unter „2. ZUBEREITUNG EINES MILCHBASIERTEN GETRÄNKS“ oder in der in Ihrer Maschine gespeicherten Anleitung „Starten eines Milchgetränks“.

TEES UND AUFGUSSGETRÄNKE

Für Tees und Aufgussgetränke gibt es drei Auswahltasten, sodass Sie die für jede Teesorte am besten geeignete Temperatur wählen können. Die für grünen Tee verwendete Temperatur ist niedriger als die für schwarzen Tee oder Aufgussgetränke.

WIE STELLE ICH DIE WASSERTEMPERATUR EIN?

Gehen Sie zu Einstellungen > Wassertemperatur. Sie können zwischen T1, T2 und T3 wählen, wobei T1 die niedrigste und T3 die höchste Temperatur ist. Wenn Sie die Temperatur verringern/erhöhen, wird die Temperatur für jede Teesorte verringert/erhöht, jedoch ist die Temperatur für grünen Tee immer niedriger als die für schwarzen Tee oder Kräutertee.

MEIN PROFIL

WOFÜR VERWENDE ICH DIE PROFILFUNKTION?

Mit der **Profilfunktion** erhalten Sie Zugang zu einem individuellen Bereich, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Sie können die Funktion einfach aufrufen, indem Sie eine Taste auf dem Bedienfeld der Maschine drücken.

Die in Ihrem Profil gespeicherten Getränke werden mit nur einer Berührung zubereitet – das spart Zeit und eignet sich perfekt für den täglichen Genuss.

Es sind keine weiteren Einstellungen erforderlich. Sie können bis zu sieben Rezepte für jedes Profil speichern.

Die Profilfunktion ermöglicht außerdem eine individuellere Benutzeroberfläche und Einstellungen:

Vorname	Sie können zur Personalisierung Ihren Vornamen hinzufügen.
Farbe	Sie können eine Farbe für die intuitive Lichtanzeige auswählen, um Ihr Profil hervorzuheben.
Anzeige	Hier können Sie festlegen, wie Ihre Getränke auf dem Profilbildschirm angezeigt werden. Sie können entweder im Listen- oder Kachelmodus angezeigt werden.
Programmierung	Mit der Funktion „Profil" können Sie auch eine Tageszeit fürjedes Getränk festlegen. Dadurch ist es noch einfacher, zu jedem Zeitpunkt Ihr gewünschtes Getränk zu finden.
Helligkeit	Mit dieser Option können Sie die intuitive Lichtanzeige aktivieren oder deaktivieren.

WIE ERSTELLE ICH EIN PROFIL?

Drücken Sie auf das Symbol **Profil 1** oder **Profil 2** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, oder sehen Sie sich die in Ihrem Profil gespeicherten Tutorials an.

WIE VERWALTE ICH DIE LIEBLINGSGETRÄNKE, DIE IN MEINEM PROFIL GESPEICHERT SIND?

Es gibt zwei Möglichkeiten, einem Profil ein Getränk hinzuzufügen:

1. Nachdem Sie ein Getränk zubereitet haben, wird eine Schaltfläche auf dem Bildschirm angezeigt.

2. Direkt im Profil.

WIE ORGANISIERE/ORDNE/ENTFERNE ICH MEINE LIEBLINGSGETRÄNKE?

Halten Sie ein Getränke-Symbol mehrere Sekunden lang gedrückt. In der oberen rechten Ecke jedes Getränke-Symbols wird ein Kreuz angezeigt. Halten Sie ein Symbol gedrückt und ziehen Sie es, um Ihre Getränke neu anzuordnen. Drücken Sie auf das Kreuz, um ein Getränk zu entfernen.

ALLGEMEINE WARTUNG

Durch eine ordnungsgemäße Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine optimiert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees bewahrt.

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale fängt das verwendete Wasser und der Kaffeesatzbehälter den gebrauchten gemahlenen Kaffee auf.

Wichtig: Die Abtropfschale fängt das Wasser oder den Kaffee auf, die während und nach der Zubereitung des Getränks aus dem Gerät austreten. Die Abtropfschale muss unbedingt an ihrem Platz sein und regelmäßig geleert werden.

WANN SOLLTE ICH DIE ABTROPFSCHALE LEEREN?

Wenn sich die Schwimmer in der angehobenen Position befinden, weist dies darauf hin, dass sie zu voll ist.

WANN SOLLTE ICH DEN KAFFEESATZBEHÄLTER LEEREN?

Wenn die Maschine Sie darüber benachrichtigt.

Sie können den Behälter auch leeren, bevor die Maschine Sie benachrichtigt; stellen Sie dabei jedoch sicher, dass sie eingeschaltet ist, um die Entleerung des Behälters festzustellen.

Wichtig: Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale nicht regelmäßig wie oben gezeigt leeren, kann die Maschine beschädigt werden. Spülen Sie die Behälter nicht in der Spülmaschine.

MILCHSYSTEMWARTUNG

MUSS DAS MILCHSYSTEM NACH DER ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN GEWARTET WERDEN UND WENN JA, WIE?

Wichtig: Um eine gleichbleibende Schaumqualität zu erreichen, empfehlen wir:

1. Nach jedem Milchgetränk:

a . den Spülzyklus der Maschine einzuschalten.
Sie können das Milchsystem jederzeit spülen. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der in Ihrer Maschine gespeicherten Anleitung: „Durchführen einer Spülung".

b . den Schlauch und die Düse sofort NACH JEDEM GEBRAUCH gründlich mit heißem Wasser zu reinigen.
Sie können den Rohrreiniger im Metallteil des Milchschlauchs verwenden.

SONSTIGE WARTUNG

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Milchspülung **30 Sek.**/20 ml	Nach jedem Milchgetränk,wenn die Maschine Sie benachrichtigt	Ermöglicht das Spülen des Milchsystems der Maschine. Sie können das Spülen des Milchsystems jederzeit starten.	
Milchschlauch- und Düsenspülung **30 Sek.**	Nach jedem Milchgetränk	Diese Spülung besteht aus der manuellen Reinigung von Schlauch und Düse mit heißem Wasser unmittelbar NACH JEDEM GEBRAUCH.	Heißes Wasser + Seife + Rohrreiniger
Kaffeespülung **45 Sek.**/30 ml	Jederzeit	Ermöglicht das Spülen des Kaffeesystems der Maschine. Bei diesem Vorgang wird nur heißes Wasser verwendet. Diese Funktion gewährleistet den authentischen Geschmack Ihres Kaffees.	
Teespülung **30 Sek.**/20 ml	Bevor das Getränk zu fließen beginnt.	Ermöglicht das Spülen mit heißem Wasser, um einen authentischen Geschmack Ihres Tees zu gewährleisten.	
Reinigung des Milchzubehörs **5 Min.**	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Dazu gehört das Entfernen und Reinigen des abnehmbaren One-Touch-Cappuccino-Blocks. Reinigen Sie den Block regelmäßig, um optimalen Milchschaum zu erhalten. Siehe oben im Handbuch: 5. MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHVERTEILERSYSTEMS – 5 MIN.	Reinigungsnadel (Nr. 5)
Reinigung des Kaffeesystems **13 Min.**/600 ml	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Ermöglicht die Reinigung und Entfettung des Kaffeesystems der Maschine. Dies garantiert eine optimale Konservierung des Aromas Ihrer Getränke.	1 KRUPS-Reinigungstablette (Nr. 2)
Entkalken **20 Min.**/600 ml	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Ermöglicht den Entkalkungsvorgang. Beseitigt Kalkablagerungen, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen können. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, um ein Entkalken erforderlich zu machen, ist diese Funktion nicht aktiv.	1 Beutel KRUPS-Entkalker (Nr. 3)

Wichtig: Sie müssen das Reinigungsprogramm nicht ausführen, sobald Sie vom Gerät benachrichtigt werden. Sie sollten es jedoch möglichst bald durchführen. Wenn die Reinigung verschoben wird, wird die Warnmeldung so lange angezeigt, bis der Vorgang durchgeführt wurde.

Wichtig: Wird die Maschine während der Reinigung oder im Fall eines elektrischen Fehlers vom Netz getrennt, wird das Reinigungsprogramm neu gestartet. Es ist nicht möglich, diesen Vorgang zu verschieben: Er ist zwingend erforderlich, um das Wassersystem zu spülen. In diesem Fall ist möglicherweise eine neue Reinigungstablette erforderlich.

WEITERE Erläuterungen finden Sie in den Anleitungen, die in den Einstellungen Ihrer Maschine verfügbar sind.

Sie möchten wissen, wann Sie die oben beschriebenen Wartungsschritte durchführen sollten?

Sobald eine Maßnahme erforderlich ist, wird eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt.

WEITERE FUNKTIONEN

Ihre Intuition-Maschine von KRUPS verfügt über eine Reihe von Einstellungen. Lernen Sie diese kennen, und erleben Sie höheren Kaffeegenuss. Sie bieten Ihnen ein persönlicheres Kaffee-Erlebnis.

WIE GREIFE ICH AUF DIE EINSTELLUNGEN MEINER MASCHINE ZU?

LISTE DER EINSTELLUNGEN:

Sprache	Wählen Sie aus 21 Sprachen aus.
Datum und Uhrzeit	Sie müssen das Datum festlegen, insbesondere wenn Sie eine Anti-Kalk-Kartusche verwenden. Zeiteinstellung und 12- oder 24-Stunden-Anzeige.
Bildschirmhelligkeit	Passt die Hintergrundbeleuchtung des Bildschirms an.
Licht	Schaltet die intuitive Leuchtanzeige ein und aus.
Anzeige	Wählen Sie, ob die Getränkeoptionen als Folien oder Kacheln angezeigt werden sollen.
Auto-Stopp	Legt den Zeitraum fest, nach dem die Maschine automatisch gestoppt wird. Mit dieser Funktion können Sie Ihren Energieverbrauch senken.
Auto-Start	Schaltet die Maschine ein und startet automatisch die Vorwärmung des Geräts zu einem bestimmten Zeitpunkt. Trinken Sie Ihren Kaffee jeden Tag zur gleichen Zeit? Dann ist diese Funktion genau das Richtige für Sie. Durch Einstellen des Auto-Starts können Sie Zeit sparen und müssen Ihr Getränk nicht mehr manuell starten.
Volumen	Wählt die Maßeinheit aus: ml oder oz.
Auto-Spülung	Sie können auswählen, ob das automatische Spülen der Kaffeedüse beim Starten der Maschine aktiviert werden soll.
Wasserhärte	Stellen Sie den Wasserhärtegrad auf einen Wert zwischen 0 und 4 ein. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Wasserhärte-Messung“.

Kaffeetemperatur	Ist Ihr Kaffee zu heiß? Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur verringern. Die Maschine hat drei Temperatureinstellungen für Ihre Kaffeegetränke.
Teetemperatur	Ist Ihr Tee zu heiß? Mit dieser Funktion können Sie eine niedrigere Temperatur wählen. Diese Maschine verfügt über drei Temperatureinstellungen für Ihre Teegetränke.
Kaffeesorte	Deaktiviert die Funktion „Keine Bohnen". Diese Funktion zeigt an, dass keine Kaffeebohnen im Behälter vorhanden sind, und setzt ein Rezept fort, das gerade zubereitet wird. Siehe Abschnitt „MAHLWERK".
Werkseinstellungen	Durch das Zurücksetzen werden Ihre Einstellungen gelöscht und die Standardeinstellungen wiederhergestellt. Ihre Favoriten werden ebenfalls gelöscht.

FEHLERBEHEBUNG

BETRIEB

1. Die Maschine hat einen Fehler, die Software ist eingefroren, ODER die Maschine ist defekt.
- Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie eine Minute, und starten Sie die Maschine dann neu. Halten Sie die EIN/AUS-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt, um die Maschine zu starten.

2. Das Gerät schaltet sich nach dem Drücken der EIN/AUS-Taste nicht ein (mindestens drei Sekunden lang).
- Prüfen Sie die Sicherungen und die Stromversorgung. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Buchse eingesteckt ist.

3. Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
- Die Maschine wird automatisch zurückgesetzt, wenn sie wieder eingeschaltet wird.

4. Das Mahlwerk läuft leer.
- Dies ist normal, wenn es gelegentlich vorkommt und keine oder nur wenige Kaffeebohnen übrig sind. Das Mahlwerk kann bis zu zehn Sekunden lang leer laufen, um seinen Verbrauch zu bestimmen und um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
- Es befinden sich noch Kaffeebohnen im Behälter:
  . Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird nicht ordnungsgemäß in die Maschine geführt. Sie können versuchen, die Bohnen ins Mahlwerk zu schieben, um zu sehen, ob es wieder funktioniert. Wir empfehlen jedoch, die Kaffeesorte zu wechseln (siehe Funktion „Bohnentyp").
  . Es ist mein üblicher Kaffee, der bis jetzt gut funktioniert hat: Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.

BENUTZUNG

1. Das Mahlwerk gibt ein ungewöhnliches Geräusch ab.
- Wahrscheinlich befinden sich Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger zu reinigen, andernfalls wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.

2. Unter dem Gerät befindet sich Wasser.
- Warten Sie vor dem Entfernen der Abtropfschale 15 Sekunden, nachdem der Kaffee geflossen ist, damit die Maschine den Zyklus ordnungsgemäß beenden kann.
- Prüfen Sie, ob die Abtropfschale ordnungsgemäß in der Maschine positioniert ist. Sie muss immer ordnungsgemäß eingesetzt sein, selbst wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.

3. Der Mahlfeinheits-Einstellknopf lässt sich nur schwer drehen.
- Drehen Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf nur, wenn das Mahlwerk läuft.

4. Das Gerät hat keinen Kaffee produziert.
- Bei der Vorbereitung wurde ein Vorfall festgestellt.
  Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und ist bereit für einen neuen Zyklus.

5. Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
- Verwenden Sie Ihren Staubsauger, um den gemahlenen Kaffee aus dem Bohnenbehälter zu entfernen.

6. Wasser fließt aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine gestoppt wird.
- Dies ist normal. Die automatische Spülung reinigt die Kaffeedüsen, um zu verhindern, dass sie verstopft werden.

DAMPF UND MILCH

1. Der Milchfluss der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein.

- ✓ Wenn die Düse blockiert ist, wird eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt. Reinigen Sie den One-Touch-Cappuccino-Block. Siehe Punkt 5 weiter oben im Handbuch. MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHVERTEILERSYSTEMS – 5 MIN –, oder lesen Sie die in Ihrer Maschine gespeicherte Anleitung „Reinigung der Milchdüse".

2. Es tritt kein Dampf aus.

a. Bei der ersten Verwendung eines Dampfzyklus, wenn kein Dampf ordnungsgemäß austritt:

- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Spitze nicht verstopft ist. Siehe Abschnitt oben: „Die Dampfdüse der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein".
- ✓ Führen Sie das folgende Protokoll **einmal, und nur einmal,** aus:
  Leeren Sie den Wasserbehälter, und entfernen Sie vorübergehend die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche. Füllen Sie den Behälter mit kalziumreichem Mineralwasser (> 100 mg/l), und führen Sie aufeinanderfolgende Dampfzyklen (5 bis 10 Zyklen) in einen Behälter durch, bis ein kontinuierlicher Dampfstrahl erreicht wurde. Setzen Sie die Kartusche wieder in den Behälter ein.

b. Die Dampfdüse hatte bereits funktioniert:

- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Spitze nicht verstopft ist. Siehe Abschnitt oben: „Die Dampfdüse der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein".

  Wenn die Dampfdüse nach Durchführung der oben genannten Schritte immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von KRUPS.

3. Dampf tritt aus dem Gitter der Abtropfschale aus.

- ✓ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.

4. Unter dem Deckel des Kaffeebohnenbehälters tritt Dampf aus.

- ✓ Stellen Sie sicher, dass der Trichter der Reinigungstablette unter der Abdeckung (L) geschlossen ist.

WARTUNG

1. Die Maschine fordert kein Entkalken an.

- ✓ Der Entkalkungszyklus wird nach der Zubereitung einer großen Anzahl Milch- oder Heißgetränke auf Wasserbasis angefordert. Wenn Sie nur Kaffee zubereiten, ist ein häufiges Entkalken nicht erforderlich.

2. In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.

- ✓ Eine kleine Menge gemahlenen Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so ausgelegt, dass überschüssiger Kaffeesatz entfernt wird, damit der Perkolationsbereich sauber bleibt.

3. Die intuitive Leuchtanzeige leuchtet, nachdem Sie den Kaffeesatzbehälter geleert haben.

- ✓ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter erneut ein.

4. Nach dem Befüllen des Wasserbehälters bleibt die intuitive Leuchtanzeige eingeschaltet.

- ✓ Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt im Gerät positioniert ist. Die Schwimmer am Boden des Wasserbehälters müssen sich frei bewegen können. Überprüfen Sie die Schwimmer, und lösen Sie sie ggf.

GETRÄNKE

1. Der Kaffee fließt zu langsam.

- ✓ Drehen Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf nach rechts, um eine gröbere Mahlung zu erhalten (je nach Kaffeesorte).
- ✓ Führen Sie einen oder mehrere Spülzyklen durch.
- ✓ Wechseln Sie die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche.

2. Der Kaffee ist zu hell oder nicht vollmundig genug.

- ✓ Stellen Sie sicher, dass der Kaffeebohnenbehälter Kaffee enthält und dass dieser sich frei nach unten bewegen kann.
- ✓ Vermeiden Sie es, ölige, karamellisierte oder aromatisierte Kaffeesorten zu verwenden, die möglicherweise nicht korrekt in die Maschine geführt werden.
- ✓ Reduzieren Sie das Vorbereitungsvolumen, und erhöhen Sie die Stärke mithilfe der Funktion „Kaffeestärke". Drehen Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf nach links, um eine feinere Mahlung zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk mithilfe der Zwei-Tassen-Funktion in zwei Zyklen zu.

3. Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.

- ✓ Erhöhen Sie die Kaffeetemperatur in den Einstellungen der Maschine. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie vor der Zubereitung des Getränks mit heißem Wasser ausspülen.
- ✓ Spülen Sie das Kaffeesystem durch, bevor Sie mit der Zubereitung des Kaffees beginnen. Die Funktion „Kaffeespülung" beim Start kann in Einstellungen/Auto-Spülung aktiviert werden.

4. Sauberes Wasser strömt vor jedem Kaffee durch die Kaffeedüsen.

- ✓ Zu Beginn der Rezeptzubereitung findet eine Vorinfusion des Kaffees statt, die dazu führen kann, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen fließt.

Sollte eines der in der Tabelle aufgeführten Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.

! **Wichtig: Hersteller**: SAS GSM Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne Frankreich

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een KRUPS-espressomachine met koffiemolen.

KRUPS ontwerpt, ontwikkelt en produceert haar espressomachines in Frankrijk, waardoor u verzekerd bent van de hoogste kwaliteitseisen op het gebied van herkomst en productie.

De machine is ontworpen voor gebruiksgemak en helpt u om zonder moeite thuis drankjes van cafékwaliteit te maken. Met één druk op de knop geniet u van koffie zoals Espresso, Ristretto en Lungo maar ook Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte en andere drankjes met melk!

Om u elke dag te helpen het meeste uit uw machine te halen, heeft KRUPS een intuïtieve lichtindicator ontwikkeld. Het helpt u bij het gebruik van uw machine en maakt uw koffiepauzes leuker.

Uw KRUPS-espressomachine heeft ook een groot, intuïtief touchscreen, een soort smartphone UX-interface voor een intuïtieve ervaring. Bovendien zorgt de geavanceerde technologie van uw machine voor de best mogelijke resultaten, met een maximaal aroma en de volle smaak van versgemalen koffiebonen.

We hopen dat u een geweldige koffie-ervaring hebt en dat u volledig tevreden bent met uw KRUPS-machine.

Het KRUPS-team

HEEFT U HULP NODIG OM MET UW MACHINE TE BEGINNEN?

In de machine is een lijst met tutorials/handleidingen opgeslagen die u helpen de machine te gebruiken.
Ze begeleiden u bij het bereiden van een drankje, het bijhouden van uw favorieten en het onderhoud van uw machine.

Lijst met beschikbare handleidingen:

1. Hoe maak ik mijn drankjes?

a. Een koffiedrank maken

b. Een drankje met melk maken

c. Twee drankjes tegelijk maken

2. Hoe beheer ik een profiel?

d. Uw profiel maken en instellen

e. Een drank toevoegen aan uw profiel (nadat u deze heeft gemaakt)

f. Een drank toevoegen aan uw profiel (vanaf de profielpagina)

g. Een drank uit uw profiel verwijderen

3. Hoe onderhoud ik mijn machine?

h. Een spoelbeurt uitvoeren

i. Een reinigingsbeurt uitvoeren

j. Een ontkalking uitvoeren

k. Het melksysteem schoonmaken

BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

Lees de gebruiksaanwijzing goed voordat u het apparaat gebruikt. Houd de gebruiksaanwijzing bij de hand voor referentie. Bij onjuist gebruik is KRUPS niet aansprakelijk. Het is belangrijk om de veiligheidsinformatie op te volgen.

RICHTLIJNEN VOOR DE SYMBOLEN DIE IN DE INSTRUCTIES WORDEN GEBRUIKT

Gevaar: Waarschuwing voor het risico op ernstig lichamelijk letsel of de dood.
Het bliksemsymbool waarschuwt u voor gevaren met betrekking tot elektriciteit.

Let op: Waarschuwing voor mogelijke storingen, beschadiging of vernieling van het apparaat.

Belangrijk: Algemene of belangrijke opmerking over de bediening van het apparaat.

PRODUCTEN DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD

Controleer de producten die bij uw apparaat zijn geleverd. Als één van de onderdelen ontbreekt, neem dan onmiddellijk contact op met de klantenservice van KRUPS.

Geleverde producten		
1.	2 reinigingstabletten	x2
2.	1 zakje ontkalker	x1
3.	Melkslang voor het 'One Touch Cappuccino'-blok	
4.	Reinigingsnaald van het stoomcircuit	
5.	1 Claris - patroon voor waterfiltersysteem met aandraai-accessoire	
6.	1 teststaafje voor waterhardheid	
7.	Instructies - Veiligheidsvoorschriften Lijst met goedgekeurde Krups-servicecentra Internationale garantie	
8.	Pijpenrager	
Volgens het model		
9.	Melkkan	

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Automatic Espresso EA87
Elektrische voeding	220-240V~ / 50 Hz
Pompdruk	15 bar
Koffiebonenreservoir	250 g
Energieverbruik	Bij gebruik: 1450 W
Waterreservoir	3 L
Aan de slag en opslag	Binnen, op een droge plaats (uit de buurt van ijs)
Afmetingen (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Gewicht EA87 (kg)	8,2

Technische wijzigingen voorbehouden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A . Handgreep voor waterreservoirdeksel
B . Waterreservoir
C . Koffiedikbak
D . In hoogte verstelbare koffie-uitloop
E . Rooster en verwijderbare lekbak
F . Deksel van koffiebonenreservoir
G . 'One Touch Cappuccino'-blok
G1 . Accessoire voor het reinigen van het melksysteem,
2 in 1: demontagegereedschap- en reinigingsnaald
G2 . Verwijderbaar one touch cappuccino-blok
H . Melkslang en koppelstuk
I . Waterpeil-indicatoren
J . Intuïtieve lichtindicator

1. Koffiebonenreservoir

K . Instelknop voor de maalfijnheid
L . Tablettrechter reinigen
M . Metalen kegelvormige molen

2. Display

N . Navigatie-aanraakscherm
O . AAN/ UIT
P . Sneltoets startscherm
Q . Profiel 1
R . Profiel 2

S . Melkkan

AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN APPARATUUR

DE MACHINE INSCHAKELEN

Gevaar: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact van 230 V. Het niet opvolgen van deze instructie kan leiden tot dodelijk letsel door de aanwezigheid van elektriciteit!
Neem de veiligheidsinformatie in het boekje "Veiligheidsvoorschriften" in acht.

AAN DE SLAG (zie 1. 1e gebruik)

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd verschillende instellingen te selecteren.
Volg de aanwijzingen op het scherm.
Door de machine voor te bereiden kunnen de watercircuits worden gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.

DE MACHINE IN STAND-BYMODUS ZETTEN

Afhankelijk van de voorbereiding voert de machine in stand-by een automatische spoeling uit. De cyclus duurt slechts enkele seconden en stopt automatisch.

TIPS EN TRUCS

De waterkwaliteit heeft een sterke invloed op de kwaliteit van het aroma. Kalkaanslag en chloor kunnen de smaak van koffie veranderen. Om het aroma van uw koffie te behouden, raden we u aan het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem of flessenwater met droge resten onder 800 mg/l (zie het etiket van de fles) te gebruiken. Zie de sectie "FILTER EN WATERHARDHEID".

Bij het bereiden van drankjes raden we u aan voorverwarmde bekers van het juiste formaat te gebruiken (door deze onder warm water te houden) voor de gewenste hoeveelheid.

De geroosterde koffiebonen kunnen hun aroma verliezen als ze niet worden beschermd. We raden u aan een hoeveelheid bonen te gebruiken die gelijk is aan uw verbruik in de komende 2-3 dagen en dat u kiest voor zakken van 250 g.

De kwaliteit van de koffiebonen is variabel en de smaak is subjectief. Arabica geeft u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta, met een hoger cafeïnegehalte, bitter is en een vollere smaak heeft. Het is normaal om deze twee soorten koffie te combineren om een meer evenwichtige koffie te krijgen. Neem contact op met uw koffiebrander voor meer informatie.

Wij raden u af om vettige en gekaramelliseerde bonen te gebruiken, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

De fijnheid van de gemalen bonen beïnvloedt de sterkte van het aroma en de kwaliteit van het crèmelaagje. Hoe fijner de bonen, hoe gladder het cremalaagje. U kunt ook de maling aanpassen aan het gewenste drankje.

INTUÏTIEVE LICHTINDICATOR

WAT DOET HET INTUÏTIEVE INDICATIELAMPJE?

Uw Intuition-machine is uitgerust met slimme, intelligente technologie om uw dag gemakkelijker te maken: Intuïtieve lichtindicator (J). Deze technologie heeft twee functies:

1. De machine detecteert en regelt automatisch de hoeveelheid koffiebonen, water en gemalen koffie. Wanneer u uw reservoirs moet vullen of legen, of wanneer onderhoud nodig is, gaat het rode lampje branden om aan te geven dat u de informatie op het scherm moet volgen.
2. U kunt uw koffiebeleving ook personaliseren naar wens met de intuïtieve lichtindicator. U kunt voor elk profiel een kleur kiezen. Wanneer een profiel is geselecteerd, verandert de lichtindicator in de kleur die voor dat profiel is gekozen. Dit zorgt voor duidelijkheid en garandeert een supersnelle en meest gebruiksvriendelijke navigatie. Zie het hoofdstuk 'MIJN PROFIEL'.

LAAT U LEIDEN.

Kleur	Status	Uitleg
Rood	Ononderbroken	Waarschuwing
Andere kleuren en wit	Langzaam knipperend	In uitvoering
	Ononderbroken	Recept voltooid

FILTER EN WATERHARDHEID

WAT IS HET DOEL VAN HET INSTELLEN VAN DE WATERHARDHEID?

Om kalkvorming in uw machine te voorkomen en de kwaliteit van uw koffie te optimaliseren, raden we u aan de waterhardheid van uw machine aan te passen.

HOE KAN IK DE WATERHARDHEID VAN MIJN APPARAAT INSTELLEN?

- Vul een glas met water.
- Dompel de met de machine meegeleverde teststaaf voor waterhardheid (8) in uw glas water.
- Wacht 1 minuut. De vierkantjes op de staaf veranderen van kleur.
- Tel het aantal gekleurde vierkantjes. Dit geeft de hardheid van het water aan, op een schaal van 0 tot 4.
- Druk in het menu "Waterhardheid" op het overeenkomstige cijfer tussen 0 en 4.
- Druk op OK.

ALS DE TESTSTAAFJES VOOR WATERHARDHEID OP ZIJN

Als u deze handeling moet herhalen, vergeet dan niet de instelling van de waterhardheid aan te passen aan de plaats van gebruik of aan de informatie die door uw plaatselijke waterbedrijf wordt verstrekt, met behulp van de onderstaande tabel:

Hardheid	Klasse 0 Zeer zacht	Klasse 1 Zacht	Klasse 2 Gemiddelde hardheid	Klasse 3 Hard	Klasse 4 Zeer 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°
Apparaatinstelling	0	1	2	3	4

WAAROM EEN FILTERPATROON INSTALLEREN?

Het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem optimaliseert de smaak van koffie en vermindert kalkaanslag en onderhoud.

WANNEER MOET IK HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM VERVANGEN?

1. Twee maanden na de installatie of wanneer uw apparaat u waarschuwt.
2. Bij het vervangen van het patroon raden we u aan de grijze ring boven op het filterpatroon te draaien om twee maanden vanaf de huidige datum aan te geven.

HOE INSTALLEER IK HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM?

- Plaats het patroon in het waterreservoir.
- Plaats het patroon met de genummerde ring naar boven.
- Gebruik het zwarte aandraaiaccessoire dat bij het patroon is geleverd om het patroon te plaatsen en vast te schroeven.

MOLEN: DE FIJNHEID VAN DE GEMALEN KOFFIE AANPASSEN

WAAROM MOET IK DE FIJNHEID VAN DE GEMALEN KOFFIE AANPASSEN?

U kunt de sterkte van uw koffie bepalen door de fijnheid van de gemalen koffiebonen aan te passen.

Door de fijnheid van de maling te variëren, kunt u zich aanpassen aan de verschillende soorten bonen:

. Donker gebrande en vette bonen moeten grof worden gemalen,

. Een lichter gebrande boon is droger en moet fijner worden gemalen.

Opmerking: hoe fijner de bonen worden gemalen, hoe krachtiger het aroma.

HOE PAS IK DE FIJNHEID VAN DE GEMALEN KOFFIE AAN?

Draai de knop voor het aanpassen van de fijnheid van de maling **(K)** in het bonenreservoir, afhankelijk van het type boon en de gewenste sterkte van het aroma. Deze afstelling moet worden uitgevoerd als de molen in werking is, stap voor stap. Na drie bereidingen zult u een duidelijk verschil in smaak merken.

HOE WEET IK WANNEER ER GEEN BONEN MEER IN HET RESERVOIR ZITTEN?

Uw Intuition-machine heeft een sensor die u waarschuwt wanneer de hoeveelheid koffiebonen in het reservoir bijna op is. Er verschijnt een bericht op het scherm en de intuïtieve lichtindicator **(J)** brandt rood.

WAT ALS DE WAARSCHUWING VERSCHIJNT TERWIJL IK EEN DRANKJE AAN HET MAKEN BEN?

Vul het bonenreservoir, druk op OK en het recept wordt hervat. Er wordt dus geen koffie verspild!

WAT MOET IK DOEN ALS IK VAN KOFFIE WIL WISSELEN OF ALS IK GEEN KOFFIE MEER HEB?

Als u op OK drukt zonder koffiebonen toe te voegen, probeert de machine opnieuw te starten en wordt u opnieuw gewaarschuwd. Als u nogmaals op OK drukt, maakt de machine het recept met alle resterende koffie. De molen is dan leeg.

Let op: Wij raden het gebruik van vettige en gekaramelliseerde bonen die moeilijk te verwerken zijn voor de molen af. Deze kunnen de machine beschadigen en voorkomen dat het intuïtieve systeem correct functioneert.

Als er een waarschuwingsbericht op uw scherm verschijnt en het rode lampje gaat branden als er genoeg bonen zijn:

- Druk op de knop OK om door te gaan met het recept.
- Of schakel de waarschuwing "geen bonen" uit om detectie te voorkomen terwijl er nog koffie in het koffiebonenreservoir aanwezig is.

ANDERE DRANKJES VOORBEREIDEN

DRANKJES DIE MET DEZE MACHINE KUNNEN WORDEN BEREID:

Drankjes	Gemiddeld formaat	Mogelijke volumes	Koffiesterkte	X2
Ristretto Kleine espresso met volle smaak	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso De espresso met een volle smaak en uitgesproken aroma is bedekt met een licht bittere karamelkleurige crema	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Lange espresso met caramel crema	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Dubbele espresso met amberkleurige cremalaag	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Lange koffie Meer cafeïne, maar lichter op het gehemelte. Zeer populair in de ochtend	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Dubbele lange espresso gecombineerd met heet water	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso met een dun laagje opgeschuimde melk	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Een balans tussen melk, schuim en koffie	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Opgeschuimde melk Een grote dosis melk met melkschuim	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Koffie gemaakt van gestoomde melk en schuim	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Melkschuim met een subtiele koffiesmaak	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Een heerlijke espresso met melkschuim	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Thee Infusion Water opgewarmd tot de perfecte temperatuur voor het trekken van de theeblaadjes	200ml	20 - 300 ml		
Zwarte thee Water opgewarmd tot de perfecte temperatuur voor zwarte thee	200ml	20 - 300 ml		
Groene thee Water opgewarmd tot de perfecte temperatuur voor groene thee	200ml	20 - 300 ml		

Voor elk recept kunt u de hoeveelheid koffie tijdens het recept wijzigen. Het melkvolume staat vast.

TER INFORMATIE: TER VOORBEREIDING VAN UW DRANK VOERT UW MACHINE AUTOMATISCH DE VOLGENDE STAPPEN UIT:

Voor koffierecepten	Voor recepten met melk behalve Caffé Latte, Flat White en Espresso Macchiato	Voor de recepten voor Caffé Latte, Flat White en Espresso Macchiato
1. Koffiebonen malen **2.** De gemalen koffie stampen **3.** Pre-infusie (er kunnen op dit moment enkele druppels in uw kopje vallen) **4.** Percolatie	**1.** Voorverwarmingsfase **2.** Melk opschuimen **3.** Koffiebonen malen **4.** De gemalen koffie stampen **5.** Pre-infusie (er kunnen op dit moment enkele druppels in uw kopje vallen) **6.** Percolatie	**1.** Koffiebonen malen **2.** De gemalen koffie stampen **3.** Pre-infusie (er kunnen op dit moment enkele druppels in uw kopje vallen) **4.** Percolatie **5.** Voorverwarmingsfase **6.** Melk opschuimen

HOE PAS IK DE HOOGTE VAN DE KOFFIE-UITLOOP AAN?

Voor alle drankjes kunt u de koffie-uitloop aanpassen aan de grootte van uw kop(pen).

HOE BEREID IK MIJN DRANKJE VOOR?

Raadpleeg de handleiding "Hoe maak ik drankjes?" die in uw machine is opgeslagen

ER ZIJN VERSCHILLENDE INSTELLINGEN BESCHIKBAAR, AFHANKELIJK VAN HET DRANKJE:

- Eén of twee koppen: kies de gewenste drank en druk om het dubbele recept te beginnen op +.
- Koffiesterkte: om de sterkte van de koffie te verhogen of te verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie te wijzigen, selecteert u uw drankje en kiest u tussen 1 en 3 bonen, waarbij 1 de zachtste en 3 de meest volle is .
- Kopvolume: om het kopvolume te verhogen of te verlagen, scrolt u omhoog of omlaag in de lijst met volumes en selecteert u het gewenste volume.

Zie de tabel met drankjes in de instructies voor meer informatie.

TIP

Als u de koffiesterkte en de hoeveelheid koffie wilt selecteren, kunt u omhoog/omlaag navigeren of rechtstreeks op uw keuze drukken.

HOE STOP IK EEN DRANKJE HALVERWEGE DE BEREIDING?

Waarschuwing: U kunt de bereiding van een drankje op elk gewenst moment stoppen door op de knop STOPPEN te drukken. Wanneer een cyclus wordt onderbroken, stopt deze niet onmiddellijk. Het apparaat is gedurende een bepaalde tijd niet beschikbaar, zoals wordt aangegeven door een bericht op het scherm.

DRANKJES MET MELK

TIPS

Gebruik voor opgeschuimde melk, gepasteuriseerde houdbare melk rechtstreeks uit de koelkast (3-5°C). Het is mogelijk om speciale melksoorten (gemicrofilterd, rauw, gefermenteerd, verrijkt) of plantaardige melksoorten (rijst-, haver- of amandelmelk) te gebruiken, maar dit kan afdoen aan de kwaliteit en hoeveelheid schuim.

HOE BEGIN IK MET DE BEREIDING VAN EEN DRANKJE OP BASIS VAN MELK?

Zie "2 VOORBEREIDING VAN EEN BEREIDING OP BASIS VAN MELK" eerder in de handleiding, of zie de handleiding "Een drankje met melk maken" die in uw machine is opgeslagen.

THEE EN INFUSIONS

Er zijn drie knoppen waarmee u de meest geschikte temperatuur voor elk type thee en infusions kunt selecteren. De temperatuur voor groene thee is echter altijd lager dan de temperatuur voor zwarte thee of infusions.

HOE STEL IK DE WATERTEMPERATUUR IN?

Ga naar Instellingen > Watertemperatuur. U kunt kiezen tussen T1, T2 en T3. Deze opties lopen in de genoemde volgorde op van laagste naar hoogste temperatuur.

Wanneer u de temperatuur verlaagt/verhoogt, wordt de temperatuur voor elk type thee verlaagd/verhoogd. De temperatuur voor groene thee blijft echter altijd lager dan de temperatuur voor zwarte thee of infusions.

MIJN PROFIEL

WAAR KAN IK DE PROFIELFUNCTIE VOOR GEBRUIKEN?

Met de functie **Profiel** heeft u toegang tot een aangepaste omgeving waarin u uw favoriete dranken kunt opslaan en bewaren. U komt gemakkelijk in deze omgeving door op een knop op het bedieningspaneel van het apparaat te drukken. De dranken die u in uw profiel heeft opgeslagen, worden sneller klaargemaakt met slechts één druk op de knop — perfect voor dagelijks gebruik. U hoeft geen aanpassingen te doen. U kunt maximaal zeven recepten voor elk profiel opslaan.

Daarnaast kunt u met de profielfunctie uw instellingen en gebruikersomgeving (interface) aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur:

Voornaam	U kunt uw profiel persoonlijker maken door uw voornaam toe te voegen.
Kleur	U kunt een kleur kiezen voor de lichtindicator, zodat u uw profiel gemakkelijk kunt onderscheiden.
Weergave	Hier kunt u instellen hoe uw dranken worden weergegeven op het scherm van uw profiel. Weergave is mogelijk in schuif- of tegelmodus.
Programmering	Met de profielfunctie kunt u voor elke drank ook een tijdstip instellen. Zo kunt u uw drank op elk moment nog makkelijker vinden.
Helderheid	Hiermee kunt u de lichtindicator in- of uitschakelen.

HOE MAAK IK EEN PROFIEL AAN?

Druk op het pictogram voor **Profiel 1** of **Profiel 2** en volg de instructies op het scherm of bekijk de korte handleidingen die zijn opgeslagen in uw profiel.

HULP EN HANDLEIDINGEN

HOE BEHEER IK DE FAVORIETE DRANKEN DIE ZIJN OPGESLAGEN IN MIJN PROFIEL?

U kunt op twee manieren een drank toevoegen aan een profiel :

1. Nadat u een drank heeft gemaakt, verschijnt er een knop op het scherm.

2. Rechtstreeks in het profiel.

HOE ORGANISEER/BESTEL/VERWIJDER IK MIJN FAVORIETE DRANKEN?

Houd het pictogram van een drank enkele seconden ingedrukt. Er verschijnt een kruis in de rechterbovenhoek van het pictogram van elke drank. Houd het kruis ingedrukt en sleep het om dranken te herordenen; druk op het kruis om een drank te verwijderen.

ALGEMEEN ONDERHOUD

Door goed onderhoud wordt de levensduur van uw machine geoptimaliseerd en blijft de authentieke smaak van uw koffie behouden.

HET ONDERHOUD VAN DE KOFFIEDIKVERZAMELAAR EN DE LEKBAK

In de lekbak wordt het gebruikte water opgevangen en in de koffiedikbak wordt de gebruikte gemalen koffie opgevangen.

Belangrijk: De lekbak vangt het water of de koffie op die tijdens en na de bereiding uit het apparaat komt. Het is belangrijk dat u de bak altijd op zijn plaats laat zitten en regelmatig leegt.

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

Wanneer de indicatoren omhoog staan, wat aangeeft dat de lekbak te vol is.

WANNEER MOET IK DE KOFFIEDIKBAK LEGEN?

Wanneer het apparaat u waarschuwt

U kunt de bak vaker legen, voordat het apparaat u waarschuwt, maar zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld, zodat het kan registreren dat de opvangbak leeg is

Belangrijk: Als u de koffiedikbak en het lekbakje niet regelmatig leegt, kan dit uw machine beschadigen. Plaats deze niet in de vaatwasser.

ONDERHOUD VAN HET MELKSYSTEEM

WAAROM EN HOE ONDERHOUD IK HET MELKSYSTEEM NA HET MAKEN VAN DRANKJES MET MELK?

Belangrijk: Om een constante schuimkwaliteit te verkrijgen, raden wij u aan:

1. Na elk drankje met melk:

a . Start de spoelcyclus van de machine.
U kunt op elk gewenst moment een spoelbeurt van het melksysteem starten. Raadpleeg de handleiding die is opgeslagen in uw machine voor meer informatie hierover: "Een spoelbeurt uitvoeren".

b . Reinig de slang en het pijpje onmiddellijk NA ELK GEBRUIK grondig met heet water.
U kunt de pijpenrager in het metalen gedeelte van de melkslang gebruiken.

OVERIG ONDERHOUD

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigde accessoires
Melkspoelbeurt **30 s** / 20 ml.	Na elk drankje met melk, wanneer de machine u waarschuwt	Hiermee kunt u het melksysteem van de machine spoelen. U kunt op elk gewenst moment een spoelbeurt van het melksysteem starten.	
Melkslang en pijpje spoelen **30 s**	Na elk drankje met melk	Deze spoelbeurt bestaat uit het handmatig reinigen van de buis en het pijpje met heet water, onmiddellijk NA ELK GEBRUIK.	Warm water + zeep + pijpenrager
Koffiespoelbeurt **45 s** / 30 ml.	Op elk gewenst moment	Hiermee kunt u het koffiesysteem van de machine spoelen. Bij dit proces wordt alleen heet water gebruikt. Het behoudt de authentieke smaak van uw koffie.	
Theespoelbeurt **30 s** - 20 ml.	Voordat de drank begint te stromen	Hiermee kunt u met warm water spoelen voor een authentieke smaak van uw thee of infusion.	
Melkaccessoire reinigen **5 min**	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment	Hiervoor moet het verwijderbare 'One Touch Cappuccino'-blok worden verwijderd en schoongemaakt. Maak dit regelmatig schoon voor een optimale melkopschuiming. Zie hierboven in de instructies: 5. HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKVERDEELSYSTEEM - 5 MIN.	Reinigingsnaald (nr. 5)

Reiniging van het koffiesysteem **13 min** / 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment	Hiermee kunt u het koffiesysteem van de machine reinigen en ontvetten. Het garandeert een optimaal behoud van de aroma's in uw drankjes.	1 KRUPS-reinigingstablet (nr. 2)
Ontkalken **20 min** / 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment	Hiermee kunt u een ontkalkingsprocedure uitvoeren. Verwijdert eventuele kalk die de smaak van de koffie kan beïnvloeden. Als het aantal drankjes niet voldoende is om te worden ontkalkt,is deze functie niet actief.	1 zakje KRUPS-ontkalker (nr. 3)

Belangrijk: U hoeft het reinigingsprogramma niet meteen te starten zodra het apparaat u op de hoogte stelt, maar u moet het wel redelijk snel daarna doen. Als de reiniging wordt uitgesteld, blijft het waarschuwingsbericht op het display staan totdat de handeling is uitgevoerd.

Belangrijk: Als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt tijdens de reiniging of in geval van een elektrische storing, zal het reinigingsprogramma opnieuw worden gestart. Het is niet mogelijk om deze handeling uit te stellen: het is verplicht om het watersysteem te spoelen. In dit geval kan een nieuw reinigingstablet nodig zijn.

Raadpleeg de handleidingen in de instellingen van uw machine voor verdere uitleg.

Wilt u weten wanneer u de bovenstaande onderhoudswerkzaamheden moet uitvoeren?

Er verschijnt een waarschuwingsbericht op het scherm zodra er actie moet worden ondernomen.

OVERIGE FUNCTIES

Uw KRUPS Intuition-machine heeft meerdere instellingen - bekijk ze eens! Hiermee kunt u een meer gepersonaliseerde ervaring creëren.

HOE KRIJG IK TOEGANG TOT DE INSTELLINGEN VAN MIJN APPARAAT?

LIJST MET INSTELLINGEN:

Taal	Kies uit 21 talen.
Datum en tijd	U moet de datum instellen, vooral als u een antikalkpatroon gebruikt. Tijdinstelling en weergave van 12- of 24-uursklok.
Helderheid van het scherm	Hiermee past u de achtergrondverlichting van het scherm aan.
Licht	Schakelt het intuïtieve indicatielampje in en uit.
Weergave	Kies of de drankopties worden weergegeven als dia's of tegels.
Automatisch stoppen	Hiermee stelt u de periode in waarna het apparaat automatisch stopt. Met deze functie kunt u uw energieverbruik verlagen.
Automatisch starten	Schakelt de machine in en begint automatisch met het voorverwarmen van het apparaat op een gekozen moment. Drinkt u elke dag op hetzelfde tijdstip koffie? Deze functie is voor u! Door de automatische start in te stellen, bespaart u tijd en hoeft u uw drankje niet meer handmatig te starten.
Volume-eenheid	Hiermee selecteert u de maateenheid: ml of oz.
Automatische spoelbeurt	U kunt kiezen of u de automatisch spoelbeurt van de koffie-uitloop wilt activeren wanneer u de machine start.
Waterhardheid	Stel de hardheid van het water in tussen 0 en 4. Zie de sectie "Waterhardheidsmeting" voor meer informatie.
Koffietemperatuur	Is uw koffie te heet? U kunt deze functie gebruiken om de temperatuur te verlagen. De machine heeft drie temperatuurinstellingen voor uw koffie.
Temperatuur thee	Is uw thee te heet? Met deze functie kunt u een lagere temperatuur selecteren. Dit apparaat beschikt over drie verschillende temperatuurniveaus voor uw thee.
Soort koffie	Schakelt de functie 'Geen bonen' uit. Deze functie geeft aan dat er geen koffiebonen in het reservoir zitten en hervat het huidige recept. Zie de paragraaf MOLEN.
Fabrieksinstellingen herstellen	Door opnieuw in te stellen wist u uw voorkeuren en instellingen en worden de standaardinstellingen hersteld. Uw favorieten worden ook verwijderd.

PROBLEEMOPLOSSING

BEDIENING

1. De machine heeft een storing, de software is vastgelopen OF de machine heeft een defect.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het filter, wacht één minuut en schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Houd de AAN/UIT-knop ten minste drie seconden ingedrukt om de machine in te schakelen.

2. Het apparaat schakelt niet in nadat u de aan/uitknop (ten minste drie seconden) hebt ingedrukt.

- Controleer de zekeringen en het stopcontact. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

3. Er is een stroomstoring opgetreden tijdens een cyclus.

- Het apparaat wordt opnieuw ingesteld wanneer het weer wordt ingeschakeld.

4. De molen is bijna leeg.

- Dit is normaal als het af en toe gebeurt en er geen of weinig koffiebonen meer over zijn. Het kan maximaal tien seconden leeg zijn om het verbruik te bepalen en te controleren of het goed werkt.
- Er zitten nog koffiebonen in het reservoir:
  . De koffie is mogelijk te vettig en wordt niet goed in de machine opgenomen. U kunt proberen de bonen in de molen te laten vallen en te zien of het weer werkt. We raden u echter aan de koffie te vervangen (zie de functie voor het type bonen).
  . Het is mijn gebruikelijke koffie die tot nu toe goed werkt: neem contact op met de klantenservice van KRUPS.

GEBRUIK

1. De molen maakt een ongewoon geluid.

- Er zitten waarschijnlijk vreemde voorwerpen in de koffiemolen. Probeer het te verwijderen met een stofzuiger. Neem anders contact op met de klantenservice van KRUPS.

2. Er ligt water onder het apparaat.

- Wacht 15 seconden nadat de koffie is doorgelopen voordat u de lekbak verwijdert, zodat de machine de cyclus correct voltooit.
- Controleer of de lekbak goed in de machine is geplaatst. Hij moet altijd op zijn plaats zitten, zelfs wanneer de machine niet in gebruik is.
- Controleer of de lekbak niet vol is.

3. De instelknop voor de fijnheid van de maling is moeilijk te draaien.

- Draai de knop voor fijnheid van de maling alleen wanneer de molen draait.

4. Het apparaat heeft geen koffie geproduceerd.

- Er is een incident gedetecteerd tijdens de voorbereiding.
  Het apparaat wordt automatisch opnieuw ingesteld en is klaar voor een nieuwe cyclus.

5. U hebt gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.

- Gebruik uw stofzuiger om de gemalen koffie uit het bonenreservoir te verwijderen.

6. Er stroomt water uit de koffie-uitloop wanneer de machine wordt gestopt.

- Dit is normaal. Dit is een automatische spoeling om de koffie-uitloop schoon te maken en te voorkomen dat ze verstopt raken.

STOOM EN MELK

1. De melkstroom van uw machine lijkt gedeeltelijk of volledig geblokkeerd te zijn.

- Er verschijnt een waarschuwingsbericht op het scherm als het pijpje is geblokkeerd. Maak het «One Touch Cappuccino»-blok schoon. Zie punt 5 eerder in de instructies. HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKVERDEELSYSTEEM - 5 MIN, of raadpleeg de handleiding die is opgeslagen in uw machine "Het melkpijpje reinigen".

2. Er komt geen stoom uit.

a. Tijdens het eerste gebruik van een stoomcyclus, als er geen stoom correct uitkomt:

- Controleer of het gat in het uiteinde niet verstopt is. Zie bovenstaande sectie: "De stoompijp van de koffie-uitloop van uw machine lijkt gedeeltelijk of volledig geblokkeerd te zijn".
- Voer het volgende protocol **slechts één keer uit**:
  Leeg het waterreservoir en verwijder tijdelijk het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem. Vul het reservoir met mineraalwater met een hoog calciumgehalte (> 100 mg/L) en voer opeenvolgende stoomcycli (5 tot 10 cycli) uit in een reservoir tot u een continue stoomstraal verkrijgt. Plaats het patroon opnieuw in het apparaat.

b. De koffie-uitloop werkt al:

- Controleer of het gat in het uiteinde niet verstopt is. Zie bovenstaande sectie: "De stoompijp van de koffie-uitloop van uw machine lijkt gedeeltelijk of volledig geblokkeerd te zijn".

  Als na het uitvoeren van de bovenstaande stappen de stoompijp van de koffie-uitloop nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

3. Er ontsnapt stoom uit het rooster van de lekbak.
- Afhankelijk van het type voorbereiding kan er stoom uit het rooster van de lekbak komen.

4. Er verschijnt stoom onder het deksel van het bonenreservoir.
- Controleer of de trechter van het reinigingstablet onder het deksel (L) gesloten is.

ONDERHOUD

1. De machine vraagt niet om ontkalken.
- De ontkalkingscyclus wordt aangevraagd na de bereiding van een groot aantal drankjes op basis van melk of warm water. Als u alleen koffie zet, hoeft u het apparaat niet vaak te ontkalken.

2. Er zit gemalen koffie in de lekbak.
- Er kan een kleine hoeveelheid gemalen koffie in de lekbak terechtkomen. De machine is ontworpen om overtollige gemalen koffie te verwijderen, zodat het percolatiegebied schoon blijft.

3. De intuïtieve lichtindicator blijft branden nadat u de koffiedikbak hebt geleegd.
- Plaats de koffiedikbak terug.

4. Na het vullen van het waterreservoir blijft de intuïtieve lichtindicator branden.
- Controleer of het reservoir goed in het apparaat is geplaatst.

  De indicator op de bodem van het apparaat moeten vrij kunnen bewegen. Controleer de indicator en verwijder deze indien nodig.

DRANKJES

1. De koffie stroomt te langzaam.
- Draai de knop voor de fijnheid van de maling naar rechts voor een grovere maling (afhankelijk van het gebruikte type koffie).
- Voer een of meerdere spoelcycli uit.
- Vervang het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem.

2. De koffie is te licht of niet vol genoeg.
- Controleer of het bonenreservoir koffie bevat en of het goed omlaag beweegt.
- Gebruik geen vettige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie die mogelijk niet goed in de machine wordt gezogen.
- Verlaag de bereidingshoeveelheid en verhoog de sterkte met de koffiesterktefunctie. Draai de maalgraadknop naar links voor een fijnere maling. Maak in twee cycli een drankje met de functie voor twee koppen.

3. De Espresso of koffie is onvoldoende warm.
- Verhoog de temperatuur van de koffie in de instellingen van de machine. Verwarm de kop door deze met warm water te spoelen voordat u uw drankje bereidt.
- Spoel het koffiesysteem door voordat u de koffie start. Een functie voor de koffiespoelbeurt bij het starten kan worden geactiveerd in de instellingen/automatisch spoelen.

4. Er stroomt schoon water door de koffie-uitloop voor elke kop koffie.
- Aan het begin van het recept is er een voorinfusie van koffie, waardoor er een kleine hoeveelheid water uit de koffie-uitloop kan stromen.

Als een van de in de tabel genoemde problemen blijft optreden, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

! **Belangrijk: Fabricage**: SAS GSM Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne Frankrijk

Kære kunde

Tak, fordi du købte en espressomaskine med bønnekværn fra KRUPS.

KRUPS designer, udvikler og fremstiller sine espressomaskiner i Frankrig, hvilket sikrer dig de højeste standarder for design- og fremstillingskvalitet.

Maskinen er designet med fokus på brugervenlighed, og den gør det nemt at lave drikkevarer i cafékvalitet derhjemme. Med et enkelt tryk kan du nyde kaffe som f.eks. espresso, ristretto og lungo samt cappuccino, latte macchiato, caffe latte og andre kaffedrikke med mælk.

KRUPS har udviklet en intuitiv indikatorlampe for at hjælpe dig med at få mest muligt ud af din maskine hver dag. Den hjælper dig med at bruge din maskine og gør dine kaffepauser til endnu større lyspunkter.

Din KRUPS-espressomaskine har også en stor, intuitiv berøringsskærm, der minder om brugerfladen på en smartphone og derfor er nem at bruge. Desuden hjælper maskinens avancerede teknologi dig med at opnå de bedst mulige resultater, så du får mest mulig aroma og fyldig smag fra de friskmalede kaffebønner.

Vi håber, du får en fantastisk kaffeoplevelse, og at du bliver rigtig glad for din KRUPS-maskine.

Med venlig hilsen KRUPS

HAR DU BRUG FOR HJÆLP TIL AT KOMME I GANG MED DIN MASKINE?

Find en liste over vejledninger, der ligger på din maskine og som kan hjælpe dig med at bruge den.
De viser dig, hvordan du laver en drik, administrerer dine favoritter og vedligeholder din maskine.

Liste over tilgængelige vejledninger:

1. Hvordan laver jeg mine kaffedrikke?

a. Sådan laver du en kaffedrik

b. Sådan laver du en drik med mælk

c. Sådan laver du to drikke samtidigt

2. Hvordan administrerer jeg en profil?

d. Oprettelse og konfiguration af din profil

e. Tilføjelse af en drik til din profil (efter tilberedning)

f. Tilføjelse af en drik til din profil (fra profilsiden)

g. Fjernelse af en drik fra din profil

3. Hvordan vedligeholdes maskinen?

h. Skylning af maskinen

i. Rengøring af maskinen

j. Afkalkning

k. Rengøring af mælkesystemet

VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden du bruger apparatet første gang, og opbevar den til senere brug: Hvis apparatet bruges forkert, fritages KRUPS fra ethvert ansvar. Det er vigtigt, at apparatet bruges i overensstemmelse med sikkerhedsoplysningerne.

VEJLEDNING TIL DE SYMBOLER, DER ANVENDES I ANVISNINGERNE

Fare: Advarsel om risiko for alvorlig personskade eller dødsfald.
Lynsymbolet advarer dig om strømrelaterede farer.

Forsigtig: Advarsel om mulige fejlfunktioner, skader eller ødelæggelse af apparatet.

Vigtigt: Generelle eller vigtige bemærkninger til betjening af apparatet.

PRODUKTER, DER FØLGER MED MASKINEN

Tjek de produkter, der følger med apparatet. Hvis der mangler en del, skal du kontakte KRUPS' kundeservice med det samme.

	Medfølgende produkter	
1.	2 rengøringstabletter	x2
2.	1 brev afkalkningsmiddel	x1
3.	Mælkerør til kassen "One Touch-cappuccino"	
4.	Rengøringsnål til dampkredsløbet	
5.	1 Claris – kassette med vandfiltersystem og skruetilbehør	
6.	1 strimmel til test af vandets hårdhedsgrad	
7.	Anvisninger – Sikkerhedsforanstaltninger Liste over godkendte Krups-servicecentre International garanti	
8.	Rørrenser	
	Afhængigt af modellen	
9.	Mælkekande	

TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA87
Strømforsyning	220-240 V~/50 Hz
Pumpetryk	15 bar
Kaffebønnebeholder	250 g
Strømforbrug	Under brug: 1450 W
Vandbeholder	3 l
Opstart og opbevaring	Indendørs, på et tørt sted (væk fra is)
Mål (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Vægt EA87 (kg)	8,2

Tekniske ændringer kan forekomme.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A. Håndtag til vandbeholderens låg
B. Vandbeholder
C. Kaffegrumsbeholder
D. Højdejusterbare kaffedyser
E. Rist og aftagelig drypbakke
F. Låg til kaffebønnebeholder
G. "One Touch-cappuccinoblok"
G1. Tilbehør til rengøring af mælkesystemet, 2-i-1: værktøj til adskillelse + rengøringsnål
G2. Aftagelig One Touch-cappuccinoblok
H. Mælkerør og forbindelseselement
I. Flyderkugler
J. Intuitiv indikatorlampe

1. Kaffebønnebeholder

K. Knap til justering af malingens finhed
L. Tragt til rengøringstablet
M. Konisk metalkværn

2. Display

N. Berøringsskærm til navigation
O. Tænd/sluk
P. Genvej til startskærm
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Mælkekande

KOM GODT I GANG OG OPSTILLING AF APPARATET

SÅDAN TÆNDER DU FOR MASKINEN

Fare: Slut apparatet til en jordforbundet 230 V stikkontakt. Hvis du ikke følger disse anvisninger, er der risiko for livsfarligt elektrisk stød!
Respekter sikkerhedsoplysningerne i brochuren "Sikkerhedsforanstaltninger".

KOM GODT I GANG (se 1. Førstegangsbrug)

Når du bruger maskinen for første gang, bliver du bedt om at foretage forskellige indstillinger.
Følg anvisningerne på skærmen.
Klargøring af apparatet gør, at vandkredsløbene fyldes, så apparatet kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.

SÆT MASKINEN PÅ STANDBY

Afhængigt af, hvilken drik du har tilberedt, vil maskinen muligvis automatisk skylle kredsløbet, mens den er på standby. Cyklussen tager kun et par sekunder og stopper automatisk.

TIPS OG TRICKS

Vandkvaliteten har stor betydning for kaffens aroma. Kalkaflejringer og klor kan ændre kaffens smag. For at bevare din kaffes aromaer anbefaler vi, at du bruger Claris-kassetten med vandfiltersystem eller flaskevand, hvor andelen af tørstofrester er under 800 mg/l (se på flaskens etiket). Se afsnittet "FILTER OG VANDETS HÅRDHED".

Ved tilberedning af drikke anbefaler vi at bruge forvarmede kopper (skyl dem med varmt vand), som har en størrelse, der passer til den ønskede mængde.

Ristede kaffebønner kan miste deres aroma, hvis de ikke beskyttes. Vi råder dig til at bruge en mængde af bønner, der svarer til 2-3 dages forbrug, og vælge poser på 250 g.

Kvaliteten af kaffebønnerne varierer, og smag og behag er individuel. Arabicakaffe har en fin og blomsteragtig aroma, mens robustakaffe, som har et højere koffeinindhold, er mere bitter og fyldig. Det er almindeligt at blande to typer kaffe for, at få en mere afbalanceret kaffe. Kontakt dit risteri for at få flere råd.

Vi anbefaler ikke brugen af olieholdige eller karamelliserede bønner, da disse kan beskadige maskinen.

Finheden af malede bønner påvirker aromaens styrke og cremaens kvalitet. Jo mere finmalede bønnerne er, desto mere blød er cremaen. Malingen kan også tilpasses til den ønskede drik.

INTUITIV INDIKATORLAMPE

HVORDAN FUNGERER DEN INTUITIVE INDIKATORLAMPE?

Din maskine med intuitiv betjening har smart lysteknologi, der gør din dag nemmere: Intuitiv indikatorlampe (J). Denne teknologi har to funktioner:

1. Maskinen registrerer og styrer automatisk niveauet af kaffebønner, vand og kaffegrums. Når du skal fylde eller tømme beholderne, eller når der er behov for vedligeholdelse, tændes den røde lysindikator, som signalerer, at du skal følge oplysningerne på skærmen.
2. Du kan også tilpasse din oplevelse ved hjælp af den intuitive indikatorlampe. Du kan vælge en farve for hver profil. Når du har valgt en profil, skifter den intuitive indikatorlampe til den farve, der hører til den pågældende profil, hvilket gør alt letforståeligt og sikrer superhurtig og intuitiv navigation. Se kapitlet "MIN PROFIL".

LAD LYSET VEJLEDE DIG.

Farve	Status	Forklaring
Rød	Lyser konstant	Advarsel
Andre farver og hvid	Blinker	I gang
	Lyser konstant	Drikken er færdig

FILTER OG VANDETS HÅRDHED

HVAD ER FORMÅLET MED AT INDSTILLE VANDETS HÅRDHEDSGRAD?

For at undgå kalkaflejringer i maskinen og for at optimere kvaliteten af din kaffe anbefaler vi, at du justerer indstillingen for vandets hårdhedsgrad på maskinen.

HVORDAN INDSTILLES VANDETS HÅRDHEDSGRAD PÅ MASKINEN?

- Fyld et glas med vand.
- Dyp den teststrimmel til måling af vandets hårdhedsgrad (8), der fulgte med maskinen, i glasset med vand.
- Vent 1 minut. Firkanterne på strimlen skifter farve.
- Tæl de farvede firkanter. Dette indikerer vandets hårdhed, fra 0 til 4.
- I menuen "Vandets hårdhed" skal du trykke på det tilsvarende tal mellem 0 og 4.
- Tryk på OK.

HVIS DU LØBER TØR FOR TESTSTRIMLER TIL MÅLING AF VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Hvis du har brug for at gentage denne handling, skal du huske at justere indstillingen af vandets hårdhedsgrad i henhold til brugsstedet eller de oplysninger, du har fået af dit lokale vandselskab, i henhold til nedenstående tabel:

Hårdhedsgrad	Klasse 0 Meget blødt	Klasse 1 Blødt	Klasse 2 Gennemsnitlig hårdhed	Klasse 3 Hårdt	Klasse 4 Meget hårdt
° 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°
Indstilling af apparatet	0	1	2	3	4

HVORFOR SKAL JEG INSTALLERE EN FILTERKASSETTE?

Claris-kassetten med vandfiltersystem optimerer kaffesmagen og reducerer kalk og vedligeholdelse.

HVORNÅR SKAL JEG UDSKIFTE CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM?

1. To måneder efter opsætning eller når din maskine giver dig besked.
2. Når du udskifter kassetten, anbefaler vi, at du drejer den grå ring oven på filterkassetten for at angive datoen + to måneder.

HVORDAN INSTALLERER JEG CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM?

- Placer kassetten i vandbeholderen.
- Placer kassetten med den nummererede ring opad.
- Brug det sorte skruetilbehør, der følger med kassetten, til at placere og skrue kassetten på plads.

KVÆRN: JUSTERING AF DEN MALEDE KAFFES FINHED

HVORFOR SKAL JEG JUSTERE DEN MALEDE KAFFES FINHED?

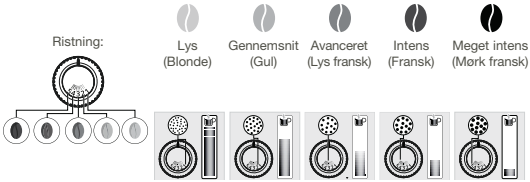
Du kan vælge styrken af din kaffe ved at justere, hvor fint kaffebønnerne males.

Ved at variere formalingens finhed kan du tilpasse dig de forskellige typer bønner:

. Mørkristede og olieholdige bønner skal males groft.

. En mere let ristet bønne er mere tør og skal males finere.

Bemærk: Jo finere bønnerne males, desto kraftigere er aromaen.



HVORDAN JUSTERER JEG, HVOR FINT KAFFEN BLIVER MALET?

Drej på knappen til justering af malingens finhed **(K)**, som findes i bønnebeholderen, afhængigt af typen af bønner og den ønskede aromastyrke. Denne justering skal udføres, mens kværnen er i brug, og foregår trinvist. Efter tilberedning af tre drikke vil du mærke en meget tydelig forskel i smagen.

HVORDAN FÅR JEG BESKED, NÅR DER IKKE ER FLERE BØNNER I BEHOLDEREN?

Din maskine med intuitiv betjening har en sensor, der advarer dig, når niveauet af kaffebønner i beholderen er lavt. Der vises en meddelelse på skærmen, og den intuitive indikatorlampe **(J)** lyser rødt.

HVAD SKER DER, HVIS ADVARSLEN VISES, MENS JEG TILBEREDER EN DRIK?

Fyld beholderen til kaffebønner, og tryk på OK, så fortsætter tilberedningen af din drik. Og der går ikke noget kaffe til spilde!

HVAD GØR JEG, HVIS JEG VIL SKIFTE KAFFE, ELLER HVIS JEG ER LØBET TØR FOR KAFFE?

Hvis du trykker på OK uden at fylde kaffebønner på, vil maskinen forsøge at genstarte og give dig besked igen. Hvis du trykker på OK igen, laver maskinen din drik med al den resterende kaffe. Kværnen vil derefter være tom.

Forsigtig: Vi anbefaler ikke brug af olieholdige og karamelliserede bønner, som er vanskelige for kværnen at male. De kan beskadige maskinen og forhindre det intuitive system i at fungere korrekt.

Hvis der vises en advarselsmeddelelse på skærmen, og det røde lys tændes, selvom der er bønner nok:

- Tryk på knappen OK for at lave drikken færdig.
- Du kan også slå advarslen "ingen bønner" fra for at forhindre, at den udløses, mens der stadig er kaffe i beholderen til kaffebønner.

TILBEREDNING AF ANDRE DRIKKE

DRIKKE, DER KAN TILBEREDES MED DENNE MASKINE:

Drikke	Omtrentlig størrelse	Mulige mængder	Kaffestyrke	X2
Ristretto Lille stærk espresso	25 ml	20-40 ml	✓	✓
Espresso Den fyldige espresso med tydelige aromaer er dækket af en let bitter, karamelfarvet crema	40 ml	40-70 ml	✓	✓
Lungo Stor espresso med karamelfarvet crema	70 ml	70-100 ml	✓	✓
Doppio Dobbelt espresso med gul crema	100 ml	40-140 ml	✓	
Stor kop kaffe Højere koffeinindhold, men mildere smag. Meget populær om morgenen	120 ml	80-180 ml	✓	✓
Americano Stor dobbelt espresso blandet med varmt vand	120 ml	90-150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso med et tyndt lag mælkeskum	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino En balance mellem mælk, skum og kaffe	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120-240 ml	✓	✓
Mælkeskum En stor portion mælk med mælkeskum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120-200 ml		✓
Flat White Kaffe lavet med dampet mælk og skum	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Skum med en smule kaffesmag	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200-350 ml	✓	✓
Latte macchiato En gourmet-espresso med mælkeskum	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190-240 ml	✓	✓
Infusion Vand opvarmet til den perfekte temperatur til en infusion	200ml	20 - 300 ml		
Sort te Vand opvarmet til den perfekte temperatur til sort te	200ml	20 - 300 ml		
Grøn te Vand opvarmet til den perfekte temperatur til grøn te	200 ml	20-300 ml		

For hver opskrift kan du ændre kaffestyrken under tilberedningen. Mængden af mælk er konstant.

HER KAN DU SE TRIN, SOM MASKINEN AUTOMATISK FORETAGER FOR AT LAVE DIN DRIK:

Til kaffeopskrifter	Til kaffeopskrifter Caffe Latte, Flat White og Espresso Macchiato	Til opskrifterne på Caffe Latte, Flat White og Espresso Macchiato
1. Kaffebønnerne males **2.** Den malede kaffe presses sammen **3.** Præ-infusion (der kan falde et par dråber ned i koppen på dette tidspunkt) **4.** Vandet løber igennem	**1.** Mælken forvarmes **2.** Mælken skummes **3.** Kaffebønnerne males **4.** Den malede kaffe presses sammen **5.** Præ-infusion (der kan falde et par dråber ned i koppen på dette tidspunkt) **6.** Vandet løber igennem	**1.** Kaffebønnerne males **2.** Den malede kaffe presses sammen **3.** Præ-infusion (der kan falde et par dråber ned i koppen på dette tidspunkt) **4.** Vandet løber igennem **5.** Mælken forvarmes **6.** Mælken skummes

HVORDAN JUSTERER JEG HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE?

For alle drikke er det muligt at justere kaffedyserne i henhold til størrelsen på din kop.

HVORDAN TILBEREDES MIN DRIK?

Se vejledningen "Hvordan laver jeg mine kaffedrikke?", som er gemt på maskinen

HJÆLP OG VEJLEDNINGER

DER ER FORSKELLIGE MULIGE INDSTILLINGER, AFHÆNGIGT AF DRIKKEN:

- En eller to kopper: Du starter dobbelttilberedningen ved at vælge drik og trykke på +.
- Kaffestyrke: Du kan gøre kaffen stærkere eller mildere ved at ændre mængden af formalet kaffe. Det gør du ved at vælge din drik og vælge mellem 1 og 3 bønner, hvor 1 er den mildeste og 3 er den mest fyldige.
- Kaffemængde: Du kan lave en mindre eller større mængde kaffe ved at rulle op eller ned på listen over mængder og vælge den, du ønsker.

Du kan finde flere oplysninger i tabellen over drikke i anvisningerne.

TIP

For at vælge kaffestyrke og -mængde kan du navigere op/ned eller trykke direkte på dit valg.

HVORDAN STOPPER JEG TILBEREDNINGEN AF EN DRIK?

Advarsel: Du kan altid stoppe tilberedningen ved at trykke på knappen STOP. Cyklussen stopper ikke med det samme, når du afbryder den. Maskinen vil ikke kunne bruges i et stykke tid. Der vises en meddelelse på skærmen.

KAFFEDRIKKE MED MÆLK

TIPS

Til mælkeskum mælk skal du bruge pasteuriseret UHT-mælk direkte fra køleskabet (3-5°C). Det er muligt at bruge særlige mælketyper (mikrofiltreret, rå, fermenteret, beriget) eller plantebaserede mælketyper (ris, havre eller mandel), men dette kan give resultater, der er mindre tilfredsstillende mht. kvaliteten og mængden af skum.

HVORDAN STARTER JEG TILBEREDNINGEN AF EN KAFFEDRIK MED MÆLK?

Se "2 TILBEREDNING AF EN KAFFEDRIK MED MÆLK" tidligere i anvisningerne, eller se vejledningen "Sådan laver du en drik med mælk", der ligger på din maskine.

HJÆLP OG VEJLEDNINGER

TE OG INFUSIONER

Til te og infusioner er der tre valgknapper, så du kan vælge den temperatur, der passer bedst til den enkelte tetype. Den temperatur, der anvendes til grøn te, vil være lavere end den temperatur, der anvendes til sort te eller infusioner.

HVORDAN INDSTILLER JEG VANDTEMPERATUREN?

INDSTILLINGER

Gå til Indstillinger > Vandtemperatur. Du kan vælge mellem T1, T2 og T3, hvor T1 er det koldeste og T3 er det varmeste.

Når du sænker/øger temperaturen, vil dette sænke/øge temperaturen for hver enkelt tetype, men temperaturen for grøn te vil altid være lavere end den temperatur, der bruges til sort te eller infusioner.

MIN PROFIL

HVAD BRUGES PROFILFUNKTIONEN TIL?

Funktionen **Profil** giver dig adgang til et brugerdefineret sted, hvor du kan gemme dine yndlingsdrikke. Du kan nemt få adgang til den ved at trykke på en knap på maskinens kontrolpanel.

De drikke, du har gemt i din profil, er hurtige og perfekte til hverdagsbrug, og tilberedningen påbegyndes blot med et enkelt tryk. Ingen justeringer er nødvendige. Du kan gemme op til syv opskrifter for hver profil.

Profilfunktionen giver også mulighed for en meget mere personlig grænseflade og mere personlige indstillinger:

Fornavn	Du kan tilføje dit fornavn for mere personlig tilpasning.
Farve	Du kan vælge en farve til den intuitive indikatorlampe for at få din profil til at skille sig ud.
Visning	Her kan du angive, hvordan dine drikkevarer skal vises på skærmbilledet Profil. De kan vises i enten "skyder"- eller "flise"-tilstand.
Programmering	Med funktionen "Profil" kan du også indstille et tidspunkt på dagen for hver drik. Det gør det endnu nemmere at finde din drik når som helst.
Lysstyrke	Dette giver dig mulighed for at aktivere eller deaktivere den intuitive indikatorlampe.

HVORDAN OPRETTER JEG EN PROFIL?

Tryk på ikonerne **Profil 1** eller **Profil 2**, og følg anvisningerne på skærmen, eller se de vejledninger, der er gemt under din profil.

HVORDAN ADMINISTRERER JEG DE FAVORITDRIKKE, DER ER GEMT UNDER MIN PROFIL?

Du kan tilføje en drik til en profil på to måder:

1. Når du har lavet en drik, vises der en knap på skærmen.

2. Direkte i profilen.

HVORDAN ORGANISERER/BESTILLER/FJERNER JEG MINE FAVORITDRIKKE?

Tryk på et drikikon, og hold det nede i et par sekunder. Der vises et krydsi øverste højre hjørne af hvert drikikon. Tryk og træk for at omarrangere drikke, tryk på krydset for at fjerne en drik.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

Korrekt vedligeholdelse forlænger maskinens levetid og bevarer kaffens autentiske smag.

VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEGRUMSBEHOLDEREN OG DRYPBAKKEN

Drypbakken opsamler brugt vand, og kaffegrumsbeholderen opsamler brugt malet kaffe.

Vigtigt: Drypbakken giver mulighed for at samle vand og kaffegrums, der kommer ud af apparatet under og efter tilberedningen af drikke. Det er vigtigt, at den altid er på plads, og at den tømmes regelmæssigt.

HVORNÅR SKAL DRYPBAKKEN TØMMES?

Når flyderkuglerne er helt oppe, betyder det, at drypbakken er fuld.

HVORNÅR SKAL KAFFEGRUMSBEHOLDEREN TØMMES?

Når maskinen giver dig besked om det
Du kan sagtens tømme den oftere, men sørg for, at maskinen er tændt, så den kan registrere, at kaffegrumsbeholderen er blevet tømt

Vigtigt: Hvis du ikke tømmer kaffegrumsbeholderen og drypbakken regelmæssigt som vist ovenfor, kan det beskadige maskinen. Må ikke komme i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF MÆLKESYSTEMET

HVORFOR OG HVORDAN VEDLIGEHOLDER JEG MÆLKESYSTEMET, NÅR JEG HAR LAVET MÆLKEBASEREDE DRIKKE?

Vigtigt: For at opnå en ensartet skumkvalitet anbefaler vi, at du gør følgende:

1. Efter hver kaffedrik med mælk:

a. Start maskinens gennemskylningscyklus.
Du kan til enhver tid starte skylningen af mælkesystemet. Der er en vejledning på din maskine, som viser dig, hvordan du gør dette: "Skyl maskinen igennem".

b. Rengør røret og dysen med meget varmt vand straks EFTER HVER BRUG.
Du kan bruge rørrenseren inde i metaldelen af mælkerøret.

ANDEN VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Skylning af mælkesystem **30 sek.**/20 ml	Efter hver drik med mælk, når maskinen giver dig besked	Giver dig mulighed for at skylle maskinens mælkesystem. Du kan starte skylningen af mælkesystemet når som helst.	
Skylning af mælkerør og dyse **30 sek.**	Efter hver drik med mælk	Denne skylning består af en manuel rengøring af røret og dysen med varmt vand straks EFTER HVER BRUG.	Varmt vand + sæbe + rørrenser
Skylning af kaffesystem **45 sek.**/30 ml	Når som helst	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Til denne proces skal der kun bruges varmt vand. Dette giver kaffen en autentisk smag.	
Skylning af tesystem **30 sek.**/20 ml	Før drikken begynder at løbe ud	Giver dig mulighed for at skylle med varmt vand for at sikre en autentisk smag af din te.	
Rengøring af mælketilbehøret **5 min.**	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst	Som en del af denne proces skal du tage "One Touch-cappuccinoblokken" af og rengøre den. Den skal rengøres jævnligt for at få det optimale mælkeskum. Se ovenfor i anvisningerne: 5. MANUEL GRUNDIG RENGØRING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN.	Rengøringsnål (nr. 5)
Rengøring af kaffesystemet **13 min.**/600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst	Giver dig mulighed for at rengøre og affedte maskinens kaffesystem. Det garanterer optimal aroma i dine drikke.	1 rengøringstablet fra KRUPS (nr. 2)
Afkalkning **20 min.**/600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst	Giver dig mulighed for at afkalke maskinen. Fjerner kalk, som kan påvirke kaffens smag. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	1 brev afkalkningsmiddel fra KRUPS (nr. 3)

Vigtigt: Du behøver ikke at køre rengøringsprogrammet, så snart apparatet opfordrer dig til det, men du skal gøre det inden for rimelig kort tid derefter. Hvis rengøringen udsættes, vises advarselsmeddelelsen, indtil handlingen udføres.

Vigtigt: Hvis du tager stikket ud af stikkontakten under rengøring eller i tilfælde af strømafbrydelse, genstartes rengøringsprogrammet. Det er ikke muligt at udsætte denne handling: Det er obligatorisk for at få skyllet vandkredsløbet. I dette tilfælde skal du muligvis bruge en ny rengøringstablet.

Du kan finde yderligere forklaringer i de vejledninger, der ligger i din maskines indstillinger.

Vil du vide, hvornår du skal udføre ovenstående vedligeholdelseshandlinger?
Der vises en advarselsmeddelelse på skærmen, når du skal foretage en handling.

ANDRE FUNKTIONER

DIN KRUPS Intuition-maskine har en række indstillinger – tjek dem ud! De giver dig mulighed for at skabe en mere personlig oplevelse.

HVORDAN FÅR JEG ADGANG TIL MIN MASKINES INDSTILLINGER?

LISTE OVER INDSTILLINGER:

Sprog	Vælg mellem 21 sprog.
Dato og klokkeslæt	Du skal indstille datoen, især hvis du bruger en anti-kalk-patron. Indstil klokkeslæt, og vælg 12- eller 24-timers ur.
Skærmlysstyrke	Justerer skærmens lysstyrke.
Indikatorlampe	Tænder og slukker den intuitive indikatorlampe.
Display	Vælg, om indstillinger for drikke skal vises som skydere eller fliser.
Automatisk slukning	Indstiller et tidsrum, efter hvilket apparatet slukker automatisk. Med denne funktion kan du reducere dit energiforbrug.
Automatisk start	Tænder for apparatet og starter automatisk forvarmningen på et valgt tidspunkt. Drikker du din kaffe på samme tidspunkt hver dag? Så er denne funktion til dig! Ved at indstille automatisk start kan du spare tid, og du slipper for at starte brygningen af din drik manuelt.
Enhed for mængde	Vælg måleenhed: ml eller oz.
Automatisk skylning	Du kan vælge, om kaffedysen automatisk skal skylles, når maskinen startes.
Vandets hårdhedsgrad	Indstil vandets hårdhedsgrad til mellem 0 og 4. Se kapitlet "Måling af vandets hårdhedsgrad" for at få yderligere oplysninger.

Kaffetemperatur	Er din kaffe for varm? Du kan bruge denne funktion til at sænke temperaturen. Maskinen har tre temperaturindstillinger til dine kaffedrikke.
Te-temperatur	Er din te for varm? Med denne funktion kan du vælge en lavere temperatur. Denne maskine har tre temperaturjusteringsniveauer til dine tedrikke.
Kaffetype	Deaktiverer funktionen "Ingen bønner". Denne funktion angiver, at der mangler kaffebønner i beholderen, og genoptager en igangværende tilberedning af en drik. Se afsnittet om KVÆRNEN.
Nulstilling til fabriksindstillinger	Nulstilling rydder dine præferencer og indstillinger og gendanner standardindstillingerne. Dine favoritter vil også blive slettet.

FEJLFINDING

HANDLING

1. Maskinen viser en fejl, softwaren er gået i stå, ELLER maskinen har en funktionsfejl.
- Sluk for og frakobl maskinen, fjern filterkassetten, vent et minut, og genstart derefter maskinen. Hold tænd/sluk-knappen nede i mindst tre sekunder for at starte maskinen.

2. Apparatet tænder ikke, når tænd/sluk-knappen holdes nede (i mindst tre sekunder).
- Tjek sikringerne og det elektriske strømstik. Sørg for, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.

3. Der opstod strømsvigt under en cyklus.
- Apparatet nulstilles automatisk, når det tændes igen.

4. Kværnen kører, mens den er tom.
- Dette sker normalt engang imellem, hvis der er få eller ingen kaffebønner tilbage. Den kan køre i tom tilstand i op til ti sekunder for at bestemme forbruget og sikre, at den fungerer korrekt.
- Der er stadig kaffebønner i beholderen:
  . Kaffen er muligvis for olieholdig og trækkes ikke ordentligt ind i maskinen. Du kan prøve at hjælpe bønnerne på vej og se, om det virker igen. Vi anbefaler dog, at du skifter til en anden type kaffebønner (se funktionen bønnetype).
  . Det er min sædvanlige kaffetype, og den har fungeret godt indtil nu: Kontakt KRUPS' kundeservice.

BRUG

1. Kværnen støjer usædvanligt meget.
- Der er sandsynligvis fremmedlegemer i kværnen. Prøv at rense den med en støvsuger, eller kontakt KRUPS' kundeservice.

2. Der er vand under apparatet.
- Inden drypbakken fjernes, skal du vente 15 sekunder, efter kaffen er løbet igennem, så maskinen kan færdiggøre cyklussen helt.
- Tjek, at drypbakken er sat rigtigt på maskinen. Den skal altid være på plads, også selvom maskinen ikke er i brug.
- Tjek, at drypbakken ikke er fuld.

3. Justeringsknappen til kværnen er svær at dreje.
- Drej kun på knappen til justering af malingens finhed, når kværnen kører.

4. Apparatet har ikke lavet kaffe.
- Der blev registreret en hændelse under tilberedningen.
  Apparatet nulstilles automatisk og er klar til en ny cyklus.

5. Du har brugt malet kaffe i stedet for hele kaffebønner.
- Brug din støvsuger til at støvsuge den malede kaffe op fra bønnebeholderen.

6. Der løber vand ud af kaffedyserne, når maskinen er stoppet.
- Dette er normalt. Dette er en automatisk skylning for at rengøre kaffedyserne og forhindre dem i at blive tilstoppede.

DAMP OG MÆLK

1. Mælkeudløbet fra din maskine ser ud til at være helt eller delvist tilstoppet.
- Der vises en advarselsmeddelelse på skærmen, hvis dysen er tilstoppet. Rengør "One Touch-cappuccinoblokken". Se punkt 5 tidligere i anvisningerne. GRUNDIG MANUEL RENGØRING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN., eller se den tilsvarende vejledning, der ligger på din maskine: "Rengøring af mælkedysen".

2. Der kommer ingen damp ud.

a. Hvis der ikke kommer damp ud korrekt under første brug af en dampcyklus:

- Tjek, at hullet i spidsen ikke er tilstoppet. Se afsnittet ovenfor: "Maskinens dampdyse ser ud til at være helt eller delvist tilstoppet".
- Udfør følgende procedure **én gang og kun én gang**:
  Tøm vandbeholderen, og fjern midlertidigt Claris-kassetten med vandfiltersystem. Fyld beholderen med mineralvand, der har et højt kalciumindhold (> 100 mg/l) og kør flere dampcyklusser (5 til 10 gange) i en beholder, indtil dampen er konstant. Sæt kassetten i beholderen.

b. Dampdysen har tidligere virket:

- Tjek, at hullet i spidsen ikke er tilstoppet. Se afsnittet ovenfor: "Maskinens dampdyse ser ud til at være helt eller delvist tilstoppet".

Hvis dampdysen stadig ikke virker efter udførelse af ovenstående trin, skal du kontakte KRUPS' kundeservice.

3. Der kommer damp ud gennem risten i drypbakken.
- Afhængigt af typen af brygning kan der komme damp ud fra drypbakken.

4. Der opstår damp under bønnebeholderens låg.
- Tjek, at tragten til rengøringstabletten under dækslet (L) er lukket.

VEDLIGEHOLDELSE

1. Maskinen beder ikke om at blive afkalket.
- Maskinen beder om, au du udfører afkalkningscyklussen efter brygning af et stort antal drikke med mælk eller varmt vand. Hvis du kun laver kaffe, er det ikke nødvendigt at afkalke så ofte.

2. Der ligger kaffegrums i drypbakken.
- Der kan godt trænge en lille smule kaffegrums ind i drypbakken. Maskinen er designet til at fjerne overskydende malet kaffe, så gennemløbsområdet forbliver rent.

3. Den intuitive indikatorlampe forbliver tændt, når du har tømt kaffegrumsbeholderen.
- Sådan sættes kaffegrumsbeholderen på igen.

4. Når vandbeholderen er fyldt, forbliver den intuitive indikatorlampe tændt.
- Tjek, at beholderen sidder korrekt i apparatet.
  Flyderkuglerne i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Tjek, om flyderkuglerne har sat sig fast, og frigør dem om nødvendigt.

DRIKKE

1. Kaffen løber for langsomt.
- Drej knappen til justering af malingens finhed mod højre for at få en grovere maling (afhængigt af den anvendte kaffetype).
- Skyl en eller flere gange.
- Skift Claris-kassetten med vandfiltersystem.

2. Kaffen er for lys eller smager ikke af nok.
- Sørg for, at der er kaffebønner i bønnebeholderen, og at de bevæger sig korrekt nedad.
- Undgå at bruge olieholdige, karamelliserede eller aromatiserede kaffetyper, der muligvis ikke trækkes korrekt ind i maskinen.
- Reducer mængden, og øg styrken ved hjælp af kaffestyrkefunktionen. Drej knappen til justering af malingens finhed mod venstre for at få en finere maling. Lav din drik over to cyklusser med funktionen til to kopper.

3. Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
- Øg kaffetemperaturen i maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, inden du laver din drik.
- Skyl kaffesystemet igennem, før du laver din kaffe. Du kan aktivere automatisk skylning af kaffesystemet ved start under indstillingerne/automatisk skylning.

4. Der løber rent vand gennem kaffedyserne før hver kop kaffe.
- Ved starten af tilberedningen sker der en præ-infusion af kaffe, som kan betyde, at der drypper en lille smule vand fra kaffedyserne.

Hvis et af problemerne i tabellen fortsætter, skal du kontakte KRUPS' kundeservice.

Vigtigt: Producent: SAS GSM Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne Frankrig

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte en espressomaskin med kaffekvern fra KRUPS.

KRUPS designer, utvikler og produserer espressomaskinene i Frankrike, noe som sikrer de høyeste standardene for opprinnelse og produksjonskvalitet.

Maskinen er svært brukervennlig og gjør det enkelt å lage drikker av kafékvalitet hjemme. Med bare ett trykk kan du nyte kaffedrikker som espresso, ristretto og lungo, i tillegg til cappuccino, latte macchiato, kaffe latte og andre melkebaserte drikker.

KRUPS har utviklet en intuitiv lysindikator som hjelper deg å få mest mulig ut av maskinen hver dag. Den vil veilede deg i bruken av maskinen og gi deg en enda bedre kaffeopplevelse.

Espressomaskinen fra KRUPS har også en stor, intuitiv berøringsskjerm som ligner berøringsskjermen på en smarttelefon og er veldig brukervennlig. I tillegg hjelper maskinens avanserte teknologi deg med å oppnå best mulig resultat, slik at du får maksimal aroma og fyldig smak fra nykvernede kaffebønner.

Vi håper du får en god kaffeopplevelse og blir fornøyd med din KRUPS-maskin.

KRUPS-teamet

TRENGER DU HJELP TIL Å KOMME I GANG MED MASKINEN?

Finn en liste med veiledninger som er lagret på maskinen, slik at det blir enklere å bruke den.
De veileder deg gjennom tilberedning av drikker, administrasjon av favorittene dine og vedlikehold av maskinen.

Liste over tilgjengelige veiledninger:

1. Hvordan lager jeg drikkene mine?

a. Begynne å lage en kaffedrikk

b. Lage en melkebasert drikk

c. Begynne å lage to drikker samtidig

2. Hvordan administrerer jeg en profil?

d. Opprette og konfigurere profilen din

e. Legge til en drikk i profilen din (etter at du har laget den)

f. Legge til en drikk i profilen din (fra profilsiden)

g. Fjerne en drikk fra profilen din

3. Hvordan vedlikeholder jeg maskinen?

h. Utføre skylling

i. Utføre rengjøring

j. Utføre avkalking

k. Rengjøre melkesystemet

VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet for første gang, og ta vare på den for senere bruk. Feil bruk vil frita KRUPS for ethvert erstatningsansvar. Det er viktig å følge sikkerhetsinformasjonen.

VEILEDNING TIL SYMBOLENE SOM BRUKES I INSTRUKSJONENE

Fare: Advarsel om risiko for alvorlig personskade eller død.
Et lynsymbol varsler deg om strømrelaterte farer.

Forsiktig: Advarsel om eventuelle feil eller skader på apparatet.

Viktig: Generell eller viktig kommentar for bruk av apparatet.

PRODUKTER SOM LEVERES MED MASKINEN

Kontroller produktene som leveres med maskinen. Hvis en av delene mangler, må du kontakte KRUPS' forbrukertjeneste umiddelbart.

	Produkter som følger med	
1.	2 rensetabletter	x2
2.	1 avkalkingspose	x1
3.	Melkerør for One Touch Cappuccino-blokken	
4.	Rengjøringsnål i dampkretsen	
5.	1 Claris – Aqua Filter System-patron med strammetilbehør	
6.	1 testpinne for vannhardhet	
7.	Instruksjoner – Forholdsregler Liste over godkjente Krups-servicesentre Internasjonal garanti	
8.	Rørrenser	
	Avhengig av modell	
9.	Melkebeholder	

TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA87
Strømforsyning	220–240 V~ / 50 Hz
Pumpetrykk	15 bar
Beholder for kaffebønner	250 g
Strømforbruk	Ved bruk: 1450 W
Vannbeholder	3 liter
Komme i gang og oppbevaring	Innendørs, på et tørt sted (frostfritt)
Mål (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Vekt EA87 (kg)	8,2

Med forbehold om tekniske endringer.

BESKRIVELSE AV APPARATET

A. Håndtak for deksel til vannbeholder
B. Vannbeholder
C. Oppsamler for kaffegrut
D. Høydejusterbare kaffedyser
E. Gitter og avtakbart dryppebrett
F. Lokk til beholder for kaffebønner
G. «One Touch Cappuccino»-blokk
G1. Tilbehør for rengjøring av melkesystemet, 2-i-1: demonteringsverktøy + rensenål
G2. Avtakbar One Touch Cappuccino-blokk
H. Melkerør og kontakt
I. Flottører for vannivå
J. Intuitiv lysindikator

1. Beholder for kaffebønner

K. Justeringsknapp for malegrad
L. Trakt for rensetablett
M. Konisk kaffekvern i metall

2. Visningspanel

N. BERØRINGSSKJERM MED navigering
O. AV/PÅ
P. Snarvei til startskjermen
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Melkekanne

KOMME I GANG OG STILLE INN APPARATET

SLÅ PÅ MASKINEN

Fare: Koble apparatet til en jordet 230 V stikkontakt. Hvis du ikke følger denne instruksjonen, risikerer du livstruende skader som følge av elektrisitet.
Ta hensyn til sikkerhetsinformasjonen i heftet Forholdsregler.

KOMME I GANG (se 1. Første gangs bruk)

Når du bruker maskinen for første gang, blir du bedt om å velge forskjellige innstillinger.
Følg instruksjonene som vises på skjermen.
Påfylling av maskinen sørger for at vannkretsene fylles slik at maskinen kan brukes. Forhåndsoppvarming og automatisk skylling utføres.

SETTE MASKINEN I VENTEMODUS

Maskinen utfører automatisk skylling i ventemodus, avhengig av klargjøringen. Syklusen varer bare noen sekunder og stopper automatisk.

TIPS OG TRIKS

Vannkvaliteten har mye å si for aromaen. Kalk og klor kan endre smaken på kaffe. For å bevare aromaen i kaffen anbefaler vi at du bruker Claris – Aqua Filter System-patronen eller flaskevann med tørrstoff under 800 mg/l (se flaskens etikett). Se avsnittet FILTER OG VANNHARDHET.

Når du tilbereder drikker, anbefaler vi at du bruker forvarmede kopper (ved å holde dem under varmt vann) i passende størrelse for ønsket mengde.

De brente kaffebønnene kan miste aromaen hvis de ikke blir beskyttet. Vi anbefaler at du bruker en mengde bønner som tilsvarer ditt forbruk i løpet av de neste 2–3 dagene, og at du velger 250 g poser.

Kvaliteten på kaffebønnene varierer, og smaken er subjektiv. Arabica vil gi deg diskré blomsteraromaer, mens Robusta, som har et høyere koffeininnhold, er mer bitter og fyldig. Det er vanlig å blande de to kaffetypene for å få en mer balansert kaffe. Ta kontakt med en kaffebrenner hvis du vil ha mer informasjon.

Vi anbefaler ikke bruk av oljete og karamelliserte bønner, da dette kan skade maskinen.

Malegraden på de malte bønnene påvirker aromaens styrke og kvaliteten på skumlaget. Jo mer finmalte bønnene er, desto jevnere blir skumlaget. Malingen kan også tilpasses den ønskede drikken.

INTUITIV LYSINDIKATOR

HVA GJØR DEN INTUITIVE LYSINDIKATOREN?

Intuition-maskinen har smart teknologi som gjør hverdagen enklere: Intuitiv lysindikator (J). Denne teknologien har to funksjoner:

1. Maskinen registrerer og kontrollerer automatisk nivået av kaffebønner, vann og kaffegrut. Når du må fylle eller tømme beholderne, eller når vedlikehold er nødvendig, lyser det røde lyset og gir deg beskjed om å følge informasjonen på skjermen.
2. Du kan også tilpasse opplevelsen ved hjelp av den intuitive lysindikatoren. Du kan velge en farge for hver profil. Når en profil er valgt, vil den intuitive lysindikatoren skifte til fargen som tilhører den valgte profilen, noe som gjør alt enkelt å forstå og sikrer superrask og intuitiv navigering. Se kapittelet «MIN PROFIL».

BLI VEILEDET.

Farge	Status	Forklaring
Rødt	Fast	Varsel
Andre farger og hvitt	Pusting	Pågår
	Fast	Oppskrift ferdig

FILTER OG VANNHARDHET

HVA ER FORMÅLET MED INNSTILLINGEN FOR VANNHARDHET?

For å unngå kalkavleiringer i maskinen og for å optimalisere kvaliteten på kaffen anbefaler vi at du justerer innstillingen for vannhardhet på maskinen.

HVORDAN ANGIR DU VANNHARDHET PÅ MASKINEN?

- Fyll et glass med vann.
- Dypp testpinnen for vannhardhet (8) som fulgte med maskinen, i glasset med vann.
- Vent i 1 minutt. Rutene på pinnen endrer farge.
- Tell antall fargede firkanter. Dette indikerer hardheten på vannet, fra 0 til 4.
- I menyen Vannhardhet trykker du på det tilsvarende tallet mellom 0 og 4.
- Trykk på OK.

HVIS DU GÅR TOM FOR TESTPINNER FOR VANNHARDHET

Hvis du må gjenta denne operasjonen, må du huske å justere innstillingen for vannhardhet i henhold til hvor du bruker maskinen eller informasjonen du har fått fra kommunen, ved hjelp av tabellen nedenfor:

Hardhetsgrad	Klasse 0 Veldig bløtt	Klasse 1 Bløtt	Klasse 2 Gjennomsnittlig hardhet	Klasse 3 Hardt	Klasse 4 Veldig hardt
° 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°
Apparatinnstilling	0	1	2	3	4

HVORFOR SETTE INN EN FILTERPATRON?

En Claris Aqua Filter System-patron optimaliserer kaffesmaken og reduserer kalkavleiring og vedlikehold.

NÅR BØR JEG SKIFTE UT CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?

1. To måneder etter oppsett eller når maskinen gir deg beskjed.
2. Når du skifter patron, anbefaler vi at du vrir den grå ringen øverst på filterpatronen slik at den viser datoen + to måneder.

HVORDAN INSTALLERER JEG CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?

- Sett patronen i vannbeholderen.
- Plasser patronen med den nummererte ringen vendt opp.
- Bruk det svarte strammetilbehøret som følger med patronen, til å plassere og skru patronen på plass.

KVERN: JUSTERE MALEGRADEN PÅ DEN MALTE KAFFEN

HVORFOR SKAL JEG JUSTERE MALEGRADEN PÅ DEN MALTE KAFFEN?

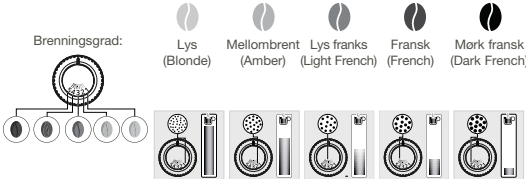
Du kan velge styrke på kaffen ved å justere hvor fint kaffebønnene skal males.

Ved å variere malegraden på kaffen kan du tilpasse deg forskjellige typer bønner:

. Mørkbrente og oljete bønner krever grov maling,

. En lettere brent bønne er tørrere og krever finere maling.

Merk: Jo finere bønnene er malt, desto kraftigere er aromaen.



HVORDAN JUSTERER JEG MALEGRADEN PÅ DEN MALTE KAFFEN?

Vri på justeringsknappen for malegrad **(K)** som er plassert i bønnebeholderen, avhengig av type bønner og ønsket styrke på aromaen. Denne justeringen må utføres når kvernen er i gang, hakk for hakk. Når du har tilberedt tre kopper kaffe, vil du merke en tydelig smaksforskjell.

HVORDAN VET JEG NÅR DET IKKE ER FLERE BØNNER I BEHOLDEREN?

Intuition-maskinen har en sensor som varsler deg når nivået av kaffebønner i beholderen er lavt. Det vises en melding på skjermen, og den intuitive lysindikatoren **(J)** lyser rødt.

HVA OM VARSELET VISES MENS JEG LAGER EN DRIKK?

Fyll beholderen for kaffebønner, trykk på OK, så fortsetter bryggingen. Så ingen kaffe går til spille!

HVA GJØR JEG HVIS JEG VIL BYTTE KAFFE, ELLER HVIS JEG HAR GÅTT TOM FOR KAFFE?

Hvis du trykker på OK uten å legge til kaffebønner, prøver maskinen å starte på nytt og varsle deg igjen. Hvis du trykker på OK igjen, lager maskinen kaffen med all den gjenværende kaffen. Kvernen vil da være tom.

Forsiktig: Vi anbefaler ikke bruk av oljete og karamelliserte bønner som er vanskelige for kvernen å bearbeide. Disse kan skade maskinen og hindre det intuitive systemet i å fungere som det skal.

Hvis det vises en varselmelding på skjermen og den røde lampen tennes når det er nok bønner:

. Trykk på OK-knappen for å fortsette bryggingen.

. Du kan også slå av «Ingen bønner»-varselet for å unngå at det registreres kaffe mens det fortsatt er kaffe i beholderen for kaffebønner.

TILBEREDNING AV ANDRE DRIKKER

DRIKKER SOM KAN TILBEREDES MED DENNE MASKINEN:

Drikke	Omtrentlig størrelse	Mulige mengder	Kaffestyrke	X2
Ristretto Kort espresso med fylde	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Espresso Den fyldige espressoen med tydelige aromaer er dekket av et litt bittert karamellfarget skum	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Lang espresso med karamellskum	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Dobbel espresso med gulfarget skum	100 ml	40–140 ml	✓	
Lang kaffe Høyere koffeininnhold, men lettere i ganen. Veldig populær om morgenen	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Dobbel, lang espresso kombinert med varmt vann	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso med et tynt lag melkeskum	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino En balanse mellom melk, skum og kaffe	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Skummet melk En stor dose melk med melkeskum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 – 200 ml		✓
Flat White Kaffe laget med dampet melk og skum	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Kaffe latte Skum med en diskré kaffesmak	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Gourmetespresso med melkeskum	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Infusjon Vann oppvarmet til perfekt temperatur for infusjon	200ml	20 - 300 ml		
Svart te Vann oppvarmet til perfekt temperatur for svart te	200ml	20 - 300 ml		
Grønn te Vann oppvarmet til perfekt temperatur for grønn te	200 ml	20–300 ml		

For hver oppskrift kan du endre kaffemengden under brygging. Melkemengden er fast.

MASKINEN UTFØRER AUTOMATISK FØLGENDE TRINN FOR Å FÅ INFORMASJON OM HVORDAN DU TILBEREDER DRIKKEN:

For kaffeoppskrifter	For andre melkebaserte oppskrifter enn Caffe Latte, Flat White og Espresso Macchiato	For Caffe Latte-,Flat White- og Espresso Macchiato-oppskrifter
1. Kverne kaffebønner **2.** Stampe den malte kaffen **3.** Fukting (noen få dråper kan dryppe ned i koppen på dette tidspunktet) **4.** Perkolasjon	**1.** Forvarmingsfase **2.** Skumme melk **3.** Kverne kaffebønner **4.** Stampe den malte kaffen **5.** Fukting (noen få dråper kan dryppe ned i koppen på dette tidspunktet) **6.** Perkolasjon	**1.** Kverne kaffebønner **2.** Stampe den malte kaffen **3.** Fukting (noen få dråper kan dryppe ned i koppen på dette tidspunktet) **4.** Perkolasjon **5.** Forvarmingsfase **6.** Skumme melk

HVORDAN JUSTERER JEG HØYDEN PÅ KAFFEDYSENE?

For alle drikker kan du justere kaffedysene etter størrelsen på koppen(e).

HVORDAN TILBEREDER JEG EN DRIKK?

Se veiledningen «Hvordan lager jeg drikker», som er lagret på maskinen

FORSKJELLIGE INNSTILLINGER ER TILGJENGELIGE, AVHENGIG AV DRIKK:

- Én eller to kopper: Hvis du vil starte den doble oppskriften, velger du drikken og trykker på +.
- Kaffestyrke: Hvis du vil øke eller redusere styrken på kaffen ved å endre mengden malt kaffe, velger du drikken og velger mellom 1 og 3 bønner, der 1 er den svakeste og 3 er den fyldigste.
- Koppmengde: Hvis du vil øke eller redusere koppmengden, blar du opp eller ned i listen over mengder og velger den du vil ha.

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se drikketabellen i instruksjonene.

TIPS

Hvis du vil velge kaffestyrke og koppmengde, kan du navigere opp/ned eller trykke direkte på valget.

HVORDAN STOPPER JEG EN DRIKK MIDT UNDER TILBEREDNINGEN?

Advarsel: Du kan når som helst stoppe tilberedningen av en drikk ved å trykke på STOPP-knappen. Når en syklus avbrytes, stopper den ikke umiddelbart. Maskinen vil være utilgjengelig en liten stund, dette angis av en melding på skjermen.

MELKEBASERTE DRIKKER

TIPS

Hvis du vil skumme melk, bruker du pasteurisert melk rett fra kjøleskapet (3–5 °C). Det er mulig å bruke spesielle melketyper (mikrofiltrert, rå, fermentert, beriket) eller plantebasert melk (ris-, havre- eller mandelmelk), men dette kan gi mindre tilfredsstillende resultater når det gjelder kvalitet og mengde skum.

HVORDAN BEGYNNER JEG Å LAGE EN MELKEBASERT DRIKK?

Se «2 TILBEREDNING AV EN MELKEBASERT OPPSKRIFT» tidligere i instruksjonene, eller se veiledningen «Begynne å lage en melkebasert drikk» som er lagret i maskinen.

TE OG INFUSJONER

Det er tre valgknapper for te og infusjoner, slik at du kan velge den temperaturen som passer best for hver type te. Temperaturen som brukes for grønn te, vil være lavere enn den som brukes for svart te og infusjoner.

HVORDAN STILLER JEG INN VANNTEMPERATUREN?

Gå til Innstillinger > Vann- temperatur. Du kan velge mellom T1, T2 og T3, der T1 er kaldest og T3 er varmest.

Når du senker/øker temperaturen, vil dette senke/øke temperaturen for hver type te, men temperaturen som brukes for grønn te, vil alltid være lavere enn den som brukes for svart te og infusjoner.

MIN PROFIL

HVA BRUKER JEG PROFILFUNKSJONEN TIL?

Profil-funksjonen gir deg tilgang til et tilpasset område hvor du kan oppbevare og lagre favorittdrikkene dine. Du får enkel tilgang til den ved å trykke på en knapp på maskinens kontrollpanel.
Drikkene du har lagret i profilen din, vises med bare et knappetrykk, slik at du kan få ønsket drikk raskt uten justeringer.
Du kan lagre så mange som sju oppskrifter for hver profil.
Med profilfunksjonen får du også et mye mer personlig grensesnitt og innstillinger:

Fornavn	Du kan legge til fornavnet ditt for et mer personlig preg.
Farge	Du kan velge en farge for den intuitive lysindikatoren for å få profilen din til å skille seg ut.
Skjerm	Her kan du angi hvordan drikkene dine skal vises på profilskjermen. De kan vises i enten «skyve»- eller «flismodus».
Programmering	Med profilfunksjonen kan du også angi et tidspunkt på dagen for hver drikk. Dette vil gjøre det enda enklere å finne drikken din på et gitt tidspunkt.
Lysstyrke	Med denne funksjonen kan du aktivere eller deaktivere den intuitive lysindikatoren.

HVORDAN OPPRETTER JEG EN PROFIL?

Trykk på ikonet for Profil 1 eller Profil 2, og følg instruksjonene på skjermen eller se veiledningene som er lagret i profilen din.

HJELP OG VEILEDNINGER

HVORDAN ADMINISTRERER JEG FAVORITTDRIKKENE SOM ER LAGRET I PROFILEN MIN?

Du kan legge til en drikk i en profil på to måter:

1. Etter at du har laget en drikk, vises en knapp på skjermen.

2. Direkte i profilen.

HVORDAN ORGANISERER/BESTILLER/FJERNER JEG FAVORITTDRIKKENE MINE?

Trykk på og hold nede et drikk-ikon i noen sekunder. Det vises et kryss øverst til høyre i hvert drikk-ikon. Trykk på og dra for å omorganisere drikker, og trykk på krysset for å fjerne en drikk.

GENERELT VEDLIKEHOLD

Hvis du utfører riktig vedlikehold, får maskinen optimal levetid og bevarer den autentiske kaffesmaken.

VEDLIKEHOLDE OPPSAMLEREN FOR KAFFEGRUT OG DRYPPEBRETTET

Dryppebrettet samler opp det brukte vannet, og oppsamleren for kaffegrut samler opp kaffegruten.

Viktig: Dryppebrettet samler opp vann eller kaffe som kommer ut av apparatet under og etter tilberedning av drikker. Det er viktig at det alltid er på plass, og at det tømmes regelmessig.

NÅR BØR JEG TØMME DRYPPEBRETTET?

Når flottørene er i hevet stilling, betyr det at det er for fullt.

NÅR BØR JEG TØMME OPPSAMLEREN FOR KAFFEGRUT?

Når maskinen gir beskjed
Du kan tømme den oftere, før maskinen varsler deg, men sørg for at maskinen er slått på, slik at den kan registrere at oppsamleren er tømt

Viktig: Hvis du ikke tømmer oppsamleren for kaffegrut og dryppebrettet regelmessig som vist ovenfor, kan det skade maskinen. Ikke legg den i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV MELKESYSTEM

HVORFOR OG HVORDAN VEDLIKEHOLDER JEG MELKESYSTEMET ETTER Å HA LAGET MELKEBASERTE DRIKKER?

Viktig: Vi anbefaler at du gjør følgende for å oppnå en konsekvent skumkvalitet:

1. Etter hver melkebaserte drikk:

a . Start maskinens rensesyklus.
Du kan når som helst starte en skylling av melkesystemet. Hvis du vil vite hvordan du gjør dette, kan du se veiledningen som er lagret på maskinen: «Utføre en skylling».

b . Rengjør røret og munnstykket grundig med varmt vann rett ETTER HVER BRUK.
Du kan bruke rørrenseren inne i metalldelen på melkerøret.

ANNET VEDLIKEHOLD

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Melkeskylling **30 s** / 20 ml.	Etter hver melkebaserte drikk, når maskinen varsler deg	Gjør at du kan skylle maskinens melkesystem. Du kan når som helst starte en skylling av melkesystemet.	
Skylling av melkerør og munnstykke **30 s**	Etter hver melkebaserte drikk	Denne skyllingen består i å rengjøre røret og munnstykket manuelt med varmt vann rett ETTER HVER BRUK.	Varmt vann + såpe + rørrenser
Kaffeskylling **45 s** / 30 ml.	Når som helst	Gjør at du kan skylle maskinens kaffesystem. Denne prosessen bruker bare varmt vann. Den sikrer den autentiske kaffesmaken.	
Teskylling **30 s** – 20 ml.	Før drikken begynner å komme ut	Lar deg skylle med varmt vann for å sikre en autentisk smak av te eller infusjon.	
Rengjøring av melketilbehør **5 min**	Når maskinen varsler deg, eller når som helst	Dette omfatter fjerning og rengjøring av den avtakbare One Touch Cappuccino-blokken. Rengjør denne regelmessig for å få optimal melkeskumming. Se ovenfor i instruksjonene: 5. MANUELL DYPRENGJØRING AV MELKEFORDELINGSSYSTEMET – 5 MIN.	Rensenål (n°5)
Rengjøring av kaffesystemet **13 min** / 600 ml	Når maskinen varsler deg, eller når som helst	Gjør at du kan rengjøre og avfette maskinens kaffesystem. Det garanterer optimal bevaring av aromaen.	1 KRUPS rensetablett (n°2)
Avkalking **20 min** / 600 ml	Når maskinen varsler deg, eller når som helst	Lar deg utføre en avkalkingsprosedyre. Fjerner kalk eller kalkavleiringer som kan påvirke kaffesmaken. Når antall drikker ikke er tilstrekkelig til å kreve avkalking, er ikke denne funksjonen aktiv.	1 pose med KRUPS avkalkingsmiddel (n°3)

Viktig: Du trenger ikke å kjøre rengjøringsprogrammet med en gang maskinen gir deg beskjed, men du bør gjøre det innen rimelig tid. Hvis rengjøringen utsettes, vises varselmeldingen til operasjonen er utført.

Viktig: Hvis du kobler fra maskinen under rengjøring eller ved elektrisk feil, starter rengjøringsprogrammet på nytt. Det er ikke mulig å utsette denne operasjonen. Den er obligatorisk for å skylle vannsystemet. I så fall kan det være nødvendig med en ny rensetablett.

Hvis du vil ha flere forklaringer, kan du se veiledningene som er tilgjengelige i maskinens innstillinger.

Vil du vite når du skal utføre vedlikeholdsoperasjonene ovenfor?

Det vises en varselmelding på skjermen så snart det er en handling du må utføre.

ANDRE FUNKSJONER

KRUPS Intuition-maskinen har en rekke innstillinger – sjekk dem ut! Med innstillingene kan du skape en mer personlig opplevelse.

HVORDAN FÅR JEG TILGANG TIL MASKINENS INNSTILLINGER?

LISTE OVER INNSTILLINGER:

Språk	Velg mellom 21 språk.
Dato og klokkeslett	Du må angi datoen, spesielt hvis du bruker en antikalkpatron. Stille inn klokkeslett og 12- eller 24-timers klokkevisning.
Lysstyrke på skjermen	Justerer lysstyrken på skjermen.
Lys	Slår den intuitive lysindikatoren på og av.
Skjerm	Velg om alternativer for drikke skal vises som bilder eller fliser.
Automatisk stopp	Angir hvor lang tid det skal gå før apparatet stopper automatisk. Med denne funksjonen kan du redusere strømforbruket.
Autostart	Slår på maskinen og begynner automatisk å varme opp maskinen på et valgt tidspunkt. Drikker du kaffe til samme tid hver dag? Denne funksjonen er for deg! Ved å angi autostart kan du spare tid og ikke lenger måtte starte drikken manuelt.
Mengdeenhet	Velger måleenheten ml eller oz.
Automatisk skylling	Du kan velge om du vil aktivere automatisk skylling av kaffedysen når du starter maskinen.

Vannhardhet	Angi hardheten på vannet mellom 0 og 4. Du finner mer informasjon i kapittelet «Måling av vannhardhet».
Kaffetemperatur	Er kaffen for varm? Du kan bruke denne funksjonen til å redusere temperaturen. Maskinen har tre temperaturinnstillinger for kaffedrikkene.
Te-temperatur	Er teen for varm? Med denne funksjonen kan du velge en lavere temperatur. Denne maskinen har tre temperaturjusteringsnivåer for tedrikkene.
Kaffetype	Slår av «Ingen bønner»-funksjonen. Denne funksjonen indikerer mangel på kaffebønner i beholderen og gjenopptar en oppskrift som pågår. Se avsnittet KVERN.
Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger	Når du tilbakestiller, slettes innstillingene, og standardinnstillingene gjenopprettes. Favorittene dine vil også bli slettet.

FEILSØKING

BETJENING

1. Maskinen har en feil, programvaren er frosset ELLER maskinen har en funksjonsfeil.
   - Slå av og koble fra maskinen, ta ut filterpatronen, vent ett minutt, og start deretter maskinen på nytt. Trykk på og hold inne AV/PÅ-knappen i minst tre sekunder for å starte maskinen.
2. Apparatet slår seg ikke på etter at du har trykket på AV/PÅ-knappen (i minst tre sekunder).
   - Kontroller sikringene og den elektriske kontakten. Kontroller at kontakten er satt i på riktig måte.
3. Det har oppstått et strømbrudd i løpet av en syklus.
   - Enheten tilbakestilles automatisk når den slås på igjen.
4. Kvernen er i ferd med å gå tom.
   - Dette er normalt hvis det skjer av og til, og hvis det er få eller ingen kaffebønner igjen. Den kan kjøre tom i opptil ti sekunder for å fastslå forbruket og sikre at den fungerer som den skal.
   - Det er fremdeles kaffebønner i beholderen:
     . Kaffen kan være for oljet og trekkes ikke ordentlig inn i maskinen. Du kan prøve å hjelpe bønnene på vei og se om det fungerer. Vi anbefaler imidlertid å bytte kaffe (se bønnetypefunksjon).
     . Det er den vanlige kaffen min som har fungert godt til nå: Ta kontakt med KRUPS' forbrukertjeneste.

BRUK

1. Kvernen lager en unormal lyd.
   - Det er mest sannsynlig fremmedlegemer i kvernen. Prøv å fjerne dem med en støvsuger, eller ta kontakt med KRUPS' forbrukertjeneste.
2. Det er vann under apparatet.
   - Før du fjerner dryppebrettet, venter du i 15 sekunder etter at kaffen har rent ut, slik at maskinen fullfører syklusen slik den skal.
   - Kontroller at dryppebrettet er riktig plassert i maskinen. Det må alltid ligge på plass, selv om maskinen ikke er i bruk.
   - Sjekk at dryppebrettet ikke er fullt.
3. Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for malegrad.
   - Du må bare vri på justeringsknappen for malegrad når kvernen er i gang.
4. Apparatet har ikke laget kaffe.
   - En hendelse er oppdaget under tilberedningen.
     Apparatet tilbakestilles automatisk og er klart for en ny syklus.
5. Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.
   - Bruk støvsugeren til å fjerne den malte kaffen fra bønnebeholderen.
6. Det strømmer vann fra kaffedysene når maskinen stoppes.
   - Dette er normalt. Dette er en automatisk skylling for å rengjøre kaffedysene og forhindre at de tilstoppes.

DAMP OG MELK

1. Melkestrømmen fra maskinen ser ut til å være delvis eller helt blokkert.
   - Det vises en varselmelding på skjermen hvis dysen er blokkert. Rengjør «One Touch Cappuccino»-blokken. Se punkt 5 tidligere i instruksjonene. MANUELL DYPRENGJØRING AV MELKEFORDELINGSSYSTEMET – 5 MIN eller se veiledningen som er lagret i maskinen, «Rengjøre melkedysen».
2. Det kommer ikke ut damp.
   a. Hvis det ikke kommer ut damp på riktig måte under første gangs bruk:
   - Kontroller at hullet i spissen ikke er tilstoppet. Se avsnittet ovenfor: «Dampmunnstykket på maskinen ser ut til å være delvis eller helt tilstoppet».
   - Utfør følgende protokoll **én gang, og kun én gang**:
     Tøm vannbeholderen og fjern Claris Aqua Filter System-patronen midlertidig. Fyll tanken med mineralvann med høyt kalsiumnivå (> 100 mg/l) og lag etterfølgende dampsykluser (5 til 10 sykluser) i en beholder til det oppnås en kontinuerlig dampstråle. Sett patronen tilbake i tanken.

   b. Dampmunnstykket hadde allerede virket:
   - Kontroller at hullet i spissen ikke er tilstoppet. Se avsnittet ovenfor: «Dampmunnstykket på maskinen ser ut til å være delvis eller helt tilstoppet».
     Hvis dampmunnstykket fortsatt ikke fungerer etter at du har utført trinnene ovenfor, kontakter du KRUPS' forbrukertjeneste.
3. Det kommer damp ut av gitteret på dryppebrettet
   - Det kan komme damp ut av gitteret på dryppebrettet, avhengig av type klargjøring.
4. Det oppstår damp under bønnebeholderlokket.
   - Kontroller at trakten for rensetabletten under dekselet (L) er lukket.

VEDLIKEHOLD

1. Maskinen ber ikke om avkalking.
   - Avkalkingssyklusen kreves etter tilberedning av et stort antall melkebaserte drikker eller drikker basert på varmt vann. Hvis du bare lager kaffe, kreves det ikke avkalking ofte.
2. Det er litt kaffegrut i dryppebrettet
   - En liten mengde kaffegrut kan komme inn i dryppebrettet Maskinen er konstruert for å fjerne eventuell overflødig kaffegrut, slik at perkolasjonsområdet forblir rent.
3. Den intuitive lysindikatoren fortsetter å lyse etter at du har tømt oppsamleren for kaffegrut.
   - Sette oppsamleren for kaffegrut på plass igjen.
4. Etter at vannbeholderen er fylt, lyser den intuitive lysindikatoren fortsatt.
   - Kontroller at beholderen er plassert riktig i apparatet.
     Flottørene nederst i beholderen må kunne bevege seg fritt. Kontroller og løsne om nødvendig flottørene.

DRIKKE

1. Kaffen renner for sakte.
   - Vri knappen for malegrad mot høyre for grovere maling (avhengig av kaffetypen som brukes).
   - Utfør én eller flere skyllesykluser.
   - Skift ut Claris Aqua Filter System-patronen.
2. Kaffen er for lys eller ikke fyldig nok.
   - Kontroller at bønnebeholderen inneholder kaffe, og at kaffen beveger seg nedover på riktig måte.
   - Unngå å bruke oljete, karamellisert eller smakssatt kaffe som kanskje ikke blir trukket riktig inn i maskinen.
   - Reduser mengden og øk styrken ved hjelp av funksjonen for kaffestyrke. Vri knappen for malegrad mot venstre for finere maling. Lag drikken i to sykluser ved hjelp av funksjonen for to kopper.
3. Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
   - Øk kaffetemperaturen i maskininnstillingene. Varm opp koppen ved å skylle den i varmt vann før du tilbereder drikken.
   - Utfør skylling av kaffesystemet før du begynner å lage kaffen. En skylling før start kan aktiveres i innstillinger/automatisk skylling.
4. Det strømmer rent vann gjennom kaffedysene før hver kaffe.
   - I starten av bryggingen fuktes kaffen, noe som kan føre til at det kommer litt vann ut av kaffedysene.

Hvis noen av problemene som er beskrevet i tabellen vedvarer, kontakter du KRUPS' forbrukertjeneste.

Viktig: Produsent: SAS GSM Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne Frankrike

Hej!

Tack för att du har köpt en KRUPS espressomaskin med inbyggd kaffekvarn!

KRUPS espressomaskiner utvecklas och tillverkas i Frankrike, vilket garanterar högsta standard vad gäller ursprung och tillverkningskvalitet.

Med den här maskinen kan du enkelt avnjuta samma goda kaffe hemma som på ditt favoritkafé. Njut av espresso, ristretto, lungo, cappuccino, latte macchiato, caffe latte och andra drycker med en enkel knapptryckning!

KRUPS har utvecklat en intuitiv indikatorlampa för att du ska få ut det bästa av din maskin. Indikatorn hjälper dig att använda maskinen när du vill lyxa till fikapausen.

Espressomaskinen har en stor och intuitiv pekskärm som påminner om UX-gränssnittet på en smartphone. Tack vare maskinens avancerade teknik, som hjälper dig att få bästa möjliga resultat, kan du njuta av den fylliga smaken av nymalda kaffebönor.

Vi hoppas att du kommer att bli riktigt nöjd med din KRUPS-maskin!

KRUPS-teamet

BEHÖVER DU HJÄLP MED ATT KOMMA IGÅNG MED KAFFEMASKINEN?

Ta hjälp av de guider som finns i maskinen för att lära dig att använda den.
Här lär du dig att tillreda drycker, välja favoriter och underhålla maskinen.

Lista över tillgängliga guider:

1. Hur tillreder jag en dryck?

a. Tillreda kaffedrycker

b. Tillreda drycker med mjölk

c. Tillreda två drycker samtidigt

2. Hur hanterar jag en profil?

d. Skapa och konfigurera din profil

e. Lägga till en dryck i din profil (efter att du har gjort den)

f. Lägga till en dryck i din profil (från profilsidan)

g. Ta bort en dryck från din profil

3. Hur underhåller jag maskinen?

h. Skölja maskinen

i. Rengöra maskinen

j. Avkalka maskinen

k. Rengöra mjölksystemet

VIKTIG PRODUKTINFORMATION

Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du använder maskinen första gången och spara den för framtida bruk. KRUPS ansvarar inte för problem som uppstår på grund av felaktig användning. Det är viktigt att följa säkerhetsanvisningarna.

FÖRKLARING AV SYMBOLERNA SOM ANVÄNDS I ANVISNINGARNA

Fara: Varnar vid risk för allvarlig personskada eller dödsfall.
Blixtsymbolen är en varning för elrelaterade faror.

Var försiktig: Varning för eventuella fel eller skador på maskinen.

Viktigt: Allmän eller viktig information om användning av maskinen.

PRODUKTER SOM MEDFÖLJER MASKINEN

Kontrollera att alla produkter som medföljer maskinen är med i förpackningen. Kontakta KRUPS kundtjänst omedelbart om något saknas.

Levererade produkter		
1.	Två rengöringstabletter	x2
2.	En avkalkningspåse	x1
3.	Mjölkrör till "One Touch Cappuccino"-delen	
4.	Rengöra ångkretsens spets	
5.	En patron med åtdragningstillbehör till vattenfiltret Claris	
6.	En sticka för att testa vattenhårdhet	
7.	Anvisningar – Säkerhetsåtgärder Lista över godkända KRUPS-servicecenter Internationell garanti	
8.	Rörrensare	
Beroende på modell		
9.	Mjölkkanna	

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Maskin	Automatisk espressomaskin EA87
Strömförsörjning	220–240 V~/50 Hz
Pumptryck	15 bar
Behållare för kaffebönor	250 g
Energiförbrukning	Vid drift: 1 450 W
Vattenbehållare	3 liter
Komma igång och förvaring av maskinen	Förvaras inomhus på en torr plats (ej i närheten av is)
Mått (mm) höjd x längd x djup	365 x 240 x 400
Vikt (kg) EA87	8,2

Med reservation för tekniska ändringar.

BESKRIVNING AV MASKINEN

A. Handtag för vattenbehållarlock
B. Vattenbehållare
C. Sumplåda
D. Kaffemunstycken som kan justeras i höjdled
E. Galler och borttagbar droppskål
F. Lock till bönbehållaren
G. "One Touch Cappuccino"-del
G1. Tillbehör för rengöring av mjölksystemet, 2-i-1-demonteringsverktyg och en rengöringsspets
G2. Löstagbar cappuccinodel
H. Mjölkrör och kopplingsdel
I. Flottörer för vattennivå
J. Intuitiv indikatorlampa

1. Behållare för kaffebönor

K. Justeringsknapp för malningsgrad
L. Tratt för rengöringstablett
M. Konisk kaffekvarn i metall

2. Skärm

N. Pekskärm för navigering
O. På/Av
P. Genväg till startskärmen
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Mjölkburk

KOM IGÅNG OCH KONFIGURERA MASKINEN

SÄTTA PÅ MASKINEN

Fara: Anslut maskinen till ett jordat 230 V-uttag. Om dessa anvisningar inte följs kan livshotande skada uppstå på grund av elektrisk stöt.
Följ säkerhetsanvisningarna i häftet Säkerhetsåtgärder.

KOMMA IGÅNG (se 1. 1ª användning)

Första gången du använder maskinen måste du välja vissa inställningar.
Följ anvisningarna på skärmen.
När du förbereder maskinen fylls de vattenkretsar som gör att maskinen fungerar. Förvärmning och automatisk sköljning sker i maskinen.

STÄLLA MASKINEN I STANDBY-LÄGE

Beroende på vilka förberedelser som utförs kommer maskinen att sköljas automatiskt i standby-läget. Cykeln tar bara några sekunder och avslutas automatiskt.

TIPS OCH TRICKS

Vattenkvaliteten påverkar kaffesmaken. Kalkavlagringar och klor påverkar kaffets smak. För att kaffets goda smak ska bevaras rekommenderar vi att du använder ett Claris-vattenfilterpatronen eller vatten på flaska med torrt medel på högst 800 mg/l (se flaskans etikett). Se avsnittet "Filter och vattenhårdhet".

Vi rekommenderar att du använder förvärmda koppar (skölj dem i varmt vatten) av lämplig storlek för önskad mängd.

De rostade kaffebönorna kan förlora sin goda smak utan förpackning. Vi rekommenderar att du använder en mängd som motsvarar din förbrukning under 2–3 dagar och väljer påsar på 250 g.

Kvaliteten på kaffebönorna varierar och smaken är individuell. Arabicakaffet har till exempel blommiga toner medan Robustakaffet innehåller mer koffein och har en mer bitter och fyllig smak. Det är vanligt att blanda de två kaffetyperna för att få en mer balanserad smak på kaffet. Rådfråga din kaffehandlare.

Vi rekommenderar att du inte använder oljiga och karamelliserade bönor eftersom de kan skada maskinen.

Bönornas malningsgrad påverkar styrkan och cremans kvalitet. Ju finare bönorna mals, desto tunnare crema. Du kan även anpassa malningen efter dryck.

INTUITIV INDIKATORLAMPA

VAD ÄR DEN INTUITIVA INDIKATORLAMPANS FUNKTION?

Den intuitiva maskinen har flera smarta funktioner som underlättar användning, bl.a. en intuitiv indikatorlampa (J). Tekniken omfattar två funktioner:

1. Maskinen känner automatiskt av och kontrollerar nivån av kaffebönor, vatten och kaffesump. När behållarna måste fyllas på eller tömmas, eller när underhåll krävs, tänds den röda varningslampan och anvisningar visas på skärmen.
2. Du kan också anpassa din upplevelse med hjälp av den intuitiva ljusindikatorn. Du kan välja en färg för varje profil. När en profil har valts ändras den intuitiva ljusindikatorn till den färg som hör till profilen, vilket gör det enkelt att förstå allt och ger en supersnabb och intuitiv navigering. Se kapitlet "MIN PROFIL".

TA HJÄLP AV VÄGLEDNINGEN.

Färg	Status	Förklaring
Rött	Fast sken	Varning
Andra färger och vitt	Pulserande	Pågår
	Fast sken	Tillredningen slutförd

FILTER OCH VATTENHÅRDHET

VARFÖR SKA JAG STÄLLA IN VATTENHÅRDHETEN?

Om vattenhårdheten är korrekt inställd minskar risken för kalkavlagringar i maskinen och kaffets kvalitet optimeras. Vi rekommenderar därför att du använder den.

HUR STÄLLER JAG IN VATTENHÅRDHETEN PÅ MASKINEN?

- Fyll ett glas med vatten.
- Doppa teststickan för vattenhårdhet (8) som medföljer maskinen i vattenglaset.
- Vänta någon minut. Rutorna på stickan kommer att ändra färg.
- Räkna antalet färgade rutor. De anger vattnets hårdhet som ett värde från 0 till 4.
- Tryck på motsvarande siffra mellan 0 och 4 på menyn "Vattenhårdhet".
- Tryck på OK.

OM DU FÅR SLUT PÅ TESTSTICKOR FÖR VATTENHÅRDHET

Om du behöver upprepa den här åtgärden måste du komma ihåg att justera vattenhårdheten i enlighet med den aktuella tillämpningen eller informationen som tillhandahålls av det lokala vattenbolaget med hjälp av tabellen nedan:

Hårdhet	Klass 0 Mycket mjukt	Klass 1 Mjukt	Klass 2 Medelhårt	Klass 3 Hårt	Klass 4 Mycket hårt
°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°
Inställning av maskinen	0	1	2	3	4

VARFÖR SKA JAG INSTALLERA EN FILTERPATRON?

Claris-vattenfilterpatronen optimerar kaffets smak och minskar behovet av avkalkning och underhåll.

NÄR SKA JAG BYTA CLARIS-FILTERPATRONEN?

1. Två månader efter installationen eller när du uppmanas av maskinen.
2. Vi rekommenderar att du vrider den grå ringen på filterpatronens ovansida för att ange datumet (plus två månader) när du byter till ny patron.

HUR INSTALLERAR JAG CLARIS-FILTERPATRONEN?

- Placera patronen i vattenbehållaren.
- Placera patronen med den numrerade ringen uppåt.
- Skruva fast patronen den med det medföljande svarta åtdragningstillbehöret.

KVARN: JUSTERA MALNINGSGRADEN

VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?

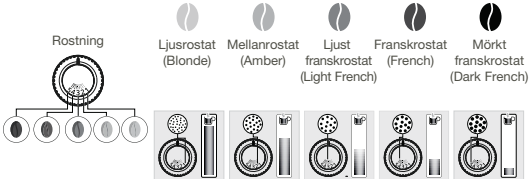
Välj styrka på kaffet genom att justera hur fint kaffebönorna ska malas.

Genom att variera malningsgraden kan du använda olika typer av bönor:

. Mörkrostade och oljiga bönor kräver grövre malning

. Lättrostade bönor är torrare och kräver finare malning.

Obs! Ju finare malning, desto kraftfullare smak.



HUR JUSTERAR JAG MALNINGSGRADEN?

Vrid justeringsknappen för malningsgrad **(K)** på bönbehållaren i enlighet med böntyp och önskad styrka. Den här justeringen måste utföras när kvarnen är igång – hack för hack. Efter tre tillredda drycker kommer du att märka en tydlig skillnad i smaken.

HUR VET JAG OM BÖNORNA ÄR SLUT I BEHÅLLAREN?

Den här intuitiva maskinen har en sensor som varnar dig när kaffebönorna i behållaren håller på att ta slut. Ett meddelande visas på skärmen och indikatorlampan **(J)** lyser rött.

VAD HÄNDER OM VARNINGEN VISAS UNDER TILLREDNING?

Fyll på bönhållaren och tryck på OK för att återuppta tillredningen. Inget kaffe behöver gå till spillo.

HUR BYTER JAG ELLER FYLLER PÅ KAFFE?

En varning visas om du trycker på OK utan att ha fyllt på kaffebönor. Om du trycker på OK igen kommer maskinen att slutföra tillredningen med allt återstående kaffe. Kvarnen blir då tom.

Var försiktig! Vi rekommenderar att du inte använder oljiga och karamelliserade bönor, då dessa är svåra för kvarnen att bearbeta. De kan skada maskinen och förhindra att det intuitiva systemet fungerar som det ska.

Om ett varningsmeddelande visas på skärmen och den röda lampan tänds även om det finns tillräckligt med bönor:

- Tryck på OK för att fortsätta tillredningen.
- Alternativt kan du stänga av larmet "Bönor saknas" för att förhindra att det aktiveras när det fortfarande finns kaffe i bönbehållaren.

TILLREDA ANDRA DRYCKER

DRYCKER SOM KAN TILLREDAS MED DEN HÄR MASKINEN:

Drycker	Ungefärlig storlek	Möjliga volymer	Kaffe-styrka	X2
Ristretto Liten espresso med mycket karaktär	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Espresso Den fylliga espressonen har en kraftfull smak och täcks av en något bitter och karamellfärgad crema	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Stor espresso med crema med karamelltoner	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Dubbel espresso med bärnstensfärgad crema	100 ml	40–140 ml	✓	
Stor kaffe Mer koffein utan överdrivet stark smak. Populärt alternativ på morgonen	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Stor, dubbel espresso blandad med varmvatten	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso med ett tunt lager skummad mjölk	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino En balanserad kombination av mjölk, skum och kaffe	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Skummad mjölk En stor dos mjölk med skum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120–200 ml		✓
Flat White Kaffe med ångkokt mjölk och skum	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Skum med en subtil kaffesmak	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte macchiato En gourmetespresso med mjölkskum	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Infusion Vatten värms upp till den perfekta temperaturen för en infusion	200ml	20 - 300 ml		
Svart te Vatten värms upp till den perfekta temperaturen för svart te	200ml	20 - 300 ml		
Grönt te Vatten värms upp till den perfekta temperaturen för grönt te	200 ml	20–300 ml		

Du kan ändra kaffemängden vid varje tillredning. Mjölkmängden är redan inställd.

FÖLJANDE STEG UTFÖRS AUTOMATISKT I MASKINEN VID TILLREDNING:

För kaffetillredning	För tillredning av drycker med mjölk utöver Caffe Latte, Flat White och Espresso Macchiato	För Caffe Latte-, Flat White- och Espresso Macchiato-recepten
1. Kaffebönor mals. **2.** Kaffet pressas. **3.** Förinfusion (några droppar kan rinna ner i koppen i det här läget). **4.** Bryggning.	**1.** Förvärmning. **2.** Mjölken skummas. **3.** Kaffebönor mals. **4.** Kaffet pressas. **5.** Förinfusion (några droppar kan rinna ner i koppen i det här läget). **6.** Bryggning.	**1.** Kaffebönor mals. **2.** Det malda kaffet pressas. **3.** Förinfusion (några droppar kan rinna ner i koppen i det här läget). **4.** Bryggning. **5.** Förvärmning. **6.** Mjölken skummas.

HUR JUSTERAR JAG HÖJDEN PÅ MUNSTYCKENA FÖR KAFFET?

Det går att justera kaffemunstyckena efter koppens storlek för samtliga drycker.

HUR TILLREDER JAG EN DRYCK?

Se övningsexemplet "Hur tillreder jag drycker?" som finns i maskinen

HJÄLP OCH GUIDER

DET FINNS ETT FLERTAL INSTÄLLNINGAR, BEROENDE PÅ DRYCK:

- En eller två koppar: om du vill starta en dubbeltillredning väljer du dryck och trycker sedan på +.
- Styrka: öka eller minska styrkan på kaffet genom att ändra mängden malet kaffe. Välj dryck och tryck sedan på knappen med en, två eller tre bönor. En böna är det svagaste alternativet medan tre bönor är det starkaste.
- Mängd i koppen: öka eller minska koppmängd genom att bläddra uppåt eller nedåt i listan och välja önskat alternativ.

Mer information finns i dryckestabellen i anvisningarna.

TIPS

Välj kaffestyrka och koppvolym genom att navigera uppåt/nedåt eller trycka på önskat alternativ.

HUR AVBRYTER JAG EN TILLREDNING?

Varning! Du kan när som helst avbryta tillredningen genom att trycka på STOPP-knappen. Den avbrutna cykeln avslutas inte omedelbart. Ett meddelande om att maskinen inte kan användas för tillfället visas på skärmen.

MJÖLKBASERADE DRYCKER

TIPS

Använd kyld (3–5 °C) och pastöriserad UHT-behandlad mjölk för skummet. Det går att använda specialmjölkprodukter (mikrofiltrerade, råa, fermenterade eller berikade mjölkprodukter) eller växtbaserad mjölk (ris, havre eller mandel), men det kan påverka skummets mängd och kvalitet.

HUR TILLREDER JAG EN DRYCK MED MJÖLK?

Se avsnitt 2 "Tillreda en dryck med mjölk" i anvisningarna eller följ övningsexemplet "Påbörja tillredning av en dryck med mjölk" i maskinen.

HJÄLP OCH GUIDER

TESORTER OCH INFUSIONER

För all sorters te och infusioner finns det tre knappar som du kan använda för att välja den temperatur som passar bäst för varje typ av te. Temperaturen som används för grönt te är lägre än den som används för svart te eller infusioner.

HUR STÄLLER JAG IN VATTENTEMPERATUREN?

INSTÄLLNINGAR

Gå till Inställningar > Vattentemperatur. Du kan välja mellan T1, T2 och T3, där T1 är svalast och T3 är hetast.

När du sänker/ökar temperaturen sänks/ökas temperaturen för varje typ av te men temperaturen som används för grönt te är alltid lägre än den som används för svart te eller infusions.

MIN PROFIL

VAD ANVÄNDER JAG PROFILFUNKTIONEN TILL?

Med **profilfunktionen** får du tillgång till ett anpassat utrymme där du kan lagra och spara dina favoritdrycker. Du kommer enkelt åt den genom att trycka på en knapp på maskinens kontrollpanel.

Det är snabbare och perfekt för daglig användning. Dryckerna som sparats i din profil hälls upp med ett enda knapptryck, inga justeringar behövs. Du kan spara upp till sju recept för varje profil.

Med profilfunktionen kan du också anpassa gränssnittet och inställningarna:

Förnamn	Du kan lägga till ditt förnamn för personligare anpassning.
Färg	Du kan välja en färg för den intuitiva ljusindikatorn, så att din profil blir lättare att se.
Visa	Här kan du ställa in hur dina drycker ska visas på profilskärmen. De kan visas i läget "skjutreglage" eller "sida vid sida".
Programmering	Med funktionen "Profil" kan du även ställa in en tid på dagen för varje dryck. Det gör det ännu lättare att hitta din dryck vid en viss tidpunkt.
Ljusstyrka	Du kan aktivera eller inaktivera den intuitiva ljusindikatorn.

HUR SKAPAR JAG EN PROFIL?

Tryck på ikonen **Profil 1** eller **Profil 2** och följ anvisningarna på skärmen, eller titta på handledningsklippen som är sparade på din profil.

HUR HANTERAR JAG FAVORITDRYCKERNA SOM SPARATS TILL MIN PROFIL?

Det finns två sätt att lägga till en dryck i en profil:

1. När du har gjort en dryck visas en knapp på skärmen..

2. Direkt i profilen.

HUR GÖR JAG FÖR ATT ORDNA/TA BORT MINA FAVORITDRYCKER?

Håll en dryckesikon nedtryckt i några sekunder. Ett kryss visas i det övre högra hörnet på varje dryckikon. Tryck och dra för att organisera om dryckerna, tryck på krysset för att ta bort en dryck.

ALLMÄNT UNDERHÅLL

Med korrekt underhåll håller maskinen längre och kaffets autentiska smak bevaras.

UNDERHÅLL AV SUMPLÅDA OCH DROPPSKÅL

Det använda vattnet samlas upp i droppskålen och i sumplådan samlas kaffesumpen.

Viktigt! I droppskålen samlas allt vatten eller kaffe som rinner ut under och efter tillredningen. Låt den alltid sitta på plats och töm den med jämna mellanrum.

NÄR SKA JAG TÖMMA DROPPSKÅLEN?

När flottörerna är i upphöjt läge är droppskålen full.

NÄR SKA JAG TÖMMA SUMPLÅDAN?

När du uppmanas via meddelande på skärmen.
Du kan tömma den oftare men se till att maskinen är påslagen så att den kan registrera att sumplådan har tömts.

Viktigt! Maskinen kan skadas om sumplådan och droppskålen inte töms regelbundet enligt ovanstående anvisningar. Ska inte diskas i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV MJÖLKSYSTEM

VARFÖR MÅSTE MJÖLKSYSTEMET UNDERHÅLLAS EFTER TILLREDNING AV MJÖLKDRYCKER OCH HUR GÖR MAN?

Viktigt! Om du vill ha en jämn skumkvalitet rekommenderar vi att du:

1. Efter varje mjölkdryckstillredning:

a. Startar maskinens sköljcykel.
Du kan när som helst starta en sköljning av mjölksystemet. Lär dig hur med hjälp av övningsexemplet "Utföra en sköljning" i maskinen.

b. Rengör röret och munstycket noggrant med varmt vatten omedelbart efter VARJE användning.
Använd rörrensaren för att rengöra metalldelen i mjölkröret.

ANNAT UNDERHÅLL

Underhåll	När?	Förklaring	Tillbehör som krävs
Sköljning av mjölksystemet **30 s**/20 ml	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk, när meddelandet visas på skärmen	För att skölja ur maskinens mjölksystem. Du kan när som helst starta en sköljning av mjölksystemet.	
Sköljning av mjölkrör och munstycke i **30 sek**	Efter varje tillredning av en mjölkdryck	Manuell rengöring av röret och munstycket med varmt vatten omedelbart efter VARJE användning.	Varmt vatten, tvål och rörrensaren
Sköljning av kaffesystemet **45 s**/30 ml	När som helst	För att skölja ur maskinens kaffesystem. Skölj endast med varmvatten för att behålla kaffesmaken.	
Sköljning efter te **30 s**/20 ml	Innan vattnet börjar rinna	För att behålla smaken av ditt te eller din infusion genom att skölja med varmt vatten.	
Rengöring av mjölktillbehör **5 min**	Vid uppmaning i maskinen eller när som helst	Ta bort och rengör den löstagbara "One Touch Cappuccino"-delen. Rengör regelbundet för optimal mjölkskumning. Se anvisningarna ovan: 5. MANUELL RENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MIN.	Rengörings-spets (nr 5)
Rengöring av kaffesystem **13 min**/600 ml	Vid uppmaning i maskinen eller när som helst	För att rengöra och avfetta maskinens kaffesystem. För att få den bästa smaken på dina drycker.	En rengöringstablett från KRUPS (nr 2)
Avkalkning **20 min**/600 ml	Vid uppmaning i maskinen eller när som helst	För att avkalka maskinen. Tar bort kalkavlagringar och beläggningar som kan påverka kaffets smak. Funktionen är inte aktiv om antalet drycker inte är tillräckligt för avkalkning.	En påse avkalkningsmedel (nr 3)

Viktigt! Rengöringsprogrammet behöver inte köras så fort som meddelandet visas, men du bör göra det inom en snar framtid. Varningsmeddelandet visas tills åtgärden har utförts.

Viktigt! Rengöringsprogrammet startar om från början om du kopplar ur maskinen under rengöring eller om ett elektriskt fel uppstår. Den här åtgärden kan inte skjutas upp; den måste utföras för att vattensystemet ska sköljas. En ny rengöringstablett kan behövas.

Mer information hittar du i guiden, som finns i maskininställningarna.

När bör du utföra ovanstående underhållsåtgärder?

Ett varningsmeddelande visas på skärmen när du måste vidta en åtgärd.

ÖVRIGA FUNKTIONER

Din intuitiva KRUPS-kaffemaskin har en mängd inställningar. Ta en titt! Använd dem för att få en mer personlig upplevelse.

HUR KOMMER JAG ÅT MASKINENS INSTÄLLNINGAR?

LISTA ÖVER INSTÄLLNINGAR:

Språk	Välj mellan 21 olika språk.
Datum och tid	Du måste ställa in datum, särskilt om du använder en patron för avkalkning. Tidsinställning och 12- eller 24-timmarsvisning
Skärmens ljusstyrka	Justerar skärmens bakgrundsbelysning.
Lampa	Slår på och av den intuitiva indikatorlampan.
Skärmvisning	Välj om dryckesalternativ ska visas som bilder eller brickor.
Automatiskt stopp	Anger efter hur lång tid maskinen ska stängas av automatiskt. Med den här funktionen kan du minska energiförbrukningen.
Automatisk start	Sätter igång och värmer upp maskinen automatiskt vid angivet klockslag. Dricker du ditt kaffe vid samma tid varje dag? Då är den här funktionen som gjord för dig! Spara tid med hjälp av den automatiska startfunktionen. Ingen mer manuell start av tillredningen.
Volymenhet	Anger måttenhet: ml eller oz.
Automatisk sköljning	Välj om du vill aktivera automatisk sköljning av kaffemunstycket när du startar maskinen.
Vattenhårdhet	Ställ in vattenhårdheten mellan 0 och 4. Mer information finns i avsnittet "Mätning av vattenhårdhet".

Kaffetemperatur	Är kaffet för varmt? Använd den här funktionen för att sänka temperaturen. Det finns tre temperaturinställningar för kaffedrycker.
Tetemperatur	Är ditt te för varmt? Med den här funktionen kan du välja en lägre temperatur. Den här maskinen har tre temperaturnivåer för dina tesorter.
Kaffetyp	Inaktiverar funktionen "Bönor saknas". Den här funktionen anger brist på kaffebönor i behållaren och fortsätter med den pågående tillredningen. Se avsnittet "KVARN".
Fabriksåterställning	Tar bort dina inställningar och återställer dem till standardinställningarna. Dina favoriter tas också bort.

FELSÖKNING

ANVÄNDNING

1. Ett fel har uppstått i maskinen, programvaran har hängt sig eller maskinen fungerar inte som den ska.
- Stäng av och koppla ur maskinen, ta bort filterpatronen, vänta en minut och starta sedan om maskinen. Håll På/Av-knappen intryckt i minst tre sekunder för att starta maskinen.

2. Maskinen startar inte efter du har tryckt på På/Av-knappen (i minst tre sekunder).
- Kontrollera säkringarna och eluttaget. Kontrollera att kontakten sitter rätt i uttaget.

3. Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.
- Maskinen återställs automatiskt när den startas igen.

4. Kvarnen körs tom.
- Detta sker ibland om det är få eller inga kaffebönor kvar i behållaren. Kvarnen kan köras tom i upp till tio sekunder för att mäta förbrukningen och kontrollera att den fungerar som den ska.
- Det är fortfarande kaffebönor kvar i behållaren:
  . Kaffet kan vara för oljigt och kan därför inte matas in i bryggaren som det ska. Försök att få bönorna att ramla ner och prova på nytt. Vi rekommenderar dock att du byter kaffesort (se böntypsfunktionen).
  0m du använder en kaffesort som brukar fungera ska du kontakta KRUPS kundtjänst.

ANVÄNDNING

1. Kvarnen låter konstigt.
- Ett främmande föremål har förmodligen hamnat i kvarnen. Prova att ta bort föremålet med en dammsugare. Kontakta annars KRUPS kundtjänst.

2. Det har samlats vatten under maskinen.
- Vänta 15 sekunder efter att kaffet har runnit ut innan du tar bort droppskålen så att cykeln avslutas korrekt.
- Kontrollera att droppskålen sitter rätt. Den ska alltid sitta på plats även när maskinen inte används.
- Kontrollera om droppskålen måste tömmas.

3. Justeringsknappen för malningsgrad är svår att vrida.
- Vrid endast på justeringsknappen för malningsgrad när kvarnen är igång.

4. Det kommer inget kaffe ur maskinen.
- Ett fel har uppstått under tillredningen.
  Maskinen återställs automatiskt och är redo för en ny cykel.

5. Du har använt bryggkaffe istället för kaffebönor.
- Sug upp bryggkaffet från bönbehållaren med en dammsugare.

6. Det rinner vatten från kaffemunstyckena när maskinen är avstängd.
- Detta är normalt. En automatisk sköljning utförs för att rengöra kaffemunstyckena och förhindra att de täpps igen.

ÅNGA OCH MJÖLK

1. Mjölkflödet i maskinen verkar vara delvis eller helt igentäppt.
- Ett varningsmeddelande visas på skärmen om munstycket är igentäppt. Rengör "One Touch Cappuccino"-delen. Se punkt 5 enligt ovan "MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MIN" eller följ övningsexemplet "Rengöra mjölkmunstycket" i maskinen.

2. Det kommer ingen ånga.

a. Det kommer ingen ånga första gången du använder en ångcykel:

✓ Kontrollera att spetsöppningen inte är igentäppt. Se ovanstående avsnitt: "Maskinens ångmunstycke verkar vara helt eller delvis igentäppt".

✓ Gör följande **endast en gång**:
Töm vattenbehållaren och ta tillfälligt bort Claris-vattenfilterpatronen. Fyll vattenbehållaren med mineralvatten med mycket kalcium (> 100 mg/l) och upprepa ångcykler (5 till 10 ggr) i behållaren tills du får ett stadigt utlopp av ånga. Sätt tillbaka filterpatronen i vattenbehållaren.

b. Om ångmunstycket har fungerat tidigare:

✓ Kontrollera att spetsöppningen inte är igentäppt. Se ovanstående avsnitt: "Maskinens ångmunstycke verkar vara helt eller delvis igentäppt".

Om problemet med ångmunstycket kvarstår efter att du har utfört ovanstående steg kontaktar du KRUPS kundtjänst.

3. Det kommer ånga från droppskålens galler.

✓ Beroende på vilken typ av tillredning du har valt kan det komma ånga från droppskålens galler.

4. Det samlas ånga under bönbehållarens lock.

✓ Kontrollera att tratten för rengöringstabletten som sitter under locket (L) är stängd.

UNDERHÅLL

1. Maskinen uppmanar inte till avkalkning.

✓ Avkalkningscykeln utförs efter att ett stort antal drycker med mjölk eller varmvattenbaserade drycker har tillretts. Systemet behöver inte avkalkas lika ofta om du bara brygger kaffe.

2. Det hamnar sump i droppskålen.

✓ En viss mängd sump kan hamna i droppskålen. Maskinen rensar bort överflödiga kafferester från bryggningsdelen.

3. Den intuitiva indikatorlampan fortsätter att lysa efter att du har tömt sumplådan.

✓ Sätta tillbaka sumplådan.

4. Den intuitiva indikatorlampan fortsätter att lysa efter att du har fyllt vattenbehållaren.

✓ Kontrollera att behållaren sitter rätt i maskinen.
Flottörerna i botten av vattenbehållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera detta och flytta flottörerna vid behov.

DRYCKER

1. Kaffet rinner för långsamt.

✓ Vrid malningsgradsknappen åt höger för grövre malning (beroende på vilken typ av kaffe som används).

✓ Utför en eller flera sköljningar.

✓ Byt Claris-filterpatronen.

2. Kaffet är ljust i färgen eller för svagt.

✓ Kontrollera att det finns kaffe i bönbehållaren och att det rör sig nedåt på rätt sätt.

✓ Undvik att använda oljiga och karamelliserade bönor eller smaksatt kaffe som kan vara svårt för maskinen att bearbeta.

✓ Minska tillredningsvolymen och öka kaffestyrkan med hjälp av styrkefunktionen. Vrid malningsgradsknappen åt vänster för att få en finare malning. Tillred drycken i två cykler med tvåkoppsfunktionen.

3. Espresson eller kaffet är inte tillräckligt varmt.

✓ Öka kaffetemperaturen i maskininställningarna. Värm muggen genom att skölja den i varmt vatten innan du tillreder drycken.

✓ Utför en sköljning av kaffesystemet innan du börjar tillreda kaffet. Du kan aktivera automatisk sköljning vid start i inställningarna.

4. Rent vatten rinner genom kaffemunstyckena före varje tillredning.

✓ Det sker en förinfusion i början av tillredningsprocessen och en mindre mängd vatten kommer rinner då ur kaffemunstyckena.

Om något av de problem som beskrivs i tabellen kvarstår kontaktar du KRUPS kundtjänst.

Viktigt! Tillverkare:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Frankrike

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit kahvimyllyllä varustetun KRUPS-espressokeittimen.

KRUPS suunnittelee, kehittää ja valmistaa espressokeittimensä Ranskassa, mikä takaa luotettavan alkuperän ja korkean laadun.

Keittimet on suunniteltu helppokäyttöisyyttä ajatellen, joten voit valmistaa kahvilatasoisia juomia kotona vain yhdellä napinpainalluksella. Voit valmistaa kahvijuomia, kuten espressoa, ristrettoa ja lungoa, sekä maitopohjaisia juomia, kuten cappuccinoa, latte macchiatoa ja caffe lattea.

Jotta juomien valmistaminen olisi mahdollisimman mutkatonta, KRUPS on kehittänyt intuitiivisen merkkivalon. Se ohjaa sinua keittimen käytössä ja tuo kahvitaukoihin uutta hohtoa.

Lisäksi KRUPS-espressokeittimessäsi on suurikokoinen, intuitiivinen kosketusnäyttö, joka tarjoaa intuitiivisen käyttökokemuksen älypuhelinten UX-käyttöliittymän tapaan. Keittimen korkeatasoinen teknologia tuo vastajauhettujen kahvipapujen aromit ja täysipainoiset maut esiin parhaalla mahdollisella tavalla.

Toivomme, että saat kokea maittavia kahvihetkiä ja että olet täysin tyytyväinen uuteen KRUPS-keittimeesi.

KRUPS-tiimi

TARVITSETKO APUA KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTOSSA?

Keittimeen on tallennettu opetusohjelmia, jotka ohjaavat sen käytössä.
Ne opastavat juoman valmistamisen eri vaiheissa, suosikkien hallinnassa ja laitteen kunnossapidossa.

Keittimeen tallennetut opetusohjelmat:

1. Juomien valmistaminen

a. Kahvijuoman valmistamisen käynnistäminen

b. Maitopohjaisen juoman käynnistäminen

c. Kahden juoman valmistamisen samanaikainen käynnistäminen

2. Miten voin hallinnoida profiilia?

d. Profiilin luominen ja määrittäminen

e. Juoman lisääminen profiiliin (valmistamisen jälkeen)

f. Juoman lisääminen profiiliin (profiilisivulta)

g. Juoman poistaminen profiilista

3. Keittimen kunnossapito

h. Huuhteleminen

i. Puhdistaminen

j. Kalkinpoisto

k. Maitojärjestelmän puhdistaminen

TÄRKEÄÄ TUOTETIETOA

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten Ohjeen vastainen käyttö vapauttaa KRUPS-yhtiön kaikesta vastuusta. Turvallisuusohjeita on noudatettava.

OHJEISSA KÄYTETYT SYMBOLIT

Vaara: Varoitus vakavan ruumiinvamman tai kuoleman vaarasta.
Salamasymboli varoittaa sähköön liittyvistä vaaroista.

Huomaa: Varoitus laitteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai tuhoutumisen vaarasta.

Tärkeää: Yleinen tai tärkeä laitteen käyttöä koskeva huomautus.

LAITTEEN MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET

Tarkista laitteen mukana toimitetut tuotteet. Jos jokin tuotteista puuttuu, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun välittömästi.

Toimitetut tuotteet:		
1.	Kaksi puhdistustablettia	x2
2.	Yksi kalkinpoistopussi	x1
3.	One Touch Cappuccino -yksikön maitoputki	
4.	Höyrypiirin puhdistusneula	
5.	Yksi apuväline Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruunan kiristämiseen	
6.	Yksi veden kovuuden mittauspuikko	
7.	Ohjeet - Turvaohjekirjanen Lista valtuutetuista Krups-huoltopalveluista Kansainvälinen takuu	
8.	Piippurassi	
Mallista riippuen		
9.	Maitoastia	

TEKNISET TIEDOT

Laite	Automaattinen espressokeitin EA87
Virtalähde	220–240V~ / 50 Hz
Pumpun paine	15 baaria
Kahvipapusäiliö	250 g
Energiankulutus	Käytön aikana: 1450 W
Vesisäiliö	3 l
Käytön aloittaminen ja säilytys	Sisätiloissa, kuivassa paikassa (suojassa pakkaselta)
Mitat (K x L x S)	365 x 240 x 400
Paino EA87	8,2 kg

Teknisiin tietoihin voi tulla muutoksia.

LAITTEEN KUVAUS

A . Vesisäiliön kannen kahva
B . Vesisäiliö
C . Kahviporosäiliö
D . Kahvisuuttimet, joiden korkeus säädettävissä
E . Ritilä ja irrotettava tippa-astia
F . Kahvipapusäiliön kansi
G . One Touch Cappuccino -yksikkö
G1 . Apuväline maitojärjestelmän puhdistamiseen, 2 toimintoa samassa: irrotustyökalu + puhdistusneula
G2 . Irrotettava One Touch Cappuccino -yksikkö
H . Maitoputki ja liitin
I . Vesimäärän ilmaisevat kellukkeet
J . Intuitiivinen merkkivalo

1. Kahvipapusäiliö

K . Jauhatuskarkeuden säätöpainike
L . Puhdistustabletin aukko
M . Metallisilla kartioterillä varustettu kahvimylly

2. Näyttöpaneeli

N . Kosketusnäyttö käyttöliittymässä navigointiin
O . Virtapainike
P . Aloitusnäytön oikopolku
Q . Profiili 1
R . Profiili 2

S . Maitokannu

KÄYTÖN ALOITTAMINEN JA LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTO

KEITTIMEN KÄYNNISTÄMINEN

Vaara: Kytke laite maadoitettuun 230 voltin pistorasiaan. Muussa tapauksessa sähkövirta voi aiheuttaa hengenvaarallisia vammoja!
Noudata Turvaohjekirjasen ohjeita.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN (katso 1. Ensimmäinen käyttökerta)

Kun käytät keitintä ensimmäistä kertaa, sinun on määritettävä joitain asetuksia.
Noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
Keittimen alustaminen täyttää vesipiirin, jotta keitin voi toimia. Keitin lämmitetään ja huuhdellaan automaattisesti.

KEITTIMEN LAITTAMINEN VALMIUSTILAAN

Valmistetusta juomasta riippuen keitin huuhtelee itsensä automaattisesti valmiustilassa. Huuhtelu kestää vain muutaman sekunnin ja loppuu automaattisesti.

VINKKEJÄ

Veden laadulla on suuri vaikutus aromien laadukkuuteen. Kalkki ja kloori voivat muuttaa kahvin makua. Parhaan kahvinautinnon saat käyttämällä Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruunaa tai pullotettua vettä, jonka kuivajäännöspitoisuus on alle 800 mg/L (ilmoitettu pullon etiketissä). Katso osio "SUODATIN JA VEDEN KOVUUS".

Kahvikupit on hyvä lämmittää etukäteen kuumalla vedellä ja niiden koko kannattaa valita halutun kahvimäärän mukaan.

Paahdetut kahvipavut voivat menettää makunsa, jos niitä ei säilytetä oikein. Suosittelemme käyttämään kahden tai kolmen päivän kulutusta vastaavan määrän papuja ja ostamaan kahvin 250 gramman pakkauksissa.

Kahvipapujen laaduissa on eroja ja makutottumukset ovat yksilöllisiä. Arabica-papujen aromit ovat hienostuneen kukkaisia, kun taas enemmän kofeiinia sisältävissä Robusta-pavuissa on karvaampi ja voimakkaampi maku. Myynnissä olevat kahvipavut ovat usein näiden kahden lajin sekoituksia, jolloin eri maut tasapainottavat toisiaan. Saat tarkempia tietoja paahtimosi kahviammattilaisilta.

Rasvaiset tai karamellisoidut pavut (torrefacto-pavut) voivat vahingoittaa keitintä, joten niiden käyttöä ei suositella.

Papujen jauhatuskarkeus vaikuttaa makujen voimakkuuteen ja creman laatuun. Mitä hienompi jauhatusaste on, sitä pehmeämpi on crema. Jauhatuskarkeutta voi säätää myös halutun kahvijuoman mukaan.

INTUITIIVINEN MERKKIVALO

MITÄ HYÖTYÄ INTUITIIVISESTA MERKKIVALOSTA ON?

Intuition-keittimessä on älykästä, arkea helpottavaa teknologiaa, kuten intuitiivinen merkkivalo (J). Intuitiivinen merkkivalo toimii kahdella tavalla:

1. Keitin tunnistaa kahvipapujen, veden ja käytetyn kahvijauheen määrän automaattisesti ja seuraa sitä. Kun jokin säiliöistä on täytettävä tai tyhjennettävä tai kun keitin vaatii muuta kunnossapitoa, punainen valo syttyy kehottaen noudattamaan näytöllä näkyviä ohjeita.
2. Voit myös mukauttaa laitteen käyttöä intuitiivisen merkkivalon avulla. Voit valita eri värin kullekin profiilille. Kun profiili on valittu, intuitiivisen merkkivalon väri muuttuu profiilia vastaavaksi. Näin laitteen toimintaa on helpompi ymmärtää ja sen käyttö on nopeaa ja intuitiivista. Katso kohta "OMA PROFIILI".

ANNA KEITTIMEN OPASTAA SINUA.

Väri	Tila	Merkitys
Punainen	Yhtäjaksoinen valo	Varoitus
Muut värit ja valkoinen	Sykkivä valo	Toiminto on käynnissä
	Yhtäjaksoinen valo	Resepti on valmis

SUODATIN JA VEDEN KOVUUS

MITÄ HYÖTYÄ VEDEN KOVUUDEN MÄÄRITTÄMISESTÄ ON?

Veden kovuutta koskeva asetus kannattaa määrittää, jotta kalkkisaostumien kertyminen keittimeen voidaan välttää ja jotta keitin voi valmistaa mahdollisimman laadukasta kahvia.

MITEN VEDEN KOVUUS MÄÄRITETÄÄN KEITTIMEN ASETUKSIIN?

- Täytä vesilasi hanavedellä.
- Aseta keittimen mukana toimitettu veden kovuuden mittauspuikko (8) veteen.
- Odota minuutti. Puikossa olevat ruudut vaihtavat väriä.
- Laske värillisten ruutujen määrä. Tämä kertoo veden kovuuden asteikolla 0–4.
- Siirry "Veden kovuus" -valikkoon ja paina veden kovuutta vastaavaa numeroa (0–4).
- Paina OK-painiketta.

JOS SINULLA EI OLE ENÄÄ VEDEN KOVUUDEN MITTAUSPUIKKOJA

Jos sinun on määritettävä veden kovuus uudelleen, muista, että veden kovuus on määritettävä keittimen käyttöpaikan mukaan tai paikallisen vesiyhtiön toimittamien tietojen perusteella alla olevan taulukon avulla:

Kovuusaste	Luokka 0 Erittäin pehmeä	Luokka 1 Pehmeä	Luokka 2 Keskikova	Luokka 3 Kova	Luokka 4 Erittäin kova
° 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°
Laitteen asetus	0	1	2	3	4

MIKSI SUODATINPATRUUNA KANNATTAA ASENTAA?

Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna optimoi kahvin maun ja vähentää kalkkisaostumia ja kunnossapidon tarvetta.

MILLOIN CLARIS-VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNA PITÄÄ VAIHTAA?

1. Kaksi kuukautta käyttöönoton jälkeen tai keittimen ilmoittaessa tarpeesta.
2. Kun vaihdat patruunan, on suositeltavaa kääntää suodatinpatruunan yläosassa olevaa harmaata rengasta niin, että siinä näkyy kahden kuukauden kuluttua oleva päivämäärä.

MITEN CLARIS-VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNA ASENNETAAN?

- Asenna patruuna säiliöön.
- Pitele patruunaa siten, että numeroitu rengas on ylöspäin.
- Aseta ja ruuvaa patruuna paikalleen käyttäen patruunan mukana toimitettua mustaa apuvälinettä.

KAHVIMYLLY: JAUHATUSKARKEUDEN SÄÄTÄMINEN

MIKSI KAHVIPAPUJEN JAUHATUSKARKEUTTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?

Voit säädellä kahvin voimakkuutta säätelemällä sitä, kuinka hienoksi jauheeksi kahvipavut jauhetaan.

Erityyppiset pavut vaativat erilaista jauhatuskarkeutta:

. Tummaksi paahdetut ja rasvaiset pavut vaativat karkeaa jauhatusta,

. Kevyemmin paahdetut pavut ovat kuivempia ja vaativat hienompaa jauhatusta.

Huomaa: Mitä hienommaksi kahvipavut jauhetaan, sitä voimakkaamman makuista kahvia niistä valmistuu.

MITEN JAUHATUSKARKEUTTA SÄÄDETÄÄN?

Käännä kahvipapusäiliön vieressä olevaa säädintä **(K)** sen mukaan, minkä tyyppisiä papuja käytät ja kuinka vahvanmakuista kahvia haluat. Tämä säätö on tehtävä jauhatuksen aikana ja pykälä kerrallaan. Kolmen valmistuskerran jälkeen huomaat maussa selvän eron.

MISTÄ TIETÄÄ, ETTÄ KAHVIPAPUSÄILIÖ ON TYHJÄ?

Intuition-keittimessä on sensori, joka varoittaa, kun kahvipapusäiliö on tyhjentymässä. Näyttöön tulee viesti ja intuitiivinen merkkivalo **(J)** palaa punaisena.

MITÄ TEEN, JOS NÄYTTÄÄN TULEE VAROITUS KESKEN JUOMAN VALMISTAMISEN?

Täytä kahvipapusäiliö ja paina OK-painiketta, niin valmistaminen jatkuu. Kahvia ei siis mene hukkaan!

MITÄ TEEN, JOS HALUAN VAIHTAA KAHVIPAPULAATUA TAI JOS KAHVIPAVUT OVAT LOPPU?

Jos painat OK-painiketta lisäämättä kahvipapuja, keitin yrittää käynnistää valmistamisen uudelleen ja antaa uuden varoituksen. Jos painat OK-painiketta uudelleen, keitin valmistaa reseptin käyttäen jäljellä olevat kahvipavut. Kahvimylly on sen jälkeen tyhjä.

Huomaa: Rasvaiset tai karamellisoidut pavut (torrefacto-pavut) voivat vaikeuttaa kahvimyllyn toimintaa, joten niiden käyttöä ei suositella. Ne voivat vahingoittaa keitintä ja estää intuitiivista järjestelmää toimimasta oikein.

Jos näyttöön tulee varoitusviesti ja punainen valo syttyy, vaikka kahvipapuja on riittävästi:

- Jatka reseptin valmistamista painamalla OK-painiketta.
- Vaihtoehtoisesti voit poistaa Kahvipapusäiliö tyhjä -varoituksen käytöstä, jolloin varoitusta ei anneta, kun kahvipapusäiliössä on vielä papuja.

MUIDEN JUOMIEN VALMISTAMINEN

KEITTIMELLÄ VOI VALMISTAA SEURAAVIA JUOMIA:

Juomat	Arvioitu koko	Mahdolliset tilavuudet	Kahvin voimakkuus	X2
Ristretto Lyhyt, maukas espresso	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Espresso Täyteläinen espresso, jossa on voimakkaat aromit ja jota peittää hiukan karvas toffeenvärinen crema	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Pitkä espresso, jossa on toffeenvärinen crema	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Tuplaespresso, jossa on meripihkan värinen crema	100 ml	40–140 ml	✓	
Pitkä kahvi Suurempi kofeiinipitoisuus mutta pehmeämpi maku. Suosittu aamukahvi	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Pitkä tuplaespresso, jossa kuumaa vettä	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso, jossa on ohut kerros maitovaahtoa	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Maidosta, vaahdosta ja kahvista valmistettu juoma	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Vaahdotettu maito Reilu annos maitoa ja maitovaahtoa	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120–200 ml		✓
Flat White Höyrytetystä maidosta ja vaahdosta valmistettu kahvi	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Vaahto ja hienon hieno kahvin maku	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte macchiato Ylellinen espresso maitovaahdolla	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Infuusio Infuusiota varten ihanteelliseen lämpötilaan lämmitetty vesi	200ml	20 - 300 ml		
Musta tee Mustaa teetä varten ihanteelliseen ämpötilaan lämmitetty vesi	200ml	20 - 300 ml		
Vihreä tee Vihreää teetä varten ihanteelliseen lämpötilaan lämmitetty vesi	200 ml	20–300 ml		

Kahvijuoman määrää voi säätää valmistuksen aikana. Maidon määrä on aina sama.

KEITIN SUORITTAA JUOMIA VALMISTAESSAAN AUTOMAATTISESTI SEURAAVAT VAIHEET:

Kahvijuomat	Maitopohjaiset juomat Caffe Latte, Flat White ja Espresso Macchiato	Caffe Latte-, Flat White- ja Espresso Macchiato -reseptien valmistukseen
1. Kahvipapujen jauhaminen **2.** Kahvijauheen tamppaaminen **3.** Esiuutto (kuppiin voi tässä vaiheessa tippua useita tippoja) **4.** Perkolaatio	**1.** Esilämmitysvaihe **2.** Maidon vaahdotus **3.** Kahvipapujen jauhaminen **4.** Kahvijauheen tamppaaminen **5.** Esiuutto (kuppiin voi tässä vaiheessa tippua useita tippoja) **6.** Perkolaatio	**1.** Kahvipapujen jauhaminen **2.** Kahvijauheen tamppaaminen **3.** Esiuutto (kuppiin voi tässä vaiheessa tippua useita tippoja) **4.** Perkolaatio **5.** Esilämmitysvaihe **6.** Maidon vaahdotus

MITEN KAHVISUUTINTEN KORKEUTTA SÄÄDETÄÄN?

Kahvisuutinten korkeutta voi säätää kupin koon mukaan juomasta riippumatta.

MITEN JUOMIA VALMISTETAAN?

Tutustu keittimeen tallennettuun tutoriaaliin "Juomien valmistaminen"

JUOMASTA RIIPPUEN KÄYTETTÄVISSÄ ON ERILAISIA ASETUKSIA:

- Yksi tai kaksi kuppia: Käynnistä kahden kupin resepti valitsemalla juoma ja painamalla painiketta +.
- Kahvin voimakkuus: Voit valmistaa vahvempaa tai miedompaa kahvia säätämällä kahvijauheen määrää. Valitse juoma ja valitse sitten yksi, kaksi tai kolme kahvipapua. Yksi kahvipapu tarkoittaa miedointa ja kolme kahvipapua vahvinta mahdollista kahvia.
- Kupillisen tilavuus: Voit kasvattaa tai pienentää valmistettavan kupillisen tilavuutta selaamalla tilavuusluetteloa ylös- tai alaspäin ja valitsemalla sopivan vaihtoehdon.

Lisätietoa on ohjeissa olevassa juomataulukossa.

VINKKI

Voit valita kahvin voimakkuuden ja kupin koon selaamalla ylös- tai alaspäin tai painamalla suoraan valintaasi.

MITEN JUOMAN VALMISTUKSEN VOI KESKEYTTÄÄ?

Varoitus: Juoman valmistuksen voi keskeyttää painamalla PYSÄYTÄ-painiketta. Kun valmistusjakso keskeytetään, se ei pääty välittömästi. Keitintä ei voi tämän jälkeen käyttää hetkeen. Tästä tulee ilmoitus keittimen näyttöön.

MAITOPOHJAISET JUOMAT

VINKKEJÄ

Käytä maidon vaahdotuksessa jääkaappikylmää pastöroitua tai UHT-maitoa (3–5°C). Erikoismaitojen (mikrosuodatetun, raa'an, fermentoidun tai esim. vitamiineilla täydennetyn maidon) tai kasvipohjaisten maitojen (riisi-, kaura- tai mantelimaidon) käyttäminen on mahdollista, mutta se voi tuottaa huonompia tuloksia vaahdon laadun ja määrän suhteen.

MITEN MAITOPOHJAISEN JUOMAN VALMISTUS KÄYNNISTETÄÄN?

Katso ohjeissa edellä oleva kohta 2 MAITOPOHJAISEN RESEPTIN VALMISTAMINEN tai keittimeen tallennettu opetusohjelma Maitopohjaisen juoman käynnistäminen.

TEET JA INFUUSIOJUOMAT

Tee- ja infuusiojuomia varten on kolme valintapainiketta, joilla voi valita kullekin teelaadulle sopivan lämpötilan. Vihreää teetä valmistettaessa tarvitaan matalampi lämpötila kuin mustaa teetä tai infuusiojuomia tehdessä.

MITEN VEDEN LÄMPÖTILA ASETETAAN?

Mene kohtaan Asetukset > Veden lämpötila. Voit valita asetukseksi T1, T2 tai T3. Asetuksista T1 on viilein ja T3 kuumin.

Kun nostat/lasket lämpötila-asetusta, veden lämpötila nousee/laskee kunkintyyppisen teen valmistuksessa, mutta vihreää teetä valmistettaessa lämpötila on aina matalampi kuin mustaa teetä tai infuusiojuomia valmistettaessa.

OMA PROFIILI

MIKÄ TARKOITUS PROFIILITOIMINNOLLA ON?

Profiili-toiminnon ansiosta voit tallentaa omia suosikkijuoma-asetuksiasi omaan mukautettuun tilaasi. Profiiliin pääsee helposti painamalla laitteen ohjauspaneelin painiketta.

Profiili helpottaa laitteen päivittäistä käyttöä, sillä profiiliin tallennettuja juomia voi valmistaa nopeasti yhdellä kosketuksella ilman lisäasetusten valintaa. Kuhunkin profiiliin voi tallentaa enintään seitsemän reseptiä.
Profiilitoiminto mahdollistaa personoidumman käyttöliittymän ja omat asetukset:

Etunimi	Voit personoida profiilin lisäämällä oman etunimesi.
Väri	Voit valita profiilille värin, josta sen erottaa intuitiivisen merkkivalon avulla.
Näyttö	Voit valita, kuinka juomasi näkyvät profiilinäytöllä. Ne voidaan näyttää joko liuku- tai ruututilassa.
Ohjelmointi	Profiilitoiminnon avulla voit myös valita kullekin juomalle vuorokaudenajan. Näin juomat löytyvät helpommin oikeina hetkinä.
Kirkkaus	Kirkkausasetuksella voit ottaa intuitiivisen merkkivalon käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

MITEN VOIN LUODA PROFIILIN?

Paina **Profiili 1**- tai **Profiili 2** -kuvaketta ja seuraa näytön ohjeita tai katso profiiliisi tallennettuja ohjeita.

MITEN VOIN HALLINNOIDA PROFIILIINI TALLENNETTUJA SUOSIKKIJUOMIA?

Juoman voi lisätä profiiliin kahdella tavalla:

1. Kun olet valmistanut juoman, näyttöön tulee painike.

2. Suoraan profiilista.

MITEN VOIN JÄRJESTÄÄ, TILATA JA POISTAA SUOSIKKIJUOMIANI?

Paina juomakuvaketta muutaman sekunnin ajan. Kunkin juomakuvakkeen oikeaan yläkulmaan tulee rasti. Paina ja vedä järjestääksesi juomia tai paina rastiä poistaaksesi juoman.

YLEINEN KUNNOSSAPITO

Kunnossapidosta huolehtiminen optimoi laitteen käyttöiän ja takaa kahvinautinnon.

KAHVIPOROSÄILIÖN JA TIPPA-ASTIAN KUNNOSSAPITO

Tippa-astia kerää käytetyn veden ja kahviporosäiliö käytetyn kahviporon.

Tärkeää: Tippa-astia kerää veden ja kahvin, jota laitteesta valuu kahvin valmistamisen aikana tai sen jälkeen. Tippa-astian on tärkeää olla aina oikealla paikallaan. Se on tyhjennettävä säännöllisesti.

MILLOIN TIPPA-ASTIA ON TYHJENNETTÄVÄ?

Tippa-astia on tyhjennettävä, kun vesimäärän ilmaisevat kellukkeet ovat yläasennossa. Se tarkoittaa, että astia on liian täynnä.

MILLOIN KAHVIPOROSÄILIÖ ON TYHJENNETTÄVÄ?

Kahviporosäiliö on tyhjennettävä, kun keitin ilmoittaa tyhjennystarpeesta.

Säiliön voi tyhjentää useamminkin, eli jo ennen kuin keitin ilmoittaa tyhjennystarpeesta. Huolehdi silloin, että keitin on päällä tyhjennyksen aikana, jotta se voi havaita säiliön tyhjentämisen.

Tärkeää: Jos kahviporosäiliötä ja tippa-astiaa ei tyhjennetä säännöllisesti edellä olevien ohjeiden mukaisesti, keitin voi vaurioitua. Älä laita tuotetta astianpesukoneeseen.

MAITOJÄRJESTELMÄN KUNNOSSAPITO

MIKSI MAITOJÄRJESTELMÄ ON PUHDISTETTAVA MAITOPOHJAISTEN JUOMISEN VALMISTAMISEN JÄLKEEN? MITEN PUHDISTAMINEN TEHDÄÄN?

Tärkeää: Maitovaahdon tasaisen laadun varmistamiseksi on suositeltavaa

1. Tehdä seuraavat toimenpiteet aina maitopohjaisen juoman valmistamisen jälkeen:

a . Käynnistä keittimen huuhtelujakso.
Maitojärjestelmän huuhtelun voi käynnistää milloin tahansa. Ohjeet kerrotaan keittimeen tallennetussa opetusohjelmassa Huuhteleminen.

b . Puhdista putki ja suutin huolellisesti kuumalla vedellä välittömästi JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.
Maitoputken metalliosan voi puhdistaa sisäpuolelta käyttämällä piippurassia.

MUU KUNNOSSAPITO

Kunnossapito	Milloin?	Merkitys	Tarvittavat välineet
Maidon huuhtelu **30 s** / 20 ml	Aina maitopohjaisen juoman valmistamisen jälkeen, kun keitin ilmoittaa tarpeesta	Voit huuhdella keittimen maitojärjestelmän. Maitojärjestelmän huuhtelun voi käynnistää milloin tahansa.	
Maitoputken ja suuttimen huuhtelu **30 s**	Aina maitopohjaisen juoman valmistamisen jälkeen	Huuhtelussa putki ja suutin puhdistetaan manuaalisesti kuumalla vedellä välittömästi JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.	Kuuma vesi + saippua + piippurassi
Kahvin huuhtelu **45 s** / 30 ml	Milloin tahansa	Huuhtelee keittimen kahvijärjestelmän. Huuhtelussa käytetään vain kuumaa vettä. Varmistaa kahvin hyvän maun.	
Teehuuhtelu **30 s** - 20 ml	Ennen kuin juoma alkaa valua	Huuhtelee kuumalla vedellä ja varmistaa siten teen tai yrttiteen hyvän maun.	
Maitotarvikkeiden puhdistaminen **5 min**	Kun keitin ilmoittaa tarpeesta tai milloin tahansa	Irrota ja puhdista "One Touch Cappuccino" -yksikkö. Puhdista yksikkö säännöllisesti, jotta saat aina laadukasta maitovaahtoa. Katso edellä olevat ohjeet: 5. MAITOJÄRJESTELMÄN PERUSTEELLINEN MANUAALINEN PUHDISTUS – 5 MIN.	Puhdistus-neula (n°5)
Kahvijärjestelmän puhdistus **13 min** / 600 ml	Kun keitin ilmoittaa tarpeesta tai milloin tahansa	Puhdistaa keittimen kahvijärjestelmän ja poistaa rasvan. Varmistaa juomien hyvän maun.	Yksi KRUPS-puhdistustabletti (n°2)
Kalkinpoisto **20 min** / 600 ml	Kun keitin ilmoittaa tarpeesta tai milloin tahansa	Suorittaa kalkinpoiston. Poistaa kalkkisaostumat, jotka voivat vaikuttaa kahvin makuun. Jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen, toiminto ei ole käytettävissä.	Yksi pussi KRUPS-kalkinpoistoainetta (n°3)

Tärkeää: Puhdistusohjelmaa ei ole pakko suorittaa välittömästi keittimen ilmoittaessa sen tarpeesta, mutta se on tehtävä kohtuullisen pian sen jälkeen. Jos puhdistusta ei tehdä saman tien, varoitusviesti näkyy näytöllä, kunnes puhdistusohjelma on suoritettu.

Tärkeää: Jos keitin kytketään puhdistuksen aikana irti sähköverkosta tai jos tapahtuu sähkökatkos, puhdistusohjelma käynnistyy uudelleen. Toimintoa ei voi lykätä, sillä vesipiirin huuhteleminen on pakollista. Tässä tapauksessa voi olla tarpeen lisätä uusi puhdistustabletti.

Saat lisätietoa keittimeen tallennetuista tutoriaaleista.

Haluatko tietää, milloin edellä esitellyt kunnossapitotoimet on tehtävä?

Näyttöön tulee varoitusviesti, kun keitin odottaa sinulta toimenpiteitä.

MUUT TOIMINNOT

KRUPS Intuition-keittimessä on useita asetuksia, joihin kannattaa tutustua. Niiden avulla voit räätälöidä omiin tarpeisiisi sopivan käyttökokemuksen.

MITEN KEITTIMEN ASETUKSET AVATAAN?

LISTA ASETUKSISTA:

Kieli	Valitse haluamasi 21 kielivaihtoehdosta.
Päivämäärä ja kellonaika	Päivämäärä täytyy määrittää – erityisesti, jos käytät kalkinsuodatuspatruunaa. Kellonaika ja 12 tunnin tai 24 tunnin kello.
Näytön kirkkaus	Säädä näytön taustavalon kirkkautta.
Valo	Kytkee intuitiivisen merkkivalon päälle ja pois päältä.
Näyttö	Valitse, näytetäänkö juomavaihtoehdot pyyhkäistävänä luettelona vai vierekkäin.
Automaattinen sammutus	Määritä aika, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti. Toiminto vähentää energiankulutusta.
Automaattinen käynnistys	Käynnistää keittimen ja aloittaa esilämmityksen automaattisesti valittuun kellonaikaan. Juotko kahvia joka päivä samaan kellonaikaan? Tämä toiminto on sinua varten! Määrittämällä automaattisen käynnistyksen säästät aikaa eikä sinun tarvitse käynnistää juomaa manuaalisesti.
Tilavuusyksikkö	Valitse tilavuusyksikkö: ml tai oz.
Automaattinen huuhtelu	Voit ottaa käyttöön kahvisuuttimen automaattisen huuhtelun keittimen käynnistyessä.
Veden kovuus	Määritä veden kovuus asteikolla 0–4. Katso lisätietoa luvusta "Veden kovuuden mittaaminen".

Kahvin lämpötila	Onko kahvi liian kuumaa? Tämän toiminnon avulla voit laskea sen lämpötilaa. Voit valita kahvijuoman lämpötilan kolmesta vaihtoehdosta.
Teen lämpötila	Onko teesi liian kuumaa? Tällä toiminnolla voit valita matalamman lämpötilan. Tässä laitteessa on kolme säätötasoa teejuomien lämpötilalle.
Kahvityyppi	Poistaa käytöstä "Kahvipapusäiliö tyhjä" -toiminnon. Toiminto ilmoittaa, jos kahvipapusäiliössä ei ole riittävästi papuja, ja jatkaa käynnissä olevan reseptin valmistusta. Katso kappale "KAHVIMYLLY".
Tehdasasetusten palautus	Tehdasasetusten palautus pyyhkii pois tallentamasi preferenssit ja asetukset sekä palauttaa keittimen oletusasetukset. Myös suosikkijuomat poistetaan.

VIANETSINTÄ

KÄYTTÄMINEN

1. Keitin ei toimi, ohjelmisto on jumittunut TAI keittimessä on toimintahäiriö.
- Sammuta keitin, irrota virtajohto pistokkeesta ja poista suodatinpatruuna. Odota minuutti ja käynnistä keitin uudelleen. Käynnistä keitin painamalla virtapainike pohjaan vähintään 3 sekunniksi.

2. Keitin ei käynnisty, vaikka virtapainiketta on painettu pohjaan vähintään 3 sekunnin ajan.
- Tarkista sulakkeet ja pistorasian kunto. Varmista, että töpseli on kytketty pistorasiaan oikein.

3. Jakson aikana on tapahtunut sähkökatkos.
- Laite palaa automaattisesti oletustilaan sähkövirran palatessa.

4. Kahvimylly pyörii tyhjillään.
- Tämä on normaalia, jos toistuu vain silloin tällöin ja jos kahvipapusäiliö on tyhjä tai miltei tyhjä. Kahvimylly pyörii tyhjillään, jotta keitin voi määrittää kahvimyllyn kulutuksen ja varmistaa, että se toimii oikein; pyöriminen kestää enintään 10 sekuntia.
- Kahvipapusäiliössä on yhä papuja:
  . Kahvipavut saattavat olla liian rasvaisia, minkä vuoksi ne eivät laskeudu keittimeen oikein Voit yrittää työntää papuja alaspäin ja katsoa, ratkaiseeko se ongelman. On kuitenkin suositeltavaa siirtyä käyttämään toisenlaisia kahvipapuja (katso toiminto Kahvipaputyyppi).
  . Jos olet käyttänyt samoja kahvipapuja jo jonkin aikaa eikä niiden kanssa ole aiemmin ollut ongelmia, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun.

KÄYTTÖ

1. Kahvimylly pitää kovaa ääntä.
- Kahvimyllyssä on todennäköisesti vierasesineitä. Yritä puhdistaa kahvimylly imurilla. Jos vierasesineitä ei ole, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun.

2. Laitteen alla on vettä.
- Kun kahvin valuminen on päättynyt, odota 15 sekuntia ennen kuin irrotat tippa-astian, jotta keitin ehtii päättää jakson oikein.
- Varmista, että tippa-astia on asennettu laitteeseen oikein. Sen täytyy olla aina paikoillaan, vaikka laitetta ei käytetä.
- Varmista, että tippa-astia ei ole täynnä.

3. Jauhatuskarkeuden säätöpainiketta on vaikea kääntää.
- Käännä jauhatuskarkeuden säätöpainiketta vain kahvimyllyn ollessa toiminnassa.

4. Keittimestä ei tule kahvia.
- Juoman valmistuksen aikana on tapahtunut virhe.
  Laite on palannut automaattisesti oletustilaan ja on valmis uutta jaksoa varten.

5. Käytit jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.
- Poista papusäiliössä oleva jauhettu kahvi imurilla.

6. Kahvisuuttimista valuu vettä, kun keitin on pysähdyksissä.
- Tämä on normaalia. Keitin huuhtelee kahvisuuttimet automaattisesti, jotta ne eivät tukkeudu.

HÖYRY JA MAITO

1. Keittimen maitoputki näyttää olevan osittain tai kokonaan tukossa.
- Jos suutin on tukossa, näytölle ilmestyy varoitusviesti. Puhdista One Touch Cappuccino -yksikkö. Katso ohjeissa edellä olevaa kohtaa 5. MAITOJÄRJESTELMÄN PERUSTEELLINEN MANUAALINEN PUHDISTUS – 5 MIN tai katso keittimeen tallennettu tutoriaali "Maitosuuttimen puhdistaminen".

2. Höyryä ei tule.

a. Jos käytät höyrysuutinta ensimmäistä kertaa:

✓ Varmista, että suuttimen päässä oleva aukko ei ole tukossa. Katso edellä oleva osio: "Keittimen höyrysuutin näyttää olevan osittain tai kokonaan tukossa."

✓ Tee seuraavat toimenpiteet **vain kerran**:
Tyhjennä vesisäiliö ja irrota Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna hetkeksi. Täytä vesisäiliö kivennäisvedellä, jossa on korkea kalsiumpitoisuus (> 100 mg/L). Suorita sitten 5–10 höyryjaksoa astiaan, kunnes suuttimesta tulee jatkuva höyrysuihku. Asenna suodatinpatruuna takaisin säiliöön.

b. Jos olet jo käyttänyt höyrysuutinta aiemmin:

✓ Varmista, että suuttimen päässä oleva aukko ei ole tukossa. Katso edellä oleva osio: "Keittimen höyrysuutin näyttää olevan osittain tai kokonaan tukossa."

Jos olet kokeillut edellä ehdotettuja ratkaisuja ja höyrysuutin ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun.

3. Tippa-astian ritilän alta tulee höytyä.

✓ Joitain juomia valmistettaessa tippa-astian ritilän alta voi tulla höytyä.

4. Kahvipapusäiliön kannen alta tulee höyryä.

✓ Varmista, että puhdistustabletin aukon kansi (L) on kiinni.

KUNNOSSAPITO

1. Keitin ei pyydä kalkinpoistoa.

✓ Keitin pyytää kalkinpoistoa, kun se on valmistanut lukuisia maitopohjaisia ja/tai teejuomia. Jos valmistat vain kahvia, kalkinpoistoa ei tarvita kovin usein.

2. Tippa-astiassa on kahviporoja.

✓ Tippa-astiaan voi joutua pieniä määriä kahviporoja. Keitin on suunniteltu poistamaan liialliset kahviporot, jotta perkolaatioalue pysyy puhtaana.

3. Intuitiivinen merkkivalo palaa edelleen, vaikka olet tyhjentänyt kahviporosäiliön.

✓ Aseta kahviporosäiliö uudelleen paikalleen.

4. Intuitiivinen merkkivalo palaa edelleen, vaikka olet täyttänyt vesisäiliön.

✓ Varmista, että vesisäiliö on asennettu laitteeseen oikein.
Vesisäiliön pohjalla olevien kellukkeiden on voitava liikkua vapaasti. Tarkista ja vapauta kellukkeet tarvittaessa.

JUOMAT

1. Kahvi valuu liian hitaasti.

✓ Käännä jauhatuskarkeuden säädintä oikealle, jolloin kahvi jauhetaan karkeammaksi (käytetystä kahvityypistä riippuen).

✓ Suorita yksi tai useampia huuhdontajaksoja.

✓ Vaihda Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna.

2. Kahvi on laihaa tai vetistä.

✓ Varmista, että papusäiliössä on papuja ja että ne laskeutuvat kunnolla.

✓ Vältä rasvaisten, karamellisoitujen (torrefacto) tai maustettujen kahvipapujen käyttöä, sillä ne eivät välttämättä laskeudu keittimeen oikein.

✓ Vähennä valmistettavan juoman määrää ja lisää kahvin voimakkuutta käyttämällä Kahvin voimakkuus -toimintoa. Käännä jauhatuskarkeuden säädintä vasemmalle, jotta saat hienommaksi jauhettua kahvia. Valmista kahvi kahdessa jaksossa käyttäen kahden kupin toimintoa.

3. Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

✓ Nosta kahvin lämpötilaa keittimen asetuksista. Lämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumalla vedellä ennen valmistamisen aloittamista.

✓ Tee kahvijärjestelmän huuhtelu ennen valmistamisen aloittamista. Asetuksissa voi määrittää keittimen huuhtelemaan kahvijärjestelmän automaattisesti käynnistymisen yhteydessä.

4. Kahvisuuttimista valuu puhdasta vettä aina ennen kahvin valmistamista.

✓ Juoman valmistus alkaa kahvin esiuuttovaiheella, jonka aikana kahvisuuttimista voi valua hiukan vettä.

Jos jokin taulukossa esitetyistä ongelmista ei ratkea, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun.

! **Tärkeää: Valmistaja**:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Ranska

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo de café.

KRUPS diseña, desarrolla y fabrica sus cafeteras Espresso en Francia, garantizando así los niveles más elevados en cuanto al origen y la calidad de fabricación.

Esta cafetera se ha diseñado para un uso sencillo y presenta una forma de crear bebidas con calidad de cafetería en casa y sin esfuerzo. Con solo un toque puedes disfrutar de varios tipos de café, como espresso, ristretto y lungo, así como de capuchino, latte macchiato, caffe latte y otras bebidas con leche.

Para sacar el máximo partido de la cafetera a diario, KRUPS ha desarrollado un indicador luminoso intuitivo. Te guiará en el uso de la cafetera e iluminará tus pausas para el café.

La cafetera Espresso KRUPS también dispone una pantalla táctil intuitiva y de gran tamaño, así como una interfaz de usuario similar a la de un smartphone para gozar de una experiencia intuitiva. Además, la tecnología avanzada de la cafetera permite obtener los mejores resultados posibles, con un aroma óptimo y un sabor de gran cuerpo gracias al café en grano recién molido.

Esperamos que disfrutes del excelente café y que la experiencia con la cafetera KRUPS resulte plenamente satisfactoria.

El equipo DE KRUPS

¿NECESITAS AYUDA PARA COMENZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA?

Encontrarás una lista de tutoriales guardados en la cafetera que te guiarán en su uso.
Te indicarán paso a paso cómo preparar la bebida, administrar tus recetas favoritas y realizar el mantenimiento de la cafetera.

Lista de tutoriales disponibles:

1. ¿Cómo preparo mis bebidas?

a. Preparación de una bebida de café

b. Preparación de una bebida con leche

c. Preparación de dos bebidas simultáneamente

2. ¿Cómo administro un perfil?

d. Creación y configuración de tu perfil

e. Adición de una bebida a tu perfil(después de prepararla)

f. Adición de una bebida a tu perfil (en la página de perfil)

g. Eliminación de una bebida de tu perfil

3. ¿Cómo se realiza el mantenimiento de la cafetera?

h. Cómo realizar el proceso de enjuagado

i. Cómo realizar el proceso de limpieza

j. Cómo realizar la descalcificación

k. Limpieza del sistema para leche

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo para consultarlo en el futuro. El uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad. Es importante seguir la información de seguridad.

GUÍA SOBRE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES

Peligro: Advertencia sobre el riesgo de lesiones corporales graves o la muerte.
El símbolo del relámpago avisa de los peligros relacionados con la electricidad.

Precaución: Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.

Importante: Comentario general o importante para el funcionamiento del aparato.

PRODUCTOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los productos suministrados con la cafetera. Si falta una de las piezas, ponte en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

	Productos suministrados	
1.	2 pastillas de limpieza	x2
2.	1 sobre para la descalcificación	x1
3.	Conducto de la leche para el bloque de capuchino táctil	
4.	Aguja de limpieza del circuito de vapor	
5.	1 cartucho de sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de apretado	
6.	1 tira de prueba de la dureza del agua	
7.	Instrucciones - Precauciones de seguridad Lista de centros de servicio autorizados de Krups Garantía internacional	
8.	Limpiador de conductos	
	Según el modelo	
9.	Jarra de leche	

DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1450 W
Depósito de agua	3 L
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	365 x 240 x 400
Peso de EA87 (kg)	8,2

Sujeto a modificaciones técnicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A . Asa de la tapa del depósito de agua
B . Depósito de agua
C . Colector de posos de café
D . Boquillas de café con altura ajustable
E . Rejilla y bandeja recogegotas extraíbles
F . Tapa del depósito de café en grano
G . Bloque de capuchino táctil
G1 . Accesorio de limpieza del sistema para leche, 2 en 1: herramienta de desmontaje + aguja de limpieza
G2 . Bloque de capuchino táctil desmontable
H . Conducto de la leche y conector
I . Indicadores flotantes del nivel de agua
J . Indicador luminoso intuitivo

1. Depósito de café en grano

K . Botón de ajuste de finura de molido
L . Embudo de la pastilla de limpieza
M . Molinillo cónico de metal

2. Pantalla

N . Pantalla táctil de navegación
O . Botón encender/apagar
P . Atajo a la pantalla de inicio
Q . Perfil 1
R . Perfil 2

S . Jarra de leche

PRIMEROS PASOS Y CONFIGURACIÓN DEL APARATO

ENCENDIDO DEL APARATO

Peligro: Conecta el aparato a una toma de corriente conectada a tierra de 230 V. Si no sigues esta instrucción, corres el riesgo de sufrir lesiones mortales debido a la presencia de electricidad.
Respeta la información de seguridad del folleto "Precauciones de seguridad".

PRIMEROS PASOS (ver 1. 1.er uso)

Cuando utilices la cafetera por primera vez, se te pedirá que selecciones varios ajustes de configuración.
Sigue las indicaciones que aparecen en la pantalla.
Cebar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realiza el precalentamiento y el enjuagado automático.

PUESTA EN MODO STANDBY DEL APARATO

En función de la preparación, la cafetera realiza el enjuagado automático mientras está en modo standby. El ciclo solo dura unos segundos y se detiene automáticamente.

CONSEJOS Y TRUCOS

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en los aromas. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar los aromas del café recomendamos que utilices el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta la sección "DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO".

Al preparar las bebidas, recomendamos utilizar tazas precalentadas (poniéndolas bajo agua caliente) del tamaño adecuado para la cantidad deseada.

El café en grano tostado puede perder su aroma si no está protegido. Aconsejamos que utilices una cantidad de granos equivalente a su consumo durante los próximos 2-3 días y que elija paquetes de 250 g.

La calidad de los granos de café es variable y el gusto es subjetivo. El café Arabica ofrece aromas delicados y florales, mientras que el Robusta, con un mayor contenido de cafeína, presenta más amargor y mayor cuerpo. Es común mezclar los dos tipos para obtener un café más equilibrado. Ponte en contacto con tu proveedor de café para más información.

No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera.

La finura de los granos molidos influye en la intensidad de los aromas y la calidad de la crema. Cuanto más finos se muelen los granos, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar para la bebida deseada.

INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

¿QUÉ HACE EL INDICADOR DE LUZ INTUITIVO?

La cafetera intuitiva cuenta con tecnología inteligente y sofisticada para facilitar tu día a día: Indicador luminoso intuitivo (J). Esta tecnología tiene una funcionalidad doble:

1. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles de café en grano, agua y café molido. Cuando necesites llenar o vaciar los depósitos, o cuando sea necesario efectuar el mantenimiento, se enciende la luz roja de alerta, lo que indica que debes seguir la información de la pantalla.
2. También puedes personalizar tu experiencia con el indicador luminoso intuitivo. Puedes elegir un color para cada perfil. Cuando se selecciona un perfil, el indicador luminoso intuitivo cambiará al color que pertenece a ese perfil, lo que facilita la comprensión y garantiza una navegación intuitiva y muy rápida. Consulta el capítulo titulado "MI PERFIL".

DEJA QUE TE GUÍE.

Color	Estado	Explicación
Rojo	Fijo	Alerta
Otros colores y blanco	Intermitente	En curso
	Fijo	Receta completa

DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DEL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

Para evitar la acumulación de cal en la cafetera y optimizar la calidad del café, te recomendamos que establezcas el ajuste de dureza del agua en el aparato.

¿CÓMO SE ESTABLECE LA DUREZA DEL AGUA EN LA CAFETERA?

- Llena un vaso de agua.
- Sumerge la tira de prueba de dureza del agua (8) suministrada con la cafetera en el vaso de agua.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la tira cambiarán de color.
- Cuenta el número de cuadrados de color. Esto indica la dureza del agua, de 0 a 4.
- En el menú Dureza del agua, pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK.

SI SE TE ACABAN LAS TIRAS DE PRUEBA DE LA DUREZA DEL AGUA

Si necesitas repetir esta operación, recuerda ajustar la dureza del agua según la ubicación de uso o la información proporcionada por la empresa de suministro de aguas local, utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Dureza media	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° eH	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° fH	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajuste del aparato	0	1	2	3	4

¿POR QUÉ ES NECESARIO INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO?

El cartucho de sistema de filtrado de agua Claris optimiza el sabor del café, reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento.

¿CUÁNDO SE DEBERÍA CAMBIAR EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?

1. Dos meses después de la configuración o cuando la máquina lo indique.
2. Cuando cambies el cartucho, te recomendamos que gires el anillo gris de la parte superior del cartucho de filtrado para indicar la fecha + dos meses.

¿CÓMO SE INSTALA EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?

- Coloca el cartucho en el depósito de agua.
- Coloca el cartucho, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de apretado negro que se suministra con el cartucho para colocar y ajustar el cartucho en su lugar.

MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO

¿POR QUÉ SE DEBE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

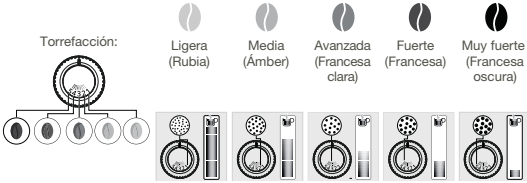
Puedes elegir la intensidad del café ajustando cómo de fino se muelen los granos de café.

La variación de la finura del molido te permite adaptarte a los diferentes tipos de grano:

. Los granos de tueste oscuro oleosos en general requieren un molido más grueso.

. Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

Nota: Cuanto más finos se muelen los granos, más potente será el aroma.



¿CÓMO SE PUEDE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

Gira el botón de ajuste de finura de molido **(K)** del depósito de granos, según el tipo de grano y la intensidad de aroma deseada. Este ajuste debe realizarse cuando el molinillo esté en funcionamiento, muesca a muesca. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

¿CÓMO SE SABE QUE NO HAY MÁS GRANOS EN EL DEPÓSITO?

La cafetera intuitiva dispone de un sensor que te avisa cuando el nivel de café en grano del depósito se esté agotando. Aparecerá un mensaje en la pantalla y el indicador luminoso **(J)** mostrará una luz roja.

¿QUÉ SUCEDE SI LA ALERTA APARECE MIENTRAS ESTOY PREPARANDO UNA BEBIDA?

Llena el depósito de granos de café, pulsa el botón OK y la receta se reanudará. De este modo no se desperdicia nada de café.

¿QUÉ DEBO HACER SI QUIERO CAMBIAR EL CAFÉ O SI ME HE QUEDADO SIN CAFÉ?

Si pulsas el botón OK sin añadir café en grano, la cafetera tratará de reiniciarse y te avisará de nuevo. Si vuelves a pulsar el botón OK la cafetera preparará la receta con el café restante. El molinillo se quedará vacío.

Precaución: No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados que el molinillo procese con dificultad. Esto puede dañar la cafetera e impedir que el sistema intuitivo funcione correctamente.

Si aparece un mensaje de alerta en la pantalla y la luz roja se enciende cuando hay suficientes granos:

- Pulsa el botón OK para continuar con la receta.
- También puedes desactivar el aviso de que no queda café para evitar la alerta mientras sigue habiendo café en el depósito.

PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

BEBIDAS QUE PUEDEN PREPARARSE EN ESTA CAFETERA:

Bebidas	Tamaño aproximado	Posibles volúmenes	Intensidad del café	X2
Ristretto Espresso corto con cuerpo	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso El espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados está cubierto con una crema de color caramelo ligeramente amarga	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Espresso largo con crema color caramelo	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Doble espresso con crema de color ámbar	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Café largo Mayor cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy popular por la mañana	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Espresso largo doble combinado con agua caliente	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso con una fina capa de espuma de leche	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Capuchino Un equilibrio entre leche, espuma y café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Espuma de leche Una gran dosis de leche con su espuma	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Café con espuma y leche vaporizada	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Espuma con un sutil sabor a café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Un café espresso gourmet con espuma de leche	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Infusión Agua calentada a la temperatura perfecta para una infusión	200ml	20 - 300 ml		
Té negro Agua calentada a la temperatura perfecta para un té negro	200ml	20 - 300 ml		
Té verde Agua calentada a la temperatura perfecta para un té verde	200ml	20 - 300 ml		

Para cada receta, puedes cambiar el volumen de café durante la receta. El volumen de leche es fijo.

A MODO INFORMATIVO, PARA PREPARAR LA BEBIDA, LA CAFETERA SIGUE AUTOMÁTICAMENTE LOS SIGUIENTES PASOS:

Para recetas de café	Para recetas de café con leche, distintas a Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato	Para las recetas de Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato
1. Molido del café en grano **2.** Pensado del café molido **3.** Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) **4.** Filtración	**1.** Fase de precalentamiento **2.** Preparación de la espuma de leche **3.** Molido del café en grano **4.** Pensado del café molido **5.** Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) **6.** Filtración	**1.** Molido del café en grano **2.** Pensado del café molido **3.** Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) **4.** Filtración **5.** Fase de precalentamiento **6.** Preparación de la espuma de leche

¿CÓMO SE AJUSTA LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

Para todas las bebidas, puedes ajustar las boquillas de café en función del tamaño de la taza.

¿CÓMO PREPARO MI BEBIDA?

Consulta el tutorial "¿Cómo se preparan las bebidas?" guardado en la cafetera.

HAY DIFERENTES AJUSTES DE CONFIGURACIÓN DISPONIBLES, DEPENDIENDO DE LA BEBIDA:

- Una o dos tazas: para iniciar una receta doble, selecciona la bebida y pulsa +.
- Intensidad del café: para aumentar o disminuir la intensidad del café cambiando la cantidad de café molido, selecciona la bebida y elige entre 1 y 3 granos; 1 grano es el ajuste más suave y 3 es el ajuste con más cuerpo.
- Volumen de la taza: para aumentar o disminuir el volumen de la taza, desplázate hacia arriba o hacia abajo en la lista de volúmenes y selecciona el volumen que desees.

Para obtener más información, consulta la tabla de bebidas en las instrucciones.

CONSEJO

Para seleccionar la intensidad del café y el volumen de la taza puedes navegar hacia arriba o hacia abajo, o pulsar directamente tu elección.

¿CÓMO SE INTERRUMPE LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA?

Atención: Puedes detener la preparación de una bebida en cualquier momento presionando el botón STOP. Cuando se interrumpe un ciclo, no se detiene inmediatamente. La cafetera no estará disponible durante un tiempo, tal como se indica en un mensaje en la pantalla.

BEBIDAS A BASE DE LECHE

CONSEJOS

Para espumar la leche utiliza leche UHT directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). Es posible utilizar tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (leche de arroz, avena o almendra), pero pueden ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma.

¿CÓMO COMIENZO LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA CON LECHE?

Consulta la sección anterior "2 CÓMO PREPARAR UNA RECETA CON LECHE" en las instrucciones o sigue el tutorial "Preparación de una bebida con leche", guardado en la cafetera.

TÉS E INFUSIONES

Hay tres botones de selección para tés e infusiones que te permitirán elegir la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura utilizada para un té verde será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.

¿CÓMO CONFIGURO LA TEMPERATURA DEL AGUA?

Ve a Configuración > Temperatura del agua. Puedes elegir entre T1, T2 y T3, donde T1 es la opción más fría y T3 la más caliente.

Cuando disminuyas o aumentes la temperatura, se disminuirá o aumentará la temperatura de cada tipo de té, pero la temperatura utilizada para un té verde siempre será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.

MI PERFIL

¿PARA QUÉ UTILIZO LA FUNCIÓN DE PERFIL?

La función **Perfil** te permite acceder a un espacio personalizado en el que podrás almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Puedes acceder a este espacio fácilmente pulsando un botón en el panel de control de la máquina.
Más rápido y perfecto para el uso diario: las bebidas que hayas guardado en tu perfil comenzarán a verterse con solo un toque, sin necesidad de realizar ajustes. Puedes guardar hasta siete recetas para cada perfil.
La función de perfil también permite disfrutar de una interfaz y una configuración más personalizadas:

Nombre	Puedes añadir tu nombre para disfrutar de una experiencia más personalizada.
Color	Puedes elegir un color para el indicador luminoso intuitivo que ayudará a que tu perfil destaque.
Pantalla	Aquí puedes establecer la disposición de las bebidas en la pantalla Perfil. Se pueden mostrar en modo "diapositiva" o "mosaico".
Programación	Con la función "Perfil" también puedes establecer una hora del día para cada bebida. Esto hará que sea aún más sencillo encontrar tu bebida en cualquier momento.
Brillo	Te permitirá activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.

¿CÓMO CREO UN PERFIL?

Pulsa el icono del **Perfil 1** o del **Perfil 2** y sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. También puedes ver los tutoriales guardados en tu perfil.

¿CÓMO ADMINISTRO LAS BEBIDAS FAVORITAS GUARDADAS EN MI PERFIL?

Hay dos maneras de añadir una bebida a un perfil:

1. Después de preparar una bebida aparecerá un botón en la pantalla.

2. Directamente en el perfil.

¿CÓMO ORGANIZO/ORDENO/ELIMINO MIS BEBIDAS FAVORITAS?

Mantén pulsado el icono de una bebida durante unos segundos. Aparecerá una cruz en la esquina superior derecha de cada icono de bebida. Pulsa y arrastra para reorganizar las bebidas; pulsa la cruz para eliminar una bebida.

MANTENIMIENTO GENERAL

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de la cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

MANTENIMIENTO DEL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recogegotas recoge el agua usada y el colector de posos de café recoge el café molido usado.

Importante: La bandeja recogegotas recoge el agua o café que se escapa del aparato durante la preparación de la bebida y después. Es importante vaciarla regularmente y colocarla siempre en su sitio.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando los indicadores flotantes hayan subido, lo que indica que están demasiado llenos.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR EL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ?

Cuando la cafetera lo indique

Puedes vaciarla con mayor frecuencia, antes de que la cafetera lo indique, pero asegúrate de que está encendida para que pueda registrar que el colector se ha vaciado

Importante: No vaciar el colector de posos de café y la bandeja recogegotas con regularidad, como se muestra arriba, puede dañar la cafetera. No introducir en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

¿POR QUÉ DEBO REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE Y CÓMO SE HACE?

Importante: Para obtener una espuma consistente, te recomendamos seguir estos pasos:

1. Después preparar cada bebida con leche:

a . Inicia el ciclo de enjuagado de la cafetera.
Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento. Para obtener más información sobre cómo hacerlo, consulta el tutorial almacenado en su máquina: "Cómo realizar el proceso de enjuagado".

b . Limpia cuidadosamente el tubo y la boquilla con agua caliente inmediatamente DESPUÉS DE CADA USO.
Puedes usar el limpiador de conductos para limpiar el interior de la parte de metal del conducto de la leche.

OTROS PASOS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de leche **30 s**/ 20 ml	Después de cada bebida con leche, cuando lo indique la cafetera	Permite enjuagar el sistema para leche del aparato. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Enjuagado de la boquilla y el conducto de la leche **30 s**	Después de cada bebida con leche	Este procedimiento de enjuagado consiste en limpiar manualmente el conducto y la boquilla con agua caliente inmediatamente DESPUÉS DE CADA USO.	Agua caliente + jabón + limpiador de conductos
Enjuagado del sistema de café **45 s**/ 30 ml	En cualquier momento	Te permite enjuagar el sistema de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza el sabor auténtico del café.	
Enjuague del sistema de té **30 s**/ 20 ml	Antes de que comience a salir la bebida	Te permite enjuagarlo con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza de accesorios para la leche **5 min**	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Tendrás que retirar y limpiar el bloque de capuchino táctil desmontable. Para obtener una espuma de leche óptima, límpialo periódicamente. Consulta la sección anterior en las instrucciones: 5. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN.	Aguja de limpieza (n.° 5)
Limpieza del sistema de café **13 min**/ 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Permite limpiar y desengrasar el sistema de café del aparato. Garantiza una preservación óptima de los aromas de tus bebidas.	1 pastilla de limpieza KRUPS (n.° 2)
Descalcificación **20 min**/ 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Permite realizar un proceso de descalcificación. Elimina los depósitos de cal o sarro que pueden afectar al sabor del café. Cuando la cantidad de bebidas preparadas no es suficiente para que sea necesaria la descalcificación, esta función no está activa.	1 sobre de descalcificador KRUPS (n.° 3)

Importante: No es necesario que pongas el programa de limpieza tan pronto como el aparato lo indique, pero debes hacerlo en un plazo razonable. Si la limpieza se pospone, el mensaje de alerta permanecerá en la pantalla hasta que se haya realizado la operación.

Importante: Si desconectas la cafetera durante la limpieza o si se produce un corte del suministro eléctrico, el programa de limpieza se reiniciará. No es posible posponer esta operación: es obligatorio para enjuagar el sistema de agua. En ese caso, es posible que se requiera otra pastilla de limpieza.

Para obtener más información, consulta los tutoriales disponibles en la configuración de la cafetera.

¿Quieres saber cuándo debes realizar las operaciones de mantenimiento mencionadas anteriormente?

Aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla tan pronto como debas realizar alguna acción.

OTRAS FUNCIONES

La cafetera KRUPS Intuition dispone de una gama de ajustes de configuración. Comprueba cuáles son. Te permitirán disfrutar de una experiencia más personalizada.

¿CÓMO SE PUEDE ACCEDER A LA CONFIGURACIÓN DE LA CAFETERA?

LISTA DE AJUSTES DE CONFIGURACIÓN:

Idioma	Selecciona entre 21 idiomas.
Fecha y hora	Debes configurar la fecha, especialmente si utilizas un cartucho antical. Ajuste de hora y reloj de 12 o 24 horas.
Brillo de la pantalla	Ajusta la retroiluminación de la pantalla.
Iluminación	Enciende y apaga el indicador luminoso intuitivo.
Pantalla	Elige si las opciones de bebidas se muestran como diapositivas o mosaicos.
Detención automática	Establece el período de tiempo después del cual el aparato se detendrá automáticamente. Esta función te permite reducir el consumo de energía.
Inicio automático	Enciende la cafetera y comienza a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función es para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y ya no tendrás que iniciar manualmente la preparación de la bebida.
Unidad de volumen	Selecciona la unidad de medida: ml o oz.
Enjuagado automático	Puedes elegir si deseas activar o no el enjuagado automático de la boquilla de café al encender la cafetera.
Dureza del agua	Establece la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta la sección de medición de la dureza del agua.

Temperatura del café	¿El café está demasiado caliente? Puedes usar esta función para reducir la temperatura. La cafetera dispone de tres modos de temperatura para las bebidas de café.
Temperatura del té	¿El té está demasiado caliente? Esta función te permite elegir una temperatura más baja. Esta máquina cuenta con tres niveles de ajuste de temperatura para tus tés.
Tipo de café	Desactiva la función para indicar que no queda café. Esta función indica que no hay café en grano en el depósito y reanuda una receta en curso. Consulta el párrafo sobre el MOLINILLO.
Restablecimiento a los valores de fábrica	El restablecimiento borra tus preferencias y configuración y restaura la configuración predeterminada. Tus recetas favoritas también se eliminarán.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FUNCIONAMIENTO

1. La cafetera tiene un fallo, el software se ha bloqueado o presenta un funcionamiento incorrecto.
- Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera un minuto y reiníciala. Mantén presionado el botón encender/apagar durante al menos tres segundos para arrancar la máquina.

2. El aparato no se enciende después de pulsar el botón encender/apagar (durante al menos tres segundos).
- Comprueba los fusibles y la toma de corriente. Comprueba que el enchufe está insertado correctamente en la toma.

3. Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
- El dispositivo se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.

4. El molinillo está funcionando vacío.
- Esto es normal si es ocasional y queda poco o nada de café en grano. Puede funcionar vacío durante diez segundos para determinar su consumo y asegurarse de que funciona correctamente.
- Aún queda café en grano en el depósito:
  . El café puede ser demasiado oleoso y no introducirse en la cafetera correctamente. Puedes ayudar a introducir los granos y ver si vuelve a funcionar. Sin embargo, recomendamos cambiar el café (consulta la función de tipo de grano).
  . Si es el tipo de café habitual y la cafetera ha funcionado hasta ahora, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

USO

1. El molinillo hace un ruido anómalo.
- Es probable que haya cuerpos extraños en el molinillo de café. Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

2. Hay agua bajo el aparato.
- Antes de retirar la bandeja recogegotas espera 15 segundos después de que el café haya salido para que la cafetera finalice el ciclo correctamente.
- Comprueba que la bandeja recogegotas está colocada correctamente en la cafetera. Siempre debe estar en su sitio, incluso cuando la cafetera no está en uso.
- Comprueba que la bandeja recogegotas no esté llena.

3. Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
- Gira solo el botón de ajuste de finura de molido cuando el molinillo esté en funcionamiento.

4. El aparato no produce café.
- Se ha detectado un problema durante la preparación.
  El aparato se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.

5. Has usado café molido en lugar de café en grano.
- Utiliza la aspiradora para limpiar el café molido del depósito de café en grano.

6. Sale agua de las boquillas de café cuando se detiene la máquina.
- Es algo normal. Este es un enjuagado automático para limpiar las boquillas de café y evitar que se obstruyan.

VAPOR Y LECHE

1. Parece que la salida de la leche está obstruida de forma parcial o por completo.
- Si la boquilla está bloqueada aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla. Limpia el bloque de

capuchino táctil. Consulta el punto 5 anterior de las instrucciones. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN, o consulta el tutorial almacenado en la cafetera, "Limpieza de la boquilla de la leche".

2. No sale vapor.

a. Si no sale vapor correctamente la primera vez que se utilice un ciclo de vapor:

- Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".
- Lleva a cabo el siguiente protocolo **una sola vez**:
  Vacía el depósito de agua y retira temporalmente el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris. Llena el depósito con agua mineral alta en calcio (> 100 mg/L) y realiza ciclos de vapor consecutivos (de 5 a 10 ciclos) en un recipiente hasta obtener un chorro continuo de vapor. Vuelve a colocar el cartucho en el depósito.

b. La boquilla de vapor ya había funcionado antes:

- Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".

  Si después de realizar los pasos anteriores la boquilla de vapor sigue sin funcionar, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

3. Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.

- Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor de la bandeja recogegotas.

4. Hay vapor bajo la tapa del depósito de café en grano.

- Comprueba que el embudo de la pastilla de limpieza bajo la tapa (L) está cerrado.

MANTENIMIENTO

1. La cafetera no indica que hay que efectuar la descalcificación.

- El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar un gran número de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.

2. Hay posos en la bandeja recogegotas.

- Pueden depositarse algunos posos de café en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido de modo que el área de filtración permanezca limpia.

3. El indicador luminoso intuitivo permanece encendido después de vaciarse el colector de posos de café.

- Recolocar el colector de posos de café.

4. Después de llenar el depósito de agua, el indicador luminoso intuitivo permanece encendido.

- Comprueba que el depósito esté colocado correctamente en el aparato.
  Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revisa y suelta los indicadores flotantes si es necesario.

BEBIDAS

1. El café sale demasiado despacio.

- Gira el botón de finura de molido hacia la derecha para obtener un molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
- Efectúa uno o varios ciclos de enjuagado.
- Cambia el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris.

2. El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.

- Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
- Evita utilizar cafés oleosos, caramelizados o saborizados que tal vez no se introduzcan en la cafetera correctamente.
- Disminuye el volumen de preparación y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón de finura de molido a la izquierda para obtener un molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.

3. El café o espresso no está lo suficientemente caliente.

- Aumenta la temperatura del café en la configuración de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.
- Efectúa un enjuagado del sistema de café antes de empezar a preparar el café. Se puede activar la función de enjuagado de café al inicio en Configuración/Enjuagado automático.

4. Sale agua limpia a través de las boquillas antes de cada café.

- Al comienzo de la receta, se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua de las boquillas de café.

Si alguno de los problemas descritos en la tabla continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

Importante: Fabricante:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francia

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato una macchina da caffè KRUPS con macinacaffè.

KRUPS progetta, sviluppa e produce le proprie macchine da caffè in Francia, garantendo i più elevati standard di origine e qualità di produzione.

Progettata per una maggiore facilità d'uso, questa macchina è il modo più semplice per creare a casa tua bevande di qualità come al bar. Con un solo tocco, potrai gustare un caffè espresso, ristretto e lungo, oltre a cappuccino, latte macchiato, caffellatte e altre bevande a base di latte!

Per aiutarti a ottenere il massimo dalla tua macchina ogni giorno, KRUPS ha progettato un intuitivo sistema di spie luminose che ti guideranno nell'uso della macchina e illumineranno le tue pause caffè.

La tua macchina da caffè KRUPS dispone anche di un touchscreen ampio e intuitivo, simile all'interfaccia utente per smartphone, per un'esperienza semplicissima. Inoltre, la tecnologia avanzata della tua macchina ti consente di ottenere i migliori risultati possibili, sprigionando al massimo l'aroma e il gusto corposo dai chicchi di caffè appena macinati.

Ci auguriamo che tu possa gustare ottimi caffè e che sia completamente soddisfatto della tua macchina KRUPS.

Il team KRUPS

HAI BISOGNO DI AIUTO PER INIZIARE A USARE LA TUA MACCHINA?

All'interno della macchina, trovi un elenco di tutorial per aiutarti nell'uso.
Questi ti guideranno nella preparazione di una bevanda, nella gestione dei preferiti e nella manutenzione della macchina.

Elenco dei tutorial disponibili:

1. Come preparare le bevande?

a. Preparare una bevanda a base di caffè
b. Preparare una bevanda a base di latte
c. Preparare due bevande simultaneamente

2. Come faccio a gestire un profilo?

d. Creare e configurare il profilo
e. Aggiungere una bevanda al profilo (dopo averla preparata)
f. Aggiungere una bevanda al profilo (dalla pagina del profilo)
g. Rimuovere una bevanda dal profilo

3. Come eseguire la manutenzione della macchina?

h. Eseguire un risciacquo
i. Eseguire una pulizia
j. Eseguire la decalcificazione
k. Pulire il sistema per il latte

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggi attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservalo per future consultazioni. L'uso improprio svincolerà KRUPS da qualsiasi responsabilità. È importante attenersi alle informazioni sulla sicurezza.

GUIDA AI SIMBOLI USATI NELLE ISTRUZIONI

Pericolo: Avvertimento sul rischio di lesioni gravi o mortali.
Il simbolo del fulmine segnala i pericoli relativi all'elettricità.

Attenzione: Avvertimento relativo a eventuali malfunzionamenti, danni o distruzione dell'apparecchio.

Importante: Commento generale o importante per l'utilizzo dell'apparecchio.

PRODOTTI FORNITI CON LA MACCHINA

Controlla i prodotti forniti con la macchina. Se uno dei componenti manca, contatta immediatamente il servizio di assistenza KRUPS.

	Prodotti in dotazione	
1.	2 compresse detergenti	x2
2.	1 bustina di decalcificante	x1
3.	Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino"	
4.	Ago per la pulizia del circuito del vapore	
5.	1 cartuccia Aqua Filter System Claris con accessorio di serraggio	
6.	1 stick per analisi della durezza dell'acqua	
7.	Istruzioni - Misure di sicurezza Elenco dei centri di assistenza Krups approvati Garanzia internazionale	
8.	Scovolino	
	In base al modello	
9.	Lattiera	

DATI TECNICI

Apparecchio	Espresso automatico EA87
Presa di corrente	220-240 V~ / 50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore chicchi di caffè	250 g
Consumo energetico	Durante il funzionamento: 1450 W
Serbatoio dell'acqua	3 L
Guida introduttiva e conservazione	All'interno, in un luogo asciutto (lontano dal ghiaccio)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso EA87 (kg)	8,2

Soggetto a modifiche tecniche.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A . Maniglia per coperchio del serbatoio dell'acqua
B . Serbatoio dell'acqua
C . Vaschetta di raccolta dei fondi di caffè
D . Ugelli del caffè con altezza regolabile
E . Griglia e vassoio raccogligocce rimovibile
F . Coperchio del contenitore dei chicchi di caffè
G . Blocco "One Touch Cappuccino"
G1 . Accessorio per la pulizia del sistema per il latte, 2 in 1: strumento di smontaggio + ago per la pulizia
G2 . Blocco one touch cappuccino rimovibile
H . Tubo del latte e connettore
I . Galleggianti per il livello dell'acqua
J . Spie luminose intuitive

1. Contenitore chicchi di caffè

K . Pulsante di regolazione della finezza di macinatura
L . Imbuto per compresse detergenti
M . Macinacaffè conico in metallo

2. Pannello del display

N . Touchscreen per la navigazione
O . ON/OFF
P . Scorciatoia per la schermata principale
Q . Profilo 1
R . Profilo 2

S . Lattiera

PER INIZIARE E CONFIGURAZIONE DELL'APPARECCHIO

ACCENDERE LA MACCHINA

Pericolo: collega l'apparecchio a una presa da 230 V dotata di messa a terra. La mancata osservanza di queste istruzioni comporta il rischio di lesioni mortali dovute alla presenza di elettricità!
Rispetta le informazioni sulla sicurezza riportate nel libretto "Misure di sicurezza".

PER INIZIARE (vedi 1. Primo utilizzo)

Quando usi la macchina per la prima volta, ti verrà richiesto di selezionare varie impostazioni.
Segui le istruzioni visualizzate sullo schermo.
La preparazione della macchina consente il riempimento dei circuiti dell'acqua, così che l'apparecchio possa funzionare. Verranno effettuati il preriscaldamento e il risciacquo automatico.

METTERE LA MACCHINA IN STANDBY

A seconda della preparazione, la macchina esegue il risciacquo automatico mentre è in standby. Il ciclo dura solo pochi secondi e si arresta automaticamente.

TRUCCHI E SUGGERIMENTI

La qualità dell'acqua influisce notevolmente sulla qualità degli aromi. Il calcare e il cloro possono alterare il gusto del caffè. Per preservare gli aromi del caffè, ti consigliamo di utilizzare la cartuccia Aqua Filter System Claris o acqua in bottiglia con residuo secco inferiore a 800 mg/L (vedi l'etichetta della bottiglia). Consulta la sezione "FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA".

Durante la preparazione delle bevande, ti consigliamo di usare tazze preriscaldate (passandole sotto l'acqua calda) di dimensioni adeguate alla quantità desiderata.

I chicchi di caffè tostato possono perdere l'aroma se non sono protetti. Consigliamo di utilizzare una quantità di chicchi equivalente al consumo nei prossimi 2-3 giorni e di scegliere sacchetti da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La qualità Arabica ha un aroma delicato e aromatico, mentre la Robusta, che ha un maggiore contenuto di caffeina, è più amara e corposa. È comune mescolare i due tipi per ottenere un caffè più bilanciato. Per ulteriori consigli, contatta la tua torrefazione.

Sconsigliamo l'uso di chicchi oleosi e caramellati in quanto potrebbero danneggiare la macchina.

La finezza dei chicchi macinati influenza l'intensità degli aromi e la qualità della crema. Più i chicchi sono macinati finemente, più liscia è la crema. La macinatura può essere adattata anche alla bevanda desiderata.

SPIE LUMINOSE INTUITIVE

QUAL È LA FUNZIONE DELLE SPIE LUMINOSE INTUITIVE?

La tua macchina Intuition è dotata di una tecnologia di spie intelligenti per rendere la tua giornata più semplice: Spie luminose intuitive (J). Questa tecnologia ha una doppia funzionalità:

1. La macchina rileva e controlla automaticamente i livelli di chicchi di caffè, acqua e fondi di caffè. Quando è necessario riempire o svuotare i contenitori o quando è necessaria la manutenzione, la spia luminosa rossa si accende e ti indica di seguire le informazioni sullo schermo.
2. Puoi anche personalizzare la tua esperienza con la spia luminosa intuitiva. Puoi scegliere un colore per ciascun profilo. Una volta selezionato un profilo, la spia luminosa intuitiva cambierà colore in base al profilo, facilitando la comprensione e garantendo una navigazione più veloce e intuitiva. Vedi il capitolo “IL MIO PROFILO”.

LASCIATI GUIDARE.

Colore	Stato	Spiegazione
Rosso	Fissa	Avviso
Altri colori e bianco	Lampeggiante	In corso
	Fissa	Ricetta completa

FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA

QUAL È LO SCOPO DELL'IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA?

Per evitare l'accumulo di calcare nella macchina e ottenere una migliore qualità del caffè, ti consigliamo di regolare l'impostazione della durezza dell'acqua sulla macchina.

COME IMPOSTARE LA DUREZZA DELL'ACQUA SULLA MACCHINA?

- Riempi un bicchiere d'acqua.
- Immergi lo stick per il test della durezza dell'acqua (8) fornito con la macchina nel bicchiere d'acqua.
- Attendi 1 minuto. I quadretti sullo stick cambiano colore.
- Conta il numero di quadretti colorati. Questo indica la durezza dell'acqua, da 0 a 4.
- Nel menu "Durezza dell'acqua", premi il numero corrispondente compreso tra 0 e 4.
- Premi OK.

SE HAI ESAURITO GLI STICK PER IL TEST DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Se devi ripetere questa operazione, ricordati di regolare l'impostazione della durezza dell'acqua in base alla posizione di utilizzo o alle informazioni fornite dall'azienda locale, utilizzando la tabella seguente:

Grado di durezza	Classe 0 Molto dolce	Classe 1 Dolce	Classe 2 Durezza media	Classe 3 Dura	Classe 4 Molto dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazione dell'apparecchio	0	1	2	3	4

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE?

La cartuccia Aqua Filter System Claris ottimizza il gusto del caffè e riduce le incrostazioni e la manutenzione.

QUANDO DEVO SOSTITUIRE LA CARTUCCIA AQUA FILTER SYSTEM CLARIS?

1. Due mesi dopo la configurazione o quando la macchina ti avvisa.
2. Quando sostituisci la cartuccia, ti consigliamo di ruotare l'anello grigio sulla parte superiore della cartuccia del filtro per indicare la data + due mesi.

COME SI INSTALLA LA CARTUCCIA AQUA FILTER SYSTEM CLARIS?

- Posiziona la cartuccia nel contenitore dell'acqua.
- Posiziona la cartuccia con l'anello numerato rivolto verso l'alto.
- Usa l'accessorio di serraggio nero, fornito con la cartuccia, per posizionare e avvitare la cartuccia in posizione.

MACINACAFFÈ: REGOLARE LA FINEZZA DEL CAFFÈ MACINATO

PERCHÉ DEVO REGOLARE LA FINEZZA DEL CAFFÈ MACINATO?

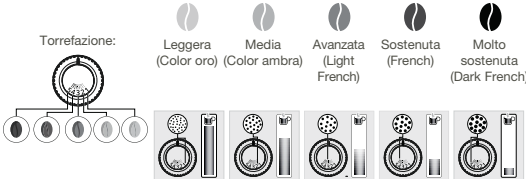
Puoi scegliere l'intensità del caffè regolando la finezza con cui i chicchi di caffè vengono macinati.

Cambiare la finezza della macinatura ti consente di adattarti ai diversi tipi di chicchi:

. I chicchi oleosi con tostatura scura richiedono una macinatura grossolana,

. Un chicco con tostatura più leggera sarà invece più asciutto e richiederà una macinatura più fine.

Nota: più finemente vengono macinati i chicchi, più potente sarà l'aroma.



COME SI REGOLA LA FINEZZA DEL CAFFÈ MACINATO?

Ruota il pulsante di regolazione della finezza di macinatura **(K)** che si trova nel contenitore dei chicchi di caffè, a seconda del tipo di chicco e dell'intensità di aroma desiderata. Questa regolazione deve essere eseguita quando il macinacaffè è in funzione, una tacca alla volta. Dopo tre preparazioni, noterai una significativa differenza di gusto.

COME FACCIO A SAPERE QUANDO NON CI SONO PIÙ CHICCHI NEL CONTENITORE?

La tua macchina Intuition è dotata di un sensore che ti avvisa quando il livello dei chicchi di caffè nel contenitore è basso. Sullo schermo viene visualizzato un messaggio e le spie luminose intuitive **(J)** mostreranno una luce rossa.

COSA SUCCEDE SE L'AVVISO COMPARE MENTRE STO PREPARANDO UNA BEVANDA?

Riempi il contenitore dei chicchi di caffè, premi OK e la ricetta riprenderà. Così non si spreca caffè!

COSA DEVO FARE SE VOGLIO CAMBIARE CAFFÈ O SE HO ESAURITO IL CAFFÈ?

Se premi OK senza aggiungere chicchi di caffè, la macchina tenterà di riavviarsi e ti avviserà di nuovo. Se premi nuovamente OK, la macchina preparerà la ricetta utilizzando tutto il caffè rimanente. Il macinacaffè sarà quindi vuoto.

Attenzione: Ti consigliamo di non utilizzare chicchi oleosi e caramellati che sono difficili da macinare. Potrebbero danneggiare la macchina e impedire il corretto funzionamento del sistema intuitivo.

Se sullo schermo viene visualizzato un messaggio di avviso e la spia rossa si accende quando ci sono abbastanza chicchi:

. Premi il pulsante OK per continuare la ricetta.

. In alternativa, disattiva l'avviso "chicchi esauriti" per impedire il rilevamento quando c'è ancora caffè nel contenitore dei chicchi.

PREPARARE ALTRE BEVANDE

BEVANDE CHE POSSONO ESSERE PREPARATE CON QUESTA MACCHINA:

Bevande	Dimensioni approssimative	Volumi possibili	Intensità del caffè	X2
Ristretto Espresso corto corposo	25 ml	20-40 ml	✓	✓
Espresso L'espresso corposo con aromi intensi è ricoperto da una crema leggermente amara color caramello	40 ml	40-70 ml	✓	✓
Lungo Espresso lungo con crema caramello	70 ml	70-100 ml	✓	✓
Doppio Espresso doppio con crema color ambra	100 ml	40-140 ml	✓	
Caffè Lungo Più ricco di caffeina ma più leggero al palato. Molto popolare al mattino	120 ml	80-180 ml	✓	✓
Americano Espresso doppio e lungo con acqua calda	120 ml	90-150 ml	✓	
Espresso Macchiato Caffè espresso con un sottile strato di schiuma di latte	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Un equilibrio di latte, schiuma e caffè	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120-240 ml	✓	✓
Schiuma di Latte Latte con una gustosa schiuma	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120-200 ml		✓
Flat White Caffè preparato con latte montato a vapore e schiuma	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Schiuma dal gusto delicato di caffè	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200-350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Un espresso gourmet con schiuma di latte	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190-240 ml	✓	✓
Infuso Acqua riscaldata alla temperatura perfetta per infusi	200ml	20 - 300 ml		
Té negro Agua calentada a la temperatura perfecta para un té negro	200ml	20 - 300 ml		
Té verde Acqua riscaldata alla temperatura perfetta per il tè verde	200ml	20-300 ml		

Per ogni ricetta, puoi modificare il volume del caffè durante la preparazione. Il volume del latte è fisso.

PER INFORMAZIONE, PER PREPARARE LA BEVANDA, LA MACCHINA ESEGUE AUTOMATICAMENTE I SEGUENTI PASSAGGI:

Per le ricette a base di caffè	Per le ricette a base di latte diverse dal Caffe Latte, Flat White ed Espresso Macchiato	Per le ricette di Caffe Latte, Flat White ed Espresso Macchiato
1. Macinare i chicchi di caffè **2.** Premere il caffè macinato **3.** Preinfusione (a questo punto potrebbero cadere alcune gocce nella tazza) **4.** Filtrazione	**1.** Fase di preriscaldamento **2.** Montare il latte **3.** Macinare i chicchi di caffè **4.** Premere il caffè macinato **5.** Preinfusione (a questo punto potrebbero cadere alcune gocce nella tazza) **6.** Filtrazione	**1.** Macinare i chicchi di caffè **2.** Premere il caffè macinato **3.** Preinfusione (a questo punto potrebbero cadere alcune gocce nella tazza) **4.** Filtrazione **5.** Fase di preriscaldamento **6.** Montare il latte

COME SI REGOLA L'ALTEZZA DEGLI UGELLI DEL CAFFÈ?

Per tutte le bevande, puoi regolare gli ugelli del caffè in base alle dimensioni delle tazze.

COME SI PREPARANO LE BEVANDE?

Fai riferimento al tutorial "Come preparare le bevande?" salvato nella macchina

SONO DISPONIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI, A SECONDA DELLA BEVANDA:

- Una o due tazze: per avviare la ricetta doppia, selezionare la bevanda e premere .
- Intensità del caffè: per aumentare o diminuire l'intensità del caffè modificando la quantità di caffè macinato, seleziona la tua bevanda e scegli tra 1 e 3 chicchi, dove 1 è la più morbida e 3 è la più corposa .
- Volume della tazza: per aumentare o diminuire il volume della tazza, scorri verso l'alto o verso il basso l'elenco dei volumi e seleziona quello desiderato.

Per ulteriori informazioni, vedi la tabella delle bevande nelle istruzioni.

SUGGERIMENTO

Per selezionare l'intensità del caffè e il volume della tazza, puoi navigare verso l'alto o verso il basso o premere direttamente sulla tua scelta.

COME FACCIO A FERMARE UNA BEVANDA DURANTE LA PREPARAZIONE?

Avvertenza: puoi interrompere la preparazione di una bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante . Quando un ciclo viene interrotto, non si arresta immediatamente. La macchina non sarà disponibile per un certo periodo di tempo, come indicato da un messaggio sullo schermo.

BEVANDE A BASE DI LATTE

SUGGERIMENTI

Per la schiuma di latte, utilizza latte UHT pastorizzato direttamente dal frigorifero (3-5 °C). Puoi usare tipi speciali di latte (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito) o latte vegetale (riso, avena o mandorla), ma potrebbero fornire risultati meno soddisfacenti in termini di qualità e quantità della schiuma.

COME SI INIZIA LA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE?

Consulta il punto "2 PREPARARE UNA RICETTA A BASE DI LATTE" nelle istruzioni precedenti o vedi il tutorial "Preparare una bevanda a base di latte" memorizzato nella macchina.

TÈ E INFUSIONI

Per i tè e gli infusi, sono disponibili tre pulsanti di selezione che consentono di scegliere la temperatura più adatta a ciascun tipo di tè. La temperatura utilizzata per il tè verde sarà inferiore a quella per il tè nero o gli infusi.

COME FACCIO A IMPOSTARE LA TEMPERATURA DELL'ACQUA?

Accedi a Impostazioni > Temperatura dell'acqua. Puoi scegliere tra T1, T2 e T3, dove T1 è la temperatura più bassa e T3 la più alta.

Quando si abbassa/alza la temperatura, si abbassa/alza la temperatura per ciascun tipo di tè, anche se la temperatura usata per il tè verde rimarrà sempre inferiore a quella usata per il tè nero o gli infusi.

IL MIO PROFILO

A COSA SERVE LA FUNZIONE PROFILO?

La funzione **Profilo** ti consente di accedere a uno spazio personalizzato dove potrai salvare le tue bevande preferite. Puoi accedervi facilmente premendo un pulsante sul pannello di controllo della macchina.
Più veloce e ideale per l'uso quotidiano, questa funzione ti permette di preparare con un solo tocco qualsiasi bevanda salvata nel profilo; non dovrai regolare nulla. Per ciascun profilo, puoi salvare fino a sette ricette.
La funzione Profilo consente inoltre di personalizzare al massimo l'interfaccia e le impostazioni:

Nome	Puoi aggiungere il tuo nome per una maggiore personalizzazione.
Colore	Puoi scegliere un colore per la spia luminosa intuitiva, così da far risaltare il tuo profilo.
Visualizzazione	Qui puoi impostare la modalità di visualizzazione delle bevande nella schermata Profilo. Si possono visualizzare in modalità "scorrimento" o "a griglia".
Programmazione	Con la funzione "Profilo", puoi inoltre impostare l'ora del giorno per ogni bevanda. In questo modo sarà ancora più facile trovare la bevanda che desideri in qualsiasi momento.
Luminosità	Ti consente di attivare o disattivare la spia luminosa intuitiva.

COME SI CREA UN PROFILO?

Premi l'icona **Profilo 1** o **Profilo 2** e segui le istruzioni visualizzate sullo schermo oppure guarda i tutorial salvatinel tuo profilo.

COME FACCIO A SALVARE LE BEVANDE PREFERITE NEL MIO PROFILO?

Esistono due modi per aggiungere una bevanda a un profilo:

1. Dopo aver preparato una bevanda, sullo schermo apparirà un pulsante

2. Direttamente nel profilo.

COME FACCIO A ORGANIZZARE/ORDINARE/RIMUOVERE LE MIE BEVANDE PREFERITE?

Tieni premuta l'icona della bevanda per qualche secondo. Nell'angolo in alto a destra dell'icona di ciascuna bevanda apparirà una croce. Premi e trascina se vuoi riordinare le bevande oppure premi la croce se vuoi rimuoverne una.

MANUTENZIONE GENERALE

L'esecuzione di una corretta manutenzione ottimizza la durata della macchina e preserva il gusto autentico del caffè.

MANUTENZIONE DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ E DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Il vassoio raccogligocce contiene l'acqua usata, mentre la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè contiene il caffè macinato usato.
Importante: il vassoio raccogligocce raccoglie l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo la preparazione della bevanda. È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo regolarmente.

QUANDO DEVO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE?

Quando i galleggianti sono in posizione sollevata, il vassoio è troppo pieno.

QUANDO DEVO SVUOTARE LA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ?

Quando la macchina ti avvisa.
Puoi svuotarla più regolarmente, prima che la macchina ti avvisi, ma assicurati che la macchina sia accesa così che possa registrare che la vaschetta è stata svuotata

Importante: Non svuotare la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè e il vassoio raccogligocce con regolarità, come illustrato sopra, potrebbe danneggiare la macchina. Non mettere in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL SISTEMA PER IL LATTE

PERCHÉ E COME POSSO EFFETTUARE LA MANUTENZIONE DEL SISTEMA PER IL LATTE DOPO AVER PREPARATO BEVANDE A BASE DI LATTE?

Importante: per ottenere una qualità costante della schiuma, ti consigliamo di:

1. Dopo ogni bevanda a base di latte:

a . Avviare il ciclo di risciacquo della macchina.
Puoi avviare il risciacquo del sistema per il latte in qualsiasi momento. Per informazioni su come eseguire questa operazione, vedi il tutorial memorizzato nella macchina: "Eseguire un risciacquo".

b . Pulire accuratamente il tubo e l'ugello con acqua calda subito DOPO OGNI USO.
Puoi usare lo scovolino dentro la parte metallica del tubo per il latte.

ALTRA MANUTENZIONE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori richiesti
Risciacquo del latte **30 s** / 20 ml	Dopo ogni bevanda a base di latte, quando la macchina ti avvisa	Ti consente di sciacquare il sistema per il latte della macchina. Puoi avviare il risciacquo del sistema per il latte in qualsiasi momento.	
Risciacquo del tubo e dell'ugello per il latte **30 s**	Dopo ogni bevanda a base di latte	Il risciacquo consiste nella pulizia manuale del tubo e dell'ugello con acqua calda subito DOPO OGNI USO.	Acqua calda + sapone + scovolino
Risciacquo del caffè **45 s** / 30 ml	In qualsiasi momento	Ti consente di sciacquare il sistema per il caffè della macchina. Questo processo utilizza solo acqua calda. Garantisce il gusto autentico del caffè.	
Risciacquo del tè **30 s** - 20 ml	Prima che la bevanda inizi a scorrere	Ti permette di risciacquare con acqua calda per garantire il gusto autentico del tè o dell'infuso.	
Pulizia dell'accessorio per il latte **5 min**	Quando la macchina ti avvisa o in qualsiasi momento	Questo comporta la rimozione e la pulizia del blocco "One Touch Cappuccino". Per una schiuma di latte ottimale, pulisci regolarmente. Vedi sopra nelle istruzioni: 5. PULIZIA MANUALE PROFONDA DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE DEL LATTE - 5 MIN.	Ago per la pulizia (n°5)
Pulizia del sistema per il caffè **13 min** / 600 ml	Quando la macchina ti avvisa o in qualsiasi momento	Ti consente di pulire e sgrassare il sistema per il caffè della macchina. Garantisce la conservazione ottimale degli aromi delle bevande.	1 compressa detergente KRUPS (n°2)
Decalcificazione **20 min** / 600 ml	Quando la macchina ti avvisa o in qualsiasi momento	Consente di eseguire una procedura di decalcificazione. Elimina eventuali depositi di calcare o tartaro che possono influire sul gusto del caffè. Quando il numero di bevande non è sufficiente a richiedere la decalcificazione, questa funzione non è attiva.	1 bustina di decalcificante KRUPS (n°3)

Importante: Non devi eseguire il programma di pulizia appena l'apparecchio ti avvisa, ma è opportuno farlo entro breve tempo. Se la pulizia viene posticipata, il messaggio di avviso rimane visualizzato fino all'esecuzione dell'operazione.

Importante: Se scolleghi la macchina durante la pulizia o nell'eventualità di un guasto elettrico, il programma di pulizia si riavvia. Non è possibile rinviare questa operazione: è obbligatoria per risciacquare il sistema dell'acqua. In questo caso, potrebbe essere necessaria una nuova compressa detergente.

Per ulteriori spiegazioni, vedi i tutorial disponibili nelle impostazioni della macchina.

Vuoi sapere quando eseguire le operazioni di manutenzione descritte sopra?

Un messaggio di avviso compare sullo schermo non appena c'è un'azione che deve essere svolta.

ALTRE FUNZIONI

La tua macchina KRUPS Intuition dispone di una gamma di impostazioni: dai un'occhiata! Queste impostazioni ti consentono di creare un'esperienza più personalizzata.

COME SI ACCEDE ALLE IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA?

ELENCO DELLE IMPOSTAZIONI:

Lingua	Scegli tra 21 lingue.
Data e ora	Devi impostare la data, specialmente se usi una cartuccia anticalcare. Impostazione dell'ora e visualizzazione dell'orologio a 12 o 24 ore.
Luminosità dello schermo	Regola la retroilluminazione dello schermo.
Spie	Consente di attivare e disattivare le spie luminose intuitive.
Visualizzazione	Scegli se visualizzare le opzioni relative alle bevande come slide o riquadri.
Arresto automatico	Impostare il periodo di tempo dopo il quale l'apparecchio si arresta automaticamente. Questa funzione consente di ridurre il consumo energetico.
Avvio automatico	Accende la macchina e avvia automaticamente il preriscaldamento dell'apparecchio all'ora stabilita. Prendi il caffè tutti i giorni alla stessa ora? Questa è la funzione perfetta per te! Impostando l'avvio automatico, puoi risparmiare tempo e non devi più avviare manualmente la preparazione della bevanda.
Unità di volume	Seleziona l'unità di misura: ml o oz.
Risciacquo automatico	Puoi scegliere se attivare o meno il risciacquo automatico dell'ugello del caffè all'avvio della macchina.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua tra 0 e 4. Per ulteriori informazioni, vedi il capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".

Temperatura del caffè	Il caffè è troppo caldo? Puoi usare questa funzione per ridurre la temperatura. La macchina ha tre impostazioni di temperatura per le bevande a base di caffè.
Temperatura del tè	Il tè è troppo caldo? Con questa funzione, puoi scegliere una temperatura inferiore.Questa macchina dispone di tre livelli di regolazione della temperatura per le bevande a base di tè.
Tipo di caffè	Disattiva la funzione "Chicchi esauriti". Questa funzione indica la mancanza di chicchi di caffè nel contenitore e riprende una ricetta in corso. Vedi il paragrafo MACINACAFFÈ.
Ripristino delle impostazioni predefinite	Il ripristino cancella le preferenze e le impostazioni e ripristina le impostazioni predefinite. Verranno eliminati anche i preferiti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

FUNZIONAMENTO

1. La macchina ha un guasto, il software è bloccato O la macchina non funziona.
- Spegni e stacca la macchina dalla corrente, rimuovi la cartuccia del filtro, attendi un minuto e riavvia la macchina. Tieni premuto il pulsante di accensione/spegnimento per almeno tre secondi per avviare la macchina.

2. L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante di accensione/spegnimento (per almeno tre secondi).
- Controlla i fusibili e la presa di alimentazione elettrica. Controlla che la spina sia inserita correttamente nella presa.

3. Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
- Il dispositivo si ripristinerà automaticamente alla riaccensione.

4. Il macinacaffè lavora a vuoto.
- Questo è normale se si tratta di un evento occasionale e non vi sono chicchi di caffè o ne sono rimasti pochi. Il macinacaffè può girare a vuoto per un massimo di dieci secondi per determinare il consumo e assicurarsi che funzioni correttamente.
- Nel contenitore vi sono ancora chicchi di caffè:
  . Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e non viene aspirato correttamente nella macchina. Puoi provare a spingere i chicchi e vedere se funziona di nuovo. Tuttavia, ti consigliamo di cambiare il caffè (vedi la funzione relativa al tipo di chicco).
  . È il mio solito caffè, ha funzionato bene fino ad ora: contatta il servizio clienti KRUPS.

UTILIZZO

1. Il macinacaffè emette un rumore anomalo.
- Probabilmente ci sono corpi estranei nel macinacaffè. Prova a liberarlo con un aspirapolvere, altrimenti contatta il servizio di assistenza KRUPS.

2. Sotto l'apparecchio c'è dell'acqua.
- Prima di rimuovere il vassoio raccogligocce aspetta 15 secondi dopo la fuoriuscita del caffè, così che la macchina termini correttamente il ciclo.
- Controlla che il vassoio raccogligocce sia posizionato correttamente sulla macchina. Deve essere sempre al proprio posto anche quando la macchina non è in uso.
- Controlla che il vassoio raccogligocce non sia pieno.

3. Si fa fatica a ruotare il pulsante di regolazione della finezza di macinatura.
- Ruota il pulsante di regolazione della finezza di macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione.

4. L'apparecchio non ha prodotto caffè.
- È stato rilevato un incidente durante la preparazione.
  L'apparecchio si reimposta automaticamente ed è pronto per un nuovo ciclo.

5. Hai utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.
- Usa l'aspirapolvere per rimuovere il caffè macinato dal contenitore dei chicchi.

6. Quando la macchina viene arrestata, l'acqua fluisce dagli ugelli del caffè.
- È normale. Si tratta di un risciacquo automatico per pulire gli ugelli del caffè ed evitare che si intasino.

VAPORE E LATTE

1. Il flusso di latte dalla macchina sembra essere parzialmente o completamente bloccato.

- Se l'ugello è bloccato, sullo schermo viene visualizzato un messaggio di avviso. Pulisci il blocco «One Touch Cappuccino». Fai riferimento al punto 5 nelle istruzioni precedenti. PULIZIA MANUALE PROFONDA DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE DEL LATTE - 5 MIN, oppure vedi il tutorial memorizzato nella macchina, "Pulire l'ugello del latte".

2. Il vapore non esce.

a. Durante il primo utilizzo di un ciclo di vapore, se il vapore non fuoriesce correttamente:

- Controlla che il foro nella punta non sia ostruito. Vedi la sezione precedente: "L'ugello del vapore della macchina sembra essere parzialmente o completamente ostruito".
- Esegui il seguente protocollo **una sola volta**:
  Svuota il serbatoio dell'acqua e rimuovi temporaneamente la cartuccia Aqua Filter System Claris. Riempi il serbatoio con acqua minerale ricca di calcio (> 100 mg/L) ed esegui cicli di vapore successivi (da 5 a 10 cicli) in un contenitore fino a ottenere un getto continuo di vapore. Reinserisci la cartuccia nel serbatoio.

b. L'ugello del vapore aveva già funzionato:

- Controlla che il foro nella punta non sia ostruito. Vedi la sezione precedente: "L'ugello del vapore della macchina sembra essere parzialmente o completamente ostruito".

  Se dopo aver eseguito le operazioni descritte sopra l'ugello del vapore continua a non funzionare, contatta il servizio di assistenza KRUPS.

3. Il vapore fuoriesce dalla griglia del vassoio raccogligocce.

- A seconda del tipo di preparazione, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla griglia del vassoio raccogligocce.

4. Compare del vapore sotto il coperchio del contenitore dei chicchi di caffè.

- Controlla che l'imbuto per le compresse detergenti sotto il coperchio (L) sia chiuso.

MANUTENZIONE

1. La macchina non richiede la decalcificazione.

- Il ciclo di decalcificazione viene richiesto dopo la preparazione di un alto numero di bevande a base di latte o acqua calda. Se prepari solo il caffè, la decalcificazione non verrà richiesta frequentemente.

2. Nel vassoio raccogligocce ci sono anche dei fondi di caffè.

- Una piccola quantità di caffè macinato può finire nel vassoio raccogligocce. La macchina è progettata per eliminare il caffè macinato in eccesso così da lasciare pulita l'area di filtrazione.

3. Le spie luminose intuitive rimangono accese dopo che hai svuotato la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè.

- Rimontare la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè.

4. Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, la spia luminosa intuitiva rimane accesa.

- Controlla che il contenitore sia posizionato correttamente nell'apparecchio.
  I galleggianti sul fondo del serbatoio devono muoversi liberamente. Controlla e sblocca i galleggianti, se necessario.

BEVANDE

1. Il caffè scorre troppo lentamente.

- Ruota il pulsante per la finezza della macinatura verso destra per ottenere una macinatura più grossolana (a seconda del tipo di caffè utilizzato).
- Esegui uno o più cicli di risciacquo.
- Sostituire la cartuccia Aqua Filter System Claris.

2. Il caffè è troppo leggero o non abbastanza intenso.

- Controlla che il contenitore dei chicchi di caffè contenga caffè e che scenda correttamente.
- Evita di usare caffè oleosi, caramellati o aromatizzati che potrebbero non essere aspirati correttamente dalla macchina.
- Diminuisci il volume di preparazione e aumenta l'intensità utilizzando la funzione di intensità del caffè. Ruota il pulsante di finezza della macinatura verso sinistra per ottenere una grana più fine. Prepara la bevanda in due cicli utilizzando la funzione per due tazze.

3. L'espresso o il caffè non sono abbastanza caldi.

- Aumenta la temperatura del caffè nelle impostazioni della macchina. Riscalda la tazza sciacquandola con l'acqua calda prima di preparare la bevanda.
- Sciacqua il sistema del caffè prima di preparare il caffè. Una funzione di risciacquo del caffè all'avvio può essere attivata nelle impostazioni/risciacquo automatico.

4. L'acqua pulita scorre attraverso gli ugelli prima di ogni caffè.

- All'inizio della ricetta, è prevista una preinfusione di caffè che può causare il flusso di una piccola quantità di acqua dagli ugelli del caffè.

Se uno dei problemi descritti nella tabella persiste, contatta il servizio di assistenza KRUPS.

Importante: Produttore:

SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

Caro cliente,

Agradecemos a sua preferência pela aquisição de uma máquina de café espresso Krups com moinho de café.

A KRUPS concebe, desenvolve e fabrica as suas máquinas de café espresso em França, garantindo os mais elevados padrões de origem e qualidade de fabrico.

Concebida para ser fácil de utilizar, a sua máquina é uma forma de criar bebidas em sua casa com a mesma qualidade do café de rua. Com apenas um toque, pode desfrutar de cafés como Espresso, Ristretto e Lungo, para além de Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte e outras bebidas à base de leite!

Para o ajudar a tirar o máximo partido da sua máquina diariamente, a KRUPS desenvolveu um indicador luminoso intuitivo. Este indicador irá guiá-lo na utilização da sua máquina e alegrar as suas pausas para café.

A sua máquina de café espresso KRUPS também tem um ecrã tátil grande e intuitivo, como um interface UX de smartphone, para uma experiência intuitiva. Além disso, a tecnologia avançada da sua máquina ajuda-o a obter os melhores resultados possíveis, revelando máximo aroma e um sabor encorpado a partir de grãos de café acabados de moer.

Esperamos que tenha uma excelente experiência com o café e que a sua máquina KRUPS seja totalmente do seu agrado.

A equipa KRUPS

NECESSITA DE AJUDA COM A SUA MÁQUINA?

Encontre uma lista de tutoriais guardados na sua máquina para o guiar na utilização.
Irão orientá-lo na preparação de uma bebida, na gestão dos seus favoritos e na manutenção da máquina.

Lista de tutoriais disponíveis:

1. Como posso preparar as minhas bebidas?

a. Iniciar uma bebida à base de café

b. Preparar uma bebida à base de leite

c. Preparar duas bebidas em simultâneo

2. Como faço a gestão de um perfil?

d. Criar e configurar o seu perfil

e. Adicionar uma bebida ao seu perfil (depois de a criar)

f. Adicionar uma bebida ao seu perfil (a partir da página de perfil)

g. Remover uma bebida do seu perfil

3. Como efetuar a manutenção da máquina?

h. Efetuar um enxaguamento

i. Efetuar uma limpeza

j. Efetuar a descalcificação

k. Limpar o circuito do leite

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O PRODUTO

Leia o manual de instruções atentamente antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o para futuras consultas. A utilização incorreta isenta a KRUPS de qualquer responsabilidade. É importante seguir as informações de segurança.

GUIA DOS SÍMBOLOS UTILIZADOS NAS INSTRUÇÕES

Perigo: Aviso sobre o risco de lesões corporais graves ou mortais.
O símbolo do raio indica os perigos relacionados com a presença de eletricidade.

Cuidado: Aviso contra possíveis avarias, danos ou destruição do aparelho.

Importante: Observação geral ou importante para o funcionamento do aparelho.

PRODUTOS FORNECIDOS COM A SUA MÁQUINA

Verifique os produtos fornecidos com a sua máquina. Se uma das peças estiver em falta, contacte o Centro de Contato do Consumidor KRUPS imediatamente.

	Produtos fornecidos	
1.	2 pastilhas de limpeza	x2
2.	1 saqueta de descalcificante	x1
3.	Tubo de leite para o bloco "One Touch Cappuccino"	
4.	Agulha de limpeza do circuito de vapor	
5.	1 Claris – cartucho de filtragem Claris Aqua Filter System com acessório para enroscar	
6.	1 tira de determinação da dureza da água	
7.	Instruções – Precauções de segurança Lista dos serviços de Assistência Técnica autorizados Krups Garantia internacional	
8.	Acessório de limpeza do tubo	
	Consoante o modelo	
9.	Recipiente para leite	

DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Automatic Espresso EA87
Alimentação elétrica	220-240 V~ / 50 Hz
Pressão da bomba	15 bar
Depósito de café em grão	250 g
Consumo de energia	Durante o funcionamento: 1450 W
Reservatório de água	3 L
Colocação em funcionamento e arrumação	No interior, num local seco (onde não exista risco de congelação).
Dimensões (mm) A x C x P	365 x 240 x 400
Peso EA87 (kg)	8,2

Sujeito a alterações técnicas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A . Pega da tampa do reservatório de água
B . Reservatório de água
C . Coletor de borras de café
D . Saídas do café reguláveis em altura
E . Grelha e gaveta de recolha de pingos amovível
F . Tampa do depósito de café em grão
G . Bloco "One Touch Cappuccino"
G1 . Acessório para limpar o sistema de leite, 2 em 1: ferramenta de desmontagem + agulha de limpeza
G2 . Bloco amovível "One Touch Cappuccino"
H . Tubo e conetor do leite
I . Boias do nível de água
J . Indicador luminoso intuitivo

1. Depósito de café em grão

K . Botão de regulação da finura da moagem
L . Compartimento da pastilha de limpeza
M . Moinho cónico de metal

2. Painel de controlo

N . Ecrã tátil de navegação
O . ON/OFF
P . Atalho do ecrã inicial
Q . Perfil 1
R . Perfil 2

S . Recipiente do leite

INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Perigo: Ligue o aparelho a uma tomada de ligação à terra de 230 V. O incumprimento desta instrução coloca o utilizador em risco de lesões fatais devido à presença de eletricidade!
Respeite as informações de segurança no folheto "Precauções de segurança".

INTRODUÇÃO (ver 1. Primeira utilização)

Aquando da primeira utilização, ser-lhe-á solicitado que selecione várias definições.
Siga as instruções apresentadas no ecrã.
Preparar a máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar. O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.

COLOCAR A MÁQUINA NO MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

Dependendo da preparação, a máquina efetua o enxaguamento automático quando está no modo de poupança de energia. O ciclo dura apenas alguns segundos e para automaticamente.

SUGESTÕES E DICAS

A qualidade da água tem uma grande influência na qualidade dos aromas. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do café. Para conservar os aromas do seu café, recomendamos que utilize o cartucho Claris Aqua Filter System ou água engarrafada pouco mineralizada abaixo de 800 mg/l (consulte o rótulo na garrafa). Consulte a secção "FILTRO E DUREZA DA ÁGUA".

Ao preparar bebidas, recomendamos que utilize chávenas previamente aquecidas (passando-as por água quente) com um tamanho adequado para a quantidade pretendida.

Os grãos de café torrados podem perder o aroma se não forem protegidos. Aconselhamos que utilize uma quantidade de grãos equivalente ao seu consumo para 2-3 dias seguintes e que opte por embalagens de 250 g.

A qualidade dos grãos de café é variável e os sabores são subjetivos. O Arábica oferece uma bebida com aromas florais delicados, enquanto o Robusta, que tem mais teor de cafeína, é mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um café mais equilibrado. Contacte um especialista de café para obter mais aconselhamento.

Recomendamos que não utilize grãos oleosos e caramelizados, já que podem danificar a máquina.

A finura da moagem dos grãos de café influencia a intensidade dos aromas e a qualidade da espuma. Quanto mais fina for a moagem dos grãos, mais suave será a espuma. A moagem também pode ser adaptada à bebida pretendida.

INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

O QUE FAZ O INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO?

A sua máquina Intuition inclui tecnologia inteligente e brilhante para tornar o seu dia mais fácil: Indicador luminoso intuitivo (J). Esta tecnologia tem uma dupla funcionalidade:

1. A máquina deteta e controla automaticamente os níveis de café em grão, água e borras de café. Quando precisar encher ou esvaziar os recipientes, ou quando a manutenção é solicitada, o alerta de luz vermelha acende-se, indicando-lhe que deve seguir as instruções no ecrã.
2. Também pode personalizar a sua experiência utilizando o indicador luminoso intuitivo. Pode escolher uma cor para cada perfil. Quando um perfil é selecionado, o indicador luminoso intuitivo muda para a cor correspondente a esse perfil, facilitando a compreensão e garantindo uma navegação extremamente rápida e intuitiva. Consulte o capítulo "O MEU PERFIL".

DEIXE-SE GUIAR.

Cor	Estado	Explicação
Vermelho	Fixo	Alerta
Outras cores e branco	Iluminação gradual	Em curso
	Fixo	Receita concluída

FILTRO E DUREZA DA ÁGUA

QUAL É A FINALIDADE DA DEFINIÇÃO DE DUREZA DA ÁGUA?

Para evitar a acumulação de calcário na máquina e otimizar a qualidade do café, aconselhamos que ajuste a definição de dureza da água na máquina.

COMO DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA NA MÁQUINA?

- Encha um copo de água.
- Mergulhe a tira de determinação da dureza da água (8) fornecida com a máquina no copo de água.
- Aguarde 1 minuto. Os quadrados na vareta mudam de cor.
- Conte o número de quadrados coloridos. Isto indica a dureza da água, de 0 a 4.
- No menu "Dureza da água", prima o número correspondente entre 0 e 4.
- Prima OK.

SE FICAR SEM TIRAS DE DETERMINAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Se necessitar de repetir esta operação, lembre-se de ajustar a definição de dureza da água de acordo com a localização de utilização ou as informações fornecidas pela Companhia local de fornecimento da água, utilizando a tabela abaixo:

Grau de dureza	Classe 0 Muito macia	Classe 1 Macia	Classe 2 Dureza média	Classe 3 Dura	Classe 4 Muito dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Definição do aparelho	0	1	2	3	4

PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

O cartucho de filtragem Claris Aqua Filter System otimiza o sabor do café e reduz o calcário e a necessidade de manutenção.

QUANDO DEVO MUDAR O CARTUCHO CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?

1. Dois meses após a configuração ou quando a máquina o notificar.
2. Ao substituir o cartucho, recomendamos que rode o anel cinzento na parte superior do cartucho de filtragem para indicar a data + dois meses.

COMO POSSO INSTALAR O CARTUCHO CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?

- Coloque o cartucho no reservatório de água.
- Posicione o cartucho, com o anel numerado voltado para cima.
- Utilize o acessório de enroscar preto, fornecido com o cartucho, para posicionar e aparafusar o cartucho no devido lugar.

MOINHO: AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO

POR QUE DEVO AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO?

Pode escolher a intensidade do seu café ajustando a finura da moagem dos grãos de café.

Variar a finura da moagem permite-lhe adaptar-se a diferentes tipos de grãos:

. Os grãos oleosos muito torrados requerem uma moagem grossa,

. Os grãos menos torrados são mais secos e requerem uma moagem mais fina.

Nota: quanto mais fina for a moagem dos grãos, mais intenso será o aroma.

COMO POSSO AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO?

Rode o botão de regulação da finura da moagem **(K)** localizado no depósito do café em grão, consoante o tipo de grão e a intensidade pretendida do aroma. Este ajuste tem de ser efetuado quando o moinho está a funcionar, passo a passo. Após três preparações, irá notar uma diferença distinta no aroma.

COMO SEI QUE NÃO HÁ MAIS GRÃOS NO DEPÓSITO?

A sua máquina Intuition tem um sensor para o avisar quando o nível de grãos de café no depósito é baixo. É apresentada uma mensagem no ecrã e o indicador luminoso intuitivo **(J)** apresenta uma luz vermelha.

E SE O ALERTA FOR APRESENTADO ENQUANTO ESTOU A PREPARAR UMA BEBIDA?

Encha o depósito de café em grão, prima OK e a receita será retomada. Não é desperdiçado qualquer café!

O QUE FAÇO SE QUISER ALTERAR O MEU CAFÉ OU SE FICAR SEM CAFÉ?

Se premir OK sem adicionar café em grão, a máquina tentará reiniciar e irá alertá-lo novamente. Se premir OK novamente, a máquina irá preparar a receita com todo o café restante. O moinho ficará vazio.

Cuidado: Não recomendamos a utilização de grãos oleosos e caramelizados que são difíceis de processar pelo moinho. Podem danificar a máquina e impedir que o sistema intuitivo funcione corretamente.

Se for apresentada uma mensagem de alerta no ecrã e a luz vermelha se acender quando existem grãos suficientes:

- Prima o botão OK para continuar a receita.
- Ou desative o alerta "sem grãos" para impedir a deteção enquanto ainda existe café no depósito de café em grão.

PREPARAR OUTRAS BEBIDAS

BEBIDAS QUE PODEM SER PREPARADAS COM ESTA MÁQUINA:

Bebidas	Tamanho aproximado	Volumes possíveis	Intensidade do café	X2
Ristretto Espresso curto encorpado	25 ml	20 – 40 ml	✓	✓
Espresso O espresso encorpado com aromas pronunciados é coberto por uma espuma amarga da cor do caramelo	40 ml	40 – 70 ml	✓	✓
Lungo Espresso longo com espuma com cor de caramelo	70 ml	70 – 100 ml	✓	✓
Doppio Espresso duplo com espuma âmbar	100 ml	40 – 140 ml	✓	
Café longo Com mais cafeína mas com um paladar mais leve. Muito popular de manhã	120 ml	80 – 180 ml	✓	✓
Americano Espresso duplo longo combinado com água quente	120 ml	90 – 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso com uma fina camada de espuma de leite	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Um equilíbrio entre leite, espuma e café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 – 240 ml	✓	✓
Espuma de leite Uma grande dose de leite com espuma de leite	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 – 200 ml		✓
Flat White Café com leite vaporizado e espuma	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Espuma com um sabor subtil a café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 – 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Um espresso gourmet com espuma de leite	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 – 240 ml	✓	✓
Infusão Água aquecida à temperatura perfeita para uma infusão	200ml	20 - 300 ml		
Chá preto Água aquecida à temperatura perfeita para chá preto	200ml	20 - 300 ml		
Chá verde Água aquecida à temperatura perfeita para chá verde	200ml	20 – 300 ml		

Para cada receita, pode alterar o volume do café durante a receita. O volume de leite é fixo.

A TÍTULO INFORMATIVO, PARA PREPARAR A SUA BEBIDA, A MÁQUINA REALIZA AUTOMATICAMENTE OS SEGUINTES PASSOS:

Para receitas de café	Para receitas à base de leite que não Caffe Latte, Flat White e Espresso Macchiato	Para as receitas de Caffe Latte, Flat White e Espresso Macchiato
1. Moagem dos grãos de café **2.** Compactagem do café moído **3.** Pré-infusão (neste ponto, podem cair algumas gotas na chávena) **4.** Percolação	**1.** Fase de pré-aquecimento **2.** Espuma de leite **3.** Moagem dos grãos de café **4.** Compactagem do café moído **5.** Pré-infusão (neste ponto, podem cair algumas gotas na chávena) **6.** Percolação	**1.** Moagem dos grãos de café **2.** Compactagem do café moído **3.** Pré-infusão (neste ponto, podem cair algumas gotas na chávena) **4.** Percolação **5.** Fase de pré-aquecimento **6.** Espuma de leite

COMO REGULO A ALTURA DA SAÍDA DO CAFÉ?

Pode regular as saídas do café para todas as bebidas de acordo com o tamanho da(s) chávena(s).

COMO PREPARO AS MINHAS BEBIDAS?

Consulte o tutorial "Como preparar bebidas?" guardado na sua máquina

ESTÃO DISPONÍVEIS DIFERENTES DEFINIÇÕES, CONSOANTE A BEBIDA:

- Uma ou duas chávenas: para preparar a receita dupla, selecione a bebida e prima +.
- Intensidade do café: para aumentar ou diminuir a intensidade do café ao alterar a quantidade de café moído, selecione a bebida e selecione entre 1 e 3 grãos, sendo 1 o menos intenso e 3 o mais encorpado.
- Volume da chávena: para aumentar ou diminuir o volume da chávena, percorra a lista de volumes para cima ou para baixo e selecione o volume pretendido.

Para mais informações, consulte a tabela de bebidas nas instruções.

DICA

Para selecionar a intensidade do café e o volume da chávena, pode navegar para cima/baixo ou premir diretamente a sua opção.

COMO POSSO PARAR UMA BEBIDA A MEIO DA PREPARAÇÃO?

Aviso: Pode parar a preparação de uma bebida a qualquer altura, premindo o botão PARAR. Quando um ciclo de preparação é interrompido, não para imediatamente. A máquina fica indisponível durante algum tempo, tal como indicado por uma mensagem no ecrã.

BEBIDAS À BASE DE LEITE

DICAS

Para a espuma de leite, utilize leite UHT pasteurizado diretamente do frigorífico (3–5°C). É possível utilizar leites especiais (micro filtrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou leites vegetais (leite de arroz, aveia ou amêndoa), mas isso pode proporcionar resultados menos satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma.

COMO INICIO A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA À BASE DE LEITE?

Consulte a secção "2 PREPARAR UMA RECEITA À BASE DE LEITE" nestas instruções ou consulte o tutorial "Preparar uma bebida à base de leite" guardado na máquina.

CHÁS E INFUSÕES

Para os seus chás e infusões, existem três botões de seleção para possa escolher a temperatura mais adequada para cada tipo de chá. A temperatura utilizada para chá verde será inferior à utilizada para chá preto ou infusões.

COMO POSSO AJUSTAR A TEMPERATURA DA ÁGUA?

Aceda a Definições > Temperatura da água. Pode escolher entre T1, T2 e T3, sendo que T1 é a temperatura mais baixa e T3 a mais elevada.

Quando reduz/aumenta a temperatura, esta reduz/aumenta a temperatura para cada tipo de chá, mas a temperatura utilizada para chá verde será sempre inferior à utilizada para chá preto ou infusões.

O MEU PERFIL

PARA QUE SERVE A FUNÇÃO DE PERFIL?

A função **Perfil** permite-lhe aceder a um espaço personalizado onde pode guardar as suas bebidas favoritas. Pode aceder facilmente premindo um botão no painel de controlo da máquina.
Proporciona maior rapidez e perfeição na utilização diária, visto que as bebidas guardadas no seu perfil são preparadas com apenas um toque, sem necessidade de ajustes. Pode guardar até sete receitas para cada perfil.
Além disso, a função de perfil proporciona uma interface e definições mais personalizadas:

Nome	Para maior personalização, pode adicionar o seu nome.
Cor	Pode escolher uma cor para o indicador luminoso intuitivo, para ajudar a destacar o seu perfil.
Ecrã	Aqui, pode definir a forma como as suas bebidas são apresentadas no ecrã Perfil. Podem ser apresentados em modo “deslizante” ou “mosaicos”.
Programação	Com a função “Perfil”, também pode definir uma hora do dia para cada bebida. Torna ainda mais fácil encontrar a sua bebida em qualquer momento.
Luminosidade	Permite ativar ou desativar o indicador luminoso intuitivo.

COMO CRIO UM PERFIL?

Prima o ícone de **Perfil 1** ou **Perfil 2** e siga as instruções no ecrã ou veja os tutoriais guardados no seu perfil.

COMO POSSO GERIR AS BEBIDAS FAVORITAS GUARDADAS NO MEU PERFIL?

Existem duas formas de adicionar uma bebida a um perfil:

1. Após preparar uma bebida, irá surgir um botão no ecrã.

2. Diretamente no perfil.

COMO ORGANIZAR/ORDENAR/ELIMINAR AS MINHAS BEBIDAS FAVORITAS?

Prima continuamente um ícone de bebida durante alguns segundos. Irá surgir uma cruz no canto superior direito de cada ícone de bebida. Prima e arraste para organizar as bebidas e prima a cruz para eliminar uma bebida.

MANUTENÇÃO GERAL

A realização de uma manutenção adequada irá otimizar a vida útil da sua máquina e preservar o sabor autêntico do café.

EFETUAR A MANUTENÇÃO DO COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ E DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

A gaveta de recolha de pingos recupera a água usada e o coletor de borras de café o café moído usado.
Importante: A gaveta de recolha de pingos permite recuperar a água ou o café que escoa do aparelho durante e após a preparação da bebida. É importante deixá-la sempre no devido lugar e esvaziá-la regularmente.

QUANDO DEVO ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando as boias estão na posição levantada, indicando que está demasiado cheia.

QUANDO DEVO ESVAZIAR O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ?

Quando a máquina o notificar
Pode esvaziá-lo com maior regularidade, antes de a máquina o notificar, mas certifique-se de que a máquina está ligada para que possa registar que o coletor foi esvaziado

Importante: Não esvaziar o coletor de borras de café e a gaveta de recolha de pingos regularmente, como indicado acima, pode danificar a sua máquina. Não o coloque na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE

COMO E PORQUÊ EFETUAR A MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE DEPOIS DE PREPARAR BEBIDAS À BASE DE LEITE?

Importante: Para obter uma qualidade de espuma consistente, recomendamos que:

1. Após cada bebida à base de leite:

a . Inicie o ciclo de enxaguamento da máquina.
Pode iniciar um enxaguamento do circuito de leite a qualquer altura. Para saber como fazê-lo, assista ao tutorial guardado na máquina: "Efetuar um enxaguamento".

b . Limpe bem o tubo e o misturador com água quente imediatamente APÓS CADA UTILIZAÇÃO.
Pode utilizar o acessório de limpeza do tubo no interior da parte de metal do tubo de leite.

OUTRA MANUTENÇÃO

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários
Enxaguamento do leite **30 s** / 20 ml	Após cada bebida láctea, quando a máquina o notificar	Permite-lhe lavar o circuito de leite da máquina. Pode efetuar um enxaguamento do circuito de leite a qualquer altura.	
Enxaguamento do tubo e do misturador do leite **30 s**	Após cada bebida láctea	O enxaguamento consiste em limpar manualmente o tubo e o misturador com água quente imediatamente APÓS CADA UTILIZAÇÃO.	Água quente + detergente para a loiça + acessório de limpeza do tubo
Enxaguamento do café **45 s** / 30 ml	A qualquer altura	Permite-lhe enxaguar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Garante o sabor autêntico do café.	
Enxaguamento do chá **30 s** – 20 ml	Antes de a bebida começar a fluir	Permite enxaguar com água quente para garantir o sabor autêntico do chá ou infusão.	
Limpeza do acessório do leite **5 min**	Quando a máquina o notificar ou a qualquer altura	Implica remover e limpar o bloco "One Touch Cappuccino". Para obtenção de uma espuma perfeita, limpe-o regularmente. Consulte acima nas instruções: 5. LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO CIRCUITO DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE – 5 MIN.	Agulha de limpeza (n° 5)
Limpeza do circuito de café **13 min** / 600 ml	Quando a máquina o notificar ou a qualquer altura	Permite-lhe limpar e desengordurar o circuito de café da máquina. Garante a preservação dos aromas das suas bebidas.	1 pastilha de limpeza KRUPS (n.° 2)
Descalcificação **20 min** / 600 ml	Quando a máquina o notificar ou a qualquer altura	Permite-lhe efetuar a descalcificação. Elimina quaisquer depósitos de calcário ou tártaro que podem afetar o sabor do café. Quando o número de bebidas não é suficiente para que seja necessária a descalcificação, esta função não fica ativa.	1 saqueta de descalcificante KRUPS (n.° 3)

Importante: Não é necessário executar o programa de limpeza logo que o aparelho o notificar, mas deve fazê-lo logo que seja possível. Se a limpeza for adiada, a mensagem de alerta continua a ser apresentada até que a operação seja realizada.

Importante: Se desligar a máquina durante a limpeza ou em caso de falha elétrica, o programa de limpeza é reiniciado. Não é possível adiar esta operação: é obrigatório para limpar o circuito de água. Neste caso, poderá ser necessária uma nova pastilha de limpeza.

Para mais explicações, assista aos tutoriais disponíveis nas definições da sua máquina.

Gostaria de saber quando deve realizar as operações de manutenção acima?

É apresentada uma mensagem de alerta no ecrã assim que existir uma ação que tem de realizar.

OUTRAS FUNÇÕES

A sua máquina KRUPS Intuition tem um conjunto de definições – deve conhecê-las! Permitem-lhe criar uma experiência mais personalizada.

COMO POSSO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MINHA MÁQUINA?

LISTA DE DEFINIÇÕES:

Idioma	Selecione entre 21 idiomas.
Data e hora	Tem de definir a data, especialmente se utilizar um cartucho anticalcário. Definição da hora e apresentação de relógio de 12 ou 24 horas.
Luminosidade do ecrã	Ajusta a luz de fundo do ecrã.
Luz	Liga ou desliga o indicador luminoso intuitivo.
Ecrã	Escolha se as opções de bebidas são apresentadas como listas deslizantes ou mosaicos.
Paragem automática	Define o período de tempo após o qual o aparelho para automaticamente. Esta função permite-lhe reduzir o consumo de energia.
Início automático	Liga a máquina e inicia automaticamente o pré-aquecimento do aparelho numa hora programada. Bebe o seu café todos os dias à mesma hora? Esta função é para si! Ao definir o início automático, pode poupar tempo e deixar de ter de preparar manualmente a sua bebida.
Unidade de volume	Seleciona a unidade de medida: ml ou oz.
Enxaguamento automático	Pode optar por ativar ou não o enxaguamento automático do misturador do café quando inicia a máquina.

Dureza da água	Defina a dureza da água entre 0 e 4. Para mais informações, consulte o capítulo “Medição da dureza da água”.
Temperatura do café	O seu café está demasiado quente? Pode utilizar esta função para baixar a temperatura. A máquina tem três definições de temperatura para as suas bebidas de café.
Temperatura do chá	O seu chá está demasiado quente? Com esta função, pode escolher uma temperatura mais baixa. Esta máquina dispõe de três níveis de regulação da temperatura das suas bebidas de chá.
Tipo de café	Desativa a função “Sem grãos“. Esta função indica falta de grãos de café no depósito e retoma uma receita em curso. Consulte o parágrafo MOINHO.
Reposição de fábrica	A reposição apaga as suas preferências e definições e restaura as predefinições. Os seus favoritos também serão eliminados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FUNCIONAMENTO

1. A máquina não funciona corretamente, o software está bloqueado OU a máquina tem uma avaria.
- Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, retire o cartucho do filtro, aguarde um minuto e reinicie a máquina. Prima o botão ON/OFF durante pelo menos três segundos para iniciar a máquina.

2. O aparelho não liga após premir o botão ON/OFF (durante pelo menos três segundos).
- Verifique os fusíveis e a tomada de alimentação elétrica. Verifique se a ficha está corretamente inserida na tomada.

3. Ocorreu uma falha elétrica durante um ciclo de preparação.
- O aparelho será automaticamente reiniciado quando voltar a ligar.

4. O moinho está a funcionar vazio.
- Isto é normal se for uma situação pontual e existirem poucos ou nenhuns grãos de café. Pode funcionar vazio durante até dez segundos para determinar o consumo e garantir que está a funcionar corretamente.
- Ainda existem grãos de café no depósito:
  . O café pode ser demasiado oleoso e não é corretamente puxado para a máquina. Pode tentar ajudar os grãos a entrar para verificar se volta a funcionar. No entanto, recomendamos que mude de café (consulte a função de tipo de café).
  . É o meu café habitual que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

UTILIZAÇÃO

1. O moinho emite um ruído anómalo.
- É muito provável que existam corpos estranhos no moinho. Tente limpá-lo com um aspirador, caso contrário, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

2. Há água dentro do aparelho.
- Antes de retirar a gaveta de recolha de pingos, aguarde 15 segundos após a saída do café para que a máquina termine o ciclo de preparação corretamente.
- Verifique se a gaveta de recolha de pingos está corretamente posicionada na máquina. Tem de estar colocada, mesmo quando a máquina não está a ser utilizada.
- Verifique se a gaveta de recolha de pingos não está cheia.

3. O botão de regulação da finura da moagem é difícil de rodar.
- Rode apenas o botão da finura da moagem quando o moinho estiver a funcionar.

4. O aparelho não extraiu qualquer café.
- Foi detetado um incidente durante a preparação.
  O aparelho é reiniciado automaticamente e está pronto para um novo ciclo de preparação.

5. Utilizou café moído em vez de café em grão.
- Utilize um aspirador para eliminar o café moído do depósito de café em grão.

6. A água flui das saídas do café quando a máquina é parada.
- É normal. Trata-se de um enxaguamento para limpar as saídas do café e impedir que fiquem obstruídas.

VAPOR E LEITE

1. A saída de leite da máquina parece estar parcial ou completamente obstruída.

- Se o tubo estiver obstruído, é apresentada uma mensagem de alerta no ecrã. Limpe o bloco "One Touch Cappuccino". Consulte o ponto 5, acima nas instruções. LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO CIRCUITO DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE – 5 MIN, ou veja o tutorial guardado na sua máquina "Limpar o tubo do leite".

2. Não sai qualquer vapor.

a. Durante a primeira utilização de um ciclo de vapor, caso não saia vapor corretamente:

- Verifique se o orifício do tubo não está obstruído. Ver secção acima: "O tubo do vapor da máquina parece estar parcial ou completamente obstruído".
- Siga o seguinte protocolo **uma e apenas uma vez**:
  Esvazie o reservatório da água e retire temporariamente o cartucho Claris Aqua Filter System. Encha o reservatório com água mineral com elevado teor de cálcio (>100 mg/l) e efetue ciclos sucessivos de vapor (5 a 10 ciclos) num recipiente, até obter um jato de vapor contínuo. Coloque novamente o cartucho no reservatório.

b. O tubo do vapor já tinha funcionado:

- Verifique se o orifício do tubo não está obstruído. Ver secção acima: "O tubo do vapor da máquina parece estar parcial ou completamente obstruído".

  Se, após executar as etapas acima, o tubo do vapor ainda não funcionar, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

3. Há vapor a sair da grelha da gaveta de recolha de pingos.

- Dependendo do tipo de preparação, pode sair vapor da grelha da gaveta de recolha de pingos.

4. Aparece vapor por baixo da tampa do depósito de grãos de café.

- Verifique se o compartimento da pastilha de limpeza sob a tampa (L) está fechado.

MANUTENÇÃO

1. A máquina não solicita a descalcificação.

- O ciclo de descalcificação é solicitado após a preparação de um elevado número de bebidas à base de leite ou de água quente. Se apenas preparar café, a descalcificação não será necessária com frequência.

2. Existem borras de café na gaveta de recolha de pingos.

- Uma pequena quantidade de café moído pode entrar na gaveta de recolha de pingos. A máquina foi concebida para remover qualquer excesso de borra residual para que a zona de percolação permaneça limpa.

3. O indicador luminoso intuitivo permanece aceso depois de ter esvaziado o coletor de borras de café.

- Volte a instalar o coletor de borras de café.

4. Após encher o reservatório de água, o indicador luminoso intuitivo permanece aceso.

- Verifique se o reservatório está corretamente posicionado no aparelho.
  As boias no fundo do reservatório têm de se mover livremente. Verifique e desbloqueie as boias, se necessário.

BEBIDAS

1. O café escorre muito lentamente.

- Rode o botão de finura da moagem para a direita para obter uma moagem mais grossa (consoante o tipo de café utilizado).
- Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.
- Substitua o cartucho Claris Aqua Filter System.

2. O café está demasiado claro ou não está suficientemente encorpado.

- Verifique se o depósito dos grãos de café contém café e se este desce corretamente.
- Evite utilizar café oleoso, caramelizado ou com sabores que pode não ser corretamente puxado para a máquina.
- Diminua o volume de preparação e aumente a intensidade, utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão de finura da moagem para a esquerda para obter uma moagem mais fina. Prepare a sua bebida em dois ciclos, utilizando a função de duas chávenas.

3. O espresso ou café não está suficientemente quente.

- Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena, passando-a por água quente antes de preparar a bebida.
- Efetue um enxaguamento do circuito de café antes de preparar o café. Pode ser ativado um enxaguamento do circuito de café no início nas definições/enxaguamento automático.

4. Escorre água limpa pelas saídas de café antes de cada café.

- No início da receita, há uma pré-infusão de café que pode fazer com que uma pequena quantidade de água escorra pelas saídas do café.

Se um dos problemas referidos na tabela persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

Importante: Fabricante:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
França

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή KRUPS Espresso με μύλο άλεσης κόκκων.

Η KRUPS σχεδιάζει, αναπτύσσει και κατασκευάζει τις δικές της μηχανές Espresso στη Γαλλία οπότε εξασφαλίζει για εσάς τις υψηλότερες προδιαγραφές προέλευσης και ποιότητας κατασκευής.

Σχεδιασμένη για ευκολία στη χρήση, η μηχανή σας δίνει τη δυνατότητα να φτιάχνετε ροφήματα επαγγελματικής ποιότητας πανεύκολα στο σπίτι. Με ένα μόνο άγγιγμα μπορείτε να απολαύσετε καφέδες όπως Espresso, Ristretto και Lungo, καθώς και Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte και άλλα ροφήματα με γάλα!

Για να σας βοηθήσει να εκμεταλλευέστε στο έπακρο τις δυνατότητες της μηχανής σας καθημερινά, η KRUPS έχει αναπτύξει μια έξυπνη φωτεινή ένδειξη. Αυτή σας καθοδηγεί στη χρήση της μηχανής και προσθέτει μια ανάλαφρη νότα στα διαλείμματα σας για καφέ.

Η μηχανή KRUPS Espresso διαθέτει επίσης μεγάλη και εύχρηστη οθόνη αφής που θυμίζει το περιβάλλον εργασίας ενός smartphone για απόλυτη ευκολία χρήσης. Επιπλέον, η προηγμένη τεχνολογία της μηχανής σας βοηθά να επιτυγχάνετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, καθώς αναδεικνύει στο μέγιστο το άρωμα και την πληθωρική γεύση των φρεσκοαλεσμένων κόκκων καφέ.

Ελπίζουμε να απολαύσετε μια φανταστική εμπειρία καφέ και ότι θα μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη δική σας μηχανή KRUPS.

Η ομάδα της KRUPS

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΡΧΙΣΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ;

ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Δείτε τη λίστα των εκπαιδευτικών οδηγιών που είναι αποθηκευμένες στη μηχανή σας και σας καθοδηγούν στη χρήση της. Σας βοηθούν κατά την προετοιμασία ενός ροφήματος, τη διαχείριση των αγαπημένων σας και τη συντήρηση της μηχανής σας.

Λίστα των διαθέσιμων εκπαιδευτικών οδηγιών:

1. Πώς φτιάχνω ροφήματα;

α. Έναρξη παρασκευής ροφήματος καφέ

β. Έναρξη παρασκευής ροφήματος με γάλα

γ. Έναρξη παρασκευής δύο ροφημάτων ταυτόχρονα

2. Πώς διαχειρίζομαι ένα προφίλ;

δ. Δημιουργία και ρύθμιση του προφίλ σας

ε. Προσθήκη ροφήματος στο προφίλ σας (αφού το παρασκευάσετε)

στ. Προσθήκη ροφήματος στο προφίλ σας (από τη σελίδα προφίλ)

ζ. Κατάργηση ροφήματος από το προφίλ σας

3. Πώς να συντηρήσετε τη μηχανή σας

η. Εκτέλεση έκπλυσης

θ. Εκτέλεση καθαρισμού

ι. Εκτέλεση αφαλάτωσης

ια. Καθαρισμός του συστήματος γάλακτος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η λανθασμένη χρήση απαλλάσσει την KRUPS από οποιαδήποτε ευθύνη. Είναι σημαντικό να τηρούνται οι οδηγίες ασφάλειας.

ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Κίνδυνος: Προειδοποίηση για κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή θανάτου.
Το σύμβολο του κεραυνού εφιστά την προσοχή σε κινδύνους που σχετίζονται με το ηλεκτρικό ρεύμα.

Προσοχή: Προειδοποίηση για πιθανή δυσλειτουργία, ζημιά ή καταστροφή της συσκευής.

Σημαντικό: Γενικό ή σημαντικό σχόλιο σχετικά με τη χρήση της συσκευής.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ

Ελέγξτε τα προϊόντα που παρέχονται μαζί με τη μηχανή σας. Εάν λείπει κάποιο εξάρτημα, επικοινωνήστε αμέσως με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

	Προϊόντα που παρέχονται	
1.	2 ταμπλέτες καθαρισμού	x2
2.	1 φακελάκι αφαλάτωσης	x1
3.	Σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino»	
4.	Ακίδα καθαρισμού του κυκλώματος ατμού	
5.	1 φύσιγγα συστήματος φίλτρου νερού Claris με εξάρτημα σύσφιγξης	
6.	1 ράβδος δοκιμής σκληρότητας νερού	
7.	Οδηγίες – προφυλάξεις ασφαλείας Κατάλογος εγκεκριμένων κέντρων επισκευών της Krups Διεθνής εγγύηση	
8.	Εργαλείο καθαρισμού σωλήνων	
	Ανάλογα το μοντέλο	
9.	Δοχείο γάλακτος	

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Αυτόματη μηχανή Espresso EA87
Ηλεκτρική τροφοδοσία	220-240 V~/50 Hz
Πίεση αντλίας	15 bar
Δοχείο κόκκων καφέ	250 g
Κατανάλωση ρεύματος	Σε λειτουργία: 1450 W
Δοχείο νερού	3 L
Έναρξη χρήσης και φύλαξη	Σε εσωτερικό χώρο, σε σημείο χωρίς υγρασία (μακριά από πάγο)
Διαστάσεις (mm) Y x Π x B	365 x 240 x 400
Βάρος της EA87 (kg)	8,2

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A. Λαβή καπακιού του δοχείου νερού
B. Δοχείο νερού
C. Συλλέκτης υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ
D. Ρυθμιζόμενα κατά ύψος ακροφύσια καφέ
E. Πλέγμα και αφαιρούμενος δίσκος απόνερων
F. Καπάκι του δοχείου κόκκων καφέ
G. Μονάδα One Touch Cappuccino
G1. Εξάρτημα για καθαρισμό του συστήματος γάλακτος,
2 σε 1: εργαλείο αποσυναρμολόγησης
+ ακίδα καθαρισμού
G2. Αφαιρούμενη μονάδα One Touch Cappuccino
H. Σωλήνας γάλακτος και σύνδεσμος
I. Πλωτήρες στάθμης νερού
J. Έξυπνη φωτεινή ένδειξη

1. Δοχείο κόκκων καφέ

K. Κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης
L. Χοάνη για ταμπλέτες καθαρισμού
M. Μεταλλικός κωνικός μύλος άλεσης

2. Πλαίσιο οθόνης

N. Οθόνη αφής για περιήγηση στις λειτουργίες
O. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
P. Συντόμευση αρχικής οθόνης
Q. Προφίλ 1
R. Προφίλ 2

S. Δοχείο γάλακτος

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Κίνδυνος: Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα 230 V. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών δημιουργεί κίνδυνο θανάσιμου τραυματισμού λόγω της παρουσίας ηλεκτρικού ρεύματος!
Τηρήστε τις οδηγίες ασφαλείας που αναφέρονται στο φυλλάδιο «Προφυλάξεις ασφαλείας».

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ (βλ. 1. 1η χρήση)

Κατά την πρώτη χρήση της μηχανής θα σας ζητηθεί να επιλέξετε διάφορες ρυθμίσεις.
Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
Η προετοιμασία της μηχανής επιτρέπει το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού, ώστε να μπορέσει να λειτουργήσει η μηχανή.
Θα εκτελεστεί η προθέρμανση και η αυτόματη έκπλυση.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

Ανάλογα με το ρόφημα που θα παρασκευαστεί, η μηχανή εκτελεί αυτόματη έκπλυση ενώ βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής. Ο κύκλος διαρκεί μόνο μερικά δευτερόλεπτα και σταματά αυτόματα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα των αρωμάτων. Τα άλατα και το χλώριο μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρείτε τα αρώματα του καφέ, προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris ή εμφιαλωμένο νερό με ξηρά υπολείμματα κάτω από 800 mg/L (ανατρέξτε στην ετικέτα της φιάλης). Ανατρέξτε στην ενότητα «ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ».

Κατά την προετοιμασία ροφημάτων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φλιτζάνια που έχουν προθερμανθεί (με ρίψη καυτού νερού) και έχουν κατάλληλο μεγέθους για την επιθυμητή ποσότητα.

Οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ μπορεί να χάσουν το άρωμά τους, εάν δεν προστατεύονται. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μια ποσότητα κόκκων ισοδύναμη με την ποσότητα που καταναλώνετε μέσα στις επόμενες 2-3 ημέρες και να επιλέγετε σακούλες των 250 g.

Η ποιότητα των κόκκων καφέ είναι μεταβλητή και η γεύση είναι υποκειμενική. Η Arabica σας δίνει φίνα αρώματα ανθέων, ενώ η Robusta, η οποία έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, είναι πιο πικρή και έχει πιο έντονη γεύση. Συνηθίζεται οι δύο τύποι καφέ να συνδυάζονται για ένα πιο ισορροπημένο χαρμάνι. Ζητήστε περισσότερες συμβουλές στο καφεκοπτείο.

Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών και καραμελωμένων κόκκων, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή.

Η λεπτότητα άλεσης των κόκκων επηρεάζει την ένταση των αρωμάτων και την ποιότητα του καϊμακιού. Όσο πιο λεπτοαλεσμένοι είναι οι κόκκοι, τόσο πιο κρεμώδη υφή θα έχει το καϊμάκι. Η άλεση μπορεί επίσης να προσαρμοστεί για το ρόφημα που επιθυμείτε.

ΕΞΥΠΝΗ ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

ΤΙ ΑΚΡΙΒΩΣ ΚΑΝΕΙ Η ΕΞΥΠΝΗ ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ;

Η μηχανή Intuition διαθέτει έξυπνη τεχνολογία με φωτισμό, η οποία διευκολύνει τη ζωή σας: Έξυπνη φωτεινή ένδειξη (J). Αυτή η τεχνολογία προσφέρει δύο λειτουργίες:

1. Η μηχανή ανιχνεύει και ελέγχει αυτόματα τα επίπεδα κόκκων καφέ, νερού και αλεσμένου καφέ. Όταν χρειάζεται να γεμίσετε ή να αδειάσετε τα δοχεία ή όταν απαιτείται συντήρηση, η ένδειξη ανάβει με κόκκινο χρώμα και σας ειδοποιεί να ακολουθήσετε τις πληροφορίες στην οθόνη.
2. Με την έξυπνη ενδεικτική λυχνία, μπορείτε επίσης να εξατομικεύσετε την εμπειρία σας. Μπορείτε να επιλέξετε ένα χρώμα για κάθε προφίλ. Όταν επιλέγετε ένα προφίλ, η έξυπνη ενδεικτική λυχνία αλλάζει στο αντίστοιχο χρώμα, ώστε να είναι πιο εύκολα αντιληπτό σε ποιο προφίλ βρίσκεστε και να μπορείτε εξαιρετικά γρήγορα και εύκολα να περιηγηθείτε στις επιλογές. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΜΟΥ».

Η ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ ΚΑΘΟΔΗΓΕΙ.

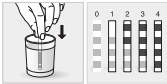
Χρώμα	Κατάσταση	Εξήγηση
Κόκκινο	Σταθερό	Ειδοποίηση
Άλλα χρώματα και λευκό	Αναβοσβήνει αργά	Σε εξέλιξη
	Σταθερό	Η συνταγή έχει εκτελεστεί

ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ;

Για να αποφευχθεί η συσσώρευση αλάτων στη μηχανή και να εξασφαλιστεί η βέλτιστη ποιότητα του καφέ, σας συμβουλεύουμε να ρυθμίσετε κατάλληλα τον βαθμό σκληρότητας του νερού στη μηχανή σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗ ΜΗΧΑΝΗ;



- Γεμίστε ένα ποτήρι με νερό.
- Βυθίστε στο ποτήρι νερό τη ράβδο δοκιμής σκληρότητας νερού (8) που παρέχεται μαζί με τη μηχανή.
- Περιμένετε 1 λεπτό. Τα τετράγωνα στη ράβδο θα αλλάξουν χρώμα.
- Μετρήστε τον αριθμό των έγχρωμων τετραγώνων. Αυτός υποδεικνύει τον βαθμό σκληρότητας του νερού, από 0 ως 4.
- Στο μενού «Σκληρότητα νερού» πατήστε τον αντίστοιχο αριθμό από 0 ως 4.
- Πατήστε OK.

ΕΑΝ ΞΕΜΕΙΝΕΤΕ ΑΠΟ ΡΑΒΔΟΥΣ ΔΟΚΙΜΗΣ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ

Εάν χρειαστεί να επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία, θυμηθείτε να ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού ανάλογα με τον τόπο χρήσης ή τις πληροφορίες που παρέχονται από την τοπική εταιρεία ύδρευσης χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα:

Βαθμός σκληρότητας	Κατηγορία 0 Πολύ μαλακό	Κατηγορία 1 Μαλακό	Κατηγορία 2 Μετρίως σκληρό	Κατηγορία 3 Σκληρό	Κατηγορία 4 Πολύ σκληρό
° 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°
Ρύθμιση της συσκευής	0	1	2	3	4

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΩ ΦΥΣΙΓΓΑ ΦΙΛΤΡΟΥ;

Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris εξασφαλίζει τη βέλτιστη γεύση του καφέ και μειώνει τη συσσώρευση αλάτων και τη συντήρηση.

ΠΟΤΕ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΩ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;

1. Δύο μήνες μετά από την τοποθέτηση ή όταν σας ειδοποιήσει η μηχανή.
2. Όταν αλλάζετε τη φύσιγγα συνιστούμε να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο επάνω μέρος της φύσιγγας του φίλτρου ώστε να δείχνει την ημερομηνία + δύο μήνες.

ΠΩΣ ΤΟΠΟΘΕΤΩ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;

- Τοποθετήστε τη φύσιγγα στο δοχείο νερού.
- Τοποθετήστε τη φύσιγγα με τον αριθμημένο δακτύλιο προς τα πάνω.
- Χρησιμοποιήστε το μαύρο εξάρτημα σύσφιγξης που παρέχεται μαζί με τη φύσιγγα για να την τοποθετήσετε και να τη βιδώσετε στη θέση της.

ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑΣ ΑΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

ΓΙΑΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ;

Μπορείτε να επιλέξετε πόσο δυνατός θα είναι ο καφές σας ρυθμίζοντας πόσο λεπτοαλεσμένοι θα είναι οι κόκκοι του καφέ.

Η αλλαγή της λεπτότητας άλεσης επιτρέπει την προσαρμογή ανάλογα με τους διάφορους τύπους κόκκων:

. Για τους πολύ καβουρδισμένους και λιπαρούς κόκκους απαιτείται χοντρό άλεσμα,

. Οι λιγότερο καβουρδισμένοι κόκκοι είναι πιο ξηροί και απαιτείται πιο λεπτή άλεση.

Σημείωση: Όσο πιο λεπτοαλεσμένοι είναι οι κόκκοι, τόσο πιο δυνατό θα είναι το άρωμα.

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΗ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ;

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης **(K)**, το οποίο βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ανάλογα με τον τύπο των κόκκων και το πόσο δυνατό άρωμα θέλετε. Η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με τον μύλο σε λειτουργία, σταδιακά και ανά βαθμίδα. Μετά από τρεις παρασκευές καφέ θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.

ΠΩΣ ΚΑΤΑΛΑΒΑΙΝΩ ΟΤΙ ΕΧΟΥΝ ΤΕΛΕΙΩΣΕΙ ΟΙ ΚΟΚΚΟΙ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ;

Η μηχανή Intuition διαθέτει έναν αισθητήρα που σας προειδοποιεί όταν η στάθμη των κόκκων καφέ στο δοχείο είναι χαμηλή. Εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη και η έξυπνη φωτεινή ένδειξη **(J)** ανάβει με κόκκινο χρώμα.

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΝ Η ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΕΜΦΑΝΙΣΤΕΙ ΕΝΩ ΦΤΙΑΧΝΩ ΚΑΠΟΙΟ ΡΟΦΗΜΑ;

Γεμίστε το δοχείο κόκκων καφέ, πατήστε OK και η εκτέλεση της συνταγής θα συνεχιστεί. Με αυτόν τον τρόπο, δεν σπαταλάτε καφέ!

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΑΝ ΘΕΛΩ ΝΑ ΑΛΛΑΞΩ ΚΑΦΕ Η ΑΝ ΞΕΜΕΙΝΩ ΑΠΟ ΚΑΦΕ;

Αν πατήσετε το OK χωρίς να προσθέσετε κόκκους καφέ, η μηχανή θα προσπαθήσει να επανεκκινηθεί και θα σας ειδοποιήσει ξανά. Αν πατήσετε ξανά το OK, η μηχανή θα εκτελέσει τη συνταγή, χρησιμοποιώντας όλο τον υπόλοιπο καφέ. Ο μύλος θα έχει πλέον αδειάσει.

Προσοχή: Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών και καραμελωμένων κόκκων, τους οποίους επεξεργάζεται ο μύλος με δυσκολία. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή και να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία του έξυπνου συστήματος.

Εάν εμφανιστεί στην οθόνη μήνυμα ειδοποίησης και ανάψει το κόκκινο φως ενώ υπάρχει αρκετή ποσότητα κόκκων:

. Πατήστε το κουμπί OK για να συνεχιστεί η εκτέλεση της συνταγής.

. Εναλλακτικά, απενεργοποιήστε την ειδοποίηση «δεν υπάρχουν κόκκοι», ώστε να εμποδιστεί η ανίχνευση όσο υπάρχει ακόμα καφές στο δοχείο κόκκων καφέ.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΛΛΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΟΥΝ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ:

Ροφήματα	Μέγεθος κατά προσέγγιση	Πιθανές ποσότητες	Ένταση του καφέ	X2
Ristretto Μικρός espresso με έντονη γεύση	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso Ο espresso με την πλήρη γεύση και τα έντονα αρώματα επικαλύπτεται από ελαφρώς πικρό καϊμάκι με καραμελένιο χρώμα	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Μεγάλος espresso με καϊμάκι με καραμελένιο χρώμα	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Διπλός espresso με κεχρωμπαρένια κρέμα	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Μεγάλος καφές Με υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφέϊνη αλλά ελαφρύτερη γεύση, Πολύ δημοφιλής για το πρωί	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Διπλός μεγάλος εσπρέσο με επιπλέον ζεστό νερό	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso με λεπτή στρώση από αφρόγαλα	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Η ισορροπία μεταξύ γάλακτος, αφρού και καφέ	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Γάλα με αφρό Μεγάλη δόση γάλακτος με αφρόγαλα	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Καφές με ζεστό γάλα και αφρόγαλα	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Αφρός με λεπτή γεύση καφέ	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte macchiato Γκουρμέ espresso με αφρόγαλα	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Αφέψημα Νερό που θερμαίνεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για την παρασκευή αφεψημάτων	200ml	20 - 300 ml		
Μαύρο τσάι Νερό που θερμαίνεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για την παρασκευή μαύρου τσαγιού	200ml	20 - 300 ml		
Πράσινο τσάι Νερό που θερμαίνεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για την παρασκευή πράσινου τσαγιού	200ml	20 - 300 ml		

Για κάθε συνταγή μπορείτε να αλλάξετε τον όγκο του καφέ κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης της συνταγής. Ο όγκος του γάλακτος παραμένει σταθερός.

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΑ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΣΑΣ Η ΜΗΧΑΝΗ ΕΚΤΕΛΕΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ ΒΗΜΑΤΑ:

Για συνταγές καφέ	Για συνταγές με γάλα εκτός από Καφές Latte, Flat White και Espresso Macchiato	Για τις συνταγές Caffe Latte, Flat White και Espresso Macchiato
1. Άλεσμα των κόκκων καφέ **2.** Συμπίεση του αλεσμένου καφέ **3.** Προέγχυση (σε αυτό το στάδιο μπορεί να πέσουν στο φλιτζάνι μερικές σταγόνες) **4.** Διήθηση	**1.** Φάση προθέρμανσης **2.** Παρασκευή αφρού γάλακτος **3.** Άλεσμα των κόκκων καφέ **4.** Συμπίεση του αλεσμένου καφέ **5.** Προέγχυση (σε αυτό το στάδιο μπορεί να πέσουν στο φλιτζάνι μερικές σταγόνες) **6.** Διήθηση	**1.** Άλεσμα των κόκκων καφέ **2.** Συμπίεση του αλεσμένου καφέ **3.** Προέγχυση (σε αυτό το στάδιο μπορεί να πέσουν στο φλιτζάνι μερικές σταγόνες) **4.** Διήθηση **5.** Φάση προθέρμανσης **6.** Παρασκευή αφρού γάλακτος

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ;

Για όλα τα ροφήματα, μπορείτε να ρυθμίσετε τα ακροφύσια του καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας.

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ;

Ανατρέξτε στην εκπαιδευτική οδηγία «Πώς φτιάχνω ροφήματα» που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας

⇨ ⇨ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ:

- Ένα ή δύο φλιτζάνια: Για να ξεκινήσετε τη συνταγή με διπλή δοσολογία, επιλέξτε το ρόφημα και πατήστε +.
- Ένταση γεύσης του καφέ: Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση της γεύσης του καφέ αλλάζοντας την ποσότητα αλεσμένου καφέ, διαλέξτε ρόφημα και επιλέξτε από 1 ως 3 κόκκους, με το 1 να αντιστοιχεί στον λιγότερο δυνατό καφέ και το 3 στην πιο πληθωρική γεύση.
- Χωρητικότητα φλιτζανιού: Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη χωρητικότητα του φλιτζανιού, προχωρήστε πάνω ή κάτω στη λίστα χωρητικοτήτων και επιλέξτε αυτήν που επιθυμείτε.

Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων στις οδηγίες.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Για να επιλέξετε την ένταση της γεύσης του καφέ και τη χωρητικότητα του φλιτζανιού, μπορείτε να προχωρήσετε πάνω/κάτω στις επιλογές ή να πατήσετε απευθείας την επιλογή που επιθυμείτε.

ΠΩΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΝΟΣ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΤΟΥ ΑΥΤΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ;

Προειδοποίηση: Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή ενός ροφήματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ΔΙΑΚΟΠΗ. Όταν διακόπτεται ένας κύκλος, δεν σταματά αμέσως. Η μηχανή δεν θα είναι διαθέσιμη για λίγη ώρα, όπως υποδεικνύεται στο μήνυμα που εμφανίζεται στην οθόνη.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για αφρόγαλα χρησιμοποιήστε παστεριωμένο γάλα UHT κατευθείαν από το ψυγείο (3-5 °C). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ειδικούς τύπους γάλακτος (μικροφιλτραρισμένο, νωπό, γάλα που έχουν υποστεί ζύμωση, εμπλουτισμένο) ή γάλατα φυτικής προέλευσης (από ρύζι, βρώμη ή αμύγδαλα), όμως αυτό μπορεί να δώσει λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα του αφρού.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΝΟΣ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ;

Ανατρέξτε στην παραπάνω ενότητα των οδηγιών «2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ» ή στην εκπαιδευτική οδηγία «Έναρξη παρασκευής ροφήματος με γάλα» που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας.

⇨ ⇨ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΤΣΑΓΙΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Για τα τσάγια και τα αφεψήματα, υπάρχουν τρία κουμπιά επιλογής, για να ορίσετε την καταλληλότερη θερμοκρασία για κάθε τύπο τσαγιού. Η θερμοκρασία που χρησιμοποιείται για το πράσινο τσάι θα είναι χαμηλότερη από αυτήν που χρησιμοποιείται για το μαύρο τσάι ή τα αφεψήματα.

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ;

⇨ ⇨ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μεταβείτε στις Ρυθμίσεις > Θερμοκρασία νερού. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ T1, T2 και T3, όπου T1 είναι η χαμηλότερη θερμοκρασία και T3 είναι η υψηλότερη.

Όταν αυξάνετε/μειώνετε τη θερμοκρασία, αυξάνεται/μειώνεται η θερμοκρασία για κάθε τύπο τσαγιού αλλά η θερμοκρασία που χρησιμοποιείται για το πράσινο τσάι θα είναι πάντα χαμηλότερη από αυτήν για το μαύρο τσάι ή τα αφεψήματα.

ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΜΟΥ

ΓΙΑ ΠΟΙΟΝ ΣΚΟΠΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Η λειτουργία **Προφίλ** σάς παρέχει πρόσβαση σε έναν εξατομικευμένο χώρο, όπου μπορείτε να δημιουργείτε και να αποθηκεύετε τα αγαπημένα σας ροφήματα. Μπορείτε εύκολα να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτή την περιοχή, πατώντας ένα κουμπί στον πίνακα ελέγχου της μηχανής.
Με αυτήν τη λειτουργία που εξοικονομεί χρόνο και είναι ιδανική για καθημερινή χρήση, τα ροφήματα που έχετε αποθηκεύσει στο προφίλ σας θα παρασκευάζονται με ένα μόνο πάτημα, χωρίς να χρειάζονται περισσότερες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως κι επτά συνταγές για κάθε προφίλ.
Η λειτουργία προφίλ δίνει επίσης τη δυνατότητα να εξατομικεύσετε ακόμη περισσότερο το περιβάλλον λειτουργίας και τις ρυθμίσεις:

Όνομα	Μπορείτε να προσθέσετε το όνομά σας για ακόμη μεγαλύτερη εξατομίκευση.
Χρώμα	Μπορείτε να επιλέξετε ένα χρώμα για την έξυπνη ενδεικτική λυχνία, ώστε να κάνετε το προφίλ σας να ξεχωρίζει.
Ένδειξη	Εδώ μπορείτε να ορίσετε πώς θα εμφανίζονται τα ροφήματά σας στην οθόνη Προφίλ. Μπορούν να εμφανίζονται είτε ως μπάρα ολίσθησης είτε ως πλακίδια.
Προγραμματισμός	Με τη λειτουργία "Προφίλ", μπορείτε επίσης να ορίσετε μια ώρα της ημέρας για κάθε ρόφημα. Έτσι, θα μπορείτε ακόμη πιο εύκολα να βρίσκετε το ρόφημά σας οποιαδήποτε στιγμή.
Φωτεινότητα	Από εδώ μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την έξυπνη ενδεικτική λυχνία.

ΠΩΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΕΝΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Πατήστε το εικονίδιο **Προφίλ 1** ή **Προφίλ 2** και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ή παρακολουθήστε τους εκπαιδευτικούς οδηγούς που είναι αποθηκευμένοι στο προφίλ σας.

ΠΩΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΟΜΑΙ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ ΣΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΜΟΥ;

Υπάρχουν δύο τρόποι για να προσθέσετε ένα ρόφημα σε ένα προφίλ:

1. Αφού παρασκευάσετε το ρόφημα, εμφανίζεται αένα κουμπί στην οθόνη.

2. Απευθείας μέσα από το προφίλ

ΠΩΣ ΟΡΓΑΝΩΝΩ/ΤΑΞΙΝΟΜΩ/ΑΦΑΙΡΩ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΑ;

Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο ενός ροφήματος για μερικά δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται ένας σταυρός στην επάνω δεξιά γωνία κάθε εικονιδίου ροφήματος. Πατήστε και σύρετε για να αλλάξετε τη θέση των ροφημάτων, και πατήστε τον σταυρό για να καταργήσετε κάποιο ρόφημα.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η σωστή συντήρηση θα εξασφαλίσει τη βέλτιστη διάρκεια ζωής της μηχανής σας και τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

Στον δίσκο απόνερων συλλέγεται το χρησιμοποιημένο νερό, ενώ στον συλλέκτη υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ συλλέγεται ο χρησιμοποιημένος αλεσμένος καφές.
Σημαντικό: Στον δίσκο απόνερων συλλέγεται οποιαδήποτε ποσότητα νερού ή καφέ διαφεύγει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια ή μετά από την παρασκευή ροφημάτων. Είναι σημαντικό να τον αφήνετε πάντα στη θέση του και να τον αδειάζετε τακτικά.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Οταν οι πλωτήρες βρίσκονται σε ανυψωμένη θέση και υποδεικνύουν ότι έχει γεμίσει πολύ.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ;

Όταν σας ειδοποιήσει η μηχανή
Μπορείτε να τον αδειάζετε πιο τακτικά, πριν σας ειδοποιήσει η μηχανή, αλλά θα πρέπει να βεβαιώνεστε ότι η μηχανή είναι σε λειτουργία, ώστε να μπορεί να καταγράψει ότι έγινε άδειασμα του συλλέκτη

Σημαντικό: Αν δεν αδειάζετε τακτικά τον συλλέκτη υπολειμμάτων του καφέ και τον δίσκο απόνερων όπως υποδεικνύεται παραπάνω, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη μηχανή. Δεν πρέπει να τον βάζετε σε πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΓΙΑΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ;

Σημαντικό:: Για να έχετε σταθερά καλή ποιότητα αφρού γάλακτος, συνιστούμε τα εξής:

1. Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα:

α. Ξεκινήστε τον κύκλο έκπλυσης της μηχανής.
Μπορείτε να ξεκινήσετε την έκπλυση του συστήματος γάλακτος οποιαδήποτε στιγμή. Για να μάθετε πώς να το κάνετε αυτό, ανατρέξτε στην παρακάτω εκπαιδευτική οδηγία που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας: «Εκτέλεση έκπλυσης».

β. Καθαρίστε καλά τον σωλήνα και το ακροφύσιο με καυτό νερό αμέσως ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εργαλείο καθαρισμού σωλήνων στο εσωτερικό του μεταλλικού τμήματος του σωλήνα γάλακτος.

ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Απαιτούμενα εξαρτήματα
Έκπλυση του συστήματος γάλακτος **30 s**/20 ml	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα, όταν σας ειδοποιεί η μηχανή	Επιτρέπει την έκπλυση του συστήματος γάλακτος της μηχανής. Μπορείτε να ξεκινήσετε την έκπλυση του συστήματος γάλακτος οποιαδήποτε στιγμή.	
Έκπλυση σωλήνα γάλακτος και ακροφυσίων **30 s**	Μετά από κάθε παρασκευή ροφήματος με γάλα	Αυτή η έκπλυση συνίσταται στον χειροκίνητο καθαρισμό του σωλήνα και του ακροφυσίου με καυτό νερό αμέσως ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ.	Ζεστό νερό + σαπούνι + εργαλείο καθαρισμού σωλήνων
Έκπλυση του συστήματος καφέ **45 s**/30 ml	Οποιαδήποτε στιγμή	Επιτρέπει την έκπλυση του συστήματος καφέ της μηχανής. Γι' αυτήν τη διαδικασία χρησιμοποιείται μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει την αυθεντική γεύση του καφέ σας.	
Έκπλυση του συστήματος τσαγιού **30 s** - 20 ml	Πριν αρχίσει να ρέει το ρόφημα	Επιτρέπει την έκπλυση με καυτό νερό ώστε να διασφαλιστεί η αυθεντική γεύση του τσαγιού ή του αφεψήματος.	

Καθαρισμός των εξαρτημάτων γάλακτος **5 λεπτά**	Όταν σας ειδοποιήσει η μηχανή ή σε οποιαδήποτε στιγμή	Θα χρειαστεί να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε την αφαιρούμενη μονάδα One Touch Cappuccino. Για βέλτιστο άφρισμα του γάλακτος, θα πρέπει να την καθαρίζετε τακτικά. Ανατρέξτε παραπάνω στις οδηγίες: 5. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ	Ακίδα καθαρισμού (αρ. 5)
Καθαρισμός του συστήματος καφέ **13 λεπτά**/600 ml	Όταν σας ειδοποιήσει η μηχανή ή σε οποιαδήποτε στιγμή	Επιτρέπει τον καθαρισμό και την απολίπανση του συστήματος καφέ της μηχανής. Εγγυάται τη βέλτιστη διατήρηση των αρωμάτων των ροφημάτων σας.	1 ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS (αρ. 2)
Αφαλάτωση **20 λεπτά**/600 ml	Όταν σας ειδοποιήσει η μηχανή ή σε οποιαδήποτε στιγμή	Επιτρέπει την εκτέλεση της διαδικασίας αφαλάτωσης. Εξαλείφει τυχόν συσσωρευμένα άλατα ή πουρί που μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση του καφέ. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι τόσο μεγάλος ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	1 φακελάκι αφαλάτωσης της KRUPS (αρ. 3)

Σημαντικό: Δεν χρειάζεται να εκτελείτε το πρόγραμμα καθαρισμού αμέσως μόλις σας ειδοποιήσει η συσκευή, θα πρέπει όμως να το κάνετε σε εύλογο χρονικό διάστημα. Εάν αναβληθεί ο καθαρισμός, το μήνυμα προειδοποίησης θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι να εκτελεστεί η διαδικασία.

Σημαντικό: Αν βγάλετε τη μηχανή από την πρίζα κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, το πρόγραμμα καθαρισμού θα επανεκκινηθεί. Η διαδικασία αυτή δεν μπορεί να ανασταλεί: εκτελείται υποχρεωτικά για έκπλυση του συστήματος νερού. Σε αυτήν την περίπτωση, μπορεί να χρειαστεί νέα ταμπλέτα καθαρισμού.

Για περαιτέρω διευκρινίσεις, ανατρέξτε στις αποθηκευμένες εκπαιδευτικές οδηγίες που είναι διαθέσιμες στις ρυθμίσεις της μηχανής σας.

Θέλετε να μάθετε πότε πρέπει να εκτελείτε τις παραπάνω διαδικασίες συντήρησης;

Όταν χρειάζεται να εκτελέσετε κάποια ενέργεια, εμφανίζεται σχετικό μήνυμα ειδοποίησης στην οθόνη.

ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η μηχανή KRUPS Intuition διαθέτει διάφορες ρυθμίσεις – ανακαλύψτε τες! Σας δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργήσετε μια πιο εξατομικευμένη εμπειρία.

ΠΩΣ ΑΠΟΚΤΩ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ;

ΛΙΣΤΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ:

Γλώσσα	Επιλογή ανάμεσα σε 21 γλώσσες.
Ημερομηνία και ώρα	Πρέπει να ρυθμίσετε την ημερομηνία, ιδιαίτερα εάν χρησιμοποιείτε φύσιγγα κατά των αλάτων. Ρύθμιση ώρας και προβολή σε μορφή 12 ή 24 ωρών.
Φωτεινότητα οθόνης	Ρυθμίζει τον οπισθοφωτισμό της οθόνης.
Φωτεινή ένδειξη	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την έξυπνη φωτεινή ένδειξη.
Οθόνη	Επιλέγει αν τα διάφορα ροφήματα θα εμφανίζονται ως διαφάνειες ή ως πλακίδια.
Αυτόματη διακοπή	Ορίζει το χρονικό διάστημα μετά από το οποίο η λειτουργία της συσκευής θα διακόπτεται αυτόματα. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μειώνετε την κατανάλωση ρεύματος.
Αυτόματη εκκίνηση	Ενεργοποιεί τη μηχανή και ξεκινά αυτόματα την προθέρμανση της συσκευής την επιλεγμένη ώρα. Πίνετε τον καφέ σας την ίδια ώρα κάθε μέρα; Τότε αυτή η λειτουργία είναι για σας! Ρυθμίζοντας την αυτόματη εκκίνηση εξοικονομείτε χρόνο, ενώ δεν χρειάζεται πλέον να ξεκινάτε χειροκίνητα την παρασκευή του ροφήματος.
Μονάδα μέτρησης όγκου	Επιλογή της μονάδας μέτρησης: ml ή oz.
Αυτόματη έκπλυση	Μπορείτε να επιλέξετε αν θα ενεργοποιείται αυτόματα η έκπλυση του ακροφυσίου του καφέ όταν τίθεται σε λειτουργία η μηχανή.
Σκληρότητα νερού	Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού από 0 ως 4. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μέτρηση της σκληρότητας του νερού».
Θερμοκρασία του καφέ	Μήπως είναι πολύ καυτός ο καφές σας; Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να μειώσετε τη θερμοκρασία. Η μηχανή διαθέτει τρεις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για τα ροφήματα καφέ.
Θερμοκρασία τσαγιού	Το τσάι σας είναι πολύ ζεστό; Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να επιλέξετε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. Η μηχανή διαθέτει τρία επίπεδα ρύθμισης της θερμοκρασίας για την παρασκευή των τσαγιών σας.
Τύπος καφέ	Απενεργοποιεί τη λειτουργία «δεν υπάρχουν κόκκοι». Αυτή η λειτουργία υποδεικνύει ότι δεν υπάρχουν κόκκοι καφέ στο δοχείο και επανεκκινεί την εκτέλεση της τρέχουσας συνταγής. Ανατρέξτε στην παράγραφο ΜΥΛΟΣ.
Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων	Με την επαναφορά διαγράφονται οι προτιμήσεις και οι ρυθμίσεις σας και επαναφέρονται οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Διαγράφονται επίσης τα Αγαπημένα σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Παρουσιάστηκε σφάλμα στη μηχανή, το λογισμικό έχει κολλήσει Ή η μηχανή δυσλειτουργεί.

- Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφαιρέστε την φύσιγγα του φίλτρου, περιμένετε ένα λεπτό και μετά επανεκκινήστε τη μηχανή. Για να ενεργοποιήσετε τη μηχανή, κρατήστε πατημένο το κουμπί ON/OFF για τουλάχιστον τρία δευτερόλεπτα.

2. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται με το πάτημα του κουμπιού ON/OFF (για τουλάχιστον τρία δευτερόλεπτα).

- Ελέγξτε τις ηλεκτρικές ασφάλειες και την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.

3. Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου προέκυψε διακοπή ρεύματος.

- Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά όταν επαναλειτουργήσει.

4. Ο μύλος λειτουργεί ενώ είναι άδειος.

- Αυτό είναι φυσιολογικό αν συμβεί περιστασιακά και έχουν μείνει μόνο ελάχιστοι ή καθόλου κόκκοι καφέ. Μπορεί να λειτουργήσει άδειος για έως δέκα δευτερόλεπτα, για να προσδιοριστεί η κατανάλωσή του και να διασφαλιστεί ότι λειτουργεί σωστά.
- Στο δοχείο υπάρχουν ακόμα κόκκοι καφέ:

  . Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και να μην εισέρχεται σωστά στη μηχανή. Μπορείτε να προσπαθήσετε να ωθήσετε τους κόκκους να πέσουν και να δείτε εάν αυτό θα φέρει αποτέλεσμα. Ωστόσο, συνιστούμε να αλλάξετε τον καφέ (ανατρέξτε στη λειτουργία για τον τύπο κόκκου).

  . Είναι ο συνηθισμένος καφές μου, που μέχρι τώρα λειτουργούσε καλά: Επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΧΡΗΣΗ

1. Ο μύλος κάνει αφύσικο θόρυβο.

- Πιθανώς υπάρχουν ξένα σώματα μέσα στον μύλο. Προσπαθήστε να τον καθαρίσετε με ηλεκτρική σκούπα, διαφορετικά επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

2. Υπάρχει νερό κάτω από τη συσκευή.

- Προτού αφαιρέσετε το δίσκο απόνερων, περιμένετε 15 δευτερόλεπτα μέχρι να σταματήσει να ρέει καφές, ώστε η μηχανή να ολοκληρώσει σωστά τον κύκλο της.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος απόνερων έχει τοποθετηθεί σωστά στη μηχανή. Πρέπει να βρίσκεται πάντα στη θέση του, ακόμα και όταν η μηχανή δεν είναι σε λειτουργία.
- Ελέγξτε μήπως έχει γεμίσει ο δίσκος απόνερων.

3. Το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης γυρίζει με δυσκολία.

- Πρέπει να γυρίζετε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης μόνο ενώ λειτουργεί ο μύλος.

4. Η συσκευή δεν παράγει καθόλου καφέ.

- Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας εντοπίστηκε κάποιο συμβάν.
  Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά και είναι έτοιμη για νέο κύκλο.

5. Χρησιμοποιήσατε αλεσμένο καφέ αντί για κόκκους καφέ.

- Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να απομακρύνετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων.

6. Από τα ακροφύσια καφέ βγαίνει νερό όταν σταματά η μηχανή.

- Αυτό είναι φυσιολογικό. Είναι η αυτόματη έκπλυση για να καθαριστούν τα ακροφύσια του καφέ και να αποφευχθεί η απόφραξή τους.

ΑΤΜΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑ

1. Η ροή γάλακτος από τη μηχανή φαίνεται να είναι μειωμένη ή να έχει σταματήσει.

- Αν φράξει το ακροφύσιο, θα εμφανιστεί μήνυμα ειδοποίησης στην οθόνη. Καθαρίστε τη μονάδα OneTouch Cappuccino. Ανατρέξτε στο σημείο 5 παραπάνω στις οδηγίες. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ, ή ανατρέξτε στην εκπαιδευτική οδηγία «Καθαρισμός του ακροφυσίου γάλακτος» που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας.

2. Δεν βγαίνει ατμός.

α. Εάν δεν βγαίνει σωστά ατμός κατά την πρώτη χρήση ενός κύκλου ατμού:

- Βεβαιωθείτε ότι η οπή στο άκρο δεν είναι φραγμένη. Ανατρέξτε στην παραπάνω ενότητα: «Το ακροφύσιο ατμού της μηχανής φαίνεται να είναι μερικώς ή εντελώς φραγμένο».

- Εκτελέστε την ακόλουθη διαδικασία **μόνο μία φορά**:
  Αδειάστε το δοχείο νερού και αφαιρέστε προσωρινά τη φύσιγγα συστήματος του φίλτρου νερού Claris. Γεμίστε το δοχείο με μεταλλικό νερό υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο (> 100 mg/L) και εκτελέστε διαδοχικούς κύκλους ατμού (5 έως 10 κύκλους) σε ένα δοχείο, μέχρι να επιτευχθεί συνεχής πίδακας ατμού. Τοποθετήστε ξανά τη φύσιγγα στο δοχείο.

β. Εάν το ακροφύσιο ατμού λειτουργούσε πριν:
- Βεβαιωθείτε ότι η οπή στο άκρο δεν είναι φραγμένη. Ανατρέξτε στην παραπάνω ενότητα: «Το ακροφύσιο ατμού της μηχανής φαίνεται να είναι μερικώς ή εντελώς φραγμένο».

  Εάν μετά από την εκτέλεση των παραπάνω βημάτων το ακροφύσιο ατμού εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

3. Διαφεύγει ατμός από το πλέγμα του δίσκου απόνερων.
- Ανάλογα με τον τύπο του ροφήματος που παρασκευάζεται, μπορεί να διαφεύγει ατμός από το πλέγμα του δίσκου απόνερων.

4. Εμφανίζεται ατμός κάτω από το καπάκι του δοχείου κόκκων.
- Βεβαιωθείτε ότι η χοάνη για τις ταμπλέτες καθαρισμού κάτω από το καπάκι (L) είναι κλειστή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η μηχανή δεν ζητά να γίνει αφαλάτωση.
- Ο κύκλος αφαλάτωσης απαιτείται μετά από την παρασκευή μεγάλου αριθμού ροφημάτων με βάση το γάλα ή το καυτό νερό. Αν φτιάχνετε μόνο καφέ, δεν χρειάζεται συχνά αφαλάτωση.

2. Υπάρχουν υπολείμματα αλεσμένου καφέ στον δίσκο απόνερων.
- Μια μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ μπορεί να πέσει στον δίσκο απόνερων. Η μηχανή έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε ο αλεσμένος καφές που τυχόν περισσεύει να απομακρύνεται και η περιοχή διήθησης να παραμένει καθαρή.

3. Η έξυπνη φωτεινή ένδειξη παραμένει αναμμένη αφού αδειάσετε τον συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ.
- Επανατοποθέτηση του συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ.

4. Αφού γεμίσετε το δοχείο νερού, η έξυπνη φωτεινή ένδειξη παραμένει αναμμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή.
  Οι πλωτήρες στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να κινούνται ελεύθερα. Ελέγξτε και ξεμπλοκάρετε τους πλωτήρες, εάν χρειάζεται.

Ροφήματα

1. Ο καφές ρέει πολύ αργά.
- Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης προς τα δεξιά για πιο χοντρή άλεση (ανάλογα με τον τύπο του καφέ που χρησιμοποιείτε).
- Εκτελέστε έναν ή περισσότερους κύκλους έκπλυσης.
- Αντικαταστήστε τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris.

2. Ο καφές είναι πολύ ελαφρύς ή δεν έχει αρκετά έντονη γεύση.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο κόκκων περιέχει καφέ και ότι αυτός κατεβαίνει σωστά.
- Αποφύγετε τη χρήση λιπαρών, καραμελωμένων ή αρωματισμένων τύπων καφέ, που μπορεί να μην εισέρχονται σωστά στη μηχανή.
- Μειώστε τον όγκο του παρασκευαζόμενου ροφήματος και κάντε το πιο δυνατό χρησιμοποιώντας τη λειτουργία για την ένταση του καφέ. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης προς τα αριστερά για πιο λεπτή άλεση. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους χρησιμοποιώντας τη λειτουργία δύο φλιτζανιών.

3. Ο espresso η ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.
- Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ στις ρυθμίσεις της μηχανής. Ζεστάνετε το φλιτζάνι ξεπλένοντάς το με ζεστό νερό προτού παρασκευάσετε το ρόφημα.
- Εκτελέστε έκπλυση του συστήματος καφέ προτού ξεκινήσετε να φτιάχνετε τον καφέ σας. Στις ρυθμίσεις/αυτόματη έκπλυση μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία έκπλυσης του συστήματος καφέ κατά την εκκίνηση.

4. Από τα ακροφύσια του καφέ βγαίνει καθαρό νερό πριν από κάθε καφέ.
- Στο ξεκίνημα της συνταγής γίνεται προέγχυση του καφέ. Λόγω αυτής της διαδικασίας, μπορεί να τρέξει μια μικρή ποσότητα νερού από τα ακροφύσια του καφέ.

Εάν κάποιο από τα προβλήματα που περιγράφονται στον πίνακα εμφανίζεται επανειλημμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

Σημαντικό: Κατασκευαστής:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Γαλλία

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili zařízení KRUPS Espresso s mlýnkem na zrnkovou kávu.

Společnost KRUPS navrhuje, vyvíjí a vyrábí zařízení Espresso ve Francii, čímž vám zaručuje nejvyšší standardy původu a kvality výroby.

Zařízení je zkonstruováno s cílem nabídnout snadné používání a poskytuje jednoduchý způsob, jak doma připravovat nápoje ve stejné kvalitě jako v kavárnách. Stačí jediný dotyk a můžete si vychutnat různé druhy kávy, jako jsou espresso, ristretto a lungo, stejně jako cappuccino, latte macchiato, caffe latte a další nápoje obsahující mléko.

Společnost KRUPS vyvinula intuitivní světelnou kontrolku, která vám umožní každý den co nejlépe využívat své zařízení. Pomůže vám při používání zařízení a projasní vaše přestávky na kávu.

Zařízení KRUPS Espresso je také vybaveno velkým intuitivním dotykovým displejem s rozhraním UX podobným jako u smartphonů, a nabízí tak intuitivní zážitek. Pokročilá technologie zařízení vám navíc pomůže dosáhnout nejlepších možných výsledků, a odhalit tak maximální aroma a plnou chuť čerstvě mleté zrnkové kávy.

Doufáme, že budete se zařízením od společnosti KRUPS naprosto spokojeni a že vám poskytne skvělý požitek z kávy.

Tým společnosti KRUPS

POTŘEBUJETE POMOCI PŘI PRVNÍCH KROCÍCH S TÍMTO ZAŘÍZENÍM?

Vyhledejte seznam výukových materiálů uložených v zařízení, které vás seznámí s jeho používáním.
Provedou vás přípravou nápoje, správou oblíbených nápojů a údržbou zařízení.

Seznam dostupných výukových materiálů:

1. How do I make my drinks? (Jak postupovat při přípravě nápojů?)

a. Zahájení přípravy kávy

b. Zahájení přípravy nápoje obsahujícího mléko

c. Zahájení přípravy dvou nápojů současně

2. How to create and manage my favourites? (Jak můžu spravovat svůj profil?)

d. Tvorba a nastavení profilu

e. Přidání nápoje do profilu (po jeho vytvoření)

f. Přidání nápoje do profilu(ze stránky profilu)

g. Odstranění nápoje z profilu

3. How to maintain your machine? (Jak provádět údržbu zařízení?)

h. Vyplachování

i. Čištění

j. Odvápnění

k. Čištění systému přípravy mléka

DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití a poté jej uschovejte pro případ, že jej budete v budoucnu potřebovat. Nesprávné použití spotřebiče zprostí společnost KRUPS jakékoli odpovědnosti. Je důležité dodržovat bezpečnostní pokyny.

SYMBOLY POUŽITÉ V TOMTO NÁVODU

Nebezpečí: Varování před rizikem vážného zranění nebo usmrcení.
Symbol blesku upozorňuje na nebezpečí související s elektřinou.

Upozornění: Varování před jakoukoli možnou poruchou, poškozením nebo zničením spotřebiče.

Důležité: Obecná nebo důležitá poznámka k obsluze spotřebiče.

PRODUKTY DODÁVANÉ SE ZAŘÍZENÍM

Zkontrolujte produkty dodané se zařízením. Pokud některý z dílů chybí, okamžitě se obraťte na zákaznický servis společnosti KRUPS.

	Produkty obsažené v balení	
1.	2 čisticí tablety	
2.	1 sáček pro odvápnění	
3.	Trubička na mléko pro blok „One Touch Cappuccino"	
4.	Čisticí jehla parního okruhu	
5.	1 kartuše vodního filtračního systému Claris s utahovacím příslušenstvím	
6.	1 tyčinka pro testování tvrdosti vody	
7.	Návod – bezpečnostní opatření Seznam servisních středisek schválených společností Krups Mezinárodní záruka	
8.	Čistič trubek	
	Podle modelu	
9.	Nádoba na mléko	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič	Automatické espresso EA87
Napájecí zdroj	220 až 240 V stř. / 50 Hz
Tlak čerpadla	15 bar
Nádoba na zrnkovou kávu	250 g
Spotřeba elektrické energie	Při provozu: 1450 W
Nádoba na vodu	3 l
Uvedení do provozu a skladování	V budově, na suchém místě (v dostatečné vzdálenosti od ledu)
Rozměry (mm) V × Š × H	365 × 240 × 400
Hmotnost zařízení EA87 (kg)	8,2

Technické změny vyhrazeny.

POPIS SPOTŘEBIČE

A. Držadlo krytu nádoby na vodu
B. Nádoba na vodu
C. Sběrač kávové sedliny
D. Výškově nastavitelné kávové trysky
E. Mřížka a vyjímatelná odkapávací miska
F. Víko nádoby na zrnkovou kávu
G. Blok „One Touch Cappuccino"
G1. Příslušenství pro čištění systému přípravy mléka, 2 v 1: nástroj pro demontáž + čisticí jehla
G2. Vyjímatelný blok One Touch Cappuccino
H. Trubička na mléko a spojovací prvek
I. Plováky pro zjištění hladiny vody
J. Intuitivní světelná kontrolka

1. Nádoba na zrnkovou kávu

K. Volič nastavení jemnosti mletí
L. Trychtýř pro čisticí tablety
M. Kovový kónický mlýnek

2. Panel displeje

N. Navigační dotyková obrazovka
O. ZAP/VYP
P. Zkratka pro domovskou obrazovku
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Nádoba na mléko

ZAČÍNÁME A NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE

ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Nebezpečí: Připojte spotřebič k uzemněné zásuvce elektrické sítě s napětím 230 V. Nedodržením tohoto pokynu se vystavujete riziku smrtelného zranění v důsledku výskytu elektrické energie!
Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v brožuře „Bezpečnostní opatření".

ZAČÍNÁME (viz část 1. První použití)

Při prvním použití zařízení budete požádáni o výběr různých nastavení.
Postupujte podle pokynů na obrazovce.
Naplnění zařízení vodou umožňuje naplnit vodní okruhy, aby zařízení mohlo pracovat. Proběhne předehřívání a automatické vypláchnutí.

UVEDENÍ ZAŘÍZENÍ DO POHOTOVOSTNÍHO REŽIMU

V závislosti na přípravě provádí zařízení v pohotovostním režimu automatické vyplachování. Cyklus trvá pouze několik sekund a zastaví se automaticky.

TIPY A TRIKY

Kvalita vody má velmi významný vliv na kvalitu aromatu. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť kávy. K zachování aromatu kávy doporučujeme používat kartuši vodního filtračního systému Claris nebo balenou vodu se suchým podílem nižším než 800 mg/l (podívejte se na štítek lahve). Další informace najdete v části „FILTR A TVRDOST VODY".

Při přípravě nápojů doporučujeme používat předehřáté šálky (proudem horké vody) vhodné velikosti pro požadované množství nápoje.

Pražená zrnková káva může ztratit aroma, pokud není chráněna. Doporučujeme do zařízení přidávat zrnkovou kávu v množství, které odpovídá vaší spotřebě v následujících 2 až 3 dnech, a také používat balení po 250 g.

Kvalita zrnkové kávy je proměnlivá a chuť je subjektivní. Arabica vám poskytne jemné, květinové aroma, zatímco robusta, která má vyšší obsah kofeinu, je hořčejší a má plnější chuť. K dosažení vyváženější kávy je běžné tyto dva typy míchat. Další doporučení vám poskytne nejbližší pražírna.

Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná zrna, protože mohou poškodit zařízení.

Jemnost mleté zrnkové kávy ovlivňuje sílu aromatu a kvalitu krémy. Čím jsou zrna jemněji rozemleta, tím jemnější je kréma. Mletí lze také přizpůsobit požadovanému nápoji.

INTUITIVNÍ SVĚTELNÁ KONTROLKA

K ČEMU SLOUŽÍ INTUITIVNÍ SVĚTELNÁ KONTROLKA?

Toto intuitivní zařízení je vybaveno inteligentní a pohotovou technologií, která vám usnadní den: intuitivní světelnou kontrolkou (J). Tato technologie má dvě funkce:

1. Zařízení automaticky detekuje a reguluje množství zrnkové kávy, vody a kávové sedliny. Pokud je třeba naplnit nebo vyprázdnit nádoby nebo provést údržbu, rozsvítí se červená varovná kontrolka, která signalizuje, že je nutné řídit se informacemi na obrazovce.
2. Uživatelské prostředí si můžete také upravit pomocí intuitivní světelné kontrolky. Pro každý profil můžete zvolit odlišnou barvu. Po zvolení profilu se intuitivní světelná kontrolka změní na barvu přiřazenou k profilu. Všechno tak bude jednodušší na pochopení a navigace bude mnohem rychlejší a intuitivnější. Přečtěte si kapitolu s názvem „MY PROFILE" (MŮJ PROFIL).

NECHTE SE VÉST.

Barva	Stav	Vysvětlení
Červená	Trvale svítí	Varování
Další barvy a bílá	Pulzuje	Probíhá
	Trvale svítí	Recept je hotový

FILTR A TVRDOST VODY

JAKÝ JE ÚČEL NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY?

Chcete-li zabránit hromadění vodního kamene v zařízení a optimalizovat kvalitu kávy, doporučujeme vám upravit nastavení tvrdosti vody na zařízení.

JAK NASTAVIT TVRDOST VODY NA ZAŘÍZENÍ?

- Naplňte sklenici vodou.
- Ponořte tyčinku pro testování tvrdosti vody (8) dodanou se zařízením do sklenice vody.
- Počkejte 1 minutu. Čtverečky na tyčince změní barvu.
- Spočítejte počet barevných čtverečků. Počet čtverečků udává tvrdost vody, a to od 0 do 4.
- V nabídce Water hardness (Tvrdost vody) stiskněte odpovídající číselnou hodnotu mezi 0 a 4.
- Stiskněte tlačítko OK.

POKUD VÁM DOJDOU TYČINKY PRO TESTOVÁNÍ TVRDOSTI VODY

Pokud je třeba tento úkon opakovat, nezapomeňte upravit nastavení tvrdosti vody podle místa použití nebo podle informací poskytnutých místní vodárenskou společností, přičemž využijte níže uvedenou tabulku:

Stupeň tvrdosti	Třída 0 Velmi měkká	Třída 1 Měkká	Třída 2 Průměrná tvrdost	Třída 3 Tvrdá	Třída 4 Velmi tvrdá
°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°
Nastavení spotřebiče	0	1	2	3	4

PROČ INSTALOVAT FILTRAČNÍ KARTUŠI?

Kartuše vodního filtračního systému Claris optimalizuje chuť kávy a omezuje usazování vodního kamene a nutnost údržby.

KDY JE TŘEBA VYMĚNIT KARTUŠI VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS?

1. Dva měsíce po nastavení nebo když vás zařízení upozorní.
2. Při výměně kartuše doporučujeme otočit šedý kroužek na horní straně filtrační kartuše, aby indikoval datum + dva měsíce.

JAK SE INSTALUJE KARTUŠE VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS?

- Vložte kartuši do nádoby na vodu.
- Umístěte kartuši tak, aby očíslovaný kroužek směřoval nahoru.
- Pomocí černého utahovacího příslušenství, které je dodáno s kartuší, usaďte kartuši na místo a zašroubujte ji.

MLÝNEK: NASTAVENÍ JEMNOSTI MLETÉ KÁVY

PROČ JE TŘEBA UPRAVIT JEMNOST MLETÉ KÁVY?

Nastavením jemnosti mletí zrnkové kávy můžete zvolit intenzitu aroma mleté kávy.

Změna jemnosti mletí umožňuje přizpůsobit se různým typům zrn:

. Tmavě pražená a olejovitá zrna vyžadují hrubé mletí.

. Světleji pražená zrna budou sušší, a budou tak vyžadovat jemnější mletí.

Poznámka: Čím jemněji jsou zrna namletá, tím silnější je aroma.

JAK LZE UPRAVIT JEMNOST MLETÉ KÁVY?

Otočte voličem nastavení jemnosti mletí **(K)**, který se nachází v nádobě na zrnkovou kávu, do polohy podle typu zrn a požadované intenzity aromatu. Toto nastavení je nutné provést, když je spuštěný mlýnek, a to po jednotlivých vyznačených pozicích. Po třech přípravách zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.

JAK LZE ZJISTIT, ŽE V NÁDOBĚ UŽ NENÍ ŽÁDNÁ ZRNKOVÁ KÁVA?

Toto intuitivní zařízení je vybaveno snímačem, který vás upozorní, když v nádobě začne docházet zrnková káva. Na displeji se zobrazí zpráva a intuitivní světelná kontrolka **(J)** se červeně rozsvítí.

CO KDYŽ SE UPOZORNĚNÍ OBJEVÍ BĚHEM PŘÍPRAVY NÁPOJE?

Naplňte nádobu na zrnkovou kávu a stisknutím tlačítka OK obnovte recept. Nedojde tak k žádnému plýtvání kávou.

JAK POSTUPOVAT, POKUD JE NUTNÉ VYMĚNIT KÁVU NEBO POKUD DOJDE KÁVA?

Pokud stisknete tlačítko OK bez přidání zrnkové kávy, zařízení se pokusí znovu spustit a poté vás opět upozorní. Pokud znovu stisknete tlačítko OK, zařízení použije k provedení receptu veškerou zbývající kávu. Mlýnek bude poté prázdný.

Upozornění: Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná zrna, která jsou pro mlýnek obtížně zpracovatelná. Taková zrna mohou poškodit zařízení a zabránit správné funkci intuitivního systému.

Pokud se na displeji zobrazí varovná zpráva a rozsvítí se červená kontrolka, i když je v zařízení dostatek zrn:

- Stisknutím tlačítka OK pokračujte v provádění receptu.
- Nebo vypněte varování „žádná zrna", abyste zabránili detekci, když je v nádobě na zrnkovou kávu ještě káva.

PŘÍPRAVA DALŠÍCH NÁPOJŮ

NÁPOJE, KTERÉ LZE PŘIPRAVIT POMOCÍ TOHOTO ZAŘÍZENÍ:

Nápoje	Přibližný objem	Možné objemy	Síla kávy	X2
Ristretto Espresso s krátkou extrakcí a velmi výraznou chutí	25 ml	20 až 40 ml	✓	✓
Espresso Espresso plné chuti s výrazným aromatem, pokrytě mírně hořkou a karamelově zbarvenou krémou	40 ml	40 až 70 ml	✓	✓
Lungo Espresso s dlouhou extrakcí a karamelovou krémou	70 ml	70 až 100 ml	✓	✓
Doppio Dvojité espresso s jantarovou krémou	100 ml	40 až 140 ml	✓	
Káva s dlouhou extrakcí Vyšší míra kofeinu, ale lehčí na patře, velmi oblíbená ráno	120 ml	80 až 180 ml	✓	✓
Americano Dvojité espresso s dlouhou extrakcí kombinované s horkou vodou	120 ml	90 až 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso s tenkou vrstvou napěněného mléka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Vyvážený poměr mléka, pěny a kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 až 240 ml	✓	✓
Napěněné mléko Velká dávka mléka s mléčnou pěnou	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 až 200 ml		✓
Flat White Káva vyrobená z horkého mléka s pěnou	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Pěna s jemnou chutí kávy	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 až 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Gurmánské espresso s mléčnou pěnou	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 až 240 ml	✓	✓
Nálev Voda zahřátá na ideální teplotu určenou k přípravě nálevu	200ml	20 - 300 ml		
Černý čaj Voda zahřátá na ideální teplotu určenou k přípravě černého čaje	200ml	20 - 300 ml		
Zelený čaj Voda zahřátá na ideální teplotu určenou k přípravě zeleného čaje	200 ml	20 až 300 ml		

Pro každý recept můžete změnit objem kávy během provádění receptu. Objem mléka je pevně stanoven.

PŘI PŘÍPRAVĚ NÁPOJE ZAŘÍZENÍ AUTOMATICKY PROVEDE NÁSLEDUJÍCÍ KROKY:

Recepty pro přípravu kávy	Recepty pro přípravu jiných nápojů s mlékem, než je Caffè Latte, Flat White a Espresso Macchiato	Recepty pro přípravu Caffè Latte, Flat White a Espresso Macchiato
1. Mletí zrnkové kávy **2.** Pěchování mleté kávy **3.** Předběžné spaření (v tomto okamžiku může do šálku spadnout několik kapek) **4.** Perkolace	**1.** Fáze předehřevu **2.** Napěnění mléka **3.** Mletí zrnkové kávy **4.** Pěchování mleté kávy **5.** Předběžné spaření (v tomto okamžiku může do šálku spadnout několik kapek) **6.** Perkolace	**1.** Mletí zrnkové kávy **2.** Pěchování mleté kávy **3.** Předběžné spaření (v tomto okamžiku může do šálku spadnout několik kapek) **4.** Perkolace **5.** Fáze předehřevu **6.** Napěnění mléka

JAK LZE NASTAVIT VÝŠKU KÁVOVÝCH TRYSEK?

Pro všechny nápoje můžete nastavit kávové trysky podle velikosti šálků.

JAK PŘIPRAVIT NÁPOJ?

Použijte výukový materiál How to make drinks? (Jak postupovat při přípravě nápojů?), který je uložen v zařízení.

V ZÁVISLOSTI NA NÁPOJI JSOU DOSTUPNÁ RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- Jeden nebo dva šálky: Chcete-li spustit dvojitý recept, vyberte nápoj a stiskněte tlačítko +.
- Síla kávy: Chcete-li zvýšit nebo snížit sílu kávy změnou množství použité mleté kávy, vyberte požadovaný nápoj a zvolte mezi 1 a 3 zrny, přičemž 1 zrno odpovídá nejslabší kávě a 3 zrna kávě nejplnější chuti.
- Objem šálku: Chcete-li zvýšit nebo snížit objem šálku, procházejte seznam objemů směrem nahoru nebo dolů a vyberte požadovaný objem.

Další informace najdete v tabulce nápojů uvedené v návodu.

TIP

Chcete-li vybrat sílu kávy a objem šálku, můžete procházet dostupné volby nahoru a dolů nebo přímo stisknout požadovanou volbu.

JAK ZASTAVIT PŘÍPRAVU NÁPOJE UPROSTŘED PROCESU?

Varování: Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka STOP. Pokud je cyklus přerušen, nezastaví se okamžitě. Zařízení nebude po určitou dobu dostupné, jak bude informovat zpráva na obrazovce.

NÁPOJE S MLÉKEM

TIPY

K přípravě napěněného mléka použijte pasterizované mléko s prodlouženou trvanlivostí přímo z ledničky (3–5 °C). Je možné použít i speciální mléka (mikrofiltrované, nezpracované, fermentované či obohacené) nebo rostlinná mléka (rýžové, ovesné či mandlové), ale ta mohou přinést méně uspokojivé výsledky, pokud jde o kvalitu a množství pěny.

JAK ZAHÁJIT PŘÍPRAVU NÁPOJE S MLÉKEM?

Přečtěte si část „2 PŘÍPRAVA NÁPOJE S MLÉKEM“ uvedenou dříve v tomto návodu nebo se podívejte na výukový materiál Starting a milky drink (Zahájení přípravy nápoje obsahujícího mléko) uložený v zařízení.

ČAJE A NÁLEVY

Při přípravě čajů a nálevů máte k dispozici tři tlačítka, pomocí kterých můžete vybrat teplotu, která se nejvíce hodí pro daný typ čaje. Teplota vody je při přípravě zeleného čaje nižší než teplota vody při přípravě černého čaje nebo nálevu.

JAK NASTAVÍM TEPLOTU VODY?

Přejděte do nabídky Nastavení > Teplota vody. Můžete si vybrat z možností T1, T2 a T3, kde T1 je nejchladnější a T3 zase nejteplejší.

Pokud snížíte/zvýšíte teplotu, snížíte/zvýšíte tím i teplotu pro každý typ čaje, ale teplota vody je při přípravě zeleného čaje vždy nižší než teplota vody při přípravě černého čaje nebo nálevu.

MŮJ PROFIL

K ČEMU MŮŽU POUŽÍT FUNKCI PROFILE?

Funkce **Profile** vám poskytne přístup k místu, do kterého si můžete uložit své oblíbené nápoje. Vstoupíte do něj stisknutím tlačítka na ovládacím panelu zařízení.

Ideální k rychlému každodennímu použití – nápoje, které jste si uložili na svém profilu, se začnou připravovat po jednom stisknutí. Žádné další úpravy nejsou potřeba. Do každého profilu si můžete uložit až sedm receptů.

Funkce profilu vám také umožňuje využít více možností přizpůsobení uživatelského prostředí:

Křestní jméno	Doplňte své jméno, aby byl profil ještě osobnější.
Barva	Vyberte si barvu intuitivní světelné kontrolky, která pomůže vašemu profilu vyniknout.
Zobrazení	Zde můžete nastavit, jak budou nápoje uspořádány na obrazovce profilu. Můžete si vybrat mezi zobrazením s posuvníkem, nebo dlaždicemi.
Programování	Díky funkci „Profile" můžete rovněž nastavit denní dobu jednotlivých nápojů. Díky tomu snadno naleznete své nápoje kdykoli během dne.
Jas	Můžete povolit, nebo zakázat intuitivní světelnou kontrolku.

JAK VYTVOŘIT PROFIL?

Stiskněte ikonu **Profile 1** nebo **Profile 2** a postupujte podle pokynů na obrazovce, nebo se podívejte na výuková videa uložená na vašem profilu.

JAK MŮŽU SPRAVOVAT OBLÍBENÉ NÁPOJE ULOŽENÉ NA PROFILU?

Nápoj můžete do profilu přidat dvěma způsoby:

1. Po přípravě nápoje se na obrazovce zobrazí tlačítko.

2. Přímo v profilu.

JAK SI MŮŽU ORGANIZOVAT/USPOŘÁDAT/ODSTRANIT OBLÍBENÉ NÁPOJE?

Stiskněte ikonu nápoje a na pár sekund ji podržte. V pravém horním rohu každé ikony nápoje se zobrazí křížek. Nápoje přemístíte stisknutím a přesunutím a odstraníte je stisknutím křížku.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Provedení správné údržby optimalizuje životnost zařízení a zachová pravou chuť vaší kávy.

ÚDRŽBA SBĚRAČE KÁVOVÉ SEDLINY A ODKAPÁVACÍ MISKY

V odkapávací misce se shromažďuje použitá voda a ve sběrači kávové sedliny se shromažďuje použitá mletá káva.
Důležité: V odkapávací misce se shromažďuje veškerá voda nebo káva, která unikne ze spotřebiče během přípravy nápoje nebo po ní. Je důležité nechat ji vždy na správném místě a pravidelně ji vyprazdňovat.

KDY JE NUTNÉ VYPRÁZDNIT ODKAPÁVACÍ MISKU?

Když jsou plováky ve zvednuté poloze, čímž signalizují, že je miska příliš plná.

KDY JE NUTNÉ VYPRÁZDNIT SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY?

Když vás zařízení upozorní.
Můžete jej vyprazdňovat pravidelněji, tedy dříve, než vás zařízení upozorní, ale vždy se ujistěte, že je zařízení zapnuté, aby mohlo zaznamenat vyprázdnění sběrače.

Důležité: Pokud pravidelně nevyprazdňujete sběrač kávové sedliny a odkapávací misku podle výše uvedených pokynů, může dojít k poškození zařízení. Nevkládejte sběrač kávové sedliny do myčky na nádobí.

ÚDRŽBA SYSTÉMU PŘÍPRAVY MLÉKA

PROČ A JAK UDRŽOVAT SYSTÉM PŘÍPRAVY MLÉKA PO PŘÍPRAVĚ NÁPOJŮ OBSAHUJÍCÍCH MLÉKO?

Důležité: K dosažení konzistentní kvality pěny doporučujeme:

1. Po každém nápoji obsahujícím mléko:

a. Spusťte vyplachovací cyklus zařízení.
Vyplachování systému přípravy mléka můžete spustit kdykoli. S postupem se můžete seznámit prostřednictvím výukového materiálu uloženého v zařízení: Performing a rinsing (Vyplachování).

b. Ihned PO KAŽDÉM POUŽITÍ důkladně vyčistěte trubičku a trysku horkou vodou.
K vyčištění vnitřku kovové části trubičky na mléko můžete použít čistič trubek.

DALŠÍ ÚDRŽBA

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Vypláchnutí mléka **30 s** / 20 ml	Po každém nápoji obsahujícím mléko, když vás zařízení upozorní	Umožňuje vypláchnout systém přípravy mléka zařízení. Vyplachování systému přípravy mléka můžete spustit kdykoli.	
Vypláchnutí trubičky na mléko a trysky **30 s**	Po každém nápoji obsahujícím mléko	Toto vyplachování spočívá v ručním čištění trubičky a trysky horkou vodou ihned PO KAŽDÉM POUŽITÍ.	Horká voda + mýdlo + čistič trubek
Vypláchnutí kávy **45 s** / 30 ml	Kdykoli	Umožňuje vypláchnout systém přípravy kávy zařízení. Tento proces používá pouze horkou vodu. Zajišťuje pravou chuť kávy.	
Vypláchnutí čaje **30 s** / 20 ml	Než začne vytékat nápoj	Umožňuje vypláchnout zařízení horkou vodou, abyste zajistili pravou chuť čaje nebo spaření.	
Čištění příslušenství pro mléko **5 min**	Když vás zařízení upozorní nebo kdykoli	Zahrnuje vyjmutí a vyčištění vyjímatelného bloku „One Touch Cappuccino". K dosažení optimálního napěnění mléka provádějte toto čištění pravidelně. Pokyny najdete ve výše uvedené části: 5. RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ ROZVODNÉHO SYSTÉMU MLÉKA – 5 MINUT.	Čisticí jehla (č. 5)
Čištění systému přípravy kávy **13 min** / 600 ml	Když vás zařízení upozorní nebo kdykoli	Umožňuje vyčistit a odmastit systém přípravy kávy zařízení. Zaručuje optimální zachování aromatu vašich nápojů.	1 čisticí tableta KRUPS (č. 2)
Odvápnění **20 min** / 600 ml	Když vás zařízení upozorní nebo kdykoli	Umožňuje provést postup odvápnění. Odstraňuje vodní nebo vinný kámen, který může ovlivnit chuť kávy. V případě nedostatečného počtu připravených nápojů k tomu, aby bylo vyžadováno odvápnění, není tato funkce aktivní.	1 sáček prostředku pro odvápnění od společnosti KRUPS (č. 3)

Důležité: Čisticí program nemusíte spouštět ihned poté, co vás zařízení upozorní, ale měli byste jej provést v přiměřeně brzké době. Pokud čištění odložíte, varovná zpráva zůstane zobrazena, dokud tuto operaci neprovedete.

Důležité: Pokud během čištění odpojíte zařízení od elektrické sítě nebo dojde-li k výpadku dodávky elektrické energie, program čištění se restartuje. V takovém případě nelze tuto operaci odložit: je povinná, protože je nutné vypláchnout vodní systém. Může být také vyžadována nová čisticí tableta.

Další vysvětlení najdete ve výukových materiálech, které jsou dostupné v nastaveních zařízení.

Chcete vědět, kdy byste měli provést výše uvedené úkony údržby?

Jakmile je třeba provést některý z úkonů, zobrazí se na displeji varovná zpráva.

DALŠÍ FUNKCE

Intuitivní zařízení od společnosti KRUPS nabízí řadu nastavení, seznamte se s nimi. Tato nastavení vám umožňují dosáhnout individuálnějšího zážitku při používání zařízení.

JAK ZÍSKAT PŘÍSTUP K NASTAVENÍM ZAŘÍZENÍ?

SEZNAM NASTAVENÍ:

Language (Jazyk)	Vyberte si z 21 jazyků.
Date and time (Datum a čas)	Musíte nastavit datum, zejména pokud používáte kartuši proti vodnímu kameni. Součástí je nastavení času a výběr 12hodinového nebo 24hodinového formátu zobrazení hodin.
Screen brightness (Jas displeje)	Umožňuje nastavit podsvícení displeje.
Light (Kontrolka)	Zapíná a vypíná intuitivní světelnou kontrolku.
Display (Zobrazení)	Zvolte, zda se volby pro nápoje zobrazí nebo nezobrazí jako dlaždice.
Auto-stop (Automatické zastavení)	Umožňuje nastavit dobu, po jejímž uplynutí se spotřebič automaticky zastaví. Tato funkce umožňuje snížit spotřebu energie.
Auto-start (Automatické spuštění)	Umožňuje zapnout zařízení a automaticky spustit předehřívání spotřebiče ve zvolený čas. Připravujete si kávu každý den ve stejnou dobu? Pak je tato funkce přímo pro vás. Nastavením automatického spuštění můžete ušetřit čas a nemusíte již spouštět přípravu nápoje ručně.
Volume unit (Jednotka objemu)	Slouží k výběru měrné jednotky: ml nebo oz.
Auto-rinsing (Automatické vyplachování)	Můžete zvolit, zda aktivovat nebo neaktivovat automatické vyplachování trysky na kávu při spuštění zařízení.

Water hardness (Tvrdost vody)	Nastavte tvrdost vody od 0 do 4. Další informace najdete v kapitole „Měření tvrdosti vody“.
Coffee temperature (Teplota kávy)	Je vaše káva příliš horká? Tuto funkci můžete použít ke snížení teploty. Zařízení nabízí tři nastavení teploty pro kávové nápoje.
Water temperature (Teplota čaje)	Je váš čaj příliš horký? Díky této funkci můžete zvolit nižší teplotu. Toto zařízení podporuje tři nastavení teploty vhodná k přípravě čajů.
Type of coffee (Typ kávy)	Umožňuje vypnout funkci No beans (Žádná zrna). Tato funkce signalizuje nedostatek zrnkové kávy v nádobě a umožňuje pokračovat ve spuštěném receptu. Další informace najdete v odstavci MLÝNEK.
Factory reset (Obnovení továrního nastavení)	Obnovení nastavení vymaže vaše předvolby a nastavení a obnoví výchozí nastavení. Odstraněny budou také vaše oblíbené nápoje.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

OBSLUHA

1. Došlo k závadě nebo chybě zařízení nebo ke zhroucení softwaru.
- ✓ Vypněte zařízení a odpojte je od elektrické sítě, vyjměte filtrační kartuši, počkejte jednu minutu a poté zařízení znovu spusťte. Stisknutím a podržením tlačítka ZAP./VYP. po dobu nejméně tří sekund spusťte zařízení.

2. Spotřebič se po stisknutí tlačítka ZAP./VYP. (po dobu nejméně tří sekund) nezapne.
- ✓ Zkontrolujte pojistky a zásuvku elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.

3. Během cyklu došlo k výpadku napájení.
- ✓ Po opětovném zapnutí se zařízení automaticky resetuje.

4. Mlýnek běží naprázdno.
- ✓ To je normální, pokud k tomu dochází pouze občas, když téměř nebo zcela dojde zrnková káva. Mlýnek může běžet naprázdno po dobu až deseti sekund, aby bylo možné určit jeho spotřebu a ověřit jeho správnou funkci.
- ✓ V nádobě je ještě zrnková káva:
  . Káva může být příliš mastná a zařízení ji řádně neodebírá. Můžete zkusit zrny pohnout, aby klesla, a poté ověřte, zda budou znovu řádně odebírána. Nicméně doporučujeme kávu vyměnit (viz funkce typu zrna).
  . Pokud se jedná o kávu, kterou obvykle používáte, a až dosud jste se u ní s těmito potížemi nesetkali, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

POUŽÍVÁNÍ

1. Mlýnek vydává neobvyklý hluk.
- ✓ V mlýnku se s největší pravděpodobností nacházejí cizí tělesa. Zkuste je odstranit pomocí vysavače. Pokud se vám to nepodaří, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

2. Pod spotřebičem je voda.
- ✓ Před vyjmutím odkapávací misky počkejte 15 sekund poté, co ze zařízení vytékala káva, aby byl řádně dokončen cyklus.
- ✓ Zkontrolujte, zda se odkapávací miska nachází na správném místě v zařízení. Miska musí být vždy na svém místě, i když není zařízení používáno.
- ✓ Zkontrolujte, zda není odkapávací miska plná.

3. Voličem nastavení jemnosti mletí nelze snadno otáčet.
- ✓ Voličem nastavení jemnosti mletí otáčejte pouze v případě, že je spuštěný mlýnek.

4. Spotřebič nepřipravil žádnou kávu.
- ✓ Během přípravy byly zjištěny nějaké potíže.
  Spotřebič se automaticky zresetuje a bude připraven na nový cyklus.

5. Místo zrnkové kávy jste použili mletou kávu.
- ✓ Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu z nádoby na kávová zrna.

6. Po zastavení zařízení vytéká z kávových trysek voda.
- ✓ Jde o normální stav. Zařízení provádí automatické vyplachování, aby vyčistilo kávové trysky, a ochránilo je tak před ucpáním.

PÁRA A MLÉKO

1. Zdá se, že výstupní tryska na mléko je částečně nebo zcela ucpaná.

- ✓ Pokud je tryska ucpaná, zobrazí se na displeji varovná zpráva. Vyčistěte blok „One Touch Cappuccino". Přečtěte si dříve uvedený bod 5 RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ ROZVODNÉHO SYSTÉMU MLÉKA – 5 MINUT v tomto návodu nebo si projděte výukový materiál Cleaning the milk nozzle (Čištění trysky na mléko) uložený v zařízení.

2. Nevychází žádná pára.

a. Pokud nevychází správně žádná pára při prvním použití parního cyklu:

- ✓ Zkontrolujte, zda není ucpán otvor ve špičce. Další informace najdete ve výše uvedené části: „Zdá se, že parní tryska zařízení je částečně nebo zcela ucpaná".
- ✓ Proveďte **pouze jednou** následující pevně stanovený postup:
  Vyprázdněte nádržku na vodu a dočasně vyjměte kartuši vodního filtračního systému Claris. Naplňte nádržku minerální vodou s vysokým obsahem vápníku (> 100 mg/l) a postupně v nádobě proveďte parní cykly (5 až 10 cyklů), dokud nedosáhnete nepřetržitého proudu páry. Vložte kartuši zpět do nádržky.

b. Parní tryska již fungovala:

- ✓ Zkontrolujte, zda není ucpán otvor ve špičce. Další informace najdete ve výše uvedené části: „Zdá se, že parní tryska zařízení je částečně nebo zcela ucpaná".

Pokud ani po provedení výše uvedených kroků není parní tryska stále funkční, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

3. Z mřížky odkapávací misky uniká pára.

- ✓ V závislosti na typu přípravy může z mřížky odkapávací misky unikat pára.

4. Pod víkem nádoby na zrnkovou kávu se vyskytuje pára.

- ✓ Zkontrolujte, zda je uzavřen trychtýř pro čisticí tablety pod krytem (L).

ÚDRŽBA

1. Zařízení nevyžaduje odvápnění.

- ✓ Cyklus odvápnění je vyžadován po přípravě velkého počtu nápojů obsahujících mléko nebo horkou vodu. Pokud připravujete pouze kávu, odvápnění nebude nutné provádět tak často.

2. V odkapávací misce se nachází trochu sedliny.

- ✓ Do odkapávací misky může uniknout malé množství mleté kávy. Zařízení je zkonstruováno tak, aby odstranilo veškerou přebytečnou mletou kávu, a zachovalo tak čistou perkolační oblast.

3. Po vyprázdnění sběrače kávové sedliny zůstane rozsvícená intuitivní světelná kontrolka.

- ✓ Znovu usaďte sběrač kávové sedliny.

4. Po naplnění nádoby na vodu zůstane rozsvícená intuitivní světelná kontrolka.

- ✓ Zkontrolujte, zda je nádoba správně umístěna ve spotřebiči.
  Plováky na dně nádržky se musí volně pohybovat. Zkontrolujte plováky a v případě potřeby je uvolněte.

NÁPOJE

1. Káva teče příliš pomalu.

- ✓ Otočením voliče jemnosti mletí doprava nastavte hrubší mletí (v závislosti na typu použité kávy).
- ✓ Proveďte nejméně jeden vyplachovací cyklus.
- ✓ Vyměňte kartuši vodního filtračního systému Claris.

2. Káva je příliš světlá nebo nemá dostatečně plnou chuť.

- ✓ Zkontrolujte, zda je v nádobě na zrnkovou kávu dostatek kávy a zda správně klesá dolů.
- ✓ Nepoužívejte mastnou, karamelizovanou ani ochucenou kávu, protože ji zařízení nemusí správně odebírat.
- ✓ Zvolte menší připravovaný objem a zvyšte sílu pomocí funkce pro nastavení síly kávy. Chcete-li zjemnit mletí, otočte volič jemnosti mletí doleva. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce dvou šálků.

3. Espresso nebo káva nemá dostatečnou teplotu.

- ✓ Zvyšte teplotu kávy v nastaveních zařízení. Před přípravou nápoje zahřejte šálek opláchnutím v horké vodě.
- ✓ Před zahájením přípravy kávy vyplachněte systém pro přípravu kávy. Funkci vyplachování systému pro přípravu kávy při spuštění zařízení lze aktivovat v nastaveních pomocí položky Auto-rinsing (Automatické vyplachování).

4. Před přípravou každé kávy protéká kávovými tryskami čistá voda.

- ✓ Začátek receptu zahrnuje předběžné spaření kávy, které může způsobit, že z kávových trysek vyteče malé množství vody.

Pokud některý z problémů uvedených v tabulce přetrvává, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

Důležité: Výrobce:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francie

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si kúpili kávovar KRUPS s mlynčekom na kávu.

Spoločnosť KRUPS navrhuje, vyvíja a vyrába kávovary vo Francúzsku so zárukou najvyššieho štandardu pôvodu aj výrobnej kvality.

Váš prístroj bol navrhnutý tak, aby vám umožnil pripraviť si kvalitné kávové nápoje priamo u vás doma. Stačí jediný dotyk a môžete si vychutnať kávové nápoje ako espresso, ristretto a lungo, prípadne mliečne lahôdky ako cappuccino, latte macchiato, caffe latte a ďalšie!

Aby ste mohli svoj prístroj využívať každý deň naplno, spoločnosť KRUPS vyvinula intuitívny svetelný indikátor, ktorý vás usmerní pri používaní prístroja a spríjemní vám vaše chvíle na kávu.

Kávovar KRUPS má tiež veľkú dotykovú obrazovku s rozhraním podobným smartfónu, ktorá umožňuje jednoduché intuitívne ovládanie. Okrem toho využíva pokročilé technológie, vďaka ktorým získate tie najlepšie výsledky, s intenzívnou arómou a plnou chuťou čerstvo pomletých kávových zŕn.

Dúfame, že si svoje kávové zážitky vychutnáte naplno a že budete so svojím kávovarom KRUPS maximálne spokojní.

Tím KRUPS

POTREBUJETE PORADIŤ, AKO PRÍSTROJ SPRÁVNE POUŽÍVAŤ?

POMOCNÍK A NÁVODY

Pozrite si zoznam návodov uložených v prístroji, vďaka ktorým zistíte, ako ho správne používať.
Naučíte sa, ako pripraviť nápoj, spravovať svoje nastavenia a správne sa o prístroj starať.

Zoznam dostupných návodov:

1. Ako si pripravím nápoj?

a. Ako pripraviť kávový nápoj

a. Ako pripraviť mliečny nápoj

c. Príprava dvoch nápojov naraz

2. Ako môžem spravovať profil?

d.Vytvorenie a nastavenie vášho profilu

e. Pridanie nápoja do vášho profilu (po jeho pripravení)

f. Pridanie nápoja do vášho profilu (z profilovej stránky)

g. Odstránenie nápoja z vášho profilu

3. Ako sa o prístroj starať?

h. Oplachovanie

I. Čistenie

j. Odvápňovanie

k. Čistenie mliečneho systému

DÔLEŽITÉ PRODUKTOVÉ INFORMÁCIE

Skôr ako prístroj prvýkrát použijete, prečítajte si pozorne návod na použitie a uschovajte si ho pre budúce použitie. Spoločnosť KRUPS nezodpovedá za dôsledky nesprávneho použitia. Je dôležité, aby ste sa riadili bezpečnostnými pokynmi.

VYSVETLENIE SYMBOLOV POUŽITÝCH V POKYNOCH

Nebezpečenstvo: Varovanie pred rizikom vážneho fyzického úrazu alebo úmrtia.
Symbol blesku upozorňuje na nebezpečenstvo súvisiace s elektrickým prúdom.

Upozornenie: Varovanie pred možnými poruchami, poškodením alebo zničením prístroja.

Dôležité: Všeobecná alebo dôležitá poznámka k ovládaniu prístroja.

PRODUKTY DODÁVANÉ SPOLU S PRÍSTROJOM

Prezrite si produkty dodávané spolu s prístrojom. Ak niektorá časť chýba, obráťte sa ihneď na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

	Dodaný výrobok	
1.	2 čistiace tablety	
2.	1 balíček odvápňovacieho prostriedku	
3.	Trubica na mlieko pre blok na prípravu jednodotykového cappuccina	
4.	Ihla na čistenie parného okruhu	
5.	1 kazeta vodného filtračného systému Claris s príslušenstvom na prichytenie	
6.	1 tyčinka na test tvrdosti vody	
7.	Pokyny ⊠ bezpečnostné opatrenia Zoznam schválených servisných stredísk spoločnosti Krups Medzinárodná záruka	
8.	Pomôcka na čistenie rúrok	
	Podľa modelu	
9.	Nádoba na mlieko	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič	Automatic Espresso EA87
Napájanie	220 ⊠ 240 V~/50 Hz
Tlak čerpadla:	15 barov
Nádoba na kávové zrná	250 g
Spotreba energie	Počas prevádzky: 1450 W
Nádoba na vodu	3 l
Uvedenie do prevádzky a skladovanie	Vo vnútri, na suchom mieste (chráňte pred mrazom)
Rozmery (mm) V x Š x H	365 x 240 x 400
Hmotnosť EA87 (kg)	8,2

Výrobca si vyhradzuje právo na technické zmeny.

POPIS SPOTREBIČA

A. Rúčka krytu nádoby na vodu
B. Nádoba na vodu
C. Kolektor kávovej usadeniny
D. Kávové trysky s nastaviteľnou výškou
E. Mriežka a vyberateľný odkvapkávacia miska
F. Veko nádoby na kávové zrná
G. Blok na prípravu jednodotykového cappuccina
G1. Príslušenstvo na čistenie mliečneho systému,
2 v 1: nástroj na demontáž
+ čistiaca ihla
G2. Vyberateľný blok na prípravu jednodotykového cappuccina
H. Trubica na mlieko a konektor
I. Plaváčiky ukazujúce hladinu vody
J. Intuitívny svetelný indikátor

1. Nádoba na kávové zrná

K. Volič jemnosti zomletia
L. Lievik na čistiacu tabletu
M. Kovový kužeľovitý mlynček

2. Zobrazovací panel

N. Navigačná dotyková obrazovka
O. ZAP/VYP
P. Návrat na domovskú obrazovku
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Nádobka na mlieko

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A NASTAVENIE PRÍSTROJA

ZAPNUTIE PRÍSTROJA

Nebezpečenstvo: Prístroj zapojte do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V. Ak tieto pokyny nedodržíte, hrozí vám riziko smrteľného poranenia v dôsledku prítomnosti elektrického prúdu.
Riaďte sa bezpečnostnými informáciami v brožúre Bezpečnostné informácie.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY (pozrite si časť 1. Prvé použitie)

Pri prvom použití spotrebiča je potrebné vykonať rôzne nastavenia.
Postupujte podľa pokynov, ktoré sa zobrazia na obrazovke.
Pri napúšťaní prístroja sa naplnenia vodné okruhy tak, aby prístroj mohol fungovať. Prebehne sa predohrev a automatické oplachovanie.

PREPNUTIE PRÍSTROJA DO POHOTOVOSTNÉHO REŽIMU

V závislosti od prípravy prístroj v pohotovostnom režime spustí automatické oplachovanie. Tento cyklus trvá len pár sekúnd a zastaví sa automaticky.

TIPY A TRIKY

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu arómy. Vodný kameň a chlór môžu mať značný vplyv na chuť kávy. Ak chcete zachovať arómu svojej kávy, odporúčame vám používať kazetu vodného filtračného systému Claris alebo fľaškovú vodu s obsahom suchých zvyškov nižším ako 800 mg/l (pozrite štítok na fľaši). Pozrite si časť FILTER A TVRDOSŤ VODY.

Pri príprave nápojov odporúčame používať šálky, ktorých kapacita zodpovedá požadovanému objemu a pred použitím ich zohriať opláchnutím pod horúcou vodou.

Ak opražené kávové zrná nie sú chránené, môžu stratiť svoju arómu. Odporúčame používať množstvá, ktoré zodpovedajú vašej spotrebe za 2 až 3 dni a kupovať vrecúška s hmotnosťou 250 g.

Kvalita kávových zŕn býva rôzna a chuť je vždy subjektívna. Arabika sa vyznačuje jemnou kvetovou arómou, zatiaľ čo robusta, ktorá má vyšší obsah kofeínu, má horkejšiu a plnšiu chuť. Tieto dva typy kávy sa často miešajú, aby sa dosiahla vyváženejšia káva. Ďalšie informácie vám poskytne odborník na praženie.

Neodporúčame používať olejnaté a skaramelizované zrná, ktoré môžu prístroj poškodiť.

Jemnosť zomletia zŕn ovplyvňuje intenzitu arómy a kvalitu krémovej peny. Čím jemnejšie je káva zomletá, tým hladšiu penu dosiahnete. Jemnosť zomletia je tiež možné upraviť, aby ste dosiahli svoj požadovaný nápoj.

INTUITÍVNY SVETELNÝ INDIKÁTOR

AKÁ JE FUNKCIA INTUITÍVNEHO SVETELNÉHO INDIKÁTORA?

Váš intuitívny prístroj obsahuje inteligentnú technológiu, s ktorou je používanie prístroja hračkou: Intuitívny svetelný indikátor (J). Táto technológia má dvojitú funkciu:

1. Prístroj automaticky rozpozná a reguluje hladinu kávových zŕn, vody a zomletej kávy. Keď je potrebné naplniť alebo vyprázdniť nádoby alebo vykonať údržbu, rozsvieti sa výstražné červené svetlo, ktoré znamená, že máte postupovať podľa pokynov na obrazovke.
2. Zároveň si môžete pre svoj profil prispôsobiť intuitívnu kontrolku. Môžete si zvoliť farbu pre jednotlivé profily. Po výbere profilu sa farba intuitívnej kontrolky sa zmení na farbu priradenú k tomuto profilu, aby ste mali dokonalý prehľad a mohli využiť rýchle a intuitívne ovládanie. Pozrite si kapitolu s názvom „MÔJ PROFIL".

NECHAJTE SA USMERNIŤ.

Farba	Stav	Vysvetlenie
Červená	Nebliká	Výstraha
Iné farby a biela	Postupne sa rozsvecuje a zhasína	Prebieha príprava
	Nebliká	Recept je dokončený

FILTER A TVRDOSŤ VODY

AKÚ FUNKCIU PLNÍ NASTAVENIE TVRDOSTI VODY?

Ak chcete predísť usadzovaniu vodného kameňa v prístroji a optimalizovať kvalitu svojej kávy, odporúčame vám nastaviť si na prístroji tvrdosť vody.

AKO NA PRÍSTROJI NASTAVIŤ TVRDOSŤ VODY?

- Naplňte pohár vodou.
- Ponorte do pohára s vodou tyčinku na testovanie tvrdosti vody (8), ktorá sa dodáva s prístrojom.
- Počkajte 1 minútu. Štvorčeky na tyčinke zmenia farbu.
- Spočítajte, koľko štvorčekov sa zafarbilo. Ich počet označuje tvrdosť vody na stupnici 0 až 4.
- V ponuke Tvrdosť vody stlačte príslušné číslo na stupnici 0 až 4.
- Stlačte tlačidlo OK.

KEĎ SA VÁM MINÚ TYČINKY NA TEST TVRDOSTI VODY

Ak potrebujete tento proces zopakovať, nezabudnite prispôsobiť nastavenie tvrdosti vody podľa miesta používania alebo informácií od miestnej vodárenskej spoločnosti na základe tejto tabuľky:

Stupeň tvrdosti	Trieda 0 Veľmi mäkká	Trieda 1 Mäkká	Trieda 2 Priemerná tvrdosť	Trieda 3 Tvrdá	Trieda 4 Veľmi tvrdá
° 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°
Nastavenie prístroja	0	1	2	3	4

PREČO JE POTREBNÉ NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU?

Kazeta vodného filtračného systému Claris optimalizuje chuť kávy a znižuje usadzovanie vodného kameňa a nároky na údržbu.

KEDY JE POTREBNÉ KAZETU VODNÉHO FILTRAČNÉHO SYSTÉMU CLARIS VYMENIŤ?

1. Dva mesiace po nastavení alebo keď vás prístroj upozorní.
2. Pri výmene kazety odporúčame otočiť sivý krúžok navrchu filtra tak, aby ste dostali dátum o dva mesiace po výmene.

AKO NAINŠTALOVAŤ KAZETU VODNÉHO FILTRAČNÉHO SYSTÉMU CLARIS?

- Dajte kazetu do nádoby na vodu.
- Umiestnite kazetu tak, aby bol krúžok s filtrom natočený smerom nahor.
- Pomocou čiernej pomôcky na doťahovanie, ktorá sa dodáva s prístrojom, kazetu priskrutkujte na miesto.

MLYNČEK: NASTAVENIE JEMNOSTI MLETIA KÁVY

PREČO JE POTREBNÉ NASTAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA KÁVY?

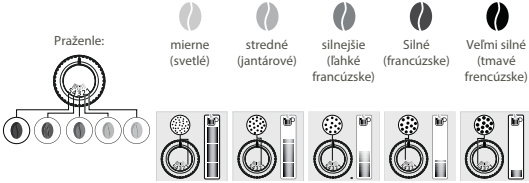
Nastavením jemnosti zomletia kávových zŕn si môžete zvoliť, akú silnú kávu chcete.

Úpravu jemnosti mletia môžete tiež prispôsobiť podľa konkrétneho typu zŕn:

. zrno, ktoré je veľmi opražené a viac olejnaté si vyžaduje hrubé zomletie,

. svetlejšie, menej opražené zrno bude suchšie a bude vyžadovať jemnejšie zomletie.

Poznámka: čím jemnejšie sú zrná zomleté, tým výraznejšia je ich aróma.



AKO NASTAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA KÁVY?

Zapnite tlačidlo nastavenia jemnosti mletia **(K)**, ktoré sa nachádza pod nádobou so zrnami, a nastavte mletie podľa typu zŕn a požadovanej intenzity arómy. Toto nastavenie je nutné vykonať, keď je mlynček spustený, postupným posúvaním zárezov. Po troch prípravách si určite všimnete rozdiel v chuti.

AKO ZISTÍM, ŽE V NÁDOBE UŽ NIE SÚ ŽIADNE ZRNÁ?

Váš intuitívny prístroj má snímač, ktorý vás upozorní na to, že sa v zásobníku míňajú zrná. Na obrazovke sa zobrazí správa a intuitívny svetelný indikátor **(J)** sa rozsvieti načerveno.

ČO AK SA TÁTO VÝSTRAHA ZOBRAZÍ UPROSTRED PRÍPRAVY NÁPOJA?

Naplňte nádobu na kávové zrná, stlačte tlačidlo OK a príprava sa obnoví. Vyhnete sa tak akémukoľvek plytvaniu kávou.

ČO MÁM ROBIŤ, KEĎ CHCEM VYMENIŤ KÁVU ALEBO SA MI MINIE KÁVA?

Ak stlačíte tlačidlo OK bez toho, aby ste pridali kávové zrná, prístroj sa pokúsi znova spustiť a opäť zobrazí výstrahu. Ak stlačíte tlačidlo OK znova, prístroj pripraví recept s použitím všetkej zvyšnej kávy. Mlynček sa tak vyprázdni.

Upozornenie: Neodporúčame používať olejnaté a skaramelizované zrná, ktoré je ťažké zomlieť. Môžu prístroj poškodiť a intuitívny systém prestane správne fungovať.

Ak sa na obrazovke zobrazí výstraha a rozsvieti sa červené svetlo z dôvodu nedostatku zŕn:

- Stlačením tlačidla OK pokračujte v recepte.
- Alebo ak je v nádobe na zrná ešte káva, vypnutím výstrahy o nedostatku zŕn zrušte ich detekciu.

PRÍPRAVA INÝCH NÁPOJOV

NÁPOJE, KTORÉ MOŽNO POMOCOU PRÍSTROJA PRIPRAVIŤ:

Nápoje	Približná veľkosť	Možné objemy	Intenzita kávy	X2
Ristretto Menšie espresso s objemom	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso Výrazné espresso s výraznou arómou má navrchu horkastú krémovú penu karamelovej farby	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Veľké espresso s karamelovou krémovou penou	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Dvojité espresso s krémovou penou jantárovej farby	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Long coffee S vyšším obsahom kofeínu ale jemnejšou chuťou. Veľmi obľúbená ranná voľba	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Dvojité veľké espresso dolíate horúcou vodou	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso s tenkou vrstvou napeneného mlieka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Vyrovnaný pomer mlieka, peny a kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Napenené mlieko Veľká dávka mlieka s mliečnou penou	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Káva so spareným mliekom a penou	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Pena s jemnou kávovou chuťou	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Labužnícke espresso s mliečnou penou	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Odvar Voda zohriata na teplotu ideálnu na odvar	200ml	20 - 300 ml		
Čierny čaj Voda zohriata na teplotu ideálnu na čierny čaj	200ml	20 - 300 ml		
Zelený čaj Voda zohriata na teplotu ideálnu na zelený čaj	200 ml	20 - 300 ml		

Pre každý recept môžete počas jeho prípravy zmeniť objem kávy. Objem mlieka je pevne daný.

TU JE OPIS JEDNOTLIVÝCH KROKOV, KTORÉ PRÍSTROJ AUTOMATICKY VYKONÁ PRI PRÍPRAVE VÁŠHO NÁPOJA:

Pre recepty na kávové nápoje	Pre recepty na mliečne nápoje okrem Caffe Latte, Flat White a Espresso Macchiato	Na recepty na prípravu Caffe Latte, Flat White a Espresso Macchiato
1. Zomletie kávových zŕn **2.** Utlačenie zomletej kávy **3.** Predsparenie (pri tejto fáze môže kvapnúť pár kvapiek do šálky) **4.** Precedenie	**1.** Fáza predohrevu **2.** Napenenie mlieka **3.** Zomletie kávových zŕn **4.** Utlačenie zomletej kávy **5.** Predsparenie (pri tejto fáze môže kvapnúť pár kvapiek do šálky) **6.** Precedenie	**1.** Zomletie kávových zŕn **2.** Utlačenie zomletej kávy **3.** Predsparenie (pri tejto fáze môže kvapnúť pár kvapiek do šálky) **4.** Precedenie **5.** Fáza predohrevu **6.** Napenenie mlieka

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU KÁVOVÝCH TRYSIEK?

Pri všetkých nápojoch môžete upraviť polohu kávových trysiek podľa veľkosti šálky/šálok.

AKO SI PRIPRAVÍM NÁPOJ?

Pozrite si návod „Ako pripravovať nápoje?", ktorý je uložený v prístroji.

K DISPOZÍCII SÚ RÔZNE NASTAVENIA, V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA:

- Jedna alebo dve šálky: ak chcete spustiť prípravu dvoch nápojov naraz, vyberte druh nápoja a stlačte +.
- Intenzita kávy: ak chcete zvýšiť alebo znížiť intenzitu kávy pomocou množstva zomletých zŕn, zvoľte nápoj a vyberte si medzi 1 až 3 zrnami, pričom 1 znamená najslabšiu a 3 najvýraznejšiu chuť.
- Objem šálky: ak chcete zvýšiť alebo znížiť objem šálky, prechádzajte zoznam objemov a zvoľte požadovaný objem.

Viac informácií nájdete v tabuľke nápojov v pokynoch.

TIP

Pri výbere intenzity kávy a objemu šálky môžete prechádzať možnosti nahor a nadol alebo priamo stlačiť svoju voľbu.

AKO ZASTAVÍM PRÍPRAVU NÁPOJA UPROSTRED PROCESU?

Varovanie: Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla STOP. Cyklus sa nezastaví ihneď po prerušení. Prístroj na chvíľu nebude k dispozícii, ako indikuje hlásenie na obrazovke.

NÁPOJE NA BÁZE MLIEKA

TIPY

Na prípravu mliečnej peny použite pasterizované trvanlivé mlieko priamo z chladničky (s teplotou 3 až 5 °C). Môžete použiť aj špeciálne mlieko (mikrofiltrované, surové, obohatené alebo zakysané) alebo rastlinné mlieka (ryžové, ovsené alebo mandľové), výsledok z hľadiska kvality a množstva peny však nemusí byť rovnako uspokojivý.

AKO ZAČAŤ S PRÍPRAVOU MLIEČNEHO NÁPOJA?

Pozrite si v predchádzajúcich pokynoch časť 2 PRÍPRAVA RECEPTU NA BÁZE MLIEKA alebo si pozrite návod Spustenie prípravy mliečneho nápoja uložený v prístroji.

ČAJE A ODVARY

Na prípravu čajov a odvarov si môžete vybrať z troch tlačidiel podľa teploty, ktorá najlepšie vyhovuje jednotlivým typom čajov. Teplota použitá pre zelený čaj bude nižšia ako v prípade čierneho čaju alebo odvarov.

AKO NASTAVÍM TEPLOTU VODY?

Prejdite na Nastavenia > Teplota vody. Môžete si vybrať z možností T1, T2 a T3, pričom T1 je najnižšia a T3 najvyššia teplota.

Znížením/zvýšením teploty sa zníži/zvýši teplota pre každý typ čaju, pričom teplota použitá pre zelený čaj bude vždy nižšia ako teplota použitá pre čierny čaj a odvary.

MÔJ PROFIL

NA ČO SLÚŽI FUNKCIA PROFILU?

Vďaka funkcii **Profil** máte prístup k svojmu prispôsobenému priestoru, kde môžete skladovať a ukladať si obľúbené nápoje. Aktivujete ju jednoducho stlačením tlačidla na ovládacom paneli zariadenia.
Táto funkcia sa skvele hodí na každodenné použitie a umožní vám pripravovať nápoje uložené vo vašom profile rýchlejšie, jediným stlačením tlačidla, bez ďalšieho nastavovania. V každom profile si môžete uložiť až sedem receptov.
Funkcia profilu zároveň umožňuje lepšie prispôsobenie rozhrania a nastavení:

Krstné meno	Môžete zadať svoje krstné meno na ešte dokonalejšie prispôsobenie.
Farba	Môžete si vybrať farbu intuitívnej kontrolky, aby ste svoj profil ľahšie rozlíšili.
Zobrazenie	Môžete si nastaviť, ako sa vaše nápoje budú zobrazovať na obrazovke profilu. Môžete si vybrať medzi režimami „posúvanie“ alebo „dlaždice“.
Programovanie	Pomocou funkcie „Profil“ môžete tiež nastaviť čas, kedy sa majú jednotlivé nápoje pripravovať. Vďaka tomu vyhľadáte svoj nápoj v danom čase ešte jednoduchšie.
Jas	Tu môžete aktivovať alebo deaktivovať intuitívnu kontrolku.

AKO SI VYTVORÍM PROFIL?

Stlačte ikonu **Profil 1** alebo **Profil 2** a postupujte podľa pokynov na obrazovke alebo si pozrite návody uložené vo vašom profile.

AKO MÔŽEM SPRAVOVAŤ OBĽÚBENÉ NÁPOJE ULOŽENÉ V MOJOM PROFILE?

Nápoj môžete do profilu pridať dvoma spôsobmi:

1. Keď si pripravíte nápoj, na obrazovke sa zobrazí tlačidlo.

2. Priamo v profile.

AKO MÔŽEM ORGANIZOVAŤ/ZORAĎOVAŤ/ODSTRAŇOVAŤ SVOJE OBĽÚBENÉ NÁPOJE?

Stlačte a na niekoľko sekúnd podržte tlačidlo nápoja. V pravom hornom rohu každého nápoja sa zobrazí krížik. Stlačením a potiahnutím môžete zmeniť poradie nápojov, stlačením krížika nápoj odstránite.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Správna údržba vám pomôže optimalizovať životnosť prístroja a zachovať autentickú chuť kávy.

ÚDRŽBA KOLEKTORA KÁVOVEJ USADENINY A ODKVAPKÁVACEJ MISKY

Odkvapkávacia miska zachytáva použitú vodu a v kolektore kávovej usadeniny sa ukladá použitá zomletá káva.

Dôležité: V odkvapkávacej miske sa zachytáva voda alebo káva, ktorá unikne z prístroja počas prípravy nápoja alebo po jej skončení. Preto je dôležité vždy ju nechávať na mieste a pravidelne ju vyprázdňovať.

KEDY MÁM VYPRÁZDNIŤ ODKVAPKÁVACIU MISKU?

KEĎ sú plaváčiky vysoko, čo znamená, že miska je príliš plná.

KEDY MÁM VYPRÁZDNIŤ KOLEKTOR KÁVOVEJ USADENINY?

Keď vás prístroj upozorní
Môžete ho vyprázdňovať aj častejšie, ešte pred zobrazením upozornenia, dbajte však, aby bol prístroj zapnutý, aby sa toto vyprázdnenie kolektora zaznamenalo.

Dôležité: Ak nebudete kolektor kávovej usadeniny a odkvapkávaciu misku pravidelne vyprázdňovať, ako je to znázornené vyššie, môže sa prístroj poškodiť. Nedávajte ich do umývačky.

ÚDRŽBA MLIEČNEHO SYSTÉMU

AKO SA STARAŤ O MLIEČNY SYSTÉM PO DOKONČENÍ MLIEČNYCH NÁPOJOV?

Dôležité: Na dosiahnutie konzistentnej kvality peny odporúčame:

1. Po každej príprave mliečneho nápoja:

a. Spustiť oplachovací cyklus prístroja.
Oplachovanie mliečneho systému môžete spustiť kedykoľvek. Ako na to si môžete pozrieť v návode uloženom v prístroji. Oplachovanie

b. Trubicu a trysku dôkladne vyčistite horúcou vodou ihneď PO KAŽDOM POUŽITÍ.
Môžete použiť pomôcku na čistenie rúrok v kovovej časti trubice na mlieko.

ĎALŠIA ÚDRŽBA

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Oplachovanie po mlieku **30 s**/20 ml	Po príprave každého mliečneho nápoja vás prístroj upozorní.	Môžete tak mliečny systém opláchnuť. Oplachovanie mliečneho systému môžete spustiť kedykoľvek.	
Oplachovanie trubice na mlieko na **30 s**	Po každej príprave mliečneho nápoja	Pri oplachovaní sa manuálne čistí trubica a tryska horúcou vodou ihneď PO KAŽDOM POUŽITÍ.	Horúca voda + mydlo + pomôcka na čistenie rúrok
Oplachovanie po káve **45 s**/30 ml	Kedykoľvek	Umožňuje opláchnuť kávový systém prístroja. Pri tomto procese sa používa iba horúca voda. Umožňuje zachovať autentickú chuť kávy.	
Oplachovanie po čaji **30 s** ⊠ 20 ml	Než nápoj začne tiecť	Umožňuje opláchnutie horúcou vodou, aby sa zachovala autentická chuť čaju.	
Čistenie príslušenstvo na mlieko **5 min.**	Keď vás prístroj upozorní alebo kedykoľvek	Je pritom potrebné odobrať a vyčistiť odnímateľný blok na prípravu jednodotykového cappuccina. Na dosiahnutie optimálneho napenenia mlieka ho čistite pravidelne. Pozrite v pokynoch vyššie: 5. RUČNÉ DÔKLADNÉ ČISTENIE SYSTÉMU NA DÁVKOVANIE MLIEKA – 5 MIN	Čistiaca ihla
Čistenie kávového systému **13 min**/600 ml	Keď vás prístroj upozorní alebo kedykoľvek	Umožňuje vyčistiť a odmastiť kávový systém prístroja. Je zárukou optimálneho zachovania arómy nápojov.	1 čistiaca tableta KRUPS (č. 2)
Odvápnenie **20 min**/600 ml	Keď vás prístroj upozorní alebo kedykoľvek	Umožňuje vykonanie odvápňovacieho postupu. Zabraňuje usadzovaniu vodného kameňa, ktorý môže ovplyvniť chuť kávy. Táto funkcia sa aktivuje až vtedy, keď v prístroji pripravíte určité množstvo nápojov.	1 vrecko prípravku na odvápnenie KRUPS (č. 3)

Dôležité: Čistiaci program nemusíte spustiť ihneď po tom, ako prístroj zobrazí upozornenie, ale mali by ste ho aktivovať v najskoršom možnom čase. Ak čistenie odložíte, výstraha sa bude zobrazovať až do jeho spustenia.

Dôležité: Ak počas čistenia prístroj odpojíte zo siete alebo dôjde k výpadku elektrického prúdu, čistiaci program sa spustí odznova. Túto operáciu nemožno odložiť ⊠ je potrebná na prepláchnutie vodného systému. V tomto prípade môže byť potrebné použiť novú čistiacu tabletu.

Podrobnejší popis nájdete v návodoch dostupných v nastaveniach prístroja.

Chcete vedieť, kedy je vhodné vykonávať vyššie uvedené kroky údržby?

V prípade, že je potrebné vykonať nejakú údržbu, na obrazovke sa objaví výstraha.

INÉ FUNKCIE

Tento intuitívny prístroj od spoločnosti KRUPS ponúka množstvo nastavení – pozrite si ich! Môžete si pomocou nich vytvoriť nápoj na mieru.

AKO SA DOSTANEM K NASTAVENIAM PRÍSTROJA?

ZOZNAM NASTAVENÍ:

Jazyk	Vyberte si z 21 jazykov.
Dátum a čas	Dátum je potrebné nastaviť, najmä ak používate kazetu proti usadzovaniu vodného kameňa. Nastavenie času a jeho zobrazovanie v 12 alebo 24-hodinovom formáte.
Jas obrazovky	Úprava podsvietenia obrazovky
Svetlo	Zapnutie a vypnutie intuitívneho svetelného indikátora.
Zobrazenie	Vyberte, či sa možnosti nápojov budú zobrazovať v posúvacej ponuke alebo ako dlaždice.
Automatické vypnutie	Nastavenie časového obdobia, po ktorom sa prístroj automaticky vypne. Táto funkcia pomáha znižovať spotrebu energie.
Automatické spustenie	Zapnutie prístroja a jeho automatické predhriatie v stanovenom čase. Pripravujete si kávu každý deň v rovnakom čase? Táto funkcia je presne pre vás! Nastavením automatického spustenia ušetríte čas a nebudete musieť prípravu nápoja zadávať manuálne.
Jednotka objemu	Nastavenie jednotky merania: ml alebo oz.
Automatické oplachovanie	Môžete si vybrať, či sa má pri spustení prístroja aktivovať automatické opláchnutie kávovej trysky.
Tvrdosť vody	Nastavte tvrdosť vody na stupnici 0 až 4. Viac informácií nájdete v kapitole Meranie tvrdosti vody.

Teplota kávy	Je vaša káva príliš horúca? Pomocou tejto funkcie môžete znížiť jej teplotu. Prístroj umožňuje vybrať si spomedzi troch nastavení teploty kávy.
Teplota čaju	Je váš čaj príliš horúci? Pomocou tejto funkcie si môžete zvoliť nižšiu teplotu. Zariadenie umožňuje tri úrovne nastavenia teploty na prípravu čajov.
Typ kávy	Vypnutie funkcie Nedostatok zŕn. Táto funkcia upozorní na nedostatok kávových zŕn v nádobe a pokračuje v príprave začatého receptu. Pozrite si odsek MLYNČEK.
Výrobné nastavenia	Obnovením výrobných nastavení sa vymažú vaše preferencie a nastavenia a obnovia sa predvolené nastavenia. Odstránia sa aj vaše obľúbené nápoje.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PREVÁDZKA

1. Došlo k poruche prístroja, zamrzol softvér ALEBO prístroj nefunguje, ako má.
- ✓ VYPNITE PRÍSTROJ A ODPOJTE HO OD PRÚDU, VYTIAHNITE FILTRAČNÚ KAZETU, POČKAJTE JEDNU MINÚTU A PRÍSTROJ ZNOVA SPUSŤTE. Pri spúšťaní zariadenia podržte hlavný vypínač stlačený aspoň tri sekundy.

2. Po stlačení hlavného vypínača (aspoň na tri sekundy) sa prístroj nezapne.
- ✓ Skontrolujte poistky a elektrickú zásuvku. Skontrolujte, či je zástrčka správne vložená v zásuvke.

3. Počas cyklu došlo k výpadku napájania.
- ✓ Po obnovení napájania sa prístroj automaticky resetuje.

4. Mlynček beží naprázdno.
- ✓ Je to normálne, ak sa to stáva iba občas, keď je v zásobníku málo zŕn alebo už žiadne. Mlynček môže bežať naprázdno až desať sekúnd, aby sa stanovila spotreba a otestovalo sa jeho správne fungovanie.
- ✓ V nádobe sú stále zrná:
  . Kávové zrná môžu byť príliš olejové, takže sa správne nedávkujú do mlynčeka. Môžete zrná posunúť do mlynčeka a skúsiť ho znova spustiť. Odporúčame však vymeniť kávu (pozrite si časť o funkcii typu zŕn).
  . Túto kávu používa už dlho bez problémov: obráťte sa na vaše zmluvné zákaznícke centrum spoločnosti KRUPS.

POUŽITIE

1. Mlynček vydáva nezvyčajné zvuky.
- ✓ V mlynčeku sú pravdepodobne cudzie predmety. Skúste ho vyčistiť pomocou vysávača alebo sa obráťte na zákaznícke centrum spoločnosti KRUPS.

2. Pod prístrojom je voda.
- ✓ Než odstránite odkvapkávaciu misku, počkajte 15 sekúnd od dotečenia kávy, než prístroj správne dokončí celý cyklus.
- ✓ Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska správne umiestnené na prístroji. Je nutné ju vrátiť na miesto aj vtedy, keď prístroj nepoužívate.
- ✓ Skontrolujte, či odkvapkávacia miska nie je plná.

3. Volič jemnosti zomletia sa ťažko otáča.
- ✓ Volič jemnosti zomletia otáčajte len keď je mlynček spustený.

4. Prístroj neprodukuje žiadnu kávu.
- ✓ Počas prípravy došlo k nehode.
  Zariadenie sa automaticky resetuje a je pripravené na nový cyklus.

5. Namiesto kávových zŕn môžete použiť mletú kávu.
- ✓ Pomocou vysávača odstráňte kávové zrná z nádoby.

6. Keď prístroj nepoužívate, z kávovej trysky vyteká voda.
- ✓ Je to normálne. Ide o automatické opláchnutie na vyčistenie kávových trysiek, aby nedošlo k ich upchatiu.

PARA A MLIEKO

1. Prietok mlieka z prístroja sa zdá byť čiastočne alebo úplne zablokovaný.
- ✓ Ak je tryska zablokovaná, na obrazovke sa objaví výstraha. Vyčistite blok na prípravu jednodotykového cappuccina. Pozrite si bod 5. v predchádzajúcich pokynoch. RUČNÉ DÔKLADNÉ ČISTENIE SYSTÉMU NA DÁVKOVANIE MLIEKA – 5 MIN alebo návod Čistenie trysky na mlieko uložený v prístroji.

2. Z prístroja nevychádza žiadna para.

a. Ak z prístroja správne nevychádza para pri prvom použití cyklu pary:

✓ Skontrolujte, či otvor hrotu nie je zablokovaný. Pozrite si časť vyššie:„Parná tryska prístroja sa zdá byť čiastočne alebo úplne zablokovaná".

✓ Jednorazovo vykonajte **tento postup**:
Vyprázdnite nádobu na vodu a na chvíľu odstráňte kazetu vodného filtračného systému Claris. Naplňte nádobu minerálnou vodou s vysokým obsahom vápnika (>100 mg/L) a spusťte v nádrži niekoľko cyklov pary po sebe (5 až 10 cyklov), až kým nedostanete súvislý prúd pary. Vráťte kazetu do nádoby.

b. Parná tryska predtým fungovala správne:

✓ Skontrolujte, či otvor hrotu nie je zablokovaný. Pozrite si časť vyššie:„Parná tryska prístroja sa zdá byť čiastočne alebo úplne zablokovaná".
Ak parná tryska nefunguje ani po vykonaní uvedených krokov, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

3. Para uniká cez mriežku odkvapkávacej misky.

✓ V závislosti od druhu prípravy môže para unikať cez mriežku odkvapkávaciej misky.

4. Pod vekom nádoby na zrná je para.

✓ Skontrolujte, či je uzavretý lievik čistiacej tablety pod krytom (L).

ÚDRŽBA

1. Prístroj nie je potrebné odvápňovať.

✓ Proces odvápnenia je potrebný po pripravení väčšieho množstva nápojov s mliekom alebo horúcou vodou. Ak pripravujete iba kávové nápoje, odvápnenie netreba vykonávať často,

2. V odkvapkávacej miske sa nachádza kávová usadenina.

✓ Do odkvapkávacej misky sa môže dostať malé množstvo kávovej usadeniny. Prístroj je nastavený tak, aby odstránil nadbytok kávovej usadeniny zo sitka, cez ktoré sa káva cedí.

3. Intuitívny svetelný indikátor zostáva svietiť a po vyprázdnení kolektora kávovej usadeniny.

✓ Skúste kolektor kávovej usadeniny vložiť znova.

4. Po napustení nádoby na vodu intuitívny svetelný indikátor zostane svietiť.

✓ Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená v prístroji.
Plaváčiky naspodku nádoby sa musia voľne pohybovať. Skontrolujte ich a v prípade potreby ich uvoľnite.

NÁPOJE

1. Káva tečie príliš pomaly.

✓ Otočte volič jemnosti zomletia doprava na hrubšie mletie (v závislosti od použitého typu kávy).

✓ Spusťte jeden alebo viac cyklov oplachovania.

✓ Vymeňte kazetu vodného filtračného systému Claris.

2. Káva je príliš slabá alebo má nevýraznú chuť.

✓ Skontrolujte, čo nádoba na kávové zrná nie je prázdna a či sa zrná správne pohybujú smerom nadol.

✓ Nepoužívajte olejnaté, skaramelizované alebo dochucované kávové zrná, ktoré sa nemusia správne posúvať do mlynčeka.

✓ Znížte objem nápoja a zvýšte intenzitu pomocou funkcie nastavenia intenzity kávy. Otočte volič jemnosti zomletia doľava na jemnejšie mletie. Pripravte si nápoj v dvoch cykloch pomocou funkcie dvoch šálok.

3. Espresso alebo káva nie sú dosť horúce.

✓ Zvýšte teplotu kávy pomocou nastavení prístroja. Zohrejte šálku tým, že ju pred prípravou nápoja opláchnete horúcou vodou.

✓ Než začnete s prípravou kávy, prepláchnite kávový systém. Funkciu opláchnutia kávového systému pri spustení možno aktivovať v nastaveniach/automatické oplachovanie.

4. Pred každou kávou vyteká z kávovej trysky čistá voda.

✓ Na začiatku každého receptu sa vykonáva predsparenie kávy, pri ktorom môže z kávových trysiek vytekať malé množstvo vody.

Ak niektorý z problémov uvedených v tabuľke pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

Dôležité: Výrobca:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francúzsko

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy kávédarálóval felszerelt KRUPS eszpresszógépet vásárolt!

A KRUPS Franciaországban tervezi, fejleszti és gyártja eszpresszógépeit, így biztosítva a legmagasabb szintű származási és gyártási minőséget.

Az egyszerű használatot szem előtt tartó készülékkel könnyedén készíthet otthonában kávéházi minőségű italokat. Egyetlen érintéssel átadhatja magát az eszpresszó, a ristretto és a lungo, valamint a cappuccino, a latte macchiato, a caffe latte és más tejes italok élvezetének!

A KRUPS kifejlesztett egy intuitív jelzőfényt, hogy minden nap a legtöbbet hozhassa ki készülékéből. Ez végigkalauzolja Önt a készülék használatán, és beragyogja a kávészüneteket.

A KRUPS eszpresszógép nagy méretű, az okostelefonok felhasználói felületéhez hasonlító, intuitív érintőképernyőt is tartalmaz a magától értetődő használat élményének érdekében. Emellett a készülék fejlett technológiája segít a lehető legjobb eredmény elérésében, maximális aromát és telt ízt varázsolva a frissen őrölt kávészemekből.

Reméljük, megtapasztalja a kávézás tökéletes élményét, és teljesen elégedett lesz KRUPS készülékével.

A KRUPS csapata

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ?

Keresse meg a készülékére mentett oktatóanyagok listáját, amely végigkalauzolja annak használatában.
Ezek végigvezetik az ital előkészítésének, a kedvencek kezelésének és a készülék karbantartásának lépésein.

Az elérhető oktatóanyagok listája:

1. Hogyan készíthetők italok?

a. Kávé készítésének indítása

b. Tejes ital készítésének indítása

c. Két ital egyidejű készítésének indítása

2. Hogyan kezelhetek egy profilt?

d. Profil létrehozása és beállítása

e. Ital hozzáadása a profiljához (elkészítés után)

f. Ital hozzáadása a profiljához (a profiloldalról)

g. Ital eltávolítása a profilból

3. Hogyan kell karbantartani a készüléket?

h. Öblítés végrehajtása

i. Tisztítás végrehajtása

j. Vízkőmentesítés végrehajtása

k. A tejrendszer tisztítása

FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt gondosan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt, mert a jövőben még szüksége lehet rá. Nem megfelelő használat esetén a KRUPS nem tartozik felelősséggel. Fontos a biztonsági információkban foglaltak betartása.

ÚTMUTATÓ AZ UTASÍTÁSOKBAN HASZNÁLT SZIMBÓLUMOKHOZ

Veszély: Súlyos testi sérülés vagy halál veszélyére vonatkozó figyelmeztetés.
A villám szimbólum az elektromossággal kapcsolatos veszélyekre hívja fel a figyelmet.

Vigyázat: Figyelmeztetés a készülék esetleges hibás működésére, sérülésére vagy tönkremenetelére.

Fontos: Általános vagy fontos megjegyzés a készülék működtetésével kapcsolatban.

A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TERMÉKEK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelt termékeket. Ha valamelyik alkatrész hiányzik, azonnal forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

	Mellékelt termékek	
1.	2 tisztító tabletta	
2.	1 vízkőmentesítő tasak	
3.	Tejcső az „One Touch Cappuccino” blokkhoz	
4.	A gőzkör tisztítótűje	
5.	1 Claris – Aqua Filter System patron rögzítőtartozékokkal	
6.	1 vízkeménység-vizsgáló pálca	
7.	Utasítások – Biztonsági óvintézkedések A jóváhagyott Krups szervizközpontok listája Nemzetközi garancia	
8.	Csőtisztító	
	A modelltől függően	
9.	Tejtartály	

MŰSZAKI ADATOK

Készülék	Automatic Espresso EA87
Áramellátás	220-240 V~ / 50 Hz
Szivattyúnyomás	15 bar
Szemeskávétartály	250 g
Energiafogyasztás	Működés közben: 1450 W
Víztartály	3 l
Első lépések és tárolás	Beltérben, száraz helyen (jégtől távol)
Méretek (mm) Ma x Sz x Mé	365 x 240 x 400
Tömeg EA87 (kg)	8,2

A műszaki adatok változhatnak.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A . A víztartály fedelének fogantyúja
B . Víztartály
C . Kávéőrlemény-gyűjtő
D . Állítható magasságú kávéfúvókák
E . Rács és kivehető csepegtető tálca
F . Szemeskávétartály fedele
G . „One Touch Cappuccino" blokk
G1 . Tartozékok a tejrendszer tisztításához, 2 az 1-ben: Szétszerelő eszköz + tisztítótű
G2 . Eltávolítható one touch cappuccino blokk
H . Tejcső és csatlakozó
I . Vízszintjelző úszó
J . Intuitív jelzőfény

1. Szemeskávétartály

K . Darálás finomságát beállító gomb
L . Tisztító tabletta tölcsére
M . Kúpos fém daráló

2. Kijelzőpanel

N . Navigációs érintőképernyő
O . BE/KI
P . Kezdőképernyő gyorsbillentyűje
Q . Profile 1 (1. profil)
R . Profile 2 (2. profil)

S . Tejtartó

ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

Veszély: Csatlakoztassa a készüléket 230 V-os földelt hálózati aljzatba. Az utasítások be nem tartása a készülékben meglévő elektromosság miatt halálos sérülést okozhat!
Tartsa be a „Biztonsági óvintézkedések" füzetben szereplő biztonsági előírásokat.

ELSŐ LÉPÉSEK (lásd 1. Első használat)

A készülék első használatakor a rendszer különböző beállítások elvégzését kéri.
Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
A gép feltöltése lehetővé teszi a vízkörök megtöltését, hogy a készülék működhessen. Előmelegítés és automatikus öblítés megy végbe.

A KÉSZÜLÉK KÉSZENLÉTI ÁLLAPOTBA HELYEZÉSE

Az előkészítéstől függően a készülék készenléti üzemmódban automatikus öblítést végez. A ciklus csak néhány másodpercig tart, és automatikusan leáll.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

A vízminőség erősen befolyásolja az aromák minőségét. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. A kávé aromájának megőrzése érdekében javasoljuk, hogy a Claris–Aqua Filter System patront használja, vagy 800 mg/l alatti szárazanyag-tartalmú palackozott vizet használjon (nézze meg a palack címkéjén). Lásd a „SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG" című fejezetet.

Javasoljuk, hogy az italok készítésekor a kívánt mennyiségnek megfelelő méretű, (forró vizes öblítéssel) előmelegített csészéket használjon.

A pörkölt kávébab elveszítheti aromáját, ha nem kap védelmet. Javasoljuk, hogy a következő 2-3 napban fogyasztásával megegyező mennyiségű szemeskávét használjon, és 250 g-os tasakokat válasszon.

A kávébab minősége változó, és íze egyéni megítélés kérdése. Az Arabica finom, virágjellegű aromát biztosít, míg a magasabb koffeintartalmú Robusta keserűbb és teltebb. A kiegyensúlyozottabb kávé érdekében gyakran keverik a két kávétípust. További tanácsért forduljon a kávépörkölőhöz.

Nem javasoljuk olajos és karamellizált szemeskávé használatát, mivel ezek károsíthatják a készüléket.

Az őrölt kávé finomsága befolyásolja az aromák erősségét és a krémréteg minőségét. Minél finomabb őrlésű a kávé, annál lágyabb a krémréteg. A kívánt ital elkészítéséhez őrlés is használható.

INTUITÍV JELZŐFÉNY

MIRE HASZNÁLHATÓ AZ INTUITÍV JELZŐFÉNY?

Az Intuition készülék intelligens, okos technológiával teszi könnyebbé a napot: Intuitív jelzőfény (J). Ennek a technológiának két funkciója van:

1. A készülék automatikusan érzékeli és szabályozza a kávébab, a víz és a kávéőrlemény szintjét. Ha fel kell töltenie vagy ki kell ürítenie a tartályokat, illetve karbantartásra van szükség, a piros jelzőfény világítani kezd, jelezve, hogy követnie kell a képernyőn megjelenő információkat.
2. Az intuitív jelzőfénynek köszönhetően az élményt testre is szabhatja. Minden profilhoz kiválaszthat egy színt. Ha kiválasztott egy profilt, az intuitív jelzőfény az adott profilhoz tartozó színűre vált, így minden egyszerűen érthető, a kezelés pedig rendkívül gyors és intuitív. Lásd a „SAJÁT PROFIL" című fejezetet.

HAGYJA, HOGY A RENDSZER KALAUZOLJA ÖNT.

Szín	Állapot	Magyarázat
Piros	Rögzített	Riasztás
Egyéb színek és fehér	Légzés	Folyamatban
	Rögzített	Recept kész

SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG

MI A VÍZKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSÁNAK CÉLJA?

A vízkő készülékben történő lerakódásának elkerülése és a kávé minőségének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy végezze el a készülék vízkeménységi beállítását.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A KÉSZÜLÉKEN A VÍZ KEMÉNYSÉGÉT?

- Töltsön meg vízzel egy poharat.
- Mártsa a géphez kapott vízkeménység-vizsgáló pálcát (8) egy pohár vízbe.
- Várjon 1 percet. A pálcikán lévő négyzetek színe megváltozik.
- Számolja meg a színes négyzeteket. Ez a víz 0 és 4 közötti keménységét jelzi.
- A „Vízkeménység" menüben nyomja meg a megfelelő számot 0 és 4 között.
- Nyomja meg az OK gombot.

HA ELFOGY A VÍZKEMÉNYSÉGVIZSGÁLÓ PÁLCA

Ha meg kell ismételnie ezt a műveletet, ne felejtse el a vízkeménységi beállítást a használat helyének vagy a helyi vízszolgáltató cég által megadott információknak megfelelően beállítani az alábbi táblázat segítségével:

Keménység foka	0. osztály nagyon lágy	1. osztály lágy	2. osztály átlagos keménység	3. osztály kemény	4. osztály nagyon kemény
nk°	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
ak°	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
fk°	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Készülékbeállítás	0	1	2	3	4

MIÉRT KELL SZŰRŐPATRONT BEHELYEZNI?

A Claris Aqua Filter System patron optimalizálja a kávé ízét, és csökkenti a vízkőképződést, illetve a karbantartási igényt.

MIKOR KELL KICSERÉLNEM A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?

1. Két hónappal a beállítás után, vagy amikor a készülék értesíti Önt.
2. A patron cseréjekor ajánlott a szűrőpatron tetején lévő szürke gyűrűt az aktuális dátumnál két hónappal későbbi dátumhoz forgatni.

HOGYAN KELL BEHELYEZNI A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?

- Tegye a patront a víztartályba.
- Helyezze be a patront úgy, hogy a számozott gyűrű felfelé nézzen.
- A patronhoz mellékelt fekete rögzítőtartozékok segítségével helyezze be és csavarozza vissza a patront.

DARÁLÓ: AZ ŐRÖLT KÁVÉ FINOMSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

MIÉRT KELL BEÁLLÍTANOM AZ ŐRÖLT KÁVÉ FINOMSÁGÁT?

A kávébab őrlési finomságának beállításával kiválasztható a kávé erőssége.

Az őrlés finomságának változtatásával alkalmazkodhat a különböző típusú szemeskávéhoz:
. A sötét pörkölésű és olajos szemeskávé durva őrlést igényel,
. A finomabb pörkölésű szemeskávé szárazabb lesz, és finomabb őrlést igényel.

Megjegyzés: minél finomabbra őrli a szemeskávét, annál erőteljesebb az aroma.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE AZ ŐRÖLT KÁVÉ FINOMSÁGÁT?

Forgassa el a szemeskávétartályban található őrlési finomság beállítógombját **(K)** a szemeskávé típusától és az aroma erősségétől függően. Ezt a beállítást a daráló működése közben, fokozatonként állítva kell elvégezni. Három kávé elkészítése után jelentős ízeltérés tapasztalható.

HONNAN TUDHATOM, HOGY NINCS TÖBB SZEMESKÁVÉ A TARTÁLYBAN?

Az Intuition érzékelője figyelmezteti Önt, ha a kávébab szintje a tartályban alacsony. Üzenet jelenik meg a képernyőn, az intuitív jelzőfény **(J)** pedig piros fénnyel világít.

MI A TEENDŐ, HA A RIASZTÁS AZ ITAL KÉSZÍTÉSE KÖZBEN JELENIK MEG?

Töltse fel a szemeskávétartályt, nyomja meg az OK gombot, és a recept elkészítése folytatódik. Így nem vész kárba a kávé!

MI A TEENDŐ, HA KI SZERETNÉM CSERÉLNI A KÁVÉT, VAGY HA KIFOGYOTT A KÁVÉ?

Ha kávébab hozzáadása nélkül nyomja meg az OK gombot, a készülék megkísérli az újraindítást, és ismét figyelmezteti Önt. Ha ismét megnyomja az OK gombot, a készülék az összes maradék kávé felhasználásával készíti el a receptet. A daráló ekkor kiürül.

Vigyázat: Nem javasoljuk olyan olajos és karamellizált szemeskávé használatát, amelyet a daráló nehezen dolgoz fel. Ezek károsíthatják a készüléket, és megakadályozhatják az intuitív rendszer megfelelő működését.

Ha figyelmeztető üzenet jelenik meg a képernyőn, és a vörös fény világítani kezd, amikor elegendő szemeskávé van:

- A recept elkészítésének folytatásához nyomja meg az OK gombot.
- Vagy kapcsolja ki a „nincs szemeskávé" figyelmeztetést, hogy megakadályozza az érzékelést, amikor a szemeskávétartályban még van kávé.

EGYÉB ITALOK KÉSZÍTÉSE

A KÉSZÜLÉKKEL AZ ALÁBBI ITALOK KÉSZÍTHETŐK EL:

Italok	Hozzávetőleges méret	Lehetséges térfogatok	Kávé erőssége	X2
Ristretto Rövid, telt eszpresszó	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Eszpresszó A gazdag aromájú, erős eszpresszót enyhén keserű, karamell színű krémréteg borítja	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Hosszú eszpresszó karamell krémréteggel	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Dupla eszpresszó borostyánsárga krémréteggel	100 ml	40–140 ml	✓	
Hosszú kávé Magasabb koffeintartalom, de lágyabb íz. Nagyon népszerű a reggelekhez	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Dupla hosszú eszpresszó forró vízzel kombinálva	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato eszpresszó vékony tejhabréteggel	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Egyensúly a tej, a hab és a kávé között	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Habosított tej Nagy adag tej, annak tejhabjával	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120–200 ml		✓
Flat White Kávé gőzölt tejjel és tejhabbal	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Lágyabb kávélzű hab	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte macchiato Ínyenceknek való eszpresszó, tejhabbal	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Forrázat Forrázathoz tökéletes hőmérsékletre melegített víz	200ml	20 - 300 ml		
Fekete tea Fekete teához tökéletes hőmérsékletre melegített víz	200ml	20 - 300 ml		
Zöld tea Zöld teához tökéletes hőmérsékletre melegített víz	200 ml	20–300 ml		

A recept segítségével minden recepthez módosíthatja a kávé térfogatát. A tej térfogata rögzített.

INFORMÁCIÓKÉPPEN, AZ ITAL ELKÉSZÍTÉSEKOR A KÉSZÜLÉK A KÖVETKEZŐ LÉPÉSEKET HAJTJA VÉGRE AUTOMATIKUSAN:

Kávéreceptekhez	A Kávé Latte, Flat White és Espresso Macchiato	Caffe latte, Flat White és Espresso Macchiato receptekhez
1. Kávébab őrlése **2.** Őrölt kávé zömítése **3.** Előfőzés (ekkor néhány csepp beleeshet a csészébe) **4.** Gőzképződés	**1.** Előmelegítési szakasz **2.** Tejhabosítás **3.** Kávébab őrlése **4.** Őrölt kávé zömítése **5.** Előfőzés (ekkor néhány csepp beleeshet a csészébe) **6.** Gőzképződés	**1.** Kávébab őrlése **2.** Őrölt kávé zömítése **3.** Előfőzés (ekkor néhány csepp beleeshet a csészébe) **4.** Gőzképződés **5.** Előmelegítési szakasz **6.** Tejhabosítás

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A KÁVÉFÚVÓKÁK MAGASSÁGÁT?

Minden ital esetében beállíthatja a kávéfúvókákat a csésze(k) méretének megfelelően.

HOGYAN KÉSZÍTHETEM EL AZ ITALOMAT?

Lásd a készülékre mentett „Hogyan készíthetek italokat?" című oktatóanyagot

AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK ÁLLNAK RENDELKEZÉSRE:

- Egy vagy két csésze: a dupla recept elkészítésének indításához válassza ki az italt, majd nyomja meg a + gombot.
- Kávéerősség: A kávé erősségének az őrölt kávé mennyiségének megváltoztatásával történő növeléséhez vagy csökkentéséhez válassza ki az italt, és válasszon az 1–3 kávészem közül, ahol 1 a leglágyabb, 3 pedig a legteltebb.
- Csésze térfogata: A csésze térfogatának növeléséhez vagy csökkentéséhez görgesse felfelé vagy lefelé a térfogatokat tartalmazó listát, és válassza ki a kívánt értéket.

További információkért tekintse meg az utasításokban szereplő italtáblázatot.

TANÁCS

A kávé erősségének és a csésze térfogatának kiválasztásához navigáljon felfelé/lefelé, vagy nyomja meg közvetlenül a kívánt gombot.

KÉSZÍTÉS KÖZBEN HOGYAN ÁLLÍTHATOM LE AZ ITALKÉSZÍTÉST?

Figyelem: Az ital elkészítését bármikor leállíthatja a BEÁLLÍTÁS gomb megnyomásával. A ciklus megszakításakor az nem áll le azonnal. A készülék egy ideig nem lesz használható, amint azt a képernyőn megjelenő üzenet jelzi.

TEJALAPÚ ITALOK

TANÁCSOK

A tejhabhoz közvetlenül a (3–5 °C-os) hűtőgépből kivett, pasztőrözött UHT tejet használjon. Lehetőség van speciális tejek (mikroszűrt, nyers, fermentált, dúsított) vagy növényi alapú tejek (rizs, zab vagy mandulatej) használatára, de ez kevésbé kielégítő eredményt adhat a hab minősége és mennyisége tekintetében.

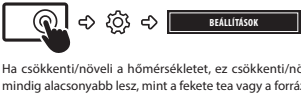
HOGYAN INDÍTHATOM EL A TEJALAPÚ ITAL ELKÉSZÍTÉSÉT?

Lásd az utasításokban korábban olvasható „2 TEJALAPÚ RECEPT KÉSZÍTÉSE" című részt, vagy a készüléken tárolt „Tejszerű ital készítése" oktatóanyagot.

TEÁK ÉS FORRÁZATOK

A teához és a forrázatokhoz három választógomb áll rendelkezésre, amelyekkel kiválaszthatja az egyes teatípusoknak legmegfelelőbb hőmérsékletet. A zöld tea hőmérséklete alacsonyabb lesz, mint a fekete tea vagy a forrázatok hőmérséklete.

HOGYAN ÁLLÍTOM BE A VÍZHŐMÉRSÉKLETET?



Lépjen a Settings > Water temperature (Beállítások > Vízhőmérséklet) menüpontra. A T1, T2 és T3 lehetőségek közül választhat, ahol a T1 a leghidegebb, a T3 pedig a legforróbb.

Ha csökkenti/növeli a hőmérsékletet, ez csökkenti/növeli az egyes teatípusok hőmérsékletét, de a zöld tea hőmérséklete mindig alacsonyabb lesz, mint a fekete tea vagy a forrázatok hőmérséklete.

SAJÁT PROFIL

MIRE HASZNÁLHATÓ A PROFIL FUNKCIÓ?

A **Profil** funkció lehetővé teszi a hozzáférést egy személyre szabott helyhez, ahol tárolhatja és elmentheti kedvenc italait. Ezt a készülék kezelőpanelén található gomb megnyomásával könnyen elérheti.
Gyorsabb és a mindennapos használathoz ideális megoldásként a profiljában elmentett italokat egyetlen érintéssel elkészítheti; nincs szükség beállításokra. Az egyes profilokhoz akár hét receptet is elmenthet.
A profil funkció sokkal személyre szabottabb felhasználói felületet és beállításokat tesz lehetővé:

Utónév	A személyre szabáshoz hozzáadhatja utónevét.
Szín	A profil kiemeléséhez kiválaszthatja az intuitív jelzőfény színét.
Kijelző	Itt állíthatja be, hogyan jelenjenek meg az italok a profil képernyőjén.Ezek „csúszka" vagy „mozaik" módban jelenhetnek meg.
Programozás	A „Profile" (Profil) funkcióval minden italhoz beállíthat egy napszakot is. Így még könnyebben megtalálhatja az italt egy adott pillanatban.
Fényerő	Ez lehetővé teszi az intuitív jelzőfény be- és kikapcsolását.

HOGYAN HOZHATOK LÉTRE PROFILT?

Nyomja meg az **1. profil** vagy **2. profil** ikont, és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, vagy nézze meg a profiljában mentett oktatóanyagokat.

HOGYAN KEZELHETEM A PROFILOMRA MENTETT KEDVENC ITALOKAT?

Egy italt kétféleképpen adhat hozzá a profilhoz:

1. Az ital elkészítése után egy gomb jelenik meg a képernyőn

2. Közvetlenül a profilban.

HOGYAN RENDEZHETEM/RANGSOROLHATOM/TÁVOLÍTHATOM EL KEDVENC ITALAIMAT?

Tartsa nyomva pár másodpercig az ital ikonját. Minden ital ikon jobb sarkában megjelenik egy kereszt. Nyomja meg és húzza el az italok átrendezéséhez, ital eltávolításához pedig nyomja meg a keresztet.

ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

A megfelelő karbantartás elvégzése optimalizálja a készülék élettartamát, és megőrzi a kávé eredeti ízét.

A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐ ÉS A CSEPEGTETŐ TÁLCA KARBANTARTÁSA

A csepegtető tálca összegyűjti az elhasznált vizet, a kávéőrlemény-gyűjtő pedig összegyűjti az elhasznált őrölt kávét.
Fontos: A csepegtető tálca összegyűjti a készülékből az ital elkészítése közben és azt követően kiszivárgó vizet és kávét. Fontos, hogy mindig a helyén és rendszeresen ürítve legyen.

MIKOR KELL KIÜRÍTENEM A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT?

Amikor az úszók felemelkednek, jelezve, hogy tartály túlságosan meg van telve.

MIKOR KELL KIÜRÍTENEM A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐT?

Amikor a készülék figyelmezteti Önt

A készülék értesítését megelőzően rendszeresen kiürítheti a tartályt, de győződjön meg róla, hogy a gép be van kapcsolva, hogy rögzíthesse a gyűjtő kiürülésének tényét

Fontos: Ha a kávéőrlemény-gyűjtőt és a csepegtető tálcát nem üríti ki rendszeresen a fentiek szerint, az károsíthatja a készüléket. Ne tegye a mosogatógépbe.

TEJRENDSZER KARBANTARTÁSA

MIÉRT ÉS HOGYAN KELL KARBANTARTANI A TEJRENDSZERT A TEJES ITALOK KÉSZÍTÉSE UTÁN?

Fontos: A hab egyenletes minőségének elérése érdekében a következőket javasoljuk:

1. Minden tejes ital után:

a . Indítsa el a készülék öblítési ciklusát.
A tejrendszer öblítését bármikor elindíthatja. Ennek módját a készüléken tárolt oktatóanyag ismerteti: „ Öblítés végrehajtása".

b . MINDEN HASZNÁLAT UTÁN azonnal alaposan tisztítsa meg a csövet és a fúvókát forró vízzel.
Használhatja a tejcső fém részében található csőtisztítót.

EGYÉB KARBANTARTÁS

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges tartozékok
Tejöblítés **30 mp** / 20 ml	Minden tejes ital után, amikor a készülék értesíti Önt	Lehetővé teszi a készülék tejrendszerének öblítését. A tejrendszer öblítését bármikor elindíthatja.	
Tejcső és fúvóka öblítése **30 mp**	Minden tejes ital után	Az öblítés a cső és a fúvóka MINDEN HASZNÁLAT UTÁNI, forró vízzel történő kézi tisztításából áll.	Forró víz + szappan + csőtisztító
Kávéöblítés **45 mp** / 30 ml	Bármikor	Lehetővé teszi a készülék kávérendszerének öblítését. Ez a művelet csak forró vizet használ fel. Ez biztosítja a kávé eredeti ízét.	
Teaöblítés **30 mp** – 20 ml	Mielőtt az ital folyni kezd	Lehetővé teszi a forró vízzel történő öblítést a tea vagy forrázat eredeti ízének biztosítása érdekében.	
Tejadagoló tartozékok tisztítása **5 perc**	Amikor a készülék értesíti Önt vagy bármikor	Ez magában foglalja a kivehető „One Touch Cappuccino" blokk eltávolítását és tisztítását. Az optimális tejhabosítás érdekében rendszeresen tisztítsa meg. Lásd fent az utasításokban: 5. A TEJADAGOLÓ RENDSZER KÉZI MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC.	Tisztító tű (5. sz.)
A kávérendszer tisztítása **13 p** / 600 ml	Amikor a készülék értesíti Önt vagy bármikor	Lehetővé teszi a készülék kávérendszerének tisztítását és zsírtalanítását. Garantálja az italok aromáinak optimális megőrzését.	1 KRUPS tisztító tabletta (2. sz.)
Vízkőmentesítés **20 p** / 600 ml	Amikor a készülék értesíti Önt vagy bármikor	Lehetővé teszi a vízkőmentesítési folyamat elvégzését. Kiküszöböli a vízkő- és borkőlerakódást, ami befolyásolhatja a kávé ízét. Ha az italok száma nem elegendő a vízkőmentesítés igényléséhez, ez a funkció nem aktív.	1 tasak KRUPS vízkőmentesítő (3. sz.)

Fontos: A készülék értesítését követően nem kell azonnal futtatni a tisztítóprogramot, de a lehető leghamarabb el kell végezni azt. A tisztítási művelet elhalasztásakor a figyelmeztető üzenet mindaddig látható marad, amíg a műveletet végre nem hajtja.

Fontos: Ha tisztítás közben vagy elektromos hiba esetén kihúzza a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, a tisztítóprogram újraindul. Ezt a műveletet nem lehet elhalasztani: a vízrendszer öblítéséhez kötelező. Ebben az esetben szükség lehet egy új tisztító tablettára.

A további magyarázatokért tekintse meg a gép beállításaiban elérhető oktatóanyagokat.

SÚGÓ ÉS OKTATÓANYAGOK

Szeretné tudni, mikor kell elvégeznie a fenti karbantartási műveleteket?

A képernyőn figyelmeztető üzenet jelenik meg, amint valamilyen műveletet végre kell hajtania.

EGYÉB FUNKCIÓK

A KRUPS Intuition készülék számos beállítással rendelkezik – tekintse meg őket! Ezek segítségével személyre szabottabb élményben lehet része.

HOGYAN FÉRHETEK HOZZÁ A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSAIHOZ?

BEÁLLÍTÁSOK

A BEÁLLÍTÁSOK LISTÁJA:

Nyelv	Válasszon a 21 nyelv közül.
Dátum és idő	Meg kell adnia a dátumot, különösen akkor, ha vízkő elleni védelmet biztosító patront használ. Időbeállítás és 12 vagy 24 órás időkijelzés.
Képernyő fényereje	A képernyő háttérvilágításának módosítása.
Fény	Az intuitív jelzőfény be- és kikapcsolása.
Kijelző	Válassza ki, hogy az italopciók diaként vagy csempeként jelenjenek-e meg.
Automatikus leállítás	Beállítja, hogy a készülék mennyi idő eltelte után kapcsoljon ki automatikusan. Ezzel a funkcióval csökkenthető az energiafogyasztás.
Automatikus indítás	Bekapcsolja a készüléket, és a kiválasztott időpontban automatikusan elindítja annak előmelegítését. Minden nap ugyanabban az időben fogyaszt kávét? Ez a funkciót Önnek találták ki! Az automatikus indítás beállításával időt takaríthat meg, és nem kell többé kézzel indítania italának elkészítését.
Térfogat mértékegysége	A mértékegység kiválasztása: ml vagy oz.
Automatikus öblítés	Beállíthatja, hogy a készülék indításakor aktiválódjon-e a kávéfúvóka automatikus öblítése.

Vízkeménység	Állítsa a víz keménységét 0 és 4 közötti értékre. További információkért lásd a „Vízkeménység mérése" című fejezetet.
Kávéhőmérséklet	Túl forró a kávé? Ezzel a funkcióval csökkentheti a hőmérsékletet. A készülék a kávéitalok készítéséhez három hőmérséklet-beállítással rendelkezik.
Tea- hőmérséklet	Túl forró a tea? Ezzel a funkcióval alacsonyabb hőmérsékletet választhat.A készülék három hőmérséklet-beállítási szinttel rendelkezik a teaitalok számára.
Kávé típusa	Kikapcsolja a „Nincs szemeskávé" funkciót. Ez a funkció jelzi, hogy nincs kávébab a tartályban, és visszatér a folyamatban lévő recept elkészítéséhez. Lásd a DARÁLÓ című bekezdést.
Gyári beállítások visszaállítása	A visszaállítás törli az Ön beállításait, és visszaállítja az alapértelmezett beállításokat. A kedvenceit is törli a rendszer.

HIBAELHÁRÍTÁS

MŰKÖDÉS

1. A készülék hibát észlelt, a szoftver lefagyott, VAGY a gép meghibásodott.

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, vegye ki a szűrőpatront, várjon egy percet, majd indítsa újra a készüléket. A készülék beindításához legalább három másodpercig tartsa lenyomva az BE/KI gombot.

2. A készülék az BE/KI gomb (legalább három másodperces) megnyomása után nem kapcsol be.

- Ellenőrizze a biztosítékokat és az elektromos tápaljzatot. Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően be van dugva a hálózati aljzatba.

3. Tápellátási hiba történt egy ciklus alatt.

- A készülék az újbóli bekapcsoláskor automatikusan visszaáll.

4. A daráló üresen működik.

- Ez normális jelenség, ha csak időnként fordul elő, és nincs maradék kávébab, vagy csak kevés maradék van. A fogyasztás meghatározásához és a megfelelő működés biztosításához a készülék akár tíz másodpercig is üresen működhet.
- Még mindig van maradék kávébab a tartályban:
  . Előfordulhat, hogy a kávé túl olajos, és nem jut megfelelően a készülékbe. Próbálkozhat a szemeskávé gépbe jutásának elősegítésével, hogy kiderüljön, az ismét működik-e. Javasoljuk azonban a kávé cseréjét (lásd a „szemeskávé típusa" funkciót).
  . Ez a megszokott kávém, ami eddig jól működött : forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

HASZNÁLAT

1. A daráló rendellenes zajt ad.

- A daráló valószínűleg idegen dolgokat tartalmaz. Próbálja meg porszívóval kitisztítani, ellenkező esetben forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

2. Víz van a készülék alatt.

- A csepegtető tálca eltávolítása előtt várjon 15 másodpercet a kávé kifolyása után, hogy a készülék megfelelően befejezhesse a ciklust.
- Ellenőrizze, hogy a csepegtető tálca megfelelően fel van helyezve a készülékre. Mindig a helyén kell lennie, még akkor is, ha a készülék nincs használatban.
- Ellenőrizze, hogy a csepegtető tálca nem telt-e meg.

3. Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.

- Csak a daráló működése közben forgassa el az őrlési finomságot beállító gombot.

4. A készülék nem készített kávét.

- A rendszer hibát észlelt az italkészítés során.
  A készülék automatikusan visszaáll, és készen áll az új ciklusra.

5. Kávébab helyett őrölt kávét használt.

- Porszívóval tisztítsa ki az őrölt kávét a szemeskávétartályból.

6. A készülék leállításakor víz folyik a kávéfúvókákból.

- Ez normális jelenség. Ez egy automatikus öblítés, amely megtisztítja a kávéfúvókákat, és megakadályozza azok eltömődését.

GŐZ ÉS TEJ

1. Úgy tűnik, hogy a tej áramlása a készülékből részben vagy teljesen elzáródott.

- Ha a fúvóka eltömődött, figyelmeztető üzenet jelenik meg a képernyőn. Tisztítsa meg a „One Touch Cappuccino" blokkot. Lásd fentebb az utasítások 5. pontját. A TEJADAGOLÓ RENDSZER KÉZI MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC, vagy tekintse meg a készüléken tárolt „A tejfúvóka tisztítása" című oktatóanyagot.

2. Nem áramlik ki gőz.

a. A gőzciklus első használatakor, ha nem áramlik ki megfelelően a gőz:

- Ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve a fúvóka végén lévő nyílás. Lásd a fenti részt: „Úgy tűnik, hogy a készülék gőzkivezető csöve részlegesen vagy teljesen eltömődött".
- Hajtsa végre a fenti eljárást **egyszer, és csakis egyszer**:
  Ürítse ki a víztartályt, és ideiglenesen távolítsa el a Claris Aqua Filter System patront. Töltse fel a tartályt magas kalciumtartalmú (> 100 mg/l) ásványvízzel, és egy tartályba hajtson végre egymás után gőzciklusokat (5–10 ciklus) addig, amíg a gőz kiáramlása folyamatossá nem válik. Tegye vissza a betétet a tartályba.

b. A gőzkivezető cső már működött:

- Ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve a fúvóka végén lévő nyílás. Lásd a fenti részt: „Úgy tűnik, hogy a készülék gőzkivezető csöve részlegesen vagy teljesen eltömődött".

Ha a fenti lépések végrehajtása után a gőzkivezető cső még mindig nem működik, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

3. Gőz szökik ki a csepegtető tálca rácsából.

- Az italkészítés típusától függően gőz szökhet ki a csepegtető tálca rácsából.

4. Gőz jelenik meg a szemeskávétartály fedele alatt.

- Ellenőrizze, hogy a tisztítótabletta fedél (L) alatti tölcsére zárva van-e.

KARBANTARTÁS

1. A készülék nem kér vízkőmentesítést.

- A vízkőmentesítési ciklus számos tejes vagy forró vizes alapú ital elkészítését követően szükséges. Ha csak kávét készít, a vízkőmentesítésre nem lesz gyakran szükség.

2. A csepegtető tálcában őrlemény található.

- Egy kevés őrölt kávé eljuthat a csepegtető tálcába. A készüléket úgy tervezték, hogy kitisztítsa az őrölt kávé maradékát is kitisztítsa, hogy a gőzképződési terület tiszta maradjon.

3. Az intuitív jelzőfény a kávéőrlemény-gyűjtő kiürítése után is világít.

- A kávéőrlemény-gyűjtő visszahelyezése.

4. A víztartály feltöltése után az intuitív jelzőfény folyamatosan világít.

- Ellenőrizze, hogy a tartály megfelelően van-e elhelyezve a készülékben.
  A tartály alján lévő úszóknak szabadon kell mozognia. Ellenőrizze és szükség esetén mozgassa meg az úszókat.

ITALOK

1. Túl lassan folyik a kávé.

- Durvább őrléshez forgassa jobbra az őrlési finomságot beállító gombot (a használt kávé típusától függően).
- Hajtson végre egy vagy több öblítési ciklust.
- Cserélje ki a Claris Aqua Filter System patront.

2. A kávé túl világos vagy nem elég telt.

- Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartály tartalmaz-e kávét, és hogy megfelelően áramlik-e lefelé.
- Ne használjon olyan olajos, karamellizált vagy ízesített kávét, amely nem adagolható megfelelően a készülékbe.
- Csökkentse az elkészítendő térfogatot, és növelje az erősséget a kávéerősség funkcióval. A finomabb őrléshez fordítsa balra az őrlési finomságot beállító gombot. A kétcsészés funkcióval két ciklusban készítse el az italt.

3. Az eszpresszó vagy kávé nem elég forró.

- Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállításaiban. Az ital elkészítése előtt forró vizes öblítéssel melegítse fel a csészét.
- A kávé indítása előtt öblítse le a kávérendszert. A beállítások/automatikus öblítés lehetőségben aktiválható az indításkor végrehajtandó kávéöblítési funkció.

4. Minden egyes kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik át a kávéfúvókákon.

- A recept elkészítése elején kávé-előfőzési művelet történik, amely a kávéfúvókából kis mennyiségű víz kifolyását okozhatja.

Ha a táblázatban ismertetett problémák valamelyike továbbra is fennáll, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

Fontos: Gyártó:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Franciaország

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z młynkiem.

Firma KRUPS projektuje, opracowuje i produkuje swoje ekspresy do kawy we Francji, zapewniając najwyższe standardy i jakość produkcji.

Twoje urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o łatwości obsługi i pozwala bez wysiłku przygotować w domu napoje, jakie znasz z kawiarni. Wystarczy jedno dotknięcie przycisku, aby delektować się kawą espresso, ristretto lub lungo, a także cappuccino, latte macchiato, caffe latte oraz innymi napojami z mlekiem.

Aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości urządzenia każdego dnia, firma KRUPS opracowała intuicyjny wskaźnik świetlny. Wskaźnik pomoże Ci w obsłudze urządzenia i urozmaici przerwy na kawę.

Ekspres do kawy KRUPS ma także duży intuicyjny ekran dotykowy podobny do interfejsu smartfonu, który zapewnia intuicyjną obsługę. Ponadto zastosowana w urządzeniu zaawansowana technologia pozwala uzyskać najlepsze rezultaty, dzięki czemu świeżo zmielone ziarna kawy zapewniają maksymalny aromat i pełny smak.

Mamy nadzieję, że robienie kawy za pomocą urządzenia KRUPS będzie dla Ciebie przyjemnością.

Zespół KRUPS

POTRZEBUJESZ POMOCY W OBSŁUDZE URZĄDZENIA?

Znajdź listę samouczków zapisanych w urządzeniu, które pomogą Ci w jego obsłudze.
Podpowiedzą Ci, jak przygotowywać napoje, zarządzać ulubionymi napojami oraz konserwować urządzenie.

Lista dostępnych samouczków:

1. Jak przyrządzać napoje?

a. Rozpoczynanie przyrządzania kawy

b. Rozpoczynanie przyrządzania napoju mlecznego

c. Przyrządzanie dwóch napojów jednocześnie

2. Jak zarządzać profilem?

d. Tworzenie i konfigurowanie profilu

e. Dodawanie napoju do profilu (po jego przygotowaniu)

f. Dodawanie napoju do profilu (z poziomu profilu)

g. Usuwanie napoju z profilu

3. Jak konserwować urządzenie?

h. Płukanie

i. Czyszczenie

j. Usuwanie kamienia

k. Czyszczenie modułu spieniania mleka

WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać jego instrukcję obsługi. Instrukcję tę należy zachować na przyszłość. Niewłaściwe używanie urządzenia zwolni firmę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności za jego naprawę. Ważne jest przestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SYMBOLI UŻYTYCH W INSTRUKCJACH

Niebezpieczeństwo: ostrzeżenie dotyczące ryzyka poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
Symbol błyskawicy ostrzega o zagrożeniach związanych z elektrycznością.

Uwaga: ostrzeżenie przed wadliwym działaniem, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.

Ważne: ogólne lub istotne uwagi dotyczące obsługi urządzenia.

PRODUKTY DOSTARCZONE WRAZ Z URZĄDZENIEM

Sprawdź produkty dostarczone wraz z urządzeniem. Jeśli w opakowaniu brakuje jednej z części, natychmiast skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

	Produkty w zestawie	
1.	2 tabletki czyszczące	x2
2.	1 saszetka do usuwania kamienia	x1
3.	Rurka na mleko do bloku „cappuccino za jednym wciśnięciem”	
4.	Igła czyszcząca moduł pary	
5.	1 Claris — wkład systemu Aqua Filter z akcesorium do dokręcania	
6.	1 tester twardości wody	
7.	Instrukcje — środki bezpieczeństwa Lista zatwierdzonych centrów serwisowych Krups Gwarancja międzynarodowa	
8.	Środek do czyszczenia rurek	
	W zależności od modelu	
9.	Pojemnik na mleko	

DANE TECHNICZNE

Urządzenie	Ekspres do kawy EA87
Zasilanie	220–240 V/50 Hz (prąd zmienny)
Ciśnienie pompy	15 barów
Pojemnik na ziarna kawy	250 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1450 W
Pojemnik na wodę	3 l
Rozpoczęcie pracy i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. × dł. × szer.	365 × 240 × 400
Masa EA87 (kg)	8,2

Z zastrzeżeniem modyfikacji technicznych.

OPIS URZĄDZENIA

A. Uchwyt pokrywy pojemnika na wodę
B. Pojemnik na wodę
C. Pojemnik na fusy kawowe
D. Dysze do kawy o regulowanej wysokości
E. Kratka i wyjmowana tacka ociekowa
F. Pokrywka pojemnika na ziarna kawy
G. Blok „Cappuccino za jednym wciśnięciem"
G1. Akcesorium do czyszczenia modułu spieniania mleka
2 w 1: narzędzie do demontażu
+ igła czyszcząca
G2. Wyjmowany blok Cappuccino za jednym wciśnięciem
H. Rurka do mleka z łącznikiem**I.**
Pływaki do sprawdzania poziomu wody
J. Intuicyjny wskaźnik świetlny

1. Pojemnik na ziarna kawy

K. Przycisk regulacji stopnia zmielenia kawy
L. Lejek tabletki czyszczącej
M. Metalowy stożkowy młynek do kawy

2. Panel wyświetlacza

N. Dotykowy ekran nawigacyjny
O. WŁ./WYŁ.
P. Skrót do ekranu głównego
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Dzbanek na mleko

PIERWSZE KROKI I KONFIGURACJA URZĄDZENIA

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Niebezpieczeństwo: podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka 230 V. Niezastosowanie się do tej instrukcji stwarza ryzyko śmiertelnych obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem elektrycznym!
Należy przestrzegać informacji o bezpieczeństwie zamieszczonych w broszurze „Środki bezpieczeństwa".

PIERWSZE KROKI (patrz 1. Pierwsze użycie)

Podczas pierwszego użycia urządzenia musisz skonfigurować różne ustawienia.
Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
Zasysanie wody przez urządzenie pozwala napełnić przewody na wodę, dzięki czemu urządzenie może pracować. Zostanie uruchomione nagrzewanie wstępne i automatyczne płukanie.

PRZEŁĄCZANIE URZĄDZENIA W TRYB GOTOWOŚCI

W zależności od przygotowania urządzenie wykonuje w trybie gotowości automatyczne płukanie. Cykl trwa kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.

WSKAZÓWKI I PORADY

Jakość wody ma duży wpływ na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą wpływać na smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zalecamy użycie wkładu systemu Caris Aqua Filter lub wody butelkowanej z zawartością pozostałości suchych poniżej 800 mg/L (patrz etykieta butelki). Patrz rozdział „FILTR A TWARDOŚĆ WODY".

Podczas przygotowywania napojów zalecamy korzystanie z podgrzanych filiżanek (opłukanych gorącą wodą) o rozmiarze odpowiednim do żądanej ilości.

Palone ziarna kawy mogą utracić swój aromat, jeśli nie są chronione. Zalecamy używanie ilości ziaren odpowiadającej zużyciu w ciągu następnych 2–3 dni oraz kupowanie worków o wadze 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smaki są odbierane subiektywnie. Arabica daje wyborny kwiatowy aromat, natomiast Robusta, która ma wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i pełniejsza. Aby uzyskać bardziej zrównoważoną kawę, często miesza się dwa rodzaje kawy. Więcej informacji uzyskasz od palarni kawy.

Nie zalecamy stosowania oleistej ani karmelizowanej kawy, ponieważ może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Stopień rozdrobnienia ziaren wpływa na siłę aromatu i jakość pianki. Im drobniej zmielone są ziarna, tym bardziej delikatna jest pianka. Mielenie można również dostosować do żądanego napoju.

INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY

DO CZEGO SŁUŻY INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w inteligentny jasny wskaźnik ułatwiający jego codzienną obsługę: Intuicyjny wskaźnik świetlny (J). Ta technologia ma dwie funkcje:

1. Urządzenie automatycznie wykrywa i kontroluje poziomy ziaren kawy, wody i fusów kawy. Gdy konieczne jest napełnienie lub opróżnienie pojemników albo gdy wymagana jest konserwacja, zapala się czerwona kontrolka ostrzegawcza, sygnalizująca, że należy postąpić zgodnie z informacjami wyświetlonymi na ekranie.
2. Intuicyjny wskaźnik świetlny umożliwia dostosowanie sposobu korzystania z urządzenia. Wybierz kolor dla każdego profilu. Po zatwierdzeniu ustawień intuicyjny wskaźnik świetlny zmieni kolor na ten przypisany do danego profilu, zapewniając łatwe użytkowanie i niezwykle szybką i intuicyjną nawigację. Patrz rozdział „MÓJ PROFIL".

POZWÓL SOBĄ POKIEROWAĆ.

Kolor	Stan	Wyjaśnienie
Czerwony	Stały	Alarm
Inne kolory i biały	Pulsujący	W toku
	Stały	Przepis został ukończony

FILTR A TWARDOŚĆ WODY

JAKĄ FUNKCJĘ PEŁNI USTAWIENIE TWARDOŚCI WODY?

Aby uniknąć gromadzenia się kamienia w urządzeniu i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy ustawienie twardości wody.

JAK USTAWIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU?

- Napełnij szklankę wody.
- Zanurz w szklance dostarczony wraz z urządzeniem tester twardości wody (8).
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na testerze zmienią kolor.
- Policz kolorowe kwadraty. Wskazuje to twardość wody w zakresie od 0 do 4.
- W menu „Twardość wody" naciśnij odpowiednią liczbę w zakresie od 0 do 4.
- Naciśnij przycisk OK.

JEŚLI SKOŃCZĄ CI SIĘ TESTERY TWARDOŚCI WODY

Jeśli musisz powtórzyć tę operację, pamiętaj o ustawieniu twardości wody zgodnie z miejscem użytkowania lub informacjami dostarczonymi przez lokalną firmę wodociągową, korzystając z poniższej tabeli:

Stopień twardości	Klasa 0 Bardzo miękka	Klasa 1 Miękka	Klasa 2 Średnio twarda	Klasa 3 Twarda	Klasa 4 Bardzo twarda
° 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°
Ustawienie urządzenia	0	1	2	3	4

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRA?

Wkład systemu Claris Aqua Filter optymalizuje smak kawy, a także ogranicza gromadzenie się kamienia i potrzebę konserwacji.

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER?

1. Dwa miesiące po zakończeniu konfiguracji lub gdy na ekranie urządzenia pojawi się odpowiednie powiadomienie.
2. W przypadku wymiany wkładu zalecamy obrócenie szarego pierścienia u góry wkładu filtra w celu wskazania daty + dwóch miesięcy.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER?

- Umieść wkład w pojemniku na wodę.
- Umieść wkład pierścieniem skierowanym do góry.
- Za pomocą dostarczonego wraz z wkładem czarnego akcesorium do dokręcania ustaw i przykręć wkład.

MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA KAWY

DLACZEGO NALEŻY DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA KAWY?

Możesz wybrać intensywność smaku kawy, regulując stopień zmielenia ziaren.

Zmiana stopnia zmielenia umożliwia dostosowanie urządzenia do różnych typów ziaren:

. Mocno palone lub oleiste ziarna wymagają grubego mielenia.

. Mniej palone ziarna będą suchsze i będą wymagać drobniejszego mielenia.

Uwaga: im drobniej zmielone są ziarna, tym silniejszy będzie aromat kawy.

JAK DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA KAWY?

Przekręć przycisk regulacji stopnia zmielenia **(K)** znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, w zależności od rodzaju ziarna i żądanego aromatu. Regulacja musi być wykonywana stopniowo podczas pracy młynka. Po trzech przygotowanych napojach zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

SKĄD MAM WIEDZIEĆ, ŻE W POJEMNIKU NIE MA JUŻ ZIAREN?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w czujnik ostrzegający o niskim poziomie ziaren kawy w pojemniku. Na ekranie zostanie wyświetlony komunikat, a intuicyjny wskaźnik świetlny **(J)** zacznie świecić na czerwono.

CO ZROBIĆ, JEŚLI ALARM POJAWI SIĘ PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA NAPOJU?

Napełnij pojemnik na ziarna kawy i naciśnij przycisk OK, a przepis zostanie wznowiony. Nie zmarnujesz tym sposobem żadnej kawy!

CO ZROBIĆ, JEŚLI CHCĘ ZMIENIĆ KAWĘ LUB MI JEJ ZABRAKŁO?

Jeśli naciśniesz przycisk OK bez dodawania ziaren kawy, urządzenie spróbuje uruchomić się ponownie i jeszcze raz wyświetli ostrzeżenie. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk OK, urządzenie wykona przepis, wykorzystując całą pozostałą kawę. Młynek będzie wówczas pusty.

Uwaga: nie zaleca się używania oleistych ani karmelizowanych ziaren, które są trudne do zmielenia przez młynek. Mogą uszkodzić urządzenie i uniemożliwić prawidłowe działanie intuicyjnego systemu.

Jeśli na ekranie zostanie wyświetlony komunikat ostrzegawczy i zaświeci się czerwona kontrolka, gdy w pojemniku znajdzie się wystarczająca ilość ziaren:

- Naciśnij przycisk OK, aby kontynuować przepis.
- Możesz także wyłączyć alarm „braku ziaren kawy", aby zapobiec jego włączaniu, gdy w pojemniku na ziarna kawy znajduje się jeszcze kawa.

PRZYGOTOWYWANIE INNYCH NAPOJÓW

NAPOJE, KTÓRE MOŻNA PRZYGOTOWAĆ ZA POMOCĄ TEGO URZĄDZENIA:

Napoje	Przybliżony rozmiar	Możliwe pojemności	Moc kawy	X2
Ristretto Małe aromatyczne espresso	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Espresso Pełne espresso o wyraźnym aromacie, pokryte nieco gorzką karmelową pianką	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Duże espresso z karmelową pianką	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Podwójne espresso z pomarańczową pianką	100 ml	40–140 ml	✓	
Duża czarna kawa Wyższy poziom kofeiny, ale mniej intensywny smak Bardzo popularna rano	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Podwójne duże espresso w połączeniu z gorącą wodą	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso z cienką warstwą spienionego mleka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Równowaga między mlekiem, pianą i kawą	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Spienione mleko Duża porcja mleka z pianką	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120–200 ml		✓
Flat White Kawa ze spienionym mlekiem i pianką	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Piana z subtelnym smakiem kawy	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Doskonałe espresso z mleczną pianką	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Napar Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla naparu	200ml	20 - 300 ml		
Czarna herbata Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla czarnej herbaty	200ml	20 - 300 ml		
Zielona herbata Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla zielonej herbaty	200 ml	20–300 ml		

W każdym przepisie można zmienić ilość dodawanej kawy. Objętość mleka jest stała.

W CELU PRZYGOTOWANIA NAPOJU URZĄDZENIE AUTOMATYCZNIE WYKONUJE NASTĘPUJĄCE CZYNNOŚCI:

W przypadku przepisów na kawę	W przypadku przepisów na napoje mleczne inne niż Caffe Latte, Flat White, Espresso Macchiato	Ustawienia dla Caffe Latte, Flat White oraz Espresso Macchiato
1. Mielenie ziaren kawy **2.** Ubijanie zmielonej kawy **3.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **4.** Perkolacja	**1.** Faza nagrzewania wstępnego **2.** Spienianie mleka **3.** Mielenie ziaren kawy **4.** Ubijanie zmielonej kawy **5.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **6.** Perkolacja	**1.** Mielenie ziaren kawy **2.** Ubijanie zmielonej kawy **3.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **4.** Perkolacja **5.** Faza nagrzewania wstępnego **6.** Spienianie mleka

JAK DOSTOSOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ Z KAWĄ?

W przypadku wszystkich napojów możesz dostosować wysokość dysz do rozmiaru filiżanek.

JAK PRZYGOTOWAĆ NAPÓJ?

Patrz samouczek „Jak przyrządzać napoje?" zapisany w urządzeniu

POMOC I SAMOUCZKI

W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU NAPOJU DOSTĘPNE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- Jedna lub dwie filiżanki: aby rozpocząć przygotowywanie dwóch przepisów, wybierz napój i naciśnij przycisk +.
- Moc kawy: aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości zmielonej kawy, wybierz napój i opcję 1, 2 lub 3 ziaren, przy czym 1 oznacza najsłabszą kawę, a 3 — najbardziej aromatyczną.
- Pojemność filiżanki: aby zwiększyć lub zmniejszyć pojemność filiżanki, przewiń listę pojemności w górę lub w dół i wybierz żądaną pojemność.

Więcej informacji znajdziesz w tabeli napojów w instrukcji.

WSKAZÓWKA

Aby wybrać moc kawy i pojemność filiżanki, ustawiaj opcje w górę lub w dół albo naciśnij bezpośrednio przycisk wybranej opcji.

JAK PRZERWAĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU?

Ostrzeżenie: przygotowanie napoju można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk ZATRZYMAJ. Przerwanie cyklu nie powoduje natychmiastowego zatrzymania. Maszyna będzie niedostępna przez pewien czas, co będzie oznaczone komunikatem na ekranie.

NAPOJE NA BAZIE MLEKA

WSKAZÓWKI

Aby uzyskać spienione mleko, używaj pasteryzowanego mleka UHT prosto z lodówki (3–5°C). Możesz też używać specjalnych odmian mleka (mikrofiltrowanego, surowego, sfermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (ryżowego, owsianego lub migdałowego), ale może to dać mniej zadowalające wyniki pod względem jakości i ilości pianki.

JAK ROZPOCZĄĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU MLECZNEGO?

PATRZ „2 PRZYGOTOWYWANIE PRZEPISU NA NAPOJE MLECZNE" w instrukcji obsługi lub zapoznaj się z samouczkiem „Rozpoczynanie przyrządzania napoju mlecznego" zapisanym w pamięci urządzenia.

POMOC I SAMOUCZKI

HERBATY I NAPARY

W przypadku herbat i naparów dostępne są trzy przyciski, za pomocą których można wybrać temperaturę najlepiej dopasowaną do każdego rodzaju napoju. Temperatura stosowana do zaparzenia zielonej herbaty będzie niższa niż w przypadku herbaty czarnej bądź naparów.

JAK USTAWIĆ TEMPERATURĘ WODY?

USTAWIENIA

Wybierz kolejno: Ustawienia > Temperatura wody. Możesz wybrać spośród ustawień T1, T2 i T3, gdzie T1 oznacza najniższą, a T3 najwyższą dostępną temperaturę.

Po obniżeniu/podwyższeniu temperatury – temperatura dla każdego rodzaju herbaty obniży się/wzrośnie, jednak z zachowaniem zasady: temperatura parzenia dla zielonej herbaty będzie zawsze niższa niż w przypadku czarnej herbaty lub naparów.

MÓJ PROFIL

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILU?

Profil umożliwia dostęp do spersonalizowanych ustawień oraz ulubionych napojów. Dostęp do profilu uzyskasz, naciskając przycisk na panelu sterowania urządzenia.
Dzięki tej funkcji napoje zapisane w Twoim profilu będą gotowe do przygotowania za jednym dotknięciem. Nie ma konieczności dostosowania ustawień. W ramach każdego profilu można zapisać maksymalnie siedem przepisów.
Funkcja profilu umożliwia również personalizację interfejsu i ustawień.

Imię	Możesz dodać swoje imię.
Kolor	Możesz wybrać kolor intuicyjnego wskaźnika, aby się wyróżnić.
Wyświetlacz	W tym miejscu możesz wybrać sposób wyświetlania napojów na swoim profilu. Dostępne są dwa tryby wyświetlania: „suwak" lub „kafelki".
Programowanie	Funkcja „Profil" umożliwia także ustawienie pory dnia dla każdego napoju. Ułatwi to znalezienie napoju na daną chwilę.
Jasność	Umożliwia włączenie lub wyłączenie intuicyjnego wskaźnika świetlnego.

JAK UTWORZYĆ PROFIL?

Naciśnij ikonę **Profil 1** lub **Profil 2**, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie lub obejrzyj samouczki zapisane w profilu.

POMOC I SAMOUCZKI

JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI ZAPISANYMI W MOIM PROFILU?

Istnieją dwa sposoby dodawania napoju do profilu:

1. Po przygotowaniu napoju na ekranie pojawi się przycisk.

2. Bezpośrednio w profilu.

JAK PORZĄDKOWAĆ/DODAWAĆ/USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE?

Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund ikonę napoju. W prawym górnym rogu ikony każdego napoju pojawi się krzyżyk. Naciśnij i przeciągnij, aby zmienić kolejność napojów. Naciśnij krzyżyk, aby usunąć napój.

KONSERWACJA OGÓLNA

Wykonywanie odpowiednich czynności konserwacyjnych pozwoli zoptymalizować okres eksploatacji urządzenia i zachować autentyczny smak kawy.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE I TACKI OCIEKOWEJ

Na tacce ociekowej zbiera się zużyta woda, a w pojemniku na fusy kawowe zbiera się zużyta zmielona kawa.

Ważne: Na tacce ociekowej zbiera się woda lub kawa wydostająca się z urządzenia podczas przygotowywania napojów oraz po zakończeniu tego procesu. Tacka zawsze musi pozostawać na swoim miejscu i być regularnie opróżniana.

KIEDY NALEŻY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

GDY pływaki znajdują się w pozycji podniesionej, co oznacza, że tacka jest pełna.

KIEDY NALEŻY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA FUSY KAWOWE?

Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi
Możesz go opróżniać częściej, zanim urządzenie Cię o tym powiadomi, ale upewnij się, że urządzenie jest włączone, aby można było zarejestrować opróżnienie pojemnika

Ważne: brak regularnego opróżniania pojemnika na fusy kawowe i tacki ociekowej, jak pokazano powyżej, może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wkładać do zmywarki.

KONSERWACJA MODUŁU SPIENIANIA MLEKA

DLACZEGO I W JAKI SPOSÓB KONSERWOWAĆ MODUŁ SPIENIANIA MLEKA PO PRZYGOTOWANIU NAPOJÓW MLECZNYCH?

Ważne: w celu uzyskania jednolitej pianki:

1. Po każdym napoju mlecznym:

a . Uruchom cykl płukania urządzenia.
Płukanie modułu spieniania mleka możesz rozpocząć w dowolnym momencie. Aby dowiedzieć się, jak to zrobić, zapoznaj się z zapisanym w urządzeniu samouczkiem: „Płukanie".

b . Dokładnie wyczyść rurkę i dyszę gorącą wodą bezpośrednio PO KAŻDYM UŻYCIU.
Możesz użyć środka do czyszczenia rurek znajdujących się wewnątrz metalowej części rurki na mleko.

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Wymagane akcesoria
Płukanie modułu spieniania mleka **30 s**/20 ml	Po każdym mlecznym napoju, gdy urządzenie Cię o tym powiadomi	Umożliwia płukanie modułu spieniania mleka urządzenia. Płukanie modułu spieniania mleka możesz rozpocząć w dowolnym momencie.	
Płukanie rurki na mleko i dyszy **30 s**	Po każdym napoju mlecznym	Płukanie polega na dokładnym ręcznym wyczyszczeniu rurki i dyszy gorącą wodą bezpośrednio PO KAŻDYM UŻYCIU.	Gorąca woda + mydło + środek do czyszczenia rurek
Płukanie modułu przyrządzania kawy **45 s**/30 ml	W dowolnym momencie	Umożliwia płukanie modułu przyrządzania kawy. W tym procesie wykorzystywana jest tylko gorąca woda. Zapewnia autentyczny smak kawy.	
Płukanie modułu przyrządzania herbaty **30 s** — 20 ml	Zanim napój zacznie płynąć	Umożliwia płukanie gorącą wodą w celu zapewnienia autentycznego smaku herbaty lub naparu.	
Czyszczenie akcesorium do spieniania mleka **5 min**	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Wymaga usunięcia i wyczyszczenia wyjmowanego bloku „Cappuccino za jednym wciśnięciem". Czyść je regularnie, aby uzyskiwać optymalnie spienione mleko. Patrz powyżej w instrukcjach: 5. DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE UKŁADU DYSTRYBUCJI MLEKA — 5 MIN.	Igła czyszcząca (nr 5)
Czyszczenie modułu przyrządzania kawy **13 min**/600 ml	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Umożliwia czyszczenie i odtłuszczenie modułu przyrządzania kawy. Gwarantuje optymalne zachowanie aromatów napojów.	1 tabletka czyszcząca KRUPS (nr 2)
Usuwanie kamienia **20 min**/600 ml	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Umożliwia wykonanie procedury usuwania kamienia. Usuwa kamień lub osady z kamienia, które mogą wpływać na smak kawy. Jeśli liczba napojów wymagana do usuwania kamienia będzie niewystarczająca, ta funkcja nie będzie aktywna.	1 saszetka odkamieniacza KRUPS (nr 3)

Ważne: Nie musisz uruchamiać programu czyszczenia natychmiast po pojawieniu się powiadomienia, ale przeprowadź go w rozsądnie krótkim czasie. Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane, komunikat ostrzegawczy będzie wyświetlany do czasu uruchomienia programu czyszczenia.

Ważne: Jeśli urządzenie zostanie odłączone od zasilania podczas czyszczenia lub w przypadku awarii elektrycznej, program czyszczenia zostanie uruchomiony ponownie. Nie ma możliwości opóźnienia tej operacji: jest obowiązkowa w celu płukania układu dostarczania wody. W takim przypadku konieczne może być użycie nowej tabletki czyszczącej.

Więcej informacji znajdziesz w samouczkach dostępnych w ustawieniach urządzenia.

Chcesz wiedzieć, kiedy należy wykonać powyższe czynności konserwacyjne?

Gdy tylko pojawi się czynność, którą należy wykonać, na ekranie pojawi się odpowiedni komunikat ostrzegawczy.

POZOSTAŁE FUNKCJE

Urządzenie KRUPS Intuition ma wiele ustawień — sprawdź je! Dzięki nim możesz spersonalizować obsługę urządzenia.

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA?

LISTA USTAWIEŃ:

Język	Do wyboru jest 21 języków.
Data i godzina	Ustaw datę, szczególnie jeśli stosujesz wkład zapobiegający osadzaniu się kamienia. Ustawienie godziny i wyświetlanie zegara w formacie 12- lub 24-godzinnym.
Jasność ekranu	Regulacja podświetlenia ekranu.
Wskaźnik	Włącza lub wyłącza intuicyjny wskaźnik świetlny.
Wyświetlacz	Wybierz, czy opcje napojów mają być wyświetlane jako slajdy czy kafelki.
Automatyczne wyłączanie	Umożliwia ustawienie czasu, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie. Ta funkcja umożliwia zmniejszenie zużycia energii.
Automatyczne uruchamianie	Włącza urządzenie i automatycznie rozpoczyna podgrzewanie w wybranym momencie. Robisz sobie kawę o tej samej porze każdego dnia? Ta funkcja jest dla Ciebie! Dzięki ustawieniu funkcji automatycznego uruchamiania można zaoszczędzić czas i nie trzeba ręcznie przygotowywać napoju.
Jednostka objętości	Wybiera jednostkę miary: ml lub oz.
Automatyczne płukanie	Możesz wybrać, czy podczas uruchamiania urządzenia ma być włączana funkcja automatycznego płukania dyszy do kawy.

Twardość wody	Ustawienie twardości wody w zakresie od 0 do 4. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Pomiar twardości wody".
Temperatura kawy	Czy kawa jest zbyt gorąca? Ta funkcja umożliwia zmniejszenie temperatury. Urządzenie ma trzy ustawienia temperatury napojów kawowych.
Temperatura herbaty	Czy Twoja herbata jest zbyt gorąca? Ta funkcja umożliwia wybór niższej temperatury. Urządzenie posiada trzy poziomy regulacji temperatury dla herbaty.
Rodzaj kawy	Powoduje wyłączenie funkcji „Brak ziaren". Ta funkcja sygnalizuje brak ziaren kawy w pojemniku i wznawia przepis, który jest w toku. Patrz akapit „MŁYNEK".
Przywrócenie ustawień fabrycznych	Resetowanie powoduje usunięcie preferencji i ustawień oraz przywrócenie ustawień fabrycznych. Twoje ulubione napoje również zostaną usunięte.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

DZIAŁANIE

1. W urządzeniu wystąpiła usterka, oprogramowanie jest zablokowane LUB wystąpiła awaria urządzenia.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, wyjmij wkład filtra, odczekaj minutę i uruchom urządzenie ponownie. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. i przytrzymaj go przez co najmniej trzy sekundy, aby uruchomić urządzenie.

2. Urządzenie się nie włącza po naciśnięciu przycisku WŁ./WYŁ. (przez co najmniej trzy sekundy).
- Sprawdź bezpieczniki i gniazdko zasilania elektrycznego. Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.

3. W trakcie cyklu pracy urządzenia wystąpiła awaria zasilania.
- Urządzenie zostanie zresetowane automatycznie po ponownym włączeniu.

4. Młynek pracuje bez ziaren.
- Jest to normalne, jeśli występuje sporadycznie i w młynku nie ma ziaren kawy lub jest ich niewiele. Młynek może pracować bez obciążenia przez maksymalnie dziesięć sekund, aby określić jego zużycie i upewnić się, że działa prawidłowo.
- W pojemniku nadal znajdują się ziarna kawy:
  . Kawa może być zbyt oleista i wsypana do urządzenia nieprawidłowo. Porusz ziarnami i sprawdź, czy urządzenie zadziała. Zalecamy jednak zmianę kawy (patrz funkcja typu ziaren).
  .To moja codzienna kawa, którą do tej pory urządzenie robiło bez żadnych problemów: skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

UŻYTKOWANIE

1. Młynek wydaje dziwne dźwięki.
- W młynku najprawdopodobniej znajdują się ciała obce. Spróbuj go wyczyścić za pomocą odkurzacza, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

2. Pod urządzeniem znajduje się woda.
- Przed wyjęciem tacki ociekowej odczekaj 15 sekund po przygotowaniu kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
- Sprawdź, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być zawsze na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane.
- Sprawdź, czy tacka ociekowa jest pełna.

3. Trudno jest obrócić przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren.
- Przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren należy obracać tylko wtedy, gdy młynek pracuje.

4. Urządzenie nie przygotowało żadnej kawy.
- Podczas przygotowywania kawy wykryto incydent.
  Urządzenie zresetuje się automatycznie i będzie gotowe do rozpoczęcia nowego cyklu.

5. Zamiast ziaren kawy użyto kawy zmielonej.
- Za pomocą odkurzacza usuń zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.

6. Po zatrzymaniu pracy urządzenia z dysz do kawy wypływa woda.
- Jest to normalne. Jest to automatyczne płukanie, które czyści dysze kawy i zapobiega ich zatkaniu.

PARA I MLEKO

1. Przepływ mleka z urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zablokowany.
- Jeśli dysza się zablokuje, na ekranie urządzenia pojawi się komunikat ostrzegawczy. Wyczyść blok «Cappuccino za jednym wciśnięciem». Patrz punkt 5 w niniejszej instrukcji. DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE SYSTEMU DYSTRYBUCJI MLEKA —

5 MINUT lub zapoznaj się z przechowywanym w urządzeniu samouczkiem pt.„Czyszczenie dyszy do mleka".

2. Z urządzenia nie wydobywa się para.

a. Jeśli podczas pierwszego użycia cyklu pary z urządzenia nie wydostaje się para:

✓ Sprawdź, czy otwór w końcówce nie jest zatkany. Patrz punkt powyżej:„Dysza pary urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zatkana".

✓ Wykonaj następujący proces **tylko jeden raz**:
Opróżnij pojemnik na wodę i tymczasowo wyjmij wkład systemu Claris Aqua Filter. Napełnij pojemnik wodą mineralną o wysokim stężeniu wapnia (> 100 mg/L) i wykonaj pod rząd kilka cykli pary (5–10 cykli) w pojemniku do momentu uzyskania ciągłego strumienia pary. Włóż wkład z powrotem do pojemnika.

b. Dysza pary pracowała już wcześniej:

✓ Sprawdź, czy otwór w końcówce nie jest zatkany. Patrz punkt powyżej:„Dysza pary urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zatkana".

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności dysza pary nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

3. Z kratki tacki ociekowej uchodzi para.

✓ W zależności od rodzaju przyrządzanego przepisu z kratki tacki ociekowej może wydostawać się para.

4. Pod pokrywką pojemnika na ziarna kawy pojawia się para.

✓ Sprawdź, czy lejek tabletki do czyszczenia pod pokrywą (L) jest zamknięty.

KONSERWACJA

1. Urządzenie nie informuje o potrzebie usuwania kamienia.

✓ Cykl usuwania kamienia jest wymagany po przygotowaniu dużej liczby napojów mlecznych lub napojów na bazie gorącej wody. W przypadku parzenia samej kawy usuwanie kamienia nie będzie wymagane zbyt często.

2. Na tacce ociekowej znajdują się kawałki zmielonej kawy.

✓ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usuwać nadmiar zmielonej kawy, a obszar perkolacji był czysty.

3. Intuicyjny wskaźnik świetlny świeci się po opróżnieniu pojemnika na fusy kawowe.

✓ Ponownie zamontuj pojemnik na fusy kawowe.

4. Po napełnieniu pojemnika zbiornika na wodę intuicyjny wskaźnik świetlny pozostaje włączony.

✓ Sprawdź, czy pojemnik jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.
Pływaki na dnie zbiornika muszą poruszać się swobodnie. W razie potrzeby wyjmij i sprawdź pływaki.

NAPOJE

1. Kawa przepływa zbyt wolno.

✓ Przekręć przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren w prawo, aby uzyskać grubsze zmielenie (w zależności od rodzaju użytej kawy).

✓ Wykonaj co najmniej jeden cykl płukania.

✓ Wymień wkład systemu Claris Aqua Filter.

2. Kawa jest zbyt lekka lub nie ma wystarczająco mocnego aromatu.

✓ Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy zawiera kawę oraz czy kawa przemieszcza się w nim prawidłowo.

✓ Unikaj używania kawy oleistej, karmelizowanej lub aromatyzowanej, która może być nieprawidłowo wciągana do urządzenia.

✓ Zmniejsz objętość przygotowanych napojów i zwiększ moc kawy za pomocą funkcji mocy kawy. Aby uzyskać drobniejsze zmielenie kawy, obróć przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren w lewo. Przygotuj napój w dwóch cyklach, korzystając z funkcji dwóch filiżanek.

3. Espresso lub kawa nie są wystarczająco ciepłe.

✓ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Podgrzej filiżankę, płucząc ją w gorącej wodzie przed przygotowaniem napoju.

✓ Przed rozpoczęciem parzenia kawy przepłucz moduł przyrządzania kawy. Funkcję płukania kawy po uruchomieniu urządzenia można włączyć w ustawieniach/Automatyczne płukanie.

4. Czysta woda przepływa przez dysze do kawy przed przyrządzeniem każdej kawy.

✓ Na początku przepisu przeprowadzana jest wstępna infuzja kawy, która może powodować przepływ niewielkiej ilości wody z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów przedstawionych w tabeli nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

Ważne: Producent:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francja

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение автоматической кофемашины со встроенной кофемолкой KRUPS.

Компания KRUPS разрабатывает, проектирует и производит автоматические кофемашины во Франции, обеспечивая высочайшие стандарты качества.

Удобная в использовании кофемашина позволяет без труда готовить в домашних условиях такие же напитки, как в кафе. Всего одним нажатием кнопки вы сможете приготовить такие кофейные напитки, как эспрессо, ристретто и лунго, а также капучино, латте макиато, латте и другие напитки с молоком!

Чтобы вы могли каждый день использовать все возможности вашего прибора, компания KRUPS разработала умный световой индикатор. Он поможет вам использовать кофемашину и сделает яркими перерывы на кофе.

Автоматическая кофемашина KRUPS оснащена большим удобным сенсорным экраном как у смартфона или планшета. Кроме того, в ней используются передовые технологии, которые помогают полностью раскрыть аромат и насыщенный вкус свежемолотых кофейных зерен.

Мы надеемся, что вы приятно проведете время за чашечкой кофе и останетесь довольны кофемашиной KRUPS.

Команда KRUPS

НУЖНА ПОМОЩЬ ПО РАБОТЕ С ПРИБОРОМ?

Откройте сохраненное на устройстве руководство пользователя, которое поможет вам начать работу с кофемашиной. Оно поможет вам приготовить напиток, настроить любимые напитки и выполнить техническое обслуживание прибора.

Список доступных разделов руководства:

1. Как готовить напитки?

a. Приготовление кофейного напитка

b. Приготовление напитка с молоком

c. Одновременное приготовление двух напитков

2. Как управлять профилем?

d. Создание и настройка профиля

e. Добавление напитка в профиль (после приготовления)

f. Добавление напитка в профиль (на странице профиля)

g. Удаление напитка из профиля

3. Как ухаживать за прибором?

h. Выполнение промывки

i. Выполнение очистки

j. Очистка от накипи

k. Очистка молочной системы

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Перед первым использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования. Неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность. Важно соблюдать правила техники безопасности.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИНСТРУКЦИЯХ

Осторожно! Предупреждение об опасности получения серьезных травм или смерти.
Значок в виде молнии предупреждает об опасности, связанной с электричеством.

Внимание! Предупреждение о возможности возникновения неполадок, повреждения или поломки прибора.

Важно! Общие или важные замечания по эксплуатации прибора.

ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплект поставки с прибором. Если какая-либо деталь отсутствует, немедленно обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

	Изделия из комплекта поставки	
1.	2 таблетки для очистки	x2
2.	1 пакетик средства для удаления накипи	x1
3.	Трубка подачи молока для блока «One Touch Cappuccino»	
4.	Игла для очистки парового контура	
5.	1 Claris – картридж системы фильтрации воды с уплотнителем	
6.	1 тестовая полоска жесткости воды	
7.	Инструкции – меры предосторожности Список авторизованных сервисных центров Krups Международная гарантия	
8.	Щетка для очистки трубки	
	В зависимости от модели	
9.	Емкость для молока	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA87
Питание	220-240 В~ / 50 Гц
Давление	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	250 г
Энергопотребление	Во время работы: 1450 Вт
Резервуар для воды	3 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Ш	365 x 240 x 400
Вес EA87 (кг)	8,2

Возможны технические изменения.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A. Ручка крышки резервуара для воды
B. Резервуар для воды
C. Контейнер для кофейной гущи
D. Регулируемое по высоте сопло
E. Решетка и съемный поддон для капель
F. Крышка контейнера для кофейных зерен
G. Блок «One Touch Cappuccino»
G1. Аксессуар для очистки системы подачи молока, 2 в 1: инструмент для разборки + чистящая игла
G2. Съемный блок One Touch Cappuccino
H. Трубка для подачи молока и соединитель
I. Поплавки для измерения уровня воды
J. Умный световой индикатор

1. Контейнер для кофейных зерен

K. Переключатель регулировки степени помола
L. Отсек для очищающих таблеток
M. Металлическая коническая кофемолка

2. Панель дисплея

N. Навигационный сенсорный экран
O. ВКЛ/ВЫКЛ
P. Кнопка главного экрана
Q. Профиль 1
R. Профиль 2

S. Емкость для молока

НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Осторожно! Подключите прибор к заземленной розетке 230 В. Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током!
Ознакомьтесь с информацией, приведенной в буклете «Правила техники безопасности».

НАЧАЛО РАБОТЫ (см. раздел 1. 1-е использование)

При первом использовании прибора вам будет предложено выбрать различные настройки.
Следуйте инструкциям на экране.
Для правильной работы устройства необходимо заполнить все контуры водой. Начнется автоматический прогрев и промывка устройства.

ПЕРЕВОД ПРИБОРА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

В зависимости от настройки кофемашина выполняет автоматическую промывку в режиме ожидания. Цикл длится всего несколько секунд и останавливается автоматически.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Качество воды оказывает сильное влияние на аромат напитка. Накипь и хлор могут изменить вкус кофе. Для сохранения аромата кофе рекомендуется использовать Claris – картридж системы фильтрации воды – или бутилированную воду с сухими остатками ниже 800 мг/л (см. этикетку бутылки). См. раздел «ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ».

При приготовлении напитков рекомендуется использовать предварительно нагретые (под горячей водой) чашки подходящего размера.

Если обжаренные кофейные зерна не защищены, они могут утратить свой аромат. Рекомендуем использовать количество кофейных зерен, равное количеству, которое вы можете употребить в течение следующих 2-3 дней, и выбирать пакеты по 250 г.

Качество кофейных зерен может быть разным, а вкус – индивидуальным. Арабика дает тонкие цветочные ароматы, а робуста с более высоким содержанием кофеина имеет более горький и насыщенный вкус. Для получения сбалансированного кофе обычно смешивают два этих вида. Для получения дополнительной информации обратитесь к вашему обжарщику.

Не рекомендуется использовать зерна, содержащие много масла и карамелизированные, так как они могут повредить кофемашину.

Степень помола зерен влияет на крепость аромата и качество пенки. Чем тоньше помол зерен, тем более нежной будет пенка. Помол можно также отрегулировать в соответствии с напитком.

УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР?

Кофемашина Intuition оснащена инновационной технологией, которая упрощает работу: Умный световой индикатор (J). Эта технология имеет две функции:

1. Кофемашина автоматически определяет и регулирует уровень кофейных зерен, воды и кофейной гущи. Если необходимо заполнить или опорожнить контейнеры, а также если требуется техническое обслуживание, загорается красный индикатор, сигнализирующий о необходимости следовать указаниям на экране.
2. Вы также можете выбрать персональные настройки с помощью умного светового индикатора. Можно выбрать цвет для каждого профиля. После выбора профиля умный световой индикатор изменится на цвет, относящийся к этому профилю. Так вы сможете быстрее и удобнее приготовить свой любимый напиток. См. главу «МОЙ ПРОФИЛЬ».

СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ ИНДИКАТОРА.

Цвет	Состояние	Пояснение
Красный	Горит	Предупреждение
Другие цвета и белый	Мигает	Выполняется приготовление
	Горит	Приготовление завершено

ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА НАСТРОЙКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ?

Чтобы избежать скопления накипи в кофемашине и повысить качество кофе, рекомендуется настроить уровень жесткости воды.

КАК УСТАНОВИТЬ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ В КОФЕМАШИНЕ?

- Наполните стакан водой.
- Погрузите прилагаемую к прибору тестовую полоску жесткости воды (8) в стакан с водой.
- Подождите 1 минуту. Квадраты на полоске изменят цвет.
- Подсчитайте количество цветных квадратов. Оно указывает на жесткость воды в диапазоне от 0 до 4.
- В меню «Жесткость воды» нажмите соответствующее число от 0 до 4.
- Нажмите OK.

ЕСЛИ У ВАС ЗАКОНЧИЛИСЬ ТЕСТОВЫЕ ПОЛОСКИ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Если необходимо повторить эту операцию, отрегулируйте настройку жесткости воды по месту эксплуатации или в соответствии с информацией, предоставленной местной водопроводной компанией, используя таблицу ниже:

Степень жесткости	Класс 0 Очень мягкая	Класс 1 Мягкая	Класс 2 Средняя жесткость	Класс 3 Жесткая	Класс 4 Очень жесткая
° 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°
Настройка прибора	0	1	2	3	4

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж системы фильтрации воды Claris улучшает вкус кофе, уменьшает образование накипи и сокращает расходы на обслуживание.

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?

1. Через два месяца после установки, или когда прибор уведомит вас.
2. При замене картриджа рекомендуется повернуть серое кольцо в верхней части картриджа фильтра, чтобы указать дату + два месяца.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?

- Поместите картридж в резервуар для воды.
- Расположите картридж пронумерованным кольцом вверх.
- Используйте специальную черную насадку, поставляемую с картриджем, для установки и прикручивания картриджа.

КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА КОФЕ

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА КОФЕ?

Вы можете выбрать крепость кофе, отрегулировав степень помола кофейных зерен.

Регулировка степени помола позволит вам правильно перемолоть различные типы зерен:

. Сильно обжаренные зерна с большим количеством масла требуют грубого помола,

. Слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Примечание. Чем тоньше помол зерен, тем сильнее аромат.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА КОФЕ?

Поверните переключатель регулировки степени помола **(K)**, расположенный в контейнере для зерен, в зависимости от типа зерен и требуемой крепости аромата. Эту регулировку необходимо выполнить во время работы кофемолки, деление за делением. Приготовив кофе не менее трех раз, вы заметите разницу во вкусе.

КАК УЗНАТЬ, ЧТО В КОНТЕЙНЕРЕ БОЛЬШЕ НЕТ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН?

В кофемашине Intuition имеется датчик, который предупреждает, что кофейные зерна в контейнере заканчиваются. На экране появится сообщение, а умный световой индикатор **(J)** загорится красным.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА ПОЯВЛЯЕТСЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ?

Наполните контейнер для кофейных зерен, нажмите OK, и приготовление возобновится. Не потеряется ни одного зернышка!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ Я ХОЧУ ЗАМЕНИТЬ КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА, ИЛИ У МЕНЯ ЗАКОНЧИЛСЯ КОФЕ?

Если вы нажмете OK, не добавляя кофейные зерна, кофемашина попытается перезапустить процесс и снова предупредит вас. При повторном нажатии кнопки OK кофемашина выполнит приготовление напитка, используя оставшийся кофе. После этого кофемолка будет пустой.

Внимание! Не рекомендуется использовать маслянистые и карамелизированные зерна, которые кофемолке сложно обработать. Это может привести к повреждению прибора и неправильной работе системы.

Если при достаточном количестве кофейных зерен на экране появляется предупреждающее сообщение, и загорается красный индикатор:

. Нажмите кнопку OK, чтобы продолжить приготовление.

. Или отключите предупреждение «Нет зерен», чтобы датчик не срабатывал, пока в контейнере еще есть кофейные зерна.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ПОМОЩЬЮ ЭТОГО ПРИБОРА:

Напитки	Приблизительный размер	Возможные объемы	Крепость кофе	X2
Ристретто Маленькая порция эспрессо с насыщенным вкусом	25 мл	20 – 40 мл	✓	✓
Эспрессо Насыщенный эспрессо с выраженным ароматом покрыт горьковатой пенкой карамельного цвета	40 мл	40 – 70 мл	✓	✓
Лунго Большой эспрессо с карамельной пенкой	70 мл	70 – 100 мл	✓	✓
Доппио Двойной эспрессо с янтарной пенкой	100 мл	40 – 140 мл	✓	
Кофе лонг Больше кофеина, но легче по вкусу. Очень популярен по утрам	120 мл	80 – 180 мл	✓	✓
Американо Двойной эспрессо в сочетании с горячей водой	120 мл	90 – 150 мл	✓	
Эспрессо Макиато Эспрессо с добавлением небольшого количества молока	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Капучино Баланс между молоком, пенкой и кофе	M = 120 мл L = 180 мл XL = 240 мл	120 – 240 мл	✓	✓
Молочная пенка Большая доза молока с молочной пенкой	M = 120 мл L = 160 мл XL = 200 мл	120 – 200 мл		✓
Флэт Уайт Кофейный напиток с добавлением нагретого паром молока и молочной пены	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Латте Пенка с изысканным ароматом кофе	M = 200 мл L = 280 мл XL = 350 мл	200 – 350 мл	✓	✓
Латте макиато Изысканный эспрессо с молочной пенкой	M = 190 мл L = 250 мл XL = 340 мл	190 – 240 мл	✓	✓
Травяной чай Вода, нагретая до идеальной температуры для травяного чая	200ml	20 - 300 ml		
Черный чай Вода, нагретая до идеальной температуры для черного чая	200ml	20 - 300 ml		
Зеленый чай Вода, нагретая до идеальной температуры для зеленого чая	200 мл	20 – 300 мл		

Для каждого рецепта можно изменить объем кофе во время приготовления. Объем молока не изменяется.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

Для приготовления кофе	Для приготовления напитков с молоком, кроме Латте, Флэт Уайт и Эспрессо Макиато	Для приготовления Латте, Флэт Уайт и Эспрессо Макиато
1. Измельчение кофейных зерен **2.** Трамбовка молотого кофе **3.** Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель) **4.** Прохождение кофе через фильтр	**1.** Фаза предварительного разогрева **2.** Вспенивание молока **3.** Измельчение кофейных зерен **4.** Трамбовка молотого кофе **5.** Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель) **6.** Прохождение кофе через фильтр	**1.** Измельчение кофейных зерен **2.** Трамбовка молотого кофе **3.** Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель) **4.** Прохождение кофе через фильтр **5.** Фаза предварительного разогрева **6.** Вспенивание молока

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ СОПЛА?

Для всех напитков можно отрегулировать высоту сопла в соответствии с размером чашек.

КАК ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК?

См. руководство «Как готовить напитки?», сохраненное в приборе

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ДОСТУПНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ:

- Одна или две чашки: чтобы начать приготовление двух чашек, выберите напиток и нажмите +.
- Крепость кофе: чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе путем изменения количества молотого кофе, выберите напиток и выберите от 1 до 3 кофейных зерен, где 1 – самый мягкий кофе, а 3 – самый насыщенный.
- Объем чашки: чтобы увеличить или уменьшить объем чашки, прокрутите список объемов вверх или вниз и выберите нужный объем.

Для получения дополнительной информации см. таблицу напитков в инструкциях.

СОВЕТ

Чтобы выбрать крепость и объем кофе, можно пролистать вверх/вниз или нажать непосредственно на нужный уровень.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Внимание! Приготовление напитка можно остановить в любое время, нажав кнопку STOP. При прерывании цикла он останавливается не сразу. Прибор будет недоступен в течение некоторого времени, как указано в сообщении на экране.

НАПИТКИ С МОЛОКОМ

СОВЕТЫ

Для взбивания молочной пенки используйте ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5°C). Можно использовать специальные (микроконцентрат, сырое, ферментированное, обогащенное) или растительные виды молока (рисовое, овсяное или миндальное молоко), но это может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пенки.

КАК НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ?

СМ. раздел «2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ» ранее в инструкциях, или см. руководство «Приготовление молочного напитка», сохраненное в приборе.

ЧАЙ

Для приготовления чая предусмотрены три специальных режима, которые позволяют выбрать температуру, наиболее подходящую для каждого типа чая. Температура, используемая для приготовления зеленого чая, будет ниже, чем температура для черного или травяного чая.

КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ?

Выберите Настройки > Температура воды. Вы можете выбрать между T1, T2 и T3, где T1 – самая холодная температура, а T3 – самая горячая.

При понижении/повышении температура для каждого типа чая будет также понижаться/повышаться, но температура для зеленого чая всегда будет ниже, чем для черного или травяного.

МОЙ ПРОФИЛЬ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ «МОЙ ПРОФИЛЬ»?

Функция**Профиль** позволяет сохранять и настраивать рецепты любимых напитков. Вы можете быстро зайти в профиль, нажав кнопку на панели управления кофемашины.

Напитки, сохраненные в вашем профиле, можно будет мгновенно приготовить одним нажатием без дополнительных настроек Для каждого профиля можно сохранить до семи рецептов.

Функция профиля также позволяет персонально настроить интерфейс и параметры:

Имя	Вы можете добавить свое имя, подчеркнув свою индивидуальность.
Цвет	Вы можете выбрать цвет для умного светового индикатора, который позволит выделить ваш профиль на фоне остальных.
Дисплей	Здесь можно настроить отображение напитков на экране профиля. Они могут отображаться как в режиме «слайдера», так и в режиме «мозаики».
Программирование	С помощью функции «Профиль» можно также выбрать время суток для каждого напитка. Это еще больше упростит выбор напитка.
Подсветка	Эта настройка позволяет включать и выключать умный световой индикатор.

КАК СОЗДАТЬ ПРОФИЛЬ?

Нажмите на значок **Профиль 1** или **Профиль 2** и следуйте инструкциям на экране или ознакомьтесь с руководством пользователя.

КАК НАСТРАИВАТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ, СОХРАНЕННЫЕ В МОЕМ ПРОФИЛЕ?

Добавить напиток в профиль можно двумя способами:

1. После приготовления напитка на экране появится соответствующая кнопка.

2. Непосредственно в профиле.

КАК УПОРЯДОЧИТЬ/УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ?

Нажмите на значок напитка и удерживайте его в течение нескольких секунд. В правом верхнем углу каждого напитка появится крестик. Нажмите на напиток и перетащите его, чтобы изменить порядок, нажмите на крестик, чтобы удалить напиток.

ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ И ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

Поддон для капель собирает использованную воду, а контейнер для кофейной гущи собирает использованный молотый кофе.

Важно! Поддон для капель собирает всю воду или кофе, вытекающие из прибора во время и после приготовления напитка. Важно всегда оставлять его на месте и регулярно опустошать.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ?

Если поплавки находятся в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ?

Когда кофемашина уведомит вас

Его можно опустошать регулярно, не дожидаясь уведомления, но при этом прибор должен быть включен, чтобы записать, что контейнер был опустошён

Важно!Нерегулярная очистка контейнера для кофейной гущи и поддона для капель, как указано выше, может привести к повреждению кофемашины. Запрещено мыть их в посудомоечной машине.

ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

КАК И ЗАЧЕМ ОЧИЩАТЬ СИСТЕМУ ПОДАЧИ МОЛОКА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ?

Важно! Для получения однородной пены рекомендуется:

1. После каждого приготовления напитка с молоком:

а. Запускайте цикл промывки прибора.
Вы можете начать промывку системы подачи молока в любое время. Для получения информации о том, как это сделать, см. руководство пользователя, сохраненное в приборе: «Выполнение промывки».

б. Тщательно очищайте трубку и сопло горячей водой сразу ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
Для внутренней металлической части трубки подачи молока можно использовать щетку для очистки трубки.

ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые принадлежности
Промывка после приготовления напитка с молоком **30 с** / 20 мл	После каждого напитка с молоком, когда прибор уведомит вас	Позволяет промывать молочную систему кофемашины. Вы можете начать промывку молочной системы в любое время.	
Промывка трубки для подачи молока и сопла**30 с**	После каждого приготовления напитка с молоком	Эта промывка заключается в ручной очистке трубки и сопла горячей водой сразу ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.	Горячая вода + мыло + щетка для очистки трубки
Промывка после приготовления кофе **45 с** / 30 мл	В любое время	Позволяет промывать систему приготовления кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Она обеспечивает аутентичный вкус кофе.	
Ополаскивание перед приготовлением чая **30 с** - 20 мл	Перед началом приготовления напитка	Позволяет включить промывку горячей водой, чтобы обеспечить подлинный вкус чая.	
Очистка насадки для молока **5 мин.**	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Для этого необходимо снять и очистить съемный блок «One Touch Cappuccino». Для оптимального вспенивания молока регулярно проводите очистку. См. выше в инструкциях: 5. РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ.	Игла для очистки (№5)
Очистка системы приготовления кофе **13 мин** / 60 мл	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Позволяет очищать и обезжиривать систему приготовления кофе. Это гарантирует оптимальное сохранение аромата ваших напитков.	1 таблетка для очистки KRUPS (№2)
Удаление накипи **20 мин** / 600 мл	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Позволяет выполнять процедуру очистки от накипи. Удаляет отложения накипи или известкового налета, которые могут повлиять на вкус кофе. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (№3)

Важно! Программу очистки не обязательно запускать сразу, как только прибор сообщит об этом, но ее следует выполнить в разумные сроки после этого. Если очистка будет отложена, предупреждающее сообщение будет отображаться до тех пор, пока она не будет выполнена.

Важно! Если во время очистки прибор был отключен от сети электропитания, или произошел сбой электропитания, программа очистки будет перезапущена. Эту операцию нельзя отложить: она необходима для промывки системы. В этом случае может потребоваться новая чистящая таблетка.

Дополнительные пояснения см. в руководствах пользователя, доступных в настройках вашего устройства.

Хотите узнать, когда следует выполнять операции обслуживания, описанные выше?

При необходимости их выполнения на экране появится предупреждающее сообщение.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

Кофемашина KRUPS Intuition содержит множество настроек – ознакомьтесь с ними! Они позволяют сделать работу с прибором удобнее.

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА?

СПИСОК НАСТРОЕК:

Язык	21 язык на выбор.
Дата и время	Необходимо установить дату, особенно при использовании картриджа от накипи. Настройка времени и выбор 12 или 24-часового формата.
Яркость экрана	Настройка подсветки экрана.
Световой индикатор	Включение и выключение умных световых индикаторов
Дисплей	Выберите, будут ли варианты напитков отображаться в виде слайдера или «мозаики».
Автоматическая остановка	Установка периода времени, по истечении которого прибор автоматически остановится. Эта функция позволяет снизить энергопотребление.
Автоматический запуск	Включение кофемашины и автоматический запуск предварительного разогрева в выбранное время. Вы ежедневно пьете кофе в одно и то же время? Эта функция для вас! Настройка автоматического запуска позволит сэкономить время, и вам больше не придется вручную запускать кофемашину.
Единица измерения объема	Выбор единиц измерения: мл или унций.
Автоматическая промывка	Вы можете включить автоматическую промывку при запуске кофемашины.
Жесткость воды	Установите жесткость воды в диапазоне от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в главе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Кофе слишком горячий? Эту функцию можно использовать для снижения температуры. Кофемашина имеет три температурных режима для приготовления кофе.
Температура чая	Чай слишком горячий? С помощью этой функции можно изменить температуру. Кофемашина имеет три режима настройки температуры для приготовления чая.
Тип кофе	Выключение функции «Нет зерен». Эта функция указывает на недостаток кофейных зерен в контейнере и возобновляет приготовление. См. пункт «КОФЕМОЛКА».
Сброс до заводских настроек	При сбросе удаляются настройки и предпочтения, а также восстанавливаются значения по умолчанию. Также удаляются любимые напитки.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Сбой в работе прибора, зависание программного обеспечения ИЛИ неисправность.

- Выключите прибор и отключите его от сети, извлеките картридж фильтра, подождите одну минуту, а затем перезапустите. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения не менее трех секунд, чтобы запустить прибор.

2. Прибор не включается после нажатия кнопки включения/выключения (не менее трех секунд).

- Проверьте предохранители и электрическую розетку. Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.

3. В процессе приготовления произошел сбой электропитания.

- При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.

4. Кофемолка работает пустая.

- Это нормально, если это бывает редко и если закончились кофейные зерна или их осталось мало. Кофемолка может работать без зерен в течение десяти секунд, чтобы определить расход зерен и убедиться, что работает штатно.
- В контейнере остались кофейные зерна:
  . Кофе может быть слишком жирным и не засасывается внутрь прибора должным образом. Вы можете попытаться протолкнуть зерна и проверить, работает ли прибор. Рекомендуется заменить кофе (см. функцию «Тип кофейных зерен»).
  . Если это ваш обычный кофе, с которым ранее не возникало проблем, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Кофемолка издает необычный шум.

- Скорее всего, в кофемолке имеются посторонние частицы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса, или обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

2. Под прибором находится вода.

- Перед извлечением поддона для капель подождите 15 секунд после приготовления кофе, чтобы кофемашина корректно завершила цикл.
- Убедитесь, что поддон для капель правильно установлен в кофемашине. Он должен находиться на месте, даже если прибор не используется.
- Убедитесь, что поддон не заполнен.

3. Переключатель регулировки степени помола тяжело поворачивается.

- Поворачивайте переключатель степени помола только во время работы кофемолки.

4. Прибор не приготовил кофе.

- Во время приготовления была обнаружена проблема.
  Прибор автоматически перезагрузился и готов к новому циклу.

5. Вместо кофейных зерен использовался молотый кофе.

- С помощью пылесоса очистите контейнер для кофейных зерен от молотого кофе.

6. Когда прибор останавливается, из сопла поступает вода.

- Это нормально. Это автоматическое ополаскивание для очистки сопла и предотвращения его засорения.

ПАР И МОЛОКО

1. Сопло для подачи молока из прибора частично или полностью перекрыто.

- Если сопло засорено, на экране появится предупреждающее сообщение. Очистите блок «One Touch Cappuccino». См. пункт 5 выше в инструкциях. «РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ» или см. руководство, сохраненное в памяти прибора, «Очистка сопла для подачи молока».

2. Пар не выходит.

a. Если при первом использовании цикла подачи пара пар не выходит должным образом:

- Убедитесь, что отверстие в насадке не засорено. См. раздел выше: «Насадка для подачи пара на устройстве частично или полностью засорена».
- Выполните следующую процедуру **один раз**:
  Слейте воду из резервуара и временно извлеките картридж системы фильтрации воды Claris. Наполните резервуар минеральной водой с высоким содержанием кальция (> 100 мг/л) и выполните последовательно несколько циклов подачи пара (от 5 до 10 циклов) в контейнере до тех пор, пока не будет получен непрерывный поток пара.

Установите картридж обратно в резервуар.

6. Насадка для подачи пара уже использовалась ранее:

- Убедитесь, что отверстие в насадке не засорено. См. раздел выше: «Насадка для подачи пара частично или полностью засорена».

  Если после выполнения указанных выше действий насадка для подачи пара по-прежнему не работает, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

3. Из решетки поддона для капель выходит пар.

- В зависимости от типа приготовления из решетки поддона для капель может выходить пар.

4. Под крышкой контейнера для кофейных зерен появляется пар.

- Убедитесь, что отверстие таблетки для очистки под крышкой (L) закрыто.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Кофемашина не запрашивает очистку от накипи.

- Цикл очистки от накипи запрашивается после приготовления большого количества напитков с молоком или горячей водой. Если вы готовите только кофе, очистка от накипи требуется нечасто.

2. В поддоне для капель находится немного молотого кофе.

- Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон для капель. Конструкция кофемашины позволяет удалить излишки молотого кофе, чтобы зона фильтрации оставалась чистой.

3. Умный световой индикатор продолжает гореть после очистки контейнера для кофейной гущи.

- Установка контейнера для кофейной гущи.

4. После наполнения резервуара для воды умный световой индикатор продолжает гореть.

- Убедитесь, что резервуар правильно установлен в прибор.

  Поплавки в нижней части резервуара должны свободно перемещаться. Проверьте и при необходимости передвиньте поплавки.

НАПИТКИ

1. Кофе поступает слишком медленно.

- Поверните переключатель степени помола вправо, чтобы выбрать более крупный помол (в зависимости от используемого типа кофе).
- Выполните один или несколько циклов промывки.
- Замените картридж системы фильтрации воды Claris.

2. Кофе слишком мягкий или недостаточно насыщенный.

- Убедитесь, что контейнер для кофейных зерен содержит кофе и правильно установлен.
- Не используйте жирные, карамелизированные или ароматизированные сорта кофе, которые плохо проходят внутрь кофемашины.
- Уменьшите объем и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните переключатель степени помола влево для более тонкого помола. Приготовьте напиток за два цикла с помощью функции приготовления двух чашек.

3. Кофе или эспрессо недостаточно горячий.

- Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед приготовлением напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.
- Перед началом приготовления кофе промойте кофемашину. Функцию промывки кофемашины при запуске можно включить в меню «Настройки/Автоматическая промывка».

4. Перед каждым приготовлением кофе через сопло поступает чистая вода.

- В начале приготовления выполняется предварительное экстрагирование, при этом из сопла может начать поступать небольшое количество воды.

Если какая-либо из проблем, описанных в таблице, не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

Важно! Производитель:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Франция

Шановний клієнте!

Дякуємо за придбання еспресо-машини з кавомолкою KRUPS!

Компанія KRUPS проектує, розробляє і виробляє свої еспресо-машини у Франції, гарантуючи притаманні цій країні найвищі стандарти та якість виробництва.

Ця проста у використанні машина дає змогу без зайвих зусиль готувати напої, які не поступаються якістю асортименту кав'ярень. Вам вистачить одного дотику, щоб насолоджуватись кавою еспресо, рістрето чи лунго, а також капучино, лате, лате-макіато й іншими напоями з молоком!

Щоб зробити щоденне користування машиною максимально ефективним, компанією KRUPS було створено інтуїтивний світловий індикатор. Він допоможе вам користуватися машиною та прикрасить перерви на каву.

Еспресо-машина KRUPS має також великий інтуїтивно зрозумілий сенсорний екран, інтерфейс якого організовано майже так само, як у смартфоні. Сучасні технології, які покладено в основу вашої машини, допоможуть отримати найкращі результати та повною мірою зберегти в напоях аромат і смак свіжозмелених кавових зерен.

Сподіваємося, що ви отримаєте справжню насолоду від кави й будете повністю задоволені машиною KRUPS.

Колектив працівників компанії KRUPS

ПОТРІБНА ДОПОМОГА, ЩОБ ПОЧАТИ КОРИСТУВАННЯ МАШИНОЮ?

Перегляньте список збережених у пам'яті машини навчальних посібників, які допоможуть вам користуватися нею. З них ви дізнаєтеся, як готувати напої, створювати та зберігати рецепти улюблених напоїв і обслуговувати машину.

Список доступних навчальних посібників:

1. Як готувати напої?

a. Приготування кавового напою

b. Початок приготування напою з молоком

c. Початок приготування двох напоїв одночасно

2. Як керувати профілем?

d. Створення й налаштування профілю

e. Додавання напою до профілю (після приготування)

f. Додавання напою до профілю (зі сторінки профілю)

g. Видалення напою зі свого профілю

3. Як обслуговувати машину?

h. Промивання

i.Очищення машини

j. Видалення накипу

k. Очищення молочної системи

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

Перш ніж почати користування приладом, уважно прочитайте інструкцію і збережіть її для довідки. У разі неналежного використання приладу компанія KRUPS не несе відповідальності за будь-які можливі наслідки. Тому важливо дотримуватися рекомендацій і застережень щодо техніки безпеки.

ПОЯСНЕННЯ ЩОДО СИМВОЛІВ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ

Обережно! Попередження про ризик отримання тяжких травм або загибелі.
Значок блискавки попереджає про небезпеку, пов'язану з електричним струмом.

Попередження! Попередження про можливість виходу з ладу, пошкодження або знищення приладу.

Важливо! Інформація загального характеру або важливі примітки щодо використання приладу.

ПРОДУКТИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ

Перевірте продукти, які мають входити до комплекту постачання машини. У разі відсутності якихось компонентів негайно повідомте про це службу підтримки клієнтів компанії KRUPS.

Продукти, які входять до комплекту постачання виробу		
1.	2 таблетки для очищення	x2
2.	1 пакет засобу для видалення накипу	x1
3.	Трубка для молока для блоку «Капучино одним дотиком»	
4.	Голка для чищення контуру циркуляції пари	
5.	1 картридж системи водяного фільтра Claris з аксесуаром для затягування	
6.	1 паличка для контролю жорсткості води	
7.	Інструкція: правила техніки безпеки Список авторизованих сервісних центрів Krups Міжнародна гарантія	
8.	Засіб для чищення труб	
Залежно від моделі		
9.	Резервуар для молока	

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Automatic Espresso EA87
Параметри живлення	220–240 В змінного струму / 50 Гц
Тиск насосу	15 бар
Контейнер для кавових зерен	250 г
Споживання енергії	Під час роботи: 1450 Вт
Резервуар для води	3 л
Умови використання і зберігання	В сухому приміщенні (подалі від льоду)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 400
Маса EA87, кг	8,2

Характеристики пристрою можуть змінюватися з технічних причин.

ОПИС ПРИЛАДУ

A. Ручка кришки резервуара для води
B. Резервуар для води
C. Відсік для меленої кави
D. Сопла подавання кави з можливістю регулювання висоти
E. Решітка та знімний лоток для крапель
F. Кришка контейнера для кавових зерен
G. Блок «Капучино одним дотиком»
- **G1.** Аксесуари для очищення молочної системи, 2 в 1: інструмент для розбирання + голка для чищення
- **G2.** Знімний блок «Капучино одним дотиком»

H. Трубка для молока та з'єднувальний штуцер
I. Поплавці контролю рівня води
J. Інтуїтивний світловий індикатор

1. Контейнер для кавових зерен

K. Кнопка регулювання дрібності помелу
L. Бункер для таблеток для очищення
M. Металічна конусна кавомолка

2. Дисплей

N. Навігаційний сенсорний екран
O. Кнопка ввімкнення/вимкнення
P. Ярлик повернення на головний екран
Q. Профіль 1
R. Профіль 2

S. Глечик для молока

ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ВВІМКНЕННЯ МАШИНИ

Обережно! Підключайте прилад до заземленої розетки 230 В. Недотримання цієї вимоги може призвести до смертельного ураження електричним струмом! Дотримуйтеся рекомендацій і застережень щодо техніки безпеки, наведених у брошурі «Правила техніки безпеки».

ПОЧАТОК ВИКОРИСТАННЯ (див. розділ 1 «Перше використання»)

Під час першого використання машини вам буде запропоновано вибрати різні параметри.
Дотримуйтеся вказівок, які відображатимуться на екрані.
Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, необхідні для функціонування машини. На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання й автоматичне промивання.

ПЕРЕВЕДЕННЯ МАШИНИ В РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Залежно від вибраного рецепту приготування напою, в режимі очікування машина може виконувати автоматичне промивання. Цей цикл триває лише кілька секунд і припиняється автоматично.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Аромат напою у значній мірі залежить від якості води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Для збереження аромату кави рекомендуємо використовувати картридж системи водяного фільтра Claris або бутильовану воду із сухим залишком (мінералізацією) до 800 мг/л (відповідну інформацію можна знайти на етикетці). Див. розділ «ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ».

Під час приготування напоїв рекомендуємо використовувати підігріті чашки (для цього можна потримати їх під струменем гарячої води), розмір яких відповідає бажаній порції напою.

Смажені кавові зерна без спеціальної упаковки можуть втратити свій аромат. Рекомендуємо використовувати порцію зерен, що відповідає кількості кави, яку ви плануєте спожити протягом наступних 2–3 днів, і вибирати пакети зерен по 250 г.

Кавові зерна можуть відрізнятися за якістю; крім того, смак є суб'єктивним. Арабіка надає напою витончений квітковий аромат, а робуста, яка відрізняється більшим вмістом кофеїну, має гіркуватий і насичений присмак. Ці два типи кави часто змішують, щоб отримати більш збалансований букет. Додаткові рекомендації можна отримати від обсмажувальника кави, послугами якого ви користуєтеся.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті та карамелізовані зерна, бо вони можуть пошкодити машину.

Дрібність помелу зерен впливає на інтенсивність аромату напою та на якість кавової пінки (крема). Що дрібнішим є помел кавових зерен, то гладкішою буде крема. Помел також можна регулювати залежно від вибраного напою.

ІНТУЇТИВНИЙ СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР

ЯКІ ФУНКЦІЇ ВИКОНУЄ ІНТУЇТИВНИЙ СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР?

У машинах серії Intuition використовується ефектна інтелектуальна технологія, що полегшує вам життя: інтуїтивний світловий індикатор (J). Ця технологія виконує дві функції:

1. Машина автоматично визначає й контролює рівні кавових зерен, води й меленої кави. Якщо вам треба заповнити або спорожнити контейнери або якщо машина потребує обслуговування, починає світитись червоний індикатор, який сповіщає про необхідність дотримуватися вказівок на екрані.
2. Ви також можете налаштувати інтуїтивний світловий індикатор для роботи з приладом. Ви можете вибрати колір для кожного профілю. Після вибору профілю інтуїтивний світловий індикатор набуде відповідного кольору, зробивши користування приладом зрозумілішим і швидшим. Дивіться розділ «МІЙ ПРОФІЛЬ».

КОРИСТУЙТЕСЯ ЗРУЧНИМИ ПІДКАЗКАМИ.

Колір	Стан	Пояснення
Червоний	Постійне світло	Оповіщення
Інші кольори й білий	Блимання	Операція триває
	Постійне світло	Приготування напою завершене

ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

НАВІЩО ПОТРІБНЕ НАЛАШТУВАННЯ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ?

Щоб уникнути утворення накипу в машині й забезпечити оптимальну якість кави, ми рекомендуємо налаштувати параметр жорсткості води для машини.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ ДЛЯ МАШИНИ?

- Наповніть водою склянку.
- Занурте у склянку з водою паличку для контролю жорсткості води (8), яка входить до комплекту постачання машини.
- Зачекайте 1 хвилину. Квадратики на паличці змінять колір.
- Підрахуйте кількість забарвлених квадратиків. Вона характеризує жорсткість води за шкалою від 0 до 4.
- В меню «Жорсткість води» (Water Hardness) натисніть відповідну цифру від 0 до 4.
- Натисніть «OK».

ЯКЩО У ВАС ЗАКІНЧИЛИСЯ ПАЛИЧКИ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Якщо вам треба повторити цю операцію, налаштуйте параметр жорсткості води відповідно до місця використання машини або інформації, наданої місцевою компанією-водопостачальником, керуючись наведеною нижче таблицею.

Ступінь жорсткості	Клас 0 Дуже м'яка	Клас 1 М'яка	Клас 2 Середня жорсткість	Клас 3 Жорстка	Клас 4 Дуже жорстка
° 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°
Налаштування приладу	0	1	2	3	4

НАВІЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи водяного фільтра Claris допомагає досягти оптимального смаку кави, зменшує утворення накипу та потребу в обслуговуванні машини.

КОЛИ СЛІД ЗАМІНИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?

1. Через два місяці після встановлення або після появи на екрані машини відповідного сповіщення.
2. Під час заміни картриджа рекомендуємо повернути сіре кільце зверху картриджа, вибравши дату через два місяці після поточної дати.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?

- Встановіть картридж у резервуар для води.
- Поверніть картридж нумерованим кільцем догори.
- Скористайтеся чорним аксесуаром для затягування, який надається із картриджем, щоб належним чином установити й закрутити картридж.

КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ КАВИ

НАВІЩО РЕГУЛЮВАТИ ДРІБНІСТЬ ПОМЕЛУ КАВИ?

Ви можете визначати, наскільки міцною має бути кава, регулюючи дрібність помелу кавових зерен.

Змінюючи дрібність помелу, можна отримати оптимальні результати для різних типів зерен:

. Маслянисті зерна та зерна темного обсмажування потребують більш грубого помелу.

. Зерна з легшим обсмажуванням є сухішими й потребують дрібнішого помелу.

Примітка. Що дрібнішим є помел кавових зерен, то інтенсивнішим є аромат кави.

ЯК РЕГУЛЮВАТИ ДРІБНІСТЬ ПОМЕЛУ КАВИ?

Повертайте кнопку регулювання дрібності помелу **(K)** у контейнері для кавових зерен відповідно до типу зерен і бажаної інтенсивності аромату. Це регулювання слід виконувати під час роботи кавомолки, поступово змінюючи помел. Після трьох приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.

ЯК ДІЗНАТИСЯ, ЧИ Є ЩЕ ЗЕРНА В КОНТЕЙНЕРІ?

Машина серії Intuition обладнана спеціальним датчиком, щоб сповіщати вас, коли рівень кавових зерен у контейнері стане занизьким.
На екрані з'явиться відповідне повідомлення, а інтуїтивний світловий індикатор **(J)** почне світитись червоним світлом.

А ЩО ЯК ОПОВІЩЕННЯ З'ЯВИТЬСЯ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Заповніть контейнер для кавових зерен, натисніть «OK», і приготування напою за рецептом буде продовжено. Отже ви не змарнуєте ані грама кави!

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ТРЕБА ЗМІНИТИ КАВУ АБО КАВА ЗАКІНЧИЛАСЯ?

Якщо натиснути «OK», не додавши в контейнер кавових зерен, машина здійснить спробу перезапуску і знову ввімкне оповіщення. Якщо натиснути «OK» ще раз, машина використає для приготування напою весь залишок кави. Після цього кавомолка буде порожньою.

Попередження! Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті та карамелізовані зерна, які кавомолці важко перемолоти. Такі зерна можуть пошкодити машину й перешкоджають правильному функціонуванню системи інтуїтивного керування.

Якщо оповіщення з'явиться на екрані й індикатор загориться червоним, коли кількість зерен у машині є достатньою:

- Натисніть кнопку «OK», щоб продовжити приготування напою.
- Або вимкніть оповіщення про відсутність зерен, щоб відключити контроль на час, поки в контейнері для кавових зерен ще є кава.

ПРИГОТУВАННЯ ІНШИХ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦІЄЇ МАШИНИ:

Напої	Приблизна кількість	Можливі об'єми	Міцність кави	X2
Рістрето Концентрований еспресо з меншим розміром порції та міцнішим смаком	25 мл	20–40 мл	✓	✓
Еспресо Повноцінний еспресо з виразним ароматом, вкритий гіркуватою кавовою пінкою карамельного кольору	40 мл	40–70 мл	✓	✓
Лунго Великий еспресо з карамельною кавовою пінкою	70 мл	70–100 мл	✓	✓
Доппіо Подвійний еспресо з янтарною кавовою пінкою	100 мл	40–140 мл	✓	
Кава лонг блек Підвищений вміст кофеїну, але менш насичений смак. Дуже популярний ранковий напій.	120 мл	80–180 мл	✓	✓
Американо Подвійний великий еспресо із додаванням гарячої води	120 мл	90–150 мл	✓	
Еспресо макіато Еспресо з тонким шаром збитого молока	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Кава з молоком Кава зі збитим молоком і пінкою	M = 120 мл L = 180 мл XL = 240 мл	120–240 мл	✓	✓
Збите молоко Велика порція молока з пінкою	M = 120 мл L = 160 мл XL = 200 мл	120–200 мл		✓
Flat White Café con espuma y leche vaporizada	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Кава лате Пінка з тонким ароматом кави	M = 200 мл L = 280 мл XL = 350 мл	200–350 мл	✓	✓
Лате-макіато Еспресо для гурманів із молочною пінкою	M = 190 мл L = 250 мл XL = 340 мл	190–240 мл	✓	✓
Настій Ідеальна температура води для настою	200ml	20 - 300 ml		
Чорний чай Ідеальна температура води для чорного чаю	200ml	20 - 300 ml		
Зелений чай Ідеальна температура води для зеленого чаю	200 мл	20–300 мл		

Для кожного рецепту під час приготування напою можна змінювати об'єм кави. Кількість молока залишатиметься незмінною.

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ МАШИНА АВТОМАТИЧНО ВИКОНУВАТИМЕ ТАКІ ОПЕРАЦІЇ:

Кава:	Напої з молоком, крім Кава лате, кава з молоком і еспресо макіато	Для рецептів кави лате, кави з молоком і еспресо макіато
1. Помел кавових зерен **2.** Трамбування меленої кави **3.** Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) **4.** Фільтрація	**1.** Етап попереднього підігрівання **2.** Збивання молочної пінки **3.** Помел кавових зерен **4.** Трамбування меленої кави **5.** Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) **6.** Фільтрація	**1.** Помел кавових зерен **2.** Трамбування меленої кави **3.** Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) **4.** Фільтрація **5.** Етап попереднього підігрівання **6.** Збивання молочної пінки

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЕЛ ПОДАВАННЯ КАВИ?

Ви можете відрегулювати сопла подавання кави відповідно до розміру чашок для будь-якого напою.

ЯК ГОТУВАТИ НАПОЇ?

Перегляньте навчальний посібник «Як готувати напої?», збережений у пам'яті машини.

ЗАЛЕЖНО ВІД НАПОЮ ДОСТУПНІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ:

- Одна чи дві чашки: для приготування подвійної порції напою виберіть напій і натисніть +.
- Міцність кави: щоб збільшити або зменшити міцність кави шляхом змінення кількості меленої кави, виберіть напій і виберіть від 1 до 3 зерен, де 1 зерно відповідає найменшій міцності, а 3 зерна – найбільшій міцності напою.
- Об'єм чашки: щоб збільшити або зменшити об'єм чашки, прокрутіть вгору або вниз список доступних об'ємів і виберіть потрібний.

Додаткову інформацію можна знайти в таблиці напоїв в інструкції.

ПОРАДА

Для вибору міцності кави й об'єму чашки ви можете пересуватися вгору чи вниз по списку або просто натиснути вибраний варіант.

ЯК ЗУПИНИТИ МАШИНУ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Попередження. Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку СТОП. Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не одразу. Деякий час машина буде недоступна; на екрані з'явиться відповідне повідомлення.

НАПОЇ НА ОСНОВІ МОЛОКА

ПОРАДИ

Для приготування збитого молока використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші різновиди молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замінники молока рослинного походження (рисове, вівсяне або мигдалеве молоко), але, якщо йдеться про якість і кількість пінки, результати їх використання є менш задовільними.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ МОЛОКА?

Див. розділ 2 «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ МОЛОКА» вище в інструкції або навчальний посібник «Початок приготування напою з молоком», збережений у пам'яті машини.

ЧАЇ ТА НАСТОЇ

Для чаїв та настоїв доступні три кнопки, які дають змогу задати оптимальну температуру води для кожного різновиду чаю. Температура води для приготування зеленого чаю буде нижчою за температуру для чорного чаю або настоїв.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДИ?

Перейдіть до розділу «Налаштування» > «Температура води». Ви можете вибрати T1, T2 або T3, де T1 означає найнижчу температуру, а T3 – найвищу.

Коли ви знижуйте або збільшуйте температуру води, ці налаштування застосовуються до всіх видів чаю, крім зеленого – для нього температура води завжди буде нижчою.

МІЙ ПРОФІЛЬ

ДЛЯ ЧОГО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ФУНКЦІЯ «ПРОФІЛЬ»?

Функція «**Профіль**» надає доступ до налаштованого простору, де ви можете зберігати та записувати рецепти улюблених напоїв. Ви можете легко запустити її за допомогою кнопки на панелі інструментів пристрою.
Швидка робота приладу робить його ідеальним для щоденного використання. Ви зможете готувати напої, збережені у своєму профілі, одним дотиком. У додаткових налаштуваннях немає потреби! Ви можете зберегти до семи рецептів у кожному профілі.
Функція «Профіль» також дає можливість персоналізувати інтерфейс і налаштування.

Ім'я	Ви можете додати своє ім'я для ще більшої персоналізації.
Колір	Ви можете вибрати колір інтуїтивного світлового індикатора для виділення свого профілю.
Дисплей	Тут ви можете налаштувати режим відображення напоїв на екрані розділу «Профіль». Доступні два режими відображення: мозаїка та список.
Програмування	За допомогою функції «Профіль» ви можете задати час доби для кожного напою. Це полегшить пошук потрібного напою в будь-який момент.
Яскравість	Ця функція дає змогу ввімкнути або вимкнути інтуїтивний світловий індикатор.

ЯК СТВОРИТИ ПРОФІЛЬ?

Натисніть значок «**Профіль 1**» або «**Профіль 2**» і дотримуйтесь інструкцій на екрані або перегляньте навчальні посібники, збережені у вашому профілі.

ЯК ЗБЕРЕГТИ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ У СВОЄМУ ПРОФІЛІ?

Існує два способи додати напій до профілю:

1. Після того, як ви приготували напій, на екрані з'явиться кнопка.

2. Безпосередньо у вашому профілі.

ЯК УСТАНОВИТИ / УПОРЯДКУВАТИ / ВИДАЛИТИ МОЇ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ?

Натисніть і утримуйте значок напою протягом декількох секунд. У верхньому правому куті кожного значка напоюз'явиться хрестик. Торкніться значка й перетягніть його, щоб змінити порядок напоїв,або торкніться хрестика, щоб видалити напій.

ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування машини допоможе подовжити термін її служби і зберегти неповторний смак кави.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ ТА ЛОТКА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Лоток для крапель призначений для збирання води, а відсік для меленої кави – для використаної меленої кави.

Важливо! Лоток для крапель призначений для збирання води чи кави, яка може витікати з приладу під час та після приготування напою. Важливо регулярно спорожняти його і завжди ставити на місце.

КОЛИ СЛІД СПОРОЖНЯТИ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавці знаходяться у піднятому положенні, вказуючи на надмірне заповнення лотка.

КОЛИ СЛІД СПОРОЖНЯТИ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ?

Коли машина сповістить вас про необхідність це зробити.

Це можна робити частіше, не чекаючи відповідного оповіщення від машини, але машина в цей час має бути ввімкнутою, щоб вона зафіксувала спорожнення лотка.

Важливо! Якщо не спорожняти регулярно відсік для меленої кави та лоток для крапель, як зазначено вище, це може призвести до пошкодження машини. Використовувати посудомийну машину для очищення цієї частини заборонено.

ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИСТЕМИ

ЧОМУ І ЯК СЛІД ОБСЛУГОВУВАТИ МОЛОЧНУ СИСТЕМУ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ МОЛОКОМ

Важливо! Для забезпечення стабільної якості пінки рекомендовано виконувати такі дії:

1. Після кожного приготування напою з молоком:

a. Розпочніть цикл промивання машини.
Промивання молочної системи можна розпочати у будь-який момент. Щоб дізнатися, як це зробити, перегляньте збережений у пам'яті машини навчальний посібник «Промивання».

b. Ретельно промивайте трубку та сопло гарячою водою одразу ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ.
Всередині металевої частини трубки для молока можна використовувати засіб для чищення труб.

ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Потрібні аксесуари
Промивання молочної системи **30 с** / 20 мл	Після кожного напою з молоком, після отримання сповіщення	Дає змогу промити молочну систему машини. Промивання молочної системи можна розпочати у будь-який момент.	
Промивання трубки для молока та сопла **30 с**	Після кожного напою з молоком:	Ця процедура промивання складається з очищення трубки та сопла вручну гарячою водою одразу ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ.	Гаряча вода + мило + засіб для чищення труб
Промивання після кави **45 с** / 30 мл	Коли завгодно	Дає змогу промити кавову систему машини. Для цієї процедури використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави.	
Промивання після чаю **30 с** / 20 мл	Перед подаванням напою	Дає змогу промити систему гарячою водою для збереження справжнього смаку чаю чи настою.	

Очищення аксесуарів для додавання молока **5 хв**	Після отримання сповіщення або коли завгодно	Ця процедура включає виймання й очищення блока «Капучино одним дотиком». Для отримання молочної пінки оптимальної якості слід виконувати цю процедуру очищення регулярно. Див. вище розділ інструкції 5. «ГЛИБОКЕ ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ СИСТЕМИ ПОДАВАННЯ МОЛОКА – 5 ХВ»	Голка для чищення (5)
Очищення кавової системи **13 хв** / 600 мл	Після отримання сповіщення або коли завгодно	Дає змогу очистити та видалити жир з кавової системи машини. Гарантує оптимальне збереження аромату напоїв.	1 таблетка KRUPS для очищення (2)
Очищення від накипу **20 хв** / 600 мл	Після отримання сповіщення або коли завгодно	Дає змогу виконати процедуру видалення накипу. Видаляє весь накип і наліт, які можуть впливати на смак кави. Коли кількість приготованих напоїв є замалою, і у видаленні накипу ще немає потреби, ця функція є неактивною.	1 пакет засобу KRUPS для видалення накипу (3)

Важливо! Необов'язково запускати програму очищення одразу після отримання відповідного сповіщення, але рекомендовано зробити це якомога скоріше. Якщо очищення було відкладено, відповідне оповіщення відображатиметься, доки цю операцію не буде виконано.

Важливо! Якщо машину було відключено від мережі живлення під час очищення або в разі перебоїв із живленням програму очищення буде перезапущено. Цю операцію відкласти не можна: вона необхідна для промивання системи циркуляції води. У такому випадку може виникнути потреба в новій таблетці для очищення.

Додаткові пояснення наведені в навчальних посібниках, які можна знайти в налаштуваннях машини.

Хоче знати, коли слід виконувати описані вище операції обслуговування?

У разі виникнення потреби у виконанні якоїсь дії на екрані машини одразу з'явиться відповідне сповіщення.

ІНШІ ФУНКЦІЇ

Ваша машина KRUPS серії Intuition має багато параметрів – радимо ознайомитися з ними! Вони дають змогу адаптувати процес користування машиною до ваших потреб.

ЯК ОТРИМАТИ ДОСТУП ДО НАЛАШТУВАНЬ МАШИНИ?

СПИСОК ПАРАМЕТРІВ:

Мова (Language)	Вибір однієї з 21 мов.
Дата і час (Date and time)	Вам треба налаштувати дату, зокрема в разі використання картриджу для видалення накипу. Налаштування часу та вибір 12-годинного або 24-годинного формату відображення часу.
Яскравість екрана (Screen brightness)	Налаштування підсвічування екрана.
Світло (Light)	Увімкнення та вимкнення інтуїтивного світлового індикатора.
Відображення (Display)	Вибір способу відображення меню напоїв – у вигляді списку або плиток.
Автостоп (Auto-stop)	Вибір проміжку часу, після якого прилад автоматично зупинятиметься. Ця функція допомагає зменшити споживання енергії.
Автозапуск (Auto-start)	Вмикає машину й автоматично запускає попереднє підігрівання приладу у вибраний час. Звикли пити каву щодня в той самий час? Ця функція стане вам у пригоді! Налаштувавши автозапуск, ви заощадите час, адже вам не треба буде щоразу запускати приготування напою вручну.
Одиниці об'єму (Volume unit)	Вибір одиниць виміру: мілілітри (ml) або унції (oz).
Автопромивання (Auto-rinsing)	Ви можете вказати, чи слід запускати автоматичне промивання сопла подавання кави під час запуску машини.
Жорсткість води (Water hardness)	Налаштування жорсткості води в діапазоні від 0 до 4. Докладніше див. розділ «Визначення жорсткості води».
Температура кави (Coffee temperature)	Ваша кава надто гаряча? Ви можете скористатися цією функцією, щоб зменшити температуру напою. Ця машина дає змогу використовувати три налаштування температури кавових напоїв.
Температура чаю (Tea temperature)	Ваш чай дуже гарячий? За допомогою цієї функції ви можете зменшити температуру води. У цьому пристрої доступні три рівня температури води для приготування чаю.
Тип кави (Type of coffee)	Вимикає функцію «Немає зерен» (No beans). Ця функція повідомляє про відсутність кавових зерен у контейнері та продовжує приготування вибраного напою. Див. розділ «КАВОМОЛКА».
Скидання до заводських параметрів (Factory reset)	У разі скидання ваші вподобання й налаштування буде видалено й відновлено налаштування за замовчуванням. Рецепти ваших улюблених напоїв також буде видалено.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ФУНКЦІОНУВАННЯ

1. У роботі машини стався збій, програмне забезпечення зависло АБО машина є несправною.

- Вимкніть машину, витягніть вилку з розетки, вийміть картридж фільтра, зачекайте одну хвилину і перезапустіть машину. Для запуску машини натисніть й утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення протягом принаймні трьох секунд.

2. Прилад не вмикається після натискання на кнопку ввімкнення/вимкнення (протягом принаймні трьох секунд).

- Перевірте запобіжники та електричну розетку. Переконайтеся, що вилку правильно вставлено в розетку.

3. Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.

- Коли живлення буде відновлено, пристрій буде автоматично перезапущено.

4. Кавомолка працює порожньою.

- Це нормально, якщо відбувається час від часу, і в контейнері не залишилося або залишилося мало кавових зерен. Кавомолка може працювати без зерен до десяти секунд задля перевірки її належної роботи та витрати зерен.
- У контейнері ще залишилися кавові зерна:

. Кавові зерна можуть бути надто маслянистими й не затягуються в машину належним чином. Ви можете спробувати підштовхнути зерна і подивитися, чи почне кавомолка працювати належним чином. Однак ми рекомендуємо змінити каву (див. функцію вибору типу кави).

. Це ваша звична кава, яка досі не спричиняла жодних проблем: зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Кавомолка видає незвичний шум.

- Скоріше за все, до кавомолки потрапили сторонні об'єкти. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа або зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

2. Під приладом збирається вода.

- Перш ніж вийняти лоток для крапель, зачекайте 15 секунд після подавання кави, щоб машина могла належним чином завершити цикл.
- Переконайтеся у правильності розташування лотка для крапель у машині. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли машина не використовується.
- Перевірте, чи не заповнений лоток для крапель.

3. Кнопку регулювання дрібності помелу важко повертати.

- Повертайте кнопку регулювання дрібності помелу лише під час роботи кавомолки.

4. Прилад не видає кави.

- Під час приготування було виявлено якусь проблему.
  Прилад автоматично перезапускається і буде готовий до нового циклу.

5. Ви використали мелену каву замість кавових зерен.

- Видаліть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пилососа.

6. Після зупинки машини із сопел подавання кави витікає вода.

- Це нормально. Відбувається автоматичне промивання з метою очищення сопел подавання кави та запобігання їх засміченню.

ПАРА Й МОЛОКО

1. Подавання молока з машини частково чи повністю заблоковано.

- У разі засмічення сопла на екрані з'явиться відповідне оповіщення. Очистіть блок «Капучино одним дотиком». Перегляньте наведений вище пункт 5 інструкції «ГЛИБОКЕ ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ СИСТЕМИ ПОДАВАННЯ МОЛОКА – 5 ХВ» або збережений у пам'яті машини навчальний посібник «Очищення сопла подавання молока».

2. Подавання пари не відбувається.

a. Якщо подавання пари не відбувається належним чином під час першого використання циклу з парою:

- Перевірте, чи не засмічений отвір на кінці сопла. Див. наведений вище розділ «Парове сопло машини частково чи повністю засмічено».

- Виконайте описану нижче процедуру (**лише один раз**).
  Спорожніть резервуар для води та тимчасово вийміть картридж системи водяного фільтра Claris. Заповніть резервуар мінеральною водою з високим вмістом кальцію (понад 100 мг/л) і виконайте кілька (від 5 до 10) послідовних циклів із парою в резервуарі, доки не отримаєте безперервний струмінь пари. Встановіть картридж назад у резервуар.

b. Парове сопло вже використовувалося:

- Перевірте, чи не засмічений отвір на кінці сопла. Див. наведений вище розділ «Парове сопло машини частково чи повністю засмічено».
  Якщо після виконання описаних вище кроків парове сопло все одно не працює, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

3. Пара виходить із решітки лотка для крапель.

- Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки лотка для крапель.

4. Пара з'являється під кришкою контейнера для кавових зерен.

- Переконайтеся в тому, що бункер для таблеток для очищення під кришкою (L) закрито.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Машина не потребує видалення накипу.

- Після приготування великої кількості напоїв із молоком або на основі гарячої води потрібно виконати цикл видалення накипу. Якщо ви готуєте лише каву, машина не вимагатиме від вас видалення накипу так часто.

2. В лоток для крапель потрапила мелена кава.

- У лоток для крапель може потрапити невелика кількість меленої кави. Конструкція машини забезпечує видалення зайвої меленої кави для забезпечення належної чистоти зони фільтрації.

3. Інтуїтивний світловий індикатор не гасне після спорожнення відсіку для меленої кави.

- Ще раз установіть відсік для меленої кави на належне місце.

4. Інтуїтивний світловий індикатор не гасне після заповнення резервуара для води.

- Переконайтеся у правильності встановлення резервуара у приладі.
  Поплавці внизу резервуара мають безперешкодно рухатися. Перевірте поплавці й за потреби змініть їх положення.

НАПОЇ

1. Подавання кави відбувається надто повільно.

- Поверніть кнопку регулювання дрібності помелу праворуч для отримання більш грубого помелу (залежно від використовуваного типу кави).
- Виконайте один чи декілька циклів промивання.
- Замініть картридж системи водяного фільтра Claris.

2. Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.

- Переконайтеся в тому, що в контейнері для зерен є кава і що зерна належним чином посуваються вниз.
- Уникайте використання маслянистих і карамелізованих кавових зерен або зерен зі смаковими домішками, які можуть не затягуватися в машину належним чином.
- Зменште об'єм приготування і збільште міцність за допомогою функції регулювання міцності кави. Поверніть кнопку регулювання дрібності помелу ліворуч для отримання дрібнішого помелу. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування двох чашок.

3. Кава чи кава еспресо є недостатньо гарячою.

- Збільште температуру кави в налаштуваннях машини. Перш ніж приготувати напій, підігрійте чашку шляхом промивання її гарячою водою.
- Виконайте промивання кавової системи, перш ніж розпочати приготування кави. Функцію промивання кавової системи під час запуску можна ввімкнути в налаштуваннях (автопромивання).

4. Перед початком подавання кави із сопел витікає чиста вода.

- На початку приготування напою відбувається попереднє настоювання кави, яке може призводити до витікання невеликої кількості води із сопел подавання кави.

Якщо вам не вдається позбутися якоїсь із проблем, описаних у цій таблиці, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

Важливо! Виробник:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France
(Майєнн, Франція)

Stimaţi clienţi,

Vă mulţumim că aţi cumpărat espressorul KRUPS cu râşniţă încorporată.

KRUPS proiectează, dezvoltă şi produce espressoarele în Franţa, asigurând cele mai ridicate standarde în calitatea originii şi producţiei.

Conceput pentru o utilizare uşoară, aparatul dvs. reprezintă modalitatea de a prepara acasă fără efort băuturi de calitatea celor din cafenele. Cu o singură atingere, vă puteţi bucura de băuturi pe bază de cafea precum espresso, ristretto şi lungo, dar şi cappuccino, latte macchiato, caffe latte sau alte băuturi cu lapte!

Pentru a vă ajuta să folosiţi zilnic aparatul la potenţialul său maxim, KRUPS a dezvoltat un indicator cu lumină intuitivă. Vă va ghida în utilizarea aparatului şi vă va înveseli pauzele de cafea.

Espressorul KRUPS are şi un ecran tactil mare şi intuitiv, ca interfaţa UX a unui smartphone, pentru o experienţă plăcută. În plus, tehnologia avansată a aparatului vă ajută să obţineţi cele mai bune rezultate posibile, dezvăluind o aromă puternică şi un gust intens din boabele de cafea proaspăt măcinate.

Sperăm să vă bucuraţi din plin de cafeaua proaspăt preparată şi că veţi fi mulţumiţi de aparatul KRUPS.

Echipa KRUPS

AVEŢI NEVOIE DE AJUTOR SĂ PORNIŢI APARATUL?

Găsiţi o listă de tutoriale salvată în aparat, pentru a vă ghida în utilizarea lui.
Vă vor arăta cum să preparaţi o băutură, să gestionaţi băuturile favorite şi să întreţineţi aparatul.

Listă de tutoriale disponibile:

1. Cum să-mi prepar băuturile?

a. Începerea unei băuturi pe bază de cafea

b. Începerea unei băuturi cu lapte

c. Prepararea a două băuturi simultan

2. Cum îmi gestionez profilul?

d. Creaţi şi completaţi profilul

e. Adăugaţi o băutură la profil (după ce o preparaţi)

f. Adăugaţi o băutură la profil (din pagina de profil)

g. Eliminaţi o băutură din profil

3. Cum să vă întreţineţi aparatul?

h. Efectuarea unei clătiri

i. Efectuarea unei curăţări

j. Eliminarea calcarului

k. Curăţarea sistemului pentru lapte

INFORMAŢII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

Citiţi cu atenţie manualul de instrucţiuni înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată şi păstraţi-l pentru consultare ulterioară. Utilizarea necorespunzătoare exonerează KRUPS de orice răspundere. Este important să urmaţi informaţiile de siguranţă.

GHIDUL SIMBOLURILOR FOLOSITE ÎN INSTRUCȚIUNI

Pericol: Avertisment privind riscul de vătămare corporală gravă sau moarte.
Simbolul în formă de fulger vă avertizează cu privire la riscurile legate de electricitate.

Atenție: Avertisment privind orice defectare, deteriorare sau distrugere posibilă a aparatului.

Important: Comentariu general sau important pentru folosirea aparatului.

PRODUSE FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați produsele furnizate împreună cu aparatul. Dacă lipsește vreuna din piese, contactați imediat serviciul pentru clienți KRUPS.

Produse furnizate		
1.	2 tablete de curățare	
2.	1 pliculeț pentru eliminarea calcarului	
3.	Tub de lapte pentru blocul „One Touch Cappuccino”	
4.	Ac de curățare a circuitului de abur	
5.	1 cartuș Claris pentru sistemul de filtrare a apei, cu accesoriu de strângere	
6.	1 bastonaș de testare a durității apei	
7.	Instrucțiuni – Precauții Listă de centre de service aprobate de Krups Garanție internațională	
8.	Dispozitiv de curățare a conductelor	
În funcție de model		
9.	Recipient pentru lapte	

DATE TEHNICE

Aparat	Espressor automat EA87
Alimentare electrică	220-240 V~ / 50 Hz
Presiune pompă	15 bari
Recipient de cafea boabe	250 g
Consum de energie	În funcțiune: 1450 W
Rezervor de apă	3 l
Introducere și depozitare	În interior, într-un loc uscat (departe de îngheț)
Dimensiuni (mm) H x l x A	365 x 240 x 400
Greutate EA87 (kg)	8,2

Supus modificărilor tehnice.

DESCRIEREA APARATULUI

A . Mâner pentru capacul rezervorului de apă
B . Rezervor de apă
C . Colector pentru zaț
D . Duze de cafea cu înălțime reglabilă
E . Grilaj și tavă de picături detașabilă
F. Capac pentru recipientul de cafea boabe
G. Bloc „One Touch Cappuccino"
G1. Accesoriu 2 în 1 pentru curățarea sistemului de lapte: unealtă de demontare + ac de curățare
G2. Bloc detașabil „One Touch Cappuccino"
H. Tub și conector pentru lapte
I . Flotoare pentru nivelul de apă
J. Indicator cu lumină intuitivă

1. Recipient de cafea boabe

K. Buton de reglare a fineții rășnirii
L. Pâlnie tabletă de curățare
M. Rășniță conică metalică

2. Panou de afișaj

N. Ecran tactil de navigare
O. Pornit/oprit
P. Scurtătură ecran de pornire
Q. Profilul 1
R. Profilul 2

S. Recipient pentru lapte

INTRODUCERE ȘI CONFIGURARE APARAT

PORNIREA APARATULUI

Pericol: Conectați aparatul la o priză cu împământare de 230 V. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă expune pericolului de răniri fatale din cauza prezenței curentului electric!
Respectați informațiile de siguranță din broșura „Precauțiuni de siguranță".

INTRODUCERE (a se vedea 1. prima utilizare)

Când utilizați aparatul pentru prima dată, vi se va cere să selectați diferite setări.
Urmați instrucțiunile care apar pe ecran.
Pregătirea aparatului permite umplerea circuitelor de apă, astfel încât acesta să fie gata de funcționare. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.

PUNEREA APARATULUI ÎN MODUL AȘTEPTARE

În funcție de preparat, aparatul efectuează o clătire automată atunci când e în așteptare. Ciclul durează doar câteva secunde și se oprește automat.

SFATURI ȘI SUGESTII

Calitatea apei are o mare influență asupra calității aromelor. Depunerile de calcar și clorul pot influența gustul cafelei. Pentru a păstra aroma cafelei, vă recomandăm să folosiți cartușul Claris de filtrare a apei sau apă îmbuteliată cu reziduuri uscate sub 800 mg/l (citiți eticheta sticlei). Consultați secțiunea „FILTRU ȘI DURITATEA APEI".

Când preparați băuturi, vă recomandăm să folosiți cești încălzite (prin clătire cu apă caldă) de mărimea potrivită pentru cantitatea dorită.

Boabele prăjite de cafea își pot pierde aroma dacă nu sunt protejate. Vă sfătuim să folosiți o cantitate de boabe echivalentă cu consumul din următoarele 2-3 zile și să alegeți pungi de 250 g.

Calitatea boabelor de cafea este variabilă și gusturile sunt subiective. Arabica oferă arome fine și florale, pe când Robusta, care are un conținut mai mare de cofeină, este mai amară și mai tare. Se obișnuiește să se combine cele două tipuri, pentru a obține o cafea mai echilibrată. Contactați-vă furnizorul de cafea pentru mai multe sfaturi.

Nu recomandăm folosirea boabelor uleioase și caramelizate, deoarece acestea pot deteriora aparatul.

Finețea râșnirii boabelor influențează tăria aromelor și calitatea cremei. Cu cât sunt râșnite mai fin boabele, cu atât mai fină este crema. Râșnirea poate fi adaptată și în funcție de băutura dorită.

INDICATOR CU LUMINĂ INTUITIVĂ

CE FACE INDICATORUL CU LUMINĂ INTUITIVĂ?

Espressorul Intuition este dotat cu tehnologie luminoasă inteligentă pentru utilizare mai ușoară: Indicator cu lumină intuitivă (J). Această tehnologie are o funcție dublă:

1. Aparatul detectează și controlează automat nivelurile de cafea boabe, apă și zaț. Când e nevoie să umpleți sau să goliți recipientele sau când sunt necesare operațiuni de întreținere, se aprinde lumina roșie de alarmă, indicându-vă să urmați informațiile de pe ecran.
2. Puteți să vă personalizați profilul folosind indicatorul cu lumină intuitivă. Puteți alege o culoare pentru fiecare profil. Când este ales un profil, indicatorul cu lumină intuitivă va schimba culoarea în cea aparținându-i acelui profil, ceea ce face totul simplu de înțeles și asigură o navigare foarte rapidă și intuitivă. Consultați capitolul „PROFILUL MEU".

LĂSAȚI-VĂ GHIDAT.

Culoare	Stare	Explicație
Roșu	Fix	Alertă
Alte culori și alb	Iluminat intermitent	În curs de realizare
	Fix	Rețetă completă

FILTRU ȘI DURITATEA APEI

CARE ESTE SCOPUL SETĂRII DURITĂȚII APEI?

Pentru a evita acumularea depunerilor de calcar în aparat și pentru a optimiza calitatea cafelei, vă sfătuim să setați duritatea apei în aparat.

CUM SE SETEAZĂ DURITATEA APEI ÎN APARAT?

- Umpleți un pahar cu apă.
- Scufundați în apa din pahar bastonașul de testare a durității apei (8) furnizat împreună cu aparatul.
- Așteptați un minut. Pătrățelele de pe bastonaș își vor schimba culoarea.
- Numărați pătrățelele colorate. Acest lucru indică duritatea apei, de la 0 la 4.
- În meniul „Duritatea apei", apăsați numărul corespunzător între 0 și 4.
- Apăsați pe OK.

DACĂ TERMINAȚI BASTONAȘELE DE TESTARE A DURITĂȚII APEI

Dacă trebuie să repetați această operațiune, amintiți-vă să reglați nivelul de duritate a apei în funcție de locul de utilizare sau de informațiile oferite de furnizorul local de apă, folosind tabelul de mai jos:

Grade de duritate	Clasa 0 Foarte moale	Clasa 1 Moale	Clasa 2 Duritate medie	Clasa 3 Dură	Clasa 4 Foarte dură
° 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°
Setare aparat	0	1	2	3	4

DE CE SĂ INSTALAȚI UN CARTUȘ DE FILTRARE?

Cartușul Claris pentru filtrarea apei optimizează gustul cafelei și reduce depunerile de calcar și lucrările de întreținere.

CÂND AR TREBUI SĂ SCHIMB CARTUȘUL CLARIS DE FILTRARE A APEI?

1. La două luni după configurare sau când vă anunță aparatul.
2. Când schimbați cartușul, vă recomandăm să rotiți inelul gri din partea de sus a cartușului filtrului, ca să indice data + două luni.

CUM SE INSTALEAZĂ CARTUȘUL CLARIS DE FILTRARE A APEI?

- Puneți cartușul în rezervorul de apă.
- Plasați cartușul cu inelul numerotat în sus.
- Folosiți accesoriul negru de strângere, furnizat împreună cu cartușul, pentru a-l poziționa și a-l strânge în poziție.

RÂȘNIȚĂ: REGLAREA FINEȚII CAFELEI MĂCINATE

DE CE TREBUIE REGLATĂ FINEȚEA CAFELEI MĂCINATE?

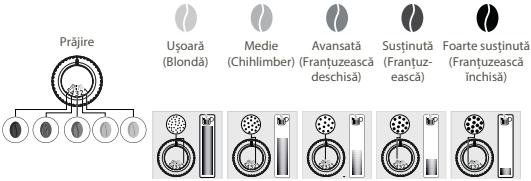
Puteți alege tăria cafelei reglând cât de fin sunt râșnite boabele de cafea.

Reglarea fineții râșnirii vă permite să vă adaptați la diferite tipuri de boabe:

. Boabele foarte prăjite și uleioase necesită o râșnire mai mare,

. Boabele prăjite mai puțin vor fi mai uscate și vor necesita o râșnire mai fină.

Notă: cu cât sunt râșnite mai fin boabele, cu atât mai puternică este aroma.



CUM REGLEZ FINEȚEA CAFELEI MĂCINATE?

Rotiți butonul de reglare a fineții de râșnire **(K)** aflat în recipientul pentru boabe în funcție de tipul de boabe și de tăria pe care o doriți pentru aromă. Această reglare trebuie făcută când râșnița este în funcțiune, treaptă cu treaptă. După trei preparări, veți sesiza o diferență distinctă a gustului.

CUM ȘTIU CÂND NU MAI SUNT BOABE ÎN RECIPIENT?

Espressorul Intuition are un senzor care vă avertizează când nivelul boabelor de cafea din recipient este scăzut. Pe ecran va apărea un mesaj, iar indicatorul cu lumină intuitivă **(J)** va afișa lumina roșie.

CE SE ÎNTÂMPLĂ DACĂ ALERTA APARE ÎN TIMP CE PREPAR O BĂUTURĂ?

Umpleți recipientul cu cafea boabe, apăsați pe OK și rețeta va fi reluată. Astfel nu se irosește cafea!

CE SĂ FAC DACĂ VREAU SĂ SCHIMB CAFEAUA SAU DACĂ AM RĂMAS FĂRĂ CAFEA?

Dacă apăsați pe OK fără să adăugați boabe de cafea, aparatul va încerca să repornească și vă va alerta din nou. Dacă apăsați iar pe OK, aparatul va prepara rețeta folosind toată cafeaua rămasă. Atunci râșnița va fi goală.

Atenție: Nu recomandăm folosirea boabelor uleioase și caramelizate, care sunt greu de procesat de râșniță. Acestea pot deteriora aparatul și împiedică funcționarea corectă a sistemului intuitiv.

Dacă pe ecran apare un mesaj de alertă și se aprinde lumina roșie când sunt suficiente boabe de cafea:

- Apăsați pe butonul OK pentru a continua rețeta.
- Sau opriți alerta „fără boabe", pentru a împiedica detectarea atâta vreme cât încă mai există boabe de cafea în recipient.

PREPARAREA ALTOR BĂUTURI

BĂUTURI CARE POT FI PREPARATE CU ACEST APARAT:

Băuturi	Cantitate aproximativă	Volume posibile	Tăria cafelei	X2
Ristretto Espresso scurt și tare	25 ml	20-40 ml	✓	✓
Espresso Acest espresso tare cu arome pronunțate este acoperit cu o cremă amăruie de culoarea caramelului	40 ml	40-70 ml	✓	✓
Lungo Espresso lung cu cremă caramel	70 ml	70-100 ml	✓	✓
Doppio Espresso dublu cu cremă de chihlimbar	100 ml	40-140 ml	✓	
Cafea lungă Cu mai multă cafeină, dar cu un gust mai delicat. Foarte populară dimineața	120 ml	80-180 ml	✓	✓
Americano Espresso lung dublu, combinat cu apă caldă	120 ml	90-150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso cu un strat subțire de spumă de lapte	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Un echilibru între lapte, spumă și cafea	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120-240 ml	✓	✓
Spumă de lapte O doză mare de lapte cu spuma sa	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120-200 ml		✓
Flat White Cafea preparată cu lapte fierbinte și spumă	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Spumă cu o aromă subtilă de cafea	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200-350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Un espresso excelent, cu spumă de lapte	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190-340 ml	✓	✓
Infuzie Apă încălzită la temperatura perfectă pentru o infuzie	200ml	20 - 300 ml		
Ceai negru Apă încălzită la temperatura perfectă pentru ceai negru	200ml	20 - 300 ml		
Ceai verde Apă încălzită la temperatura perfectă pentru ceai verde	200 ml	20-300 ml		

Pentru fiecare rețetă, puteți modifica volumul de cafea în timpul preparării. Volumul de lapte este fix.

CA INFORMARE, PENTRU A VĂ PREPARA BĂUTURA, APARATUL PARCURGE AUTOMAT URMĂTORII PAȘI:

Pentru rețetele de cafea	Pentru rețetele cu lapte, altele decât Caffe Latte, Flat White și Espresso Macchiato	Pentru rețetele de Caffe Latte, Flat White și Espresso Macchiato
1. Rășnirea boabelor de cafea **2.** Tasarea cafelei măcinate **3.** Preinfuzare (în acest moment pot cădea câteva picături în ceașcă) **4.** Percolare	**1.** Fază de preîncălzire **2.** Spumarea laptelui **3.** Rășnirea boabelor de cafea **4.** Tasarea cafelei măcinate **5.** Preinfuzare (în acest moment pot cădea câteva picături în ceașcă) **6.** Percolare	**1.** Rășnirea boabelor de cafea **2.** Tasarea cafelei măcinate **3.** Preinfuzare (în acest moment pot cădea câteva picături în ceașcă) **4.** Percolare **5.** Fază de preîncălzire **6.** Spumarea laptelui

CUM REGLEZ ÎNĂLȚIMEA DUZELOR DE CAFEA?

Pentru toate băuturile, puteți regla duzele de cafea în funcție de dimensiunea ceștilor.

CUM PREPAR BĂUTURA?

Priviți tutorialul „Cum se prepară băuturile" salvat în aparat

SUNT DISPONIBILE DIFERITE SETĂRI, ÎN FUNCȚIE DE BĂUTURĂ:

- Una sau două cești: pentru a porni rețeta dublă, selectați băutura și apăsați pe +.
- Tăria cafelei: pentru a mări sau scădea tăria cafelei modificând cantitatea de cafea măcinată, selectați băutura și alegeți între 1 și 3 boabe, 1 fiind cea mai slabă, iar 3 fiind cea mai tare ⓪⓪.
- Volumul ceștii: pentru a crește sau scădea volumul ceștii, derulați în sus sau în jos lista de volume și selectați-l pe cel dorit.

Pentru mai multe informații, consultați tabelul de băuturi din instrucțiuni.

SUGESTIE

Pentru a selecta tăria cafelei și volumul ceștii, puteți naviga în sus sau în jos sau puteți apăsa direct pe alegerea dvs.

CUM OPRESC O BĂUTURĂ ÎN TIMPUL PREPARĂRII?

Avertisment: Puteți opri prepararea unei băuturi în orice moment apăsând pe butonul STOP. Când este întrerupt un ciclu, el nu se oprește imediat. Aparatul va fi indisponibil pentru o vreme, după cum indică un mesaj de pe ecran.

BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE

SUGESTII

Pentru spuma de lapte, folosiți lapte UHT pasteurizat direct din frigider (3–5 °C). E posibilă folosirea unor tipuri speciale de lapte (microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit) sau pe bază de plante (lapte de orez, ovăz sau migdale), dar acestea vor da rezultate mai puțin satisfăcătoare din punctul de vedere al calității și cantității spumei.

CUM ÎNCEP PREPARAREA UNEI BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE?

Consultați „2 PREPARAREA UNEI BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE" de mai sus din instrucțiuni sau priviți tutorialul „Începerea unei băuturi cu lapte" salvat în aparat.

CEAIURI ȘI INFUZII

Pentru ceaiuri și infuzii, există trei butoane de selectare, pentru a alege temperatura cea mai potrivită pentru fiecare tip de ceai. Temperatura pentru ceaiul verde va fi mai mică decât cea pentru ceaiul negru sau infuzii.

CUM SETEZ TEMPERATURA APEI?

Mergeți la Setări > Temperatura apei. Puteți alege între T1, T2 și T3, unde T1 este cea mai joasă și T3 este cea mai ridicată.

Când scădeți/creșteți temperatura, acest lucru va scădea/crește temperatura pentru fiecare tip de ceai, însă temperatura pentru ceaiul verde va fi întotdeauna mai joasă decât cea folosită pentru ceaiul negru sau infuzii.

PROFILUL MEU

LA CE FOLOSEȘTE FUNCȚIA PROFIL?

Funcția **de profil** vă dă acces la un spațiu personalizat, unde vă puteți stoca și salva băuturile preferate. O puteți accesa cu ușurință apăsând un buton pe panoul de control al aparatului.
Rapid și perfect pentru utilizarea de zi cu zi, băuturile pe care le-ați salvat în profilul dvs. vor începe să se prepare printr-o simplă atingere; nu este nevoie de reglări. Puteți salva până la șapte rețete pentru fiecare profil.
În plus, funcția de profil prevede o interfață și setări mult mai personalizate:

Prenume	Pentru mai multă personalizare, puteți să vă adăugați prenumele.
Culoare	Puteți alege o culoare pentru indicatorul cu lumină intuitivă, care să vă facă profilul să iasă în evidență.
Afișaj	Aici puteți seta modul în care băuturile dvs. sunt afișate pe ecranul de profil. Pot apărea fie în modul „glisare", fie în modul „mozaic".
Programare	Cu funcția „Profil", puteți seta de asemenea un moment al zilei pentru fiecare băutură. Acest lucru va face și mai ușor să vă găsiți băutura în orice moment.
Luminozitate	Aceasta vă permite să activați sau dezactivați indicatorul cu lumină intuitivă.

CUM CREEZ UN PROFIL?

Apăsați pe pictograma **Profile 1** sau **Profile 2** și urmați instrucțiunile de pe ecran sau uitați-vă la tutorialele salvate în profil.

CUM GESTIONEZ BĂUTURILE PREFERATE SALVATE ÎN PROFILUL MEU?

Există două moduri de a adăuga o băutură la un profil:

1. După ce preparați o băutură, pe ecran va apărea un buton.

2. Direct în profil.

CUM ORGANIZEZ / COMAND / ELIMIN BĂUTURILE PREFERATE?

Țineți apăsată pictograma unei băuturi timp de câteva secunde. În colțul din dreapta sus al pictogramei fiecărei băuturi va apărea o cruce. Țineți apăsat și trageți pentru a reordona băuturile; apăsați crucea pentru a elimina o băutură.

ÎNTREȚINERE GENERALĂ

Efectuarea operațiunilor de întreținere adecvate va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

ÎNTREȚINEREA COLECTORULUI PENTRU ZAȚ ȘI AL TĂVII DE PICĂTURI

Tava de picături colectează apa folosită, iar colectorul de zaț strânge cafeaua măcinată folosită.
Important:: Tava de picături colectează orice apă sau cafea scapă din aparat în timpul și după prepararea băuturii. Este important să o lăsați mereu la locul ei și să o goliți regulat.

CÂND TREBUIE SĂ GOLESC TAVA DE PICĂTURI?

Când flotoarele sunt în poziție ridicată, indicând că este prea plină.

CÂND TREBUIE SĂ GOLESC COLECTORUL DE ZAȚ?

Când vă anunță aparatul
Îl puteți goli mai des, înainte ca aparatul să vă anunțe, dar asigurați-vă că acesta este pornit, astfel încât să înregistreze faptul că ați golit colectorul

Important: Dacă nu goliți colectorul de zaț și tava de picături regulat, după cum se arată mai sus, aparatul se poate deteriora. Nu puneți în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINEREA SISTEMULUI PENTRU LAPTE

DE CE ȘI CUM ÎNTREȚIN SISTEMUL PENTRU LAPTE DUPĂ CE PREPAR BĂUTURI CU LAPTE?

Important: Pentru a obține o calitate constantă a spumei, vă recomandăm ca:

1. După fiecare băutură cu lapte:

a . Să porniți ciclul de clătire al aparatului.
Puteți porni oricând o clătire a sistemului pentru lapte. Pentru a învăța cum să procedați, priviți tutorialul salvat în aparat: „Efectuarea unei clătiri".

b . Curățați bine tubul și duza cu apă caldă imediat DUPĂ FIECARE UTILIZARE.
Puteți folosi dispozitivul de curățare a conductelor în partea metalică a tubului pentru lapte.

ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii necesare
Clătirea sistemului pentru lapte **30 s** / 20 ml	După fiecare băutură cu lapte, când vă anunță aparatul	Vă permite să clătiți sistemul pentru lapte al aparatului. Puteți porni oricând o clătire a sistemului pentru lapte.	
Clătirea tubului și a duzei de lapte **30 s**	După fiecare băutură cu lapte	Această clătire constă în curățarea manuală a tubului și duzei cu apă caldă imediat DUPĂ FIECARE UTILIZARE.	Apă caldă + detergent + dispozitiv de curățare a conductelor
Clătirea sistemului pentru prepararea cafelei **45 s** / 30 ml	În orice moment	Vă permite să clătiți sistemul pentru cafea al aparatului. Acest proces folosește numai apă caldă. Asigură gustul autentic al cafelei.	
Clătirea sistemului pentru ceai **30 s** - 20 ml	Înainte ca băutura să înceapă să curgă	Vă permite să clătiți cu apă caldă, pentru a asigura gustul autentic al ceaiului sau infuziei.	
Curățarea accesoriilor pentru lapte **5 min.**	Când vă anunță aparatul sau oricând doriți	Aceasta implică scoaterea și curățarea blocului detașabil „One Touch Cappuccino". Pentru o spumă de lapte optimă, curățați-l regulat. Consultați instrucțiunile de mai sus: 5. CURĂȚARE MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE DISTRIBUIRE A LAPTELUI - 5 MIN.	Ac de curățare (nr. 5)
Curățarea sistemului de cafea **13 min.** / 600 ml	Când vă anunță aparatul sau oricând doriți	Vă permite să clătiți și să degresați sistemul pentru cafea al aparatului. Garantează păstrarea optimă a aromei băuturilor.	1 tabletă de curățare KRUPS (nr. 2)

Eliminarea calcarului **20 min.** / 600 ml	Când vă anunță aparatul sau oricând doriți	Vă permite să efectuați o procedură de eliminare a calcarului. Elimină orice depuneri de calcar sau de tartru care pot afecta gustul cafelei. Când numărul de băuturi nu este suficient pentru a necesita eliminarea calcarului, funcția nu este activă.	1 pliculeț KRUPS pentru eliminarea calcarului (nr. 3)

Important: Nu trebuie să rulați programul de curățare imediat ce vă anunță aparatul, dar ar trebui să o faceți rezonabil de repede după aceea. Dacă este amânată curățarea, mesajul de alertă va rămâne afișat până când este efectuată operațiunea.

Important: Dacă scoateți din priză aparatul în timpul curățării sau în eventualitatea unei pene de curent, programul de curățare va reîncepe. Această operațiune nu poate fi amânată: este obligatorie pentru a clăti sistemul pentru apă. În acest caz, ar putea fi necesară o nouă tabletă de curățare.

Pentru explicații suplimentare, priviți tutorialele disponibile în setările aparatului.

Vreți să știți când trebuie să efectuați operațiunile de întreținere de deasupra?

Pe ecran va apărea un mesaj de alertă imediat ce apare o măsură pe care trebuie să o luați.

ALTE FUNCȚII

Aparatul dvs. intuitiv KRUPS are o gamă de setări – treceți-le în revistă! Ele vă permit să creați o experiență mult mai personalizată.

CUM ACCESEZ SETĂRILE APARATULUI?

LISTĂ DE SETĂRI:

Limbă	Selectați din 21 de limbi.
Data și ora	Trebuie să setați data, mai ales dacă folosiți un filtru anticalcar. Setarea orei și afișajul ceasului cu 12 sau 24 de ore.
Luminozitatea ecranului	Reglați lumina de fundal a ecranului.
Lumină	Pornește și oprește indicatorul cu lumină intuitivă.
Afișaj	Alegeți dacă opțiunile de băuturi sunt afișate sub formă de cadre sau de mozaic.
Oprire automată	Setează perioada de timp după care aparatul se va opri automat. Această funcție vă permite să reduceți consumul de energie.

Pornire automată	Pornește aparatul și începe automat preîncălzirea la ora aleasă. Vă beți cafeaua la aceeași oră în fiecare zi? Această funcție este pentru dvs.! Setând pornirea automată, puteți economisi timp și nu mai trebuie să porniți manual prepararea băuturii.
Unitatea de măsură pentru volum	Se poate alege unitatea de măsură: ml sau oz.
Clătire automată	Puteți alege dacă să activați sau nu clătirea automată a duzei de cafea când pornește aparatul.
Duritatea apei	Setați duritatea apei între 0 și 4. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Măsurarea durității apei".
Temperatura cafelei	Cafeaua e prea fierbinte? Puteți folosi această funcție pentru a reduce temperatura. Aparatul are trei niveluri de reglare a temperaturii pentru băuturile pe bază de cafea.
Temperatura ceaiului	Ceaiul e prea fierbinte? Cu această funcție, puteți alege o temperatură mai scăzută. Acest aparat are trei niveluri de reglare a temperaturii pentru ceaiuri.
Tip de cafea	Oprește funcția „Fără boabe". Această funcție indică lipsa boabelor de cafea din rezervor și reia o rețetă aflată în curs. Consultați paragraful RĂȘNIȚĂ.
Revenire la setările din fabrică	Resetarea vă elimină favoritele și setările și restabilește setările implicite. Vor fi șterse și favoritele.

DEPANARE

FUNCȚIONARE

1. Aparatul este stricat, software-ul e blocat SAU aparatul funcționează defectuos.
- ✓ Opriți și scoateți din priză aparatul, scoateți cartușul de filtrare, așteptați un minut și apoi reporniți aparatul. Țineți apăsat butonul de pornire/oprire cel puțin trei secunde pentru a porni aparatul.

2. Aparatul nu pornește după ce țineți apăsat butonul de pornire/oprire (cel puțin trei secunde).
- ✓ Verificați siguranțele și priza de alimentare electrică. Verificați dacă ștecărul este băgat corect în priză.

3. În timpul unui ciclu a avut loc o pană de curent.
- ✓ Aparatul se va reseta automat când pornește.

4. Râșnița merge în gol.
- ✓ Este normal dacă se întâmplă ocazional, când boabele de cafea s-au terminat ori mai sunt doar puține. Poate merge în gol până la zece secunde pentru a determina consumul și a se asigura că funcționează corespunzător.
- ✓ Încă mai există boabe de cafea în recipient:
  . Poate cafeaua este prea uleioasă și nu este trasă corespunzător în aparat. Puteți ajuta boabele să cadă și vedeți dacă funcționează din nou. Cu toate acestea, vă recomandăm să schimbați boabele de cafea (vedeți funcția tipului de boabe).
  . Este tipul meu obișnuit de cafea, care a mers cum trebuie până acum: contactați serviciul dvs. local pentru clienți KRUPS.

UTILIZARE

1. Râșnița face un zgomot anormal.
- ✓ Cel mai probabil există corpuri străine în râșniță. Încercați să o deblocați cu un aspirator, altfel contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

2. Este apă sub aparat.
- ✓ Înainte de a scoate tava de picături, așteptați 15 secunde după ce cafeaua a curs, astfel încât aparatul să-și încheie corect ciclul.
- ✓ Verificați dacă tava de picături este poziționată corespunzător în aparat. Trebuie să fie mereu montată, chiar și când aparatul nu este folosit.
- ✓ Verificați dacă tava de picături nu s-a umplut.

3. Butonul de reglare pentru finețea râșnirii se rotește greu.
- ✓ Rotiți butonul de reglare a fineții râșnirii doar când râșnița este în funcțiune.

4. Aparatul nu a făcut cafea.
- ✓ A fost detectată o problemă în timpul preparării.
  Aparatul se resetează automat și este gata pentru un nou ciclu.

5. Ați folosit cafea măcinată în locul boabelor de cafea.

- Folosiți aspiratorul pentru a curăța cafeaua măcinată din recipientul pentru boabe.

6. Curge apă din duza de cafea când aparatul este oprit.

- Acest lucru este normal. Este o clătire automată pentru a curăța duzele de cafea și a preveni înfundarea lor.

ABUR ȘI LAPTE

1. Jetul de lapte din aparat pare să fie blocat parțial sau complet.

- Pe ecran va apărea un mesaj de alertă dacă duza este înfundată. Curățați blocul „One Touch Cappuccino". Consultați punctul 5 din instrucțiunile de mai sus. CURĂȚARE MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE DISTRIBUIRE A LAPTELUI – 5 MIN. sau priviți tutorialul salvat în aparat „Curățarea duzei de lapte".

2. Nu iese abur.

a. În timpul primei utilizări a unui ciclu de aburi, dacă nu iese corect abur:

- Verificați dacă gaura din vârf nu este înfundată. Consultați secțiunea de mai sus: „Duza de abur a aparatului pare să fie blocată parțial sau complet".
- Efectuați următoarea procedură **o singură dată**:
  Goliți rezervorul de apă și scoateți temporar cartușul Claris de filtrare a apei. Umpleți rezervorul cu apă minerală bogată în calciu (> 100 mg/l) și efectuați cicluri succesive de abur (între 5 și 10 cicluri) într-un recipient până când se obține un jet continuu de abur. Puneți cartușul înapoi în rezervor.

b. Duza de abur deja funcționase:

- Verificați dacă gaura din vârf nu este înfundată. Consultați secțiunea de mai sus: „Duza de abur a aparatului pare să fie blocată parțial sau complet".

Dacă duza de abur tot nu funcționează după efectuarea pașilor de mai sus, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

3. Iese abur din grilajul tăvii de picături.

- În funcție de tipul de preparare, poate ieși abur din grilajul tăvii de picături.

4. Apare abur sub capacul recipientului de boabe.

- Verificați dacă pâlnia tabletei de curățare de sub capac (L) este închisă.

ÎNTREȚINERE

1. Aparatul nu necesită eliminarea calcarului.

- Ciclul de eliminare a calcarului este necesar ca urmare a preparării unui număr mare de băuturi cu lapte sau pe bază de apă caldă. Dacă faceți doar cafea, eliminarea calcarului nu va fi necesară frecvent.

2. Există niște cafea măcinată în tava de picături.

- În tava de picături poate ajunge o cantitate mică de cafea măcinată. Aparatul este conceput să îndepărteze excesul de cafea măcinată, astfel încât zona de percolare să rămână curată.

3. Indicatorul cu lumină intuitivă rămâne aprins după ce ați golit colectorul de zaț.

- Instalarea din nou a colectorului de zaț.

4. După umplerea rezervorului de apă, indicatorul cu lumină intuitivă rămâne aprins.

- Verificați dacă rezervorul este poziționat corect pe aparat.
  Flotoarele de pe fundul rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și desprindeți flotoarele dacă este necesar.

BĂUTURI

1. Cafeaua curge prea încet.

- Rotiți butonul pentru finețea râșnirii către dreapta pentru o râșnire mai mare (în funcție de tipul de cafea folosit).
- Efectuați unul sau câteva cicluri de clătire.
- Schimbați cartușul Claris de filtrare a apei.

2. Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de aromată.

- Verificați dacă recipientul de boabe conține cafea și că aceasta se mișcă în jos corect.
- Evitați folosirea cafelei uleioase, caramelizate sau aromate, care ar putea să nu fie antrenată corespunzător în aparat.
- Scădeți volumul preparatului și creșteți tăria folosind funcția de tărie a cafelei. Rotiți butonul pentru finețea râșnirii spre stânga pentru o râșnire mai fină. Preparați băutura în două cicluri folosind funcția „două cești".

3. Espresso sau cafeaua nu e suficient de fierbinte.

- Creșteți temperatura cafelei din setările aparatului. Încălziți ceașca clătind-o cu apă caldă înainte de prepararea băuturii.
- Efectuați o clătire a sistemului pentru cafea înainte de a începe prepararea cafelei. Funcția de clătire a cafelei la pornire poate fi activată în setări / clătire automată.

4. Înaintea fiecărei cafele, prin duzele de cafea curge apă curată.

- La începutul rețetei, se produce o preinfuzare a cafelei, care poate face ca o cantitate mică de apă să curgă din duzele de cafea.

Dacă persistă vreuna din problemele expuse în tabel, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

Important: Producător:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Franța

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте еспресо машина с кафемелачка KRUPS.

KRUPS проектира, разработва и произвежда своите еспресо машини във Франция, като Ви гарантира най-високите стандарти за произход и качество на производство.

Удобна за употреба, Вашата машина е лесният начин за създаване на качествени кафе напитки вкъщи. Само с едно докосване можете да се насладите на кафе, като например еспресо, ристрето и лунго, както и на кафе специалитети като капучино, лате макиато, лате и други напитки с мляко!

За да Ви помогне да получите най-доброто от Вашата машина всеки ден, KRUPS разработи интуитивен светлинен индикатор. Той ще Ви насочва при използването на Вашата машина и ще направи почивките за кафе по-приятни.

Вашата еспресо машина KRUPS разполага също с голям, интуитивен сензорен екран, подобно на UX интерфейс на смартфон за интуитивно използване. В допълнение усъвършенстваната технология на Вашата машина Ви помага да постигнете най-добрите възможни резултати, като разкриете максималния аромат и пълноценния вкус на прясно смлените зърна кафе.

Надяваме се, че изживяването с кафето е страхотно и че сте напълно доволни от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS

НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ ПРИ СТАРТИРАНЕ НА ВАШАТА МАШИНА?

ПОМОЩ И ИНСТРУКЦИИ

Намерете списък с инструкции, запаметени във Вашата машина, които да Ви насочват при използването й.
Те ще Ви ръководят при приготвянето на напитка, управлението на Вашите предпочитани напитки и поддръжката на Вашата машина.

Списък на наличните инструкции:

1. Как да приготвям моите напитки?

a. Приготвяне на напитка с кафе

b. Приготвяне на напитка с мляко

c. Приготвяне на две напитки едновременно

2. Как да управлявам профил?

d. Създаване и настройване на Вашия профил

e. Добавяне на напитка към Вашия профил (след като я направите)

f. Добавяне на напитка към Вашия профил (от страницата на профила)

g. Премахване на напитка от Вашия профил

3. Как да поддържате Вашата машина?

h. Изплакване

i. Почистване

j. Премахване на котлен камък

k. Почистване на системата за мляко

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството с инструкции, преди да използвате Вашия уред за пръв път, и го запазете за бъдещи справки. При неправилно използване KRUPS не носи никаква отговорност. Важно е да следвате информацията за безопасност.

УКАЗАНИЯ ЗА СИМВОЛИТЕ, ИЗПОЛЗВАНИ В ИНСТРУКЦИИТЕ

Опасност: Предупреждение за опасност от сериозни телесни наранявания или смърт.
Символът на светкавица Ви предупреждава за опасности, свързани с електричеството.

Внимание: Предупреждение за евентуална неизправност, повреда или разрушаване на уреда.

Важно: Общ или важен коментар за работа с уреда.

ПРОДУКТИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА

Проверете продуктите, доставени заедно с машината Ви. Ако някоя от частите липсва, свържете се незабавно с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

	Доставени продукти	
1.	2 таблетки за почистване	
2.	1 саше за отстраняване на котлен камък	
3.	Тръбичка за мляко за блока „Капучино с едно докосване“	
4.	Игла за почистване на системата за пара	
5.	1 филтърна касета за система Claris Aqua с инструмент за стягане	
6.	1 лентичка за проверка на твърдостта на водата	
7.	Инструкции – мерки за безопасност Списък на одобрените сервизни центрове на Krups Международна гаранция	
8.	Инструмент за почистване на тръби	
	Според модела	
9.	Съд за мляко	

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Уред	Automatic Espresso EA87
Захранване	220 – 240 V~/50 Hz
Налягане на помпата	15 bar
Контейнер за зърна кафе	250 g
Разход на енергия	При работа: 1450 W
Контейнер за вода	3 L
Първи стъпки и съхранение	На закрито и сухо място (защитено от замръзване)
Размери (mm) Височина/дължина/дълбочина	365 x 240 x 400
Тегло EA87 (kg)	8,2

Подлежи на технически изменения.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

A. Дръжка на капака на контейнера за вода
B. Контейнер за вода
C. Колектор за утайка
D. Дюзи за кафе с регулируема височина
E. Решетка и вадеща се тавичка за отцеждане
F. Капак на контейнер за зърна кафе
G. Блок „Капучино с едно докосване"
  G1. Принадлежност за почистване на системата за мляко,
  2 в 1: инструмент за разглобяване
  + игла за почистване
  G2. Подвижен блок „Капучино с едно докосване"
H. Тръба за мляко и конектор
I. Поплавъци за ниво на водата
J. Интуитивен светлинен индикатор

1. Контейнер за зърна кафе

K. Бутон за регулиране на степента на смилане на кафето
L. Фуния за таблетки за почистване
M. Метална конична кафемелачка

2. Панел с дисплей

N. Навигационен сензорен екран
O. ВКЛ/ИЗКЛ
P. Пряк път за началния екран
Q. Профил 1
R. Профил 2

S. Съд за мляко

ПЪРВИ СТЪПКИ И НАСТРОЙКА НА УРЕДА

ВКЛЮЧВАНЕ НА МАШИНАТА

Опасност: Свържете уреда към заземен електрически контакт 230 V. Неспазването на тази инструкция Ви излага на опасност от фатални наранявания поради наличието на електричество!
Спазвайте указанията за безопасност в брошурата „Мерки за безопасност".

ПЪРВИ СТЪПКИ (вижте 1. 1^{во} използване)

Когато използвате машината за пръв път, ще бъдете поканени да изберете различни настройки.
Следвайте инструкциите, които се появяват на екрана.
Напълването на машината позволява да се запълни системата за вода, така че машината да може да работи. Ще се извърши предварително загряване и автоматично изплакване.

ПОСТАВЯНЕ НА МАШИНАТА В РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ

В зависимост от подготовката машината извършва автоматично изплакване, докато е в режим на готовност. Цикълът трае само няколко секунди и спира автоматично.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Качеството на водата има значително въздействие върху качеството на аромата. Варовикът и хлорът могат да променят вкуса на кафето. За да запазите аромата на Вашето кафе, препоръчваме Ви да използвате филтърната касета за система Claris Aqua или бутилирана вода със съдържание на сухо вещество под 800 mg/L (вижте етикета на бутилката). Вижте раздела „ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА".

Когато приготвяте напитки, препоръчваме да използвате предварително загряти чаши (като ги изплакнете с гореща вода) с подходящ размер за желаното от Вас количество.

Печените зърна кафе могат да изгубят аромата си, ако не бъдат защитени. Препоръчваме Ви да използвате количество зърна, необходими за консумацията за следващите 2 – 3 дни и да избирате опаковки от 250 g.

Качеството на зърната кафе е различно, а вкусовете са субективни. Сортовете Арабика ще Ви дадат фин флорален аромат, докато Робуста, които са с по-високо съдържание на кофеин, са по-горчиви и наситени. Често двата вида кафе се смесват, за да се получи по-балансирано кафе. Свържете се със своя доставчик на печено кафе за съвет.

Не препоръчваме да използвате мазни и карамелизирани зърна, тъй като те могат да повредят машината.

Степента на смилане на зърната определя силата на аромата и качеството на пяната. Колкото по-фино са смлени зърната, толкова по-гладка е пяната. Смилането може да се адаптира и към всяка желана напитка.

ИНТУИТИВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР

ЗА КАКВО СЛУЖИ ИНТУИТИВНИЯТ СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР?

Вашата интуитивна машина разполага с интелигентна технология, за да улесни деня Ви: Интуитивен светлинен индикатор (J). Тази технология има две функции:

1. Машината автоматично открива и контролира нивата на зърната кафе, водата и мляното кафе. Когато трябва да напълните или да изпразните контейнерите или когато е необходима поддръжка, светва червеният светлинен сигнал, който указва да следвате информацията на екрана.
2. Можете също да персонализирате своето изживяване с помощта на интуитивния светлинен индикатор. Можете да изберете цвят за всеки профил. Когато сте избрали профил, интуитивният светлинен индикатор ще се промени на цвета, който принадлежи на този профил, което улеснява разбирането на всичко и гарантира изключително бърза и интуитивна навигация. Вижте главата, озаглавена „МОЯТ ПРОФИЛ".

ПОЗВОЛЕТЕ НА МАШИНАТА ДА ВИ НАПЪТСТВА.

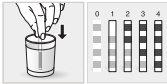
Цвят	Състояние	Обяснение
Червен	Постоянно	Предупреждение
Други цветове и бяло	Пулсиращо	В процес на работа
	Постоянно	Рецептата е изпълнена

ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА

КАКВА Е ЦЕЛТА НА НАСТРОЙКАТА ЗА ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА?

За да избегнете натрупването на котлен камък във Вашата машина и да оптимизирате качеството на кафето, Ви съветваме да регулирате настройката за твърдост на водата на Вашата машина.

КАК ДА НАСТРОИТЕ ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА НА ВАШАТА МАШИНА?



- Напълнете чаша с вода.
- Потопете лентичката за проверка на твърдостта на водата (8), доставена с машината, в чашата с вода.
- Изчакайте 1 минута. Квадратчетата на лентичката ще променят цвета си.
- Пребройте оцветените квадратчета. Това показва твърдостта на водата от 0 до 4.
- В менюто „Твърдост на водата" натиснете съответното число между 0 и 4.
- Натиснете OK.

АКО НЯМАТЕ ЛЕНТИЧКИ ЗА ПРОВЕРКА НА ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА

Ако трябва да повторите тази операция, не забравяйте да коригирате настройката за твърдост на водата в зависимост от местоположението на използване или информацията, предоставена от Вашата местна водоснабдителна компания, като използвате таблицата по-долу:

Степен на твърдост	Клас 0 Много мека	Клас 1 Мека	Клас 2 Средно твърда	Клас 3 Твърда	Клас 4 Много твърда
° 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°
Настройка на уреда	0	1	2	3	4

ЗАЩО СЕ ПОСТАВЯ ФИЛТЪРНА КАСЕТА?

Филтърната касета за система Claris Aqua оптимизира вкуса на кафето, като намалява натрупването на котлен камък и поддръжката.

КОГА ТРЯБВА ДА СМЕНЯ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМА CLARIS AQUA?

1. Два месеца след настройката или когато машината Ви уведоми.
2. Когато сменяте касетата, препоръчваме да завъртите сивия пръстен в горната част на филтърната касета, за да посочите датата + два месеца.

КАК ДА ПОСТАВЯ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМА CLARIS AQUA?

- Поставете касетата в контейнера за вода.
- Поставете касетата, като пръстена с номера сочи нагоре.
- Използвайте черния инструмент за стягане, доставен с касетата, за да поставите и завинтите касетата на място.

КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СТЕПЕНТА НА МЛЯНОТО КАФЕ

ЗАЩО ТРЯБВА ДА КОРИГИРАМ СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ НА МЛЯНОТО КАФЕ?

Можете да изберете силата на кафето, като регулирате колко фино се смилат зърната кафе.

Различната степен на смилане Ви позволява да се адаптирате към различните видове зърна:

. Тъмно изпечените и мазни зърна изискват грубо смилане,

. По-леко изпечените зърна са по-сухи и изискват по-фино смилане.

Забележка: колкото по-фино са смлени зърната, толкова по-силен е ароматът.

КАК ДА КОРИГИРАМ СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ НА МЛЯНОТО КАФЕ?

Завъртете бутона за регулиране на степента на смилане **(K)**, разположен в контейнера за зърна, в зависимост от вида на зърната и желаната сила на аромата. Тази настройка трябва да се извършва по време на работа на мелачката, степен по степен. След три приготвяния ще забележите отчетлива разлика във вкуса.

КАК ДА РАЗБЕРА КОГА В КОНТЕЙНЕРА НЯМА ПОВЕЧЕ ЗЪРНА?

Вашата интуитивна машина има сензор, който Ви предупреждава, когато нивото на зърната кафе в контейнера намалява. На екрана ще се появи съобщение и интуитивният светлинен индикатор **(J)** ще светне в червено.

АМИ АКО СИГНАЛЪТ СЕ ПОЯВИ, ДОКАТО ПРИГОТВЯМ НАПИТКА?

Напълнете контейнера със зърна кафе, натиснете OK и изпълнението на рецептата ще се възобнови. Без загуба на кафе!

КАКВО ДА НАПРАВЯ, АКО ИСКАМ ДА СМЕНЯ КАФЕТО ИЛИ АКО НЯМАМ КАФЕ?

Ако натиснете OK, без да добавяте зърна кафе, машината ще се опита да се рестартира и ще Ви предупреди отново. Ако натиснете OK отново, машината ще изпълни рецептата, като използва цялото останало кафе. След това кафемелачката ще е празна.

Внимание: Не препоръчваме да използвате мазни и карамелизирани зърна, които са трудни за смилане. Те могат да повредят машината и да попречат на интуитивната система да функционира правилно.

Ако на екрана Ви се появи предупредително съобщение и светне червената светлина, когато има достатъчно зърна:

- Натиснете бутона OK, за да продължите изпълнението на рецептата.
- Или изключете алармата „няма зърна", за да предотвратите отчитане, докато все още има кафе в контейнера за зърна кафе.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДРУГИ НАПИТКИ

НАПИТКИ, КОИТО МОГАТ ДА СЕ ПРИГОТВЯТ С ТАЗИ МАШИНА:

Напитки	Приблизителен размер	Възможни обеми	Сила на кафето	X2
Ристрето Кьсо еспресо с пълтност	25 ml	20 – 40 ml	✓	✓
Еспресо Наситеното еспресо с ясно изразен аромат е покрито с леко горчива пяна с карамелен цвят	40 ml	40 – 70 ml	✓	✓
Лунго Дълго еспресо с карамелена пяна	70 ml	70 – 100 ml	✓	✓
Допио Двойно еспресо с кехлибарена пяна	100 ml	40 – 140 ml	✓	
Дълго кафе С по-високо съдържание на кофеин, но по-леко на вкус. Много предпочитано сутрин	120 ml	80 – 180 ml	✓	✓
Американо Двойно дълго еспресо в комбинация с гореща вода	120 ml	90 – 150 ml	✓	
Еспресо макиато Еспресо с тънък слойпяна от мляко	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Капучино Балансирана напитка с мляко, кафе и пяна	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 – 240 ml	✓	✓
Разпенено мляко Голяма доза мляко с млечна пяна	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 – 200 ml		✓
Бяло кафе Кафе с разпенено на пара мляко и млечна пяна	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Кафе лате Пяна с фин аромат на кафе	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 – 350 ml	✓	✓
Лате макиато Гурме еспресо с млечна пяна	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 – 240 ml	✓	✓
Запарка Вода, загрята до идеалната температура за запарка	200ml	20 - 300 ml		
Черен чай Вода, загрята до идеалната температура за черен чай	200ml	20 - 300 ml		
Зелен чай Вода, загрята до идеалната температура за зелен чай	200 ml	20 – 300 ml		

За всяка рецепта можете да промените обема на кафето по време на изпълнение на рецептата. Обемът на млякото е фиксиран.

ЗА ИНФОРМАЦИЯ, ЗА ДА ПРИГОТВИТЕ НАПИТКАТА СИ, ВАШАТА МАШИНА АВТОМАТИЧНО ИЗПЪЛНЯВА СЛЕДНИТЕ СТЪПКИ:

За рецепти с кафе	За рецепти с мляко, различни от Кафе лате, бяло кафе и еспресо макиато	За рецепти за кафе лате, бяло кафе и еспресо макиато
1. Смилане на зърната кафе **2.** Пресоване на мляното кафе **3.** Предварително запарване (в този момент в чашата Ви може да паднат няколко капки) **4.** Филтриране	**1.** Фаза на предварително загряване **2.** Разпенване на млякото **3.** Смилане на зърната кафе **4.** Пресоване на мляното кафе **5.** Предварително запарване (в този момент в чашата Ви може да паднат няколко капки) **6.** Филтриране	**1.** Смилане на зърната кафе **2.** Пресоване на мляното кафе **3.** Предварително запарване (в този момент в чашата Ви може да паднат няколко капки) **4.** Филтриране **5.** Фаза на предварително загряване **6.** Разпенване на млякото

КАК ДА КОРИГИРАМ ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ?

За всички напитки можете да регулирате дюзите за кафе според размера на чашата.

КАК ДА ПРИГОТВЯ МОЯТА НАПИТКА?

Направете справка с инструкцията „Как да приготвям напитки?", запаметена във Вашата машина

В ЗАВИСИМОСТ ОТ НАПИТКАТА СА НАЛИЧНИ РАЗЛИЧНИ НАСТРОЙКИ:

- Една или две чаши: за да стартирате двойната рецепта, изберете напитката и натиснете +.
- Сила на кафето: за да увеличите или намалите силата на кафето, като промените количеството на мляното кафе, изберете напитката и изберете между 1 и 3 зърна, като 1 е най-слабото, а 3 е най-наситеното.
- Обем на чашата: за да увеличите или намалите обема на чашата, превъртете нагоре или надолу списъка с обеми и изберете този, който искате.

За повече информация вижте таблицата с напитки в инструкциите.

СЪВЕТ

За да изберете силата на кафето и обема на чашата, можете да се движите нагоре/надолу или да натиснете директно Вашия избор.

КАК ДА СПРА ПРИГОТВЯНЕТО НА НАПИТКА ПО СРЕДАТА?

Предупреждение: Можете да спрете приготвянето на напитка по всяко време, като натиснете бутона СПИРАНЕ. Когато даден цикъл бъде прекъснат, той не спира моментално. Машината ще бъде недостъпна за известно време, което се указва от съобщение на екрана.

НАПИТКИ С МЛЯКО

СЪВЕТИ

За разпенено мляко използвайте пастьоризирано UHT мляко направо от хладилника (3 – 5°C). Възможно е да се използват специални млека (микрофилтрирани, сурови, ферментирали, обогатени) или мляко на растителна основа (оризово, овесено или бадемово мляко), но това може да даде по-малко задоволителни резултати по отношение на качеството и количеството на пяната.

КАК ДА СТАРТИРАМ ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКА С МЛЯКО?

Направете справка с „2 ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО" в предходните инструкции или вижте инструкцията „Приготвяне на напитка с мляко", запаметена във Вашата машина.

ЧАЙОВЕ И ЗАПАРКИ

За Вашите чайове и запарки има налични три бутона за избор, за да можете да изберете температурата, която е най-подходяща за всеки тип чай. Температурата, използвана за зелен чай, ще бъде по-ниска от използваната за черен чай или за запарки.

КАК ДА ЗАДАМ ТЕМПЕРАТУРАТА НА ВОДАТА?

Отидете на Settings (Настройки) > Water temperature (Температура на водата). Можете да избирате между T1, T2 и T3, където T1 е най-хладно, а T3 е най-горещо.

Когато намалите/увеличите температурата, това ще намали/увеличи температурата за всеки тип чай, но температурата, използвана за зелен чай, винаги ще бъде по-ниска от използваната за черен чай или запарки.

МОЯТ ПРОФИЛ

ЗА КАКВО ДА ИЗПОЛЗВАМ ФУНКЦИЯТА ЗА ПРОФИЛ?

Функцията **Profile** (Профил) Ви дава достъп до персонализирано място, където можете да съхранявате и запазвате любимите си напитки. Можете лесно да влизате в нея, като натиснете бутон на контролния панел на машината.
По-бързо и идеално за ежедневна употреба, напитките, които сте запазили в своя профил, ще започнат да се приготвят само с едно докосване; не са необходими корекции. Можете да запазвате до седем рецепти за всеки профил.
Функцията за профил също така позволява по-персонализиран интерфейс и настройки:

Собствено име	Можете да добавите своето собствено име за по-голямо персонализиране.
Цвят	Можете да изберете цвета за интуитивния светлинен индикатор, за да разграничите профила си.
Дисплей	Тук можете да зададете своите напитки да се извеждат на екрана на профила. Те могат да бъдат показани една след друга след приплъзване или една до друга на един и същ екран.
Програмиране	С помощта на функцията „Profile" (Профил), Вие можете да зададете час за всяка напитка. Това ще улесни още повече намирането на Вашата напитка във всеки един момент.
Яркост	Това Ви позволява да активирате или дезактивирате интуитивния светлинен индикатор.

КАК ДА СЪЗДАМ ПРОФИЛ?

Натиснете иконата на **Profile 1** (Профил 1) или **Profile 2** (Профил 2) и следвайте инструкциите на екрана или гледайте уроците, запазени на Вашия профил.

КАК ДА УПРАВЛЯВАМ ЛЮБИМИТЕ НАПИТКИ, ЗАПАЗЕНИ В МОЯ ПРОФИЛ?

Има два начина за добавяне на напитка към профил:

1. След като направите напитка, на екрана се показва бутон.

2. Директно в профила.

КАК ДА ОРГАНИЗИРАМ/ПРЕНАРЕЖДАМ/ПРЕМАХВАМ ЛЮБИМИТЕ СИ НАПИТКИ?

Натиснете и задръжте иконата на напитка за няколко секунди. В горния десен ъгъл на всяка икона на напитка се извежда кръстче. Натиснете и плъзнете за пренареждане на напитки, натиснете кръстчето за премахване на напитка.

ОБЩА ПОДДРЪЖКА

Провеждането на правилна поддръжка ще оптимизира живота на Вашата машина и ще запази автентичния вкус на Вашето кафе.

ПОДДРЪЖКА НА КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА И ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

Тавата за отцеждане събира използваната вода, а колекторът за утайка събира използваното мляно кафе.
Важно: Тавата за отцеждане събира водата или кафето, което изтича от уреда по време и след приготвяне на напитката. Важно е винаги да я оставяте на мястото й и да я изправяте редовно.

КОГА ТРЯБВА ДА ИЗПРАЗНЯ ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъците са в горно положение, което показва, че тя е прекалено пълна.

КОГА ТРЯБВА ДА ИЗПРАЗНЯ КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА?

Когато машината Ви извести

Можете да го изправяте по-често, преди машината да Ви уведоми, но се уверете, че машината е включена, така че да може да запамети, че колекторът е изправнен

Важно: Ако не изправяте колектора за утайка и тавата за отцеждане редовно, както е показано по-горе, може да повредите машината. Не ги поставяйте в съдомиялна машина.

ПОДДРЪЖКА НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

ЗАЩО И КАК ДА ПОДДЪРЖАМ СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО СЛЕД ПРИГОТВЯНЕ НА МЛЕЧНИ НАПИТКИ?

Важно: За да получавате постоянно качество на пяната, препоръчваме Ви:

1. След всяка напитка с мляко:

a. Стартирайте цикъла на изплакване на машината.
Можете да стартирате изплакване на системата за мляко по всяко време. За да научите как да направите това, вижте инструкцията, запаметена във Вашата машина: „Извършване на изплакване".

b. Почистете добре тръбичката и дюзата с гореща вода веднага СЛЕД ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ.
В металната част на тръбичката за мляко можете да използвате инструмента за почистване на тръби.

ДРУГА ПОДДРЪЖКА

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими принадлежности
Изплакване от мляко **30 s**/20 ml	След всяка напитка с мляко, когато машината Ви извести	Позволява Ви да изплакнете системата за мляко на машината. Можете да стартирате изплакване на системата за мляко по всяко време.	
Изплакване на тръбичката за мляко и дюзата **30 s**	След всяка напитка с мляко	Това изплакване се състои в ръчно почистване на тръбичката и дюзата с гореща вода веднага СЛЕД ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ.	Гореща вода + сапун + инструмент за почистване на тръби
Изплакване от кафе **45 s**/30 ml	По всяко време	Позволява Ви да изплакнете системата за кафе на машината. При този процес се използва само гореща вода. Това гарантира автентичния вкус на Вашето кафе.	
Изплакване от чай **30 s** – 20 ml	Преди напитката да започне да тече	Позволява Ви да изплакнете с гореща вода, за да осигурите автентичен вкус на Вашия чай или запарка.	
Почистване на принадлежностите за мляко **5 min**	Когато машината Ви уведоми или по всяко време	Това включва отстраняване и почистване на подвижния блок „Капучино с едно докосване". За оптимално разпенване на млякото почиствайте тези елементи редовно. Вижте по-горе в инструкциите: 5. РЪЧНО ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО – 5 MIN	Игла за почистване (n°5)
Почистване на системата за кафе **13 min**/600 ml	Когато машината Ви уведоми или по всяко време	Позволява Ви да почистите и обезмаслите системата за кафе на машината. Това гарантира оптимално запазване на аромата на Вашите напитки.	1 таблетка за почистване KRUPS (n°2)
Премахване на котлен камък **20 min**/600 ml	Когато машината Ви уведоми или по всяко време	Позволява Ви да извършите процедура за премахване на котлен камък. Елиминира всички отлагания от варовик или тартарат, които могат да повлияят на вкуса на кафето. Когато броят на напитките не е достатъчен, за да е необходимо премахване на котлен камък, тази функция не е активна.	1 саше за премахване на котлен камък KRUPS (n°3)

Важно: Не е задължително да пускате програмата за почистване веднага щом уредът Ви уведоми, но трябва да я пуснете достатъчно скоро след това. Ако почистването бъде отложено, предупредителното съобщение ще продължава да се показва, докато операцията не бъде извършена.

Важно: Ако изключите машината от мрежата по време на почистване или в случай на електрическа неизправност, програмата за почистване ще се рестартира. Тази операция не е възможно да се отложи: тя е задължителна, за да се изплакне системата за вода. В такъв случай може да е необходима нова таблетка за почистване.

За допълнителни пояснения вижте инструкциите, налични в настройките на Вашата машина.

Искате да знаете кога трябва да извършите операциите по поддръжката, посочена по-горе?

Веднага след като е необходимо да предприемете действие, на екрана ще се появи предупредително съобщение.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

Интуитивната машина KRUPS има набор от настройки – вижте ги! Те Ви позволяват да създадете по-персонализирано изживяване.

КАК ДА ОСЪЩЕСТВЯ ДОСТЪП ДО НАСТРОЙКИТЕ НА МОЯТА МАШИНА?

СПИСЪК НА НАСТРОЙКИТЕ:

Език	Можете да избирате от 21 езика.
Дата и час	Трябва да зададете датата, особено когато използвате касета против котлен камък. Настройка на часа и 12 или 24-часов дисплей на часовника.
Яркост на екрана	Регулира фоновото осветяване на екрана.
Светлина	Включва и изключва интуитивния светлинен индикатор.
Дисплей	Избира дали опциите за напитки да се извеждат като слайдове или мозайка.
Автоматично спиране	Задава периода от време, след който уредът ще спре автоматично. Тази функция Ви позволява да намалите консумацията на енергия.
Автоматично стартиране	Включва машината и автоматично стартира предварително загряване на уреда в избрано от Вас време. Пиете си кафето по едно и също време всеки ден? Тази функция е за Вас! Чрез настройка на автоматично стартиране можете да спестите време и вече не е необходимо ръчно да стартирате напитката.
Единица за обем	Избира мерната единица: ml (милилитри) или oz (унции).
Автоматично изплакване	Можете да изберете дали автоматичното изплакване на дюзата за кафе да се активира или не при стартиране на машината.

Твърдост на водата	Задайте твърдостта на водата между 0 и 4. За повече информация вижте главата „Измерване на твърдостта на водата“.
Температура на кафето	Кафето Ви е твърде горещо? Можете да използвате тази функция, за да намалите температурата. Тази машина разполага с три температурни настройки за Вашите напитки с кафе.
Температура на чай	Чаят е твърде горещ? С помощта на тази функция Вие можете да изберете по-ниска температура. Тази машина разполага с три нива за корекция на температурата за Вашите напитки с чай.
Вид на кафето	Изключва функцията „Няма зърна“. Тази функция показва липса на зърна кафе в контейнера и възобновява изпълняваната рецепта. Вижте раздела „КАФЕМЕЛАЧКА“.
Нулиране до фабрични настройки	Нулирането изчиства Вашите предпочитания и настройки и възстановява настройките по подразбиране. Вашите предпочитани напитки също ще бъдат изтрити.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

РАБОТА

1. Машината е повредена, софтуерът е блокирал ИЛИ в машината има неизправност.

✓ Изключете машината и извадете щепсела от контакта, отстранете филтърната касета, изчакайте една минута и рестартирайте машината. Натиснете и задръжте бутона за вкл/изкл най-малко за три секунди, за да стартирате машината.

2. Уредът не се включва след натискане на бутона за вкл/изкл (за най-малко три секунди).

✓ Проверете предпазителите и електрическия контакт. Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта.

3. Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.

✓ Устройството ще се нулира автоматично, когато се включи отново.

4. Кафемелачката работи празна.

✓ Това е нормално, ако е случайно и ако няма или има малко останали зърна кафе. Може да работи празна в продължение на десет секунди, за да определи потреблението си и да гарантира, че работи правилно.

✓ Все още има зърна кафе в контейнера:

. Кафето може да е твърде мазно и да не се отвежда правилно в машината. Можете да опитате да помогнете на зърната да паднат и да видите отново дали работи. Препоръчваме обаче да смените кафето (вижте функцията за вида на кафето).

. Това е моето обичайно кафе, което е било подходящо досега: моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Кафемелачката издава необичаен шум.

✓ Най-вероятно в кафемелачката има чужди тела. Опитайте се да я изчистите с прахосмукачка, в противен случай се свържете с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.

2. Под уреда има вода.

✓ Преди да отстраните тавата за отцеждане, изчакайте 15 секунди, след като кафето спре да тече, така че машината да завърши своя цикъл, както трябва.

✓ Проверете дали тавата за отцеждане е поставена правилно на машината. Тя трябва да е на мястото си дори когато машината не се използва.

✓ Проверете дали тавата за отцеждане не е пълна.

3. Бутонът за регулиране на степента на смилане се върти трудно.

✓ Върнете бутона за регулиране на степента на смилане само когато кафемелачката работи.

4. Уредът не прави кафе.

✓ По време на приготвянето е установен проблем.
Уредът се е рестартирал автоматично и е готов за нов цикъл.

5. Използвали сте мляно кафе, вместо зърна кафе.

✓ Използвайте прахосмукачка, за да отстраните мляното кафе от контейнера за зърна.

6. Когато машината е спряла, от дюзите за кафе тече вода.
   - Това е нормално. Това е автоматично изплакване за почистване на дюзите за кафе и предотвратяване на тяхното запушване.

ПАРА И МЛЯКО

1. Потокът от мляко от машината изглежда частично или напълно блокиран.
   - Ако дюзата е блокирана, на екрана ще се появи предупредително съобщение. Почистете блока «Капучино с едно докосване». Направете справка с точка 5 в предходните инструкции. РЪЧНО ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО – 5 МИН или вижте инструкцията „Почистване на дюзата за мляко", запаметена в машината.
2. Не излиза пара.
   a. При първото използване на цикъл с пара, ако парата не излиза правилно:
   - Проверете дали отворът във върха не е запушен. Вижте раздела по-горе: „Дюзата за пара на машината изглежда частично или напълно запушена".
   - Изпълнете следния протокол **само веднъж**:
     Изпразнете резервоара за вода и временно извадете филтърната касета за система Claris Aqua. Напълнете резервоара с минерална вода с високо съдържание на калций (>100 mg/L) и пуснете последователни цикли с пара (5 до 10) в някакъв съд, докато постигнете постоянна струя от пара. Поставете касетата обратно в резервоара.

   b. Дюзата за пара вече е работила:
   - Проверете дали отворът във върха не е запушен. Вижте раздела по-горе: „Дюзата за пара на машината изглежда частично или напълно запушена".

     Ако след извършване на горните стъпки дюзата за пара все още не работи, свържете се с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.
3. Излиза пара от решетката на тавата за отцеждане.
   - В зависимост от вида на приготвяне от решетката на тавата за отцеждане може да излиза пара.
4. Появява се пара под капака на контейнера за зърна.
   - Проверете дали фунията за таблетки за почистване под капака (L) е затворена.

ПОДДРЪЖКА

1. Машината не иска премахване на варовик.
   - Цикълът за премахване на котлен камък се заявява след приготвяне на голям брой напитки на базата на мляко или гореща вода. Ако правите само кафе, премахването на котлен камък не е необходимо да се прави често.
2. В тавата за отцеждане има малко мляко кафе.
   - В тавата за отцеждане може да попадне малко количество мляко кафе. Машината е проектирана така, че да изчиства излишното количество мляко кафе, за да остане зоната за филтриране чиста.
3. Интуитивният светлинен индикатор остава да свети, след като изпразните колектора за утайка.
   - Поставете обратно колектора за утайка.
4. След напълване на контейнера с вода интуитивният светлинен индикатор остава включен.
   - Проверете дали контейнерът е поставен правилно в уреда.
     Поплавъците на дъното на резервоара трябва да се движат свободно. Проверете и освободете поплавъците, ако е необходимо.

НАПИТКИ

1. Кафето тече прекалено бавно.
   - Завъртете бутона за регулиране на степента на смилане надясно за по-грубо смилане (в зависимост от вида на използваното кафе).
   - Изпълнете един или няколко цикъла на изплакване.
   - Сменете филтърната касета за система Claris Aqua.
2. Кафето е прекалено светло или не е достатъчно наситено.
   - Проверете дали в контейнера за зърна има кафе и дали то се спуска правилно.
   - Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се отвеждат правилно в машината.
   - Намалете обема на приготвяне и увеличете силата с помощта на функцията за сила на кафето. Завъртете бутона за регулиране на степента на смилане наляво за по-фино смилане. Пригответе напитката в два цикъла, като използвате функцията за две чаши.
3. Еспресото или кафето не са достатъчно горещи.
   - Увеличете температурата на кафето в настройките на машината. Столплете чашата, като я изплакнете с гореща вода,

преди да приготвите напитката.

- Изпълнете цикъл за изплакване на системата за кафе, преди да приготвите кафето си. Функцията за изплакване на системата за кафе при стартиране може да бъде активирана в настройки/автоматично изплакване.

4. Преди всяко кафе през дюзите за кафе тече чиста вода.

- В началото на рецептата има предварително запарване на кафе, което може да доведе до изтичане на малко количество вода от дюзите за кафе.

Ако някой от проблемите, описани в таблицата, продължава, се свържете с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

Важно: Производител:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Франция

Dragi korisniče,

zahvaljujemo na kupnji KRUPS-ova uređaja za Espresso kavu s mlincem.

KRUPS dizajnira, razvija i proizvodi svoje uređaje za Espresso kavu u Francuskoj i time osigurava najviše standarde u pogledu podrijetla i kvalitete proizvodnje.

Dizajniran za laku uporabu, vaš vam uređaj omogućuje laku pripremu napitaka kod kuće, kvalitete kao iz kafića. Samo vas jedan dodir dijeli od uživanja u kavama kao što su Espresso, Ristretto i Lungo te Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte i drugi napitci od mlijeka!

Kako biste svaki dan uživali u najboljem što vam uređaj nudi, KRUPS je razvio intuitivni svjetlosni pokazatelj. Vodit će vas kroz uporabu uređaja i uljepšati vaše pauze za kavu.

KRUPS aparat za Espresso kavu također ima veliki, intuitivni zaslon na dodir, poput sučelja korisničkog iskustva na pametnom telefonu, kako biste imali intuitivno iskustvo. Osim toga, napredna tehnologija uređaja pomaže vam ostvariti najbolje moguće rezultate, otkrivajući maksimalnu aromu i puni okus svježe mljevene kave.

Nadamo se da ćete imati odlično iskustvo s kavom i da ćete biti potpuno zadovoljni svojim KRUPS uređajem.

KRUPS-ov tim

TREBATE POMOĆ PRI POČETKU RUKOVANJA UREĐAJEM?

Pronađite popis uputstava spremljenih u uređaju kako bi vas vodila kroz uporabu uređaja.
Pomoći će vam u pripremi napitka, upravljanju vašim omiljenim napitcima i održavanju uređaja.

Popis dostupnih uputstava:

1. Kako pripremiti napitak?

a. Početak pripreme kave

b. Početak pripreme napitka od mlijeka

c. Početak pripreme dvaju napitaka istodobno

2. Kako upravljati profilom?

d. Izrada i postavljanje profila

e. Dodavanje napitka u profil (nakon izrade)

f. Dodavanje napitka u profil (na profilnoj stranici)

g. Uklanjanje napitka s profila

3. Kako održavati uređaj?

h. Ispiranje

i. Čišćenje

j. Uklanjanje kamenca

k. Čišćenje sustava za mlijeko

VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte korisnički priručnik i sačuvajte ga za kasnije. U slučaju nepravilne uporabe KRUPS ne preuzima nikakvu odgovornost. Važno je slijediti sigurnosne informacije.

VODIČ KROZ SIMBOLE KORIŠTENE U PRIRUČNIKU

Opasnost: Upozorenje o opasnosti od teških tjelesnih ozljeda ili smrti.
Svijetleći simbol upozorava na opasnost povezanu s električnom energijom.

Oprez: Upozorenje o mogućem kvaru, oštećenju ili uništenju uređaja.

Važno: Opća ili važna napomena o radu uređaja.

PROIZVODI DOSTAVLJENI S UREĐAJEM

Provjerite proizvode dostavljene s uređajem. Ako neki dio nedostaje, odmah se obratite KRUPS-ovoj službi za korisnike.

	Dostavljeni proizvodi	
1.	2 tablete za čišćenje	x2
2.	1 vrećica za uklanjanje kamenca	x1
3.	Cijev za mlijeko za blok „Cappuccino na dodir"	
4.	Igla za čišćenje parnog kruga	
5.	1 uložak filtarskog sustava Claris – Aqua s dodatkom za pričvršćivanje	
6.	1 traka za testiranje tvrdoće vode	
7.	Upute – Mjere opreza Popis ovlaštenih Krupsovih servisnih centara Međunarodno jamstvo	
8.	Čistač cijevi	
	Ovisno o modelu	
9.	Vrč za mlijeko	

TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatic Espresso EA87
Napajanje	220-240V~ / 50 Hz
Tlak pumpe	15 bara
Spremnik za kavu u zrnu	250 g
Potrošnja energije	Prilikom rada: 1450 W
Spremnik za vodu	3 L
Kako početi i skladištenje	U zatvorenom, na suhom mjestu (dalje od leda)
Dimenzije (mm) V x Š x D	365 x 240 x 400
Težina EA87 (kg)	8,2

Podložno tehničkim modifikacijama.

OPIS UREĐAJA

A . Ručka poklopca spremnika za vodu
B . Spremnik za vodu
C . Sakupljač mljevene kave
D . Mlaznice za kave s podesivom visinom
E . Rešetka i uklonjiva plitica za kapanje
F . Poklopac spremnika za kavu u zrnu
G . Blok za „One Touch Cappuccino"
G1 . Dodatak za čišćenje sustava za mlijeko, 2 u 1: alat za rastavljanje + igla za čišćenje
G2 . Uklonjivi blok za one touch cappuccino
H . Cijev za mlijeko i priključak
I . Plovci za mjerenje razine vode
J . Intuitivni svjetlosni pokazatelj

1. Spremnik za kavu u zrnu

K . Izbornik za podešavanje finoće mljevenja
L . Lijevak za tablete za čišćenje
M . Metalni stožasti mlinac za mljevenje

2. Zaslon

N . Zaslon osjetljiv na dodir
O . Uključivanje/isključivanje (ON/OFF)
P . Prečac do početnog zaslona
Q . Profil 1
R . Profil 2

S . Posudica za mlijeko

KAKO POČETI & POSTAVLJANJE UREĐAJA

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

Opasnost: Uključite uređaj u uzemljenu utičnicu od 230V. Ako ne slijedite upute, izlažete se opasnosti od smrtonosnih ozljeda zbog prisutnosti struje.
Poštujte sigurnosne informacije iz knjižice „Mjere opreza".

KAKO POČETI (vidi 1. Prva uporaba)

Prilikom prve uporabe uređaja trebat ćete odabrati različite postavke.
Slijedite upute koje se pojave na zaslonu.
Priprema uređaja omogućuje ispunjavanje vodenih tokova kako bi uređaj mogao raditi. Provest će se postupci prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.

STAVLJANJE UREĐAJA U STANJE MIROVANJA

Ovisno o pripravku, uređaj provodi automatsko ispiranje u stanju mirovanja. Ciklus traje samo nekoliko sekundi i automatski se zaustavlja.

SAVJETI I PREPORUKE

Kvaliteta vode uvelike utječe na kvalitetu arome. Kamenac i klor mogu izmijeniti okus kave. Da biste očuvali aromu kave, preporučujemo uporabu uloška filtarskog sustava Claris – Aqua ili flaširane vode sa suhim ostacima ispod 800 mg/L (pogledajte etiketu na boci). Pogledajte odjeljak „FILTER I TVRDOĆA VODE".

Prilikom pripreme napitaka preporučujemo uporabu prethodno ugrijanih šalica (isperite ih vrućom vodom) odgovarajuće veličine za željenu količinu.

Pržena zrna kave mogu izgubiti aromu ako nisu zaštićena. Savjetujemo da rabite količinu zrna koja vam je dovoljna za iduća 2-3 dana i da se koristite pakiranjima od 250 g.

Kvaliteta kave u zrnu promjenjiva je, a okusi su subjektivni. Arabica ima finu, cvjetnu aromu, dok je Robusta, koja ima veći udio kofeina, gorča i punog okusa. Uobičajeno je kombinirati dvije vrste kave kako bi se dobio uravnoteženiji okus kave. Dodatni savjet potražite od svoje pržionice.

Ne preporučujemo uporabu uljastih i karameliziranih zrna jer mogu oštetiti uređaj.

Finoća mljevenih zrna utječe na jačinu aroma i kvalitetu pjene. Što su zrna sitnije mljevena, to je pjena kremastija. Mljevenje se također može prilagoditi željenom napitku.

INTUITIVNI SVJETLOSNI POKAZATELJ

ČEMU SLUŽI INTUITIVNI SVJETLOSNI POKAZATELJ?

Vaš intuitivni uređaj sadržava pametnu i laganu tehnologiju koja će vam olakšati život: intuitivni svjetlosni pokazatelj (J). Ta tehnologija ima dvostruku funkciju:

1. Uređaj automatski prepoznaje i kontrolira razinu kave u zrnu, vode i mljevene kave. Kad treba napuniti ili isprazniti spremnike ili je potrebno održavanje, upalit će se crveno svjetlo upozorenja koje znači da trebate pratiti upute na zaslonu.
2. Također možete prilagoditi iskustvo upotrebom intuitivnog svjetlosnog pokazatelja. Možete odabrati boju za svaki profil. Nakon odabira profila intuitivni svjetlosni pokazatelj promijenit će boju u boju tog profila i tako olakšati razumijevanje i omogućiti iznimno brzo i intuitivno snalaženje. Vidjeti poglavlje pod nazivom „MOJ PROFIL".

SLIJEDITE UPUTE

Boja	Status	Objašnjenje
Crvena	Nepromjenjiv	Upozorenje
Bijela i druge boje	Treperenje	U tijeku
	Nepromjenjiv	Priprema završena

FILTAR I TVRDOĆA VODE.

KOJA JE SVRHA POSTAVKE ZA TVRDOĆU VODE?

Kako biste izbjegli nakupljanje kamenca u uređaju i optimizirali kvalitetu kave, preporučujemo da prilagodite postavku za tvrdoću vode na uređaju

KAKO POSTAVITI TVRDOĆU VODE NA UREĐAJU?

- Napunite čašu vodom.
- U tu čašu vode uronite traku za testiranje tvrdoće vode (8) koja je dostavljena s uređajem.
- Čekajte 1 minutu. Kvadrati na traci promijenit će boju.
- Izbrojite koliko ima obojanih kvadrata. Oni upućuju na tvrdoću vode koja može biti između 0 i 4.
- U izborniku „Tvrdoća vode" pritisnite odgovarajući broj između 0 i 4.
- Pritisnite OK.

AKO VAM PONESTANE TRAKA ZA TESTIRANJE TVRDOĆE VODE

Ako morate ponoviti operaciju, nemojte zaboraviti prilagoditi postavku za tvrdoću vode prema mjestu uporabe ili informacijama koje dobijete od lokalne vodoopskrbe, u skladu s tablicom u nastavku:

Stupanj tvrdoće	Razred 0 Vrlo meka	Razred 1 Meka	Razred 2 Prosječno tvrda	Razred 3 Tvrda	Razred 4 Vrlo meka
° 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°
Postavka uređaja	0	1	2	3	4

ZAŠTO UGRADITI FILTARSKI ULOŽAK?

Uložak filtarskog sustava Claris Aqua optimizira okus kave te smanjuje nakupljanje kamenca i održavanje.

KADA TREBA PROMIJENITI ULOŽAK FILTARSKOG SUSTAVA CLARIS AQUA?

1. Dva mjeseca nakon postavljanja ili kad vas uređaj o tome obavijesti.
2. Preporučujemo da pri promjeni uloška sivi prsten na vrhu filtarskog uloška okrenete tako da pokazuje datum + dva mjeseca.

KAKO SE UGRAĐUJE ULOŽAK FILTARSKOG SUSTAVA CLARIS AQUA?

- Uložak stavite u spremnik za vodu.
- Uložak namjestite tako da prsten s brojevima gleda prema gore.
- Da biste namjestili i pričvrstili uložak, upotrijebite crni dodatak za pričvršćivanje koji je isporučen s uloškom.

MLINAC: PODEŠAVANJE FINOĆE MLJEVENE KAVE

ZAŠTO TREBA PODESITI FINOĆU MLJEVENE KAVE?

Jačinu kave može odabrati prilagodbom finoće mljevene kave.

Promjenom finoće mljevenja možete se prilagoditi različitim vrstama zrna:

. Tamno pržena i uljasta zrna treba mljeti grubo.

. Blago pržena zrna bit će suša i treba ih mljeti sitnije.

Napomena: što su zrna mljevena finije, aroma će biti jača.

KAKO PODESITI FINOĆU MLJEVENE KAVE?

Okrećite izbornik za podešavanje finoće mljevenja **(K)** koji se nalazi u spremniku za kavu, ovisno o vrsti zrna i željenoj jačini arome. To podešavanje treba izvršiti kad mlinac radi, stupanj po stupanj. Nakon pripreme triju napitaka primijetit ćete veliku razliku u okusu.

KAKO ZNAM DA U SPREMNIKU VIŠE NEMA KAVE U ZRNU?

Vaš intuitivni uređaj ima senzor koji vas upozorava kad je razina kave u zrnu u spremniku niska. Na zaslonu će se pojaviti poruka, a intuitivni svjetlosni pokazatelj **(J)** svijetlit će crveno.

ŠTO AKO SE UPOZORENJE POJAVI DOK PRIPREMAM NAPITAK?

Napunite spremnik za kavu u zrnu, pritisnite OK i priprema napitka će se nastaviti. Tako se kava ne baca!

ŠTO AKO ŽELIM PROMIJENITI KAVU ILI AKO MI JE PONESTALO KAVE?

Ako pritisnete OK bez dodavanja kave u zrnu, aparat će se pokušati ponovno pokrenuti te će ponovno izdati upozorenje. Ako ponovno pritisnete OK, uređaj će pripremiti napitak uporabom sve preostale kave. Mlinac će tada biti prazan.

Oprez: Ne preporučujemo uporabu uljastih i karameliziranih zrna koje mlinac teško obrađuje. Takva zrna mogu oštetiti uređaj i spriječiti ispravno funkcioniranje intuitivnog sustava.

Ako se na zaslonu pojavi poruka upozorenja te se upali crveno svjetlo iako ima dovoljno kave u zrnu:

- Pritisnite tipku OK kako biste nastavili pripremu napitka.
- Ili, isključite upozorenje „nema kave u zrnu" kako biste spriječili detekciju dok u spremniku za kavu u zrnu još ima kave.

PRIPREMA DRUGIH NAPITAKA

NAPITCI KOJI SE MOGU PRIPREMITI U OVOM UREĐAJU:

Napitci	Približna veličina	Moguće količine	Jačina kave	X2
Ristretto Kratki Espresso punog okusa	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso Espresso punog okusa s izraženom aromom, pokriven blago gorkom pjenom boje karamela	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Dugi Espresso s pjenom boje karamela	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Dupli Espresso s pjenom boje jantara	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Duga kava Ima više kofeina, ali blaži okus. Vrlo popularna ujutro	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Dupli dugi Espresso u kombinaciji s vrućom vodom	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso s tankim slojem pjene od mlijeka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Ravnoteža između mlijeka, pjene i kave	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Pjena od mlijeka Velika doza mlijeka s mliječnom pjenom	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Bijela kava s toplim mlijekom i pjenom	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Pjena sa suptilnim okusom kave	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Gurmanski Espresso s pjenom od mlijeka	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Infuzija Voda zagrijana do temperature savršene za infuziju	200ml	20 - 300 ml		
Crni čaj Voda zagrijana do temperature savršene za crni čaj	200ml	20 - 300 ml		
Zeleni čaj Voda zagrijana do temperature savršene za zeleni čaj	200 ml	20 - 300 ml		

Za svaki napitak možete promijeniti količinu kave tijekom pripreme napitka. Količina mlijeka je fiksna.

INFORMATIVNO, ZA PRIPREMU NAPITKA APARAT AUTOMATSKI PROVODI SLJEDEĆE KORAKE:

Za kavu	Za napitke od mlijeka, osim za Latte kava, bijela kava i Espresso Macchiato	Za recepte za Latte kavu, bijelu kavu i Espresso Macchiato
1. Mljevenje kave u zrnu **2.** Nabijanje mljevene kave **3.** Prethodna infuzija (u ovom trenutku u šalicu može iscuriti nekoliko kapljica) **4.** Perkolacija	**1.** Faza prethodnog zagrijavanja **2.** Pravljenje pjene od mlijeka **3.** Mljevenje kave u zrnu **4.** Nabijanje mljevene kave **5.** Prethodna infuzija (u ovom trenutku u šalicu može iscuriti nekoliko kapljica) **6.** Perkolacija	**1.** Mljevenje kave u zrnu **2.** Nabijanje mljevene kave **3.** Prethodna infuzija (u ovom trenutku u šalicu može iscuriti nekoliko kapljica) **4.** Perkolacija **5.** Faza prethodnog zagrijavanja **6.** Pravljenje pjene od mlijeka

KAKO PRILAGODITI VISINU MLAZNICA ZA KAVU?

Za svaki napitak možete prilagoditi visinu mlaznica za kavu prema veličini šalice.

KAKO PRIPREMITI NAPITAK?

Pogledajte uputstva pod nazivom „Kako pripremiti napitak?“ spremljena u uređaju

OVISNO O NAPITKU, DOSTUPNE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- Jedna ili dvije šalice: da biste započeli pripremu napitka za dvije šalice, odaberite napitak i pritisnite +.
- Jačina kave: da biste povećali ili smanjili jačinu kave promjenom količine mljevene kave, odaberite napitak i broj između 1 i 3, pri čemu 1 označava kavu najslabijeg okusa, a 3 kavu najjačeg okusa.
- Veličina šalice: da biste povećali ili smanjili količinu kave u šalici, krećite se prema gore ili dolje na popisu količina i odaberite onu koju želite.

Dodatne informacije potražite u tablici s napitcima iz ovog priručnika.

SAVJET

Da biste odabrali jačinu kave i veličinu šalice, možete se kretati prema gore/dolje ili izravno pritisnuti svoj odabir.

KAKO ZAUSTAVITI PRIPREMU NAPITKA USRED PRIPREME?

Upozorenje: Pripremu napitka možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku STOP. Kad se ciklus prekine, neće se odmah zaustaviti. Uređaj neko vrijeme neće biti dostupan, kao što je navedeno u poruci na zaslonu.

NAPITCI NA BAZI MLIJEKA

SAVJETI

Za pjenu od mlijeka koristite pasterizirano UHT mlijeko izravno iz hladnjaka (3–5°C). Moguće je koristiti posebna mlijeka (mikrofiltrirano, sirovo, fementirano, obogaćeno) ili mlijeka na biljnoj bazi (rižino, zobeno ili bademovo mlijeko), ali rezultat može biti manje zadovoljavajući u smislu kvalitete i količine pjene.

KAKO ZAPOČETI PRIPREMU NAPITKA NA BAZI MLIJEKA?

Pogledajte odjeljak„2 PRIPREMA NAPITKA NA BAZI MLIJEKA“ iz ovog priručnika ili uputstva spremljena u uređaju pod nazivom „Početak pripreme napitka od mlijeka“.

ČAJEVI I INFUZIJE

Za čajeve i infuzije postoje tri tipke za odabir kako biste mogli odabrati temperaturu koja najbolje odgovara svakoj vrsti čaja. Temperatura za zeleni čaj bit će niža od temperature za crni čaj ili infuzije.

KAKO POSTAVITI TEMPERATURU VODE?

Idite na Postavke > Temperatura vode. Možete odabrati T1, T2 ili T3, pri čemu je T1 najniža temperatura, a T3 najviša.

Ako smanjite/povećate temperaturu, ona se smanjuje/povećava za svaku vrstu čaja, ali temperatura za zeleni čaj uvijek će biti niža od temperature za crni čaj ili infuziju.

MOJ PROFIL

ČEMU SLUŽI FUNKCIJA PROFILA?

Funkcija **Profil** omogućuje pristup prilagođenom prostoru u kojem možete pohraniti i spremiti omiljene napitke. Tom prostoru lako možete pristupiti pritiskom gumba na upravljačkoj ploči uređaja.
Brže i savršeno za svakodnevnu uporabu; napitke koje ste spremili u svoj profil možete pripremiti jednim dodirom, bez dodatnih prilagodbi. Možete spremiti do sedam recepata za svaki profil.
Funkcija profila također omogućuje personaliziranje sučelje i postavke:

Ime	Za veću personalizaciju možete dodati svoje ime.
Boja	Možete odabrati boju za intuitivni svjetlosni pokazatelj kako biste istaknuli svoj profil.
Prikaži	Ovdje možete odabrati kako će se vaši napitci prikazati na zaslonu profila. Mogu se prikazati u obliku „klizača" ili „pločica".
Programiranje	Pomoću funkcije „Profil" također možete postaviti doba dana za svaki napitak. Time ćete si dodatno olakšati pronalazak napitka u bilo kojem trenutku.
Osvjetljenje	Omogućuje vam uključivanje ili isključivanje intuitivnog svjetlosnog pokazatelja.

KAKO IZRADITI PROFIL?

Pritisnite ikonu **Profil 1** ili **Profil 2** i slijedite upute na zaslonu ili pogledajte uputstva spremljena u vašem profilu.

KAKO UPRAVLJATI OMILJENIM NAPITCIMA SPREMLJENIMA U MOJEM PROFILU?

Postoje dva načina na koje možete dodati napitak u profil:

1. Nakon što napravite napitak, na zaslonu će se pojaviti tipka.

2. Izravno u profilu

KAKO ORGANIZIRATI/POREDATI/UKLONITI OMILJENE NAPITKE?

Pritisnite ikonu napitka te je držite nekoliko sekundi. U gornjem desnom kutu svake ikone napitka pojavit će se križić. Pritisnite i vucite kako biste promijenili redoslijed napitaka, a za uklanjanje napitka samo pritisnite.

OPĆE ODRŽAVANJE

Ispravno održavanje optimizirat će vijek trajanja uređaja i očuvati autentični okus kave.

ODRŽAVANJE SAKUPLJAČA MLJEVENE KAVE I PLITICE ZA KAPANJE

Plitica za kapanje prikuplja iskorištenu vodu, dok sakupljač mljevene kave prikuplja iskorištenu mljevenu kavu.
Važno: Plitica za kapanje prikuplja svu vodu ili kavu koja iscuri iz uređaja tijekom i nakon pripreme napitka. Važno je uvijek je ostaviti na mjestu i redovito je prazniti.

KADA TREBA ISPRAZNITI PLITICU ZA KAPANJE?

Kad su plovci povišeni, što znači da je plitica prepuna.

KADA TREBA ISPRAZNITI SAKUPLJAČ MLJEVENE KAVE?

Kad vas uređaj o tome obavijesti

Možete ga prazniti i češće, prije nego vas uređaj obavijesti, ali se se pobrinite da je uređaj upaljen kako bi mogao zabilježiti da se sakupljač ispraznio

Važno: Ako redovito ne praznite sakupljač mljevene kave i pliticu za kapanje kao što je prethodno prikazano, mogli biste oštetiti uređaj. Nemojte ih stavljati u perilicu posuđa.

ODRŽAVANJE SUSTAVA ZA MLIJEKO

ZAŠTO I KAKO TREBA ODRŽAVATI SUSTAV ZA MLIJEKO NAKON PRIPREME NAPITAKA OD MLIJEKA?

Važno: Kako bi kvaliteta pjene bila dosljedna, preporučujemo sljedeće:

1. Nakon svakog napitka od mlijeka:

a . Pokrenite ciklus ispiranja aparata.
Ispiranje sustava za mlijeko možete pokrenuti bilo kada. Za pokretanje tog postupka pogledajte uputstva spremljena u uređajuu:„Ispiranje".

b . Cijev i mlaznicu temeljito očistite vrućom vodom odmah NAKON SVAKE UPORABE
Za to možete upotrijebiti čistač cijevi unutar metalnog dijela cijevi za mlijeko.

OSTALO ODRŽAVANJE

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potrebni dodaci
Ispiranje mlijeka **30 s** / 20 ml	Nakon svakog napitka od mlijeka, kad vas uređaj o tome obavijesti	Omogućuje ispiranje sustava za mlijeko u aparatu. Ispiranje sustava za mlijeko možete pokrenuti bilo kada.	
Ispiranje cijevi i mlaznice za mlijeko **30 s**	Nakon svakog napitka od mlijeka	Ovo ispiranje podrazumijeva ručno čišćenje cijevi i mlaznice vrućom vodom odmah NAKON SVAKE UPORABE.	Vruća voda + sapun + čistač cijevi
Ispiranje kave **45 s** / 30 ml	Bilo kada	Omogućuje ispiranje sustava za kavu u uređaju. U ovom se postupku koristi isključivo vruća voda. Time se osigurava autentični okus kave.	
Ispiranje čaja **30 s** - 20 ml	Prije nego što napitak počne teći	Omogućuje ispiranje vrućom vodom kako bi čaj ili infuzija imali autentični okus.	
Čišćenje dodatka za mlijeko **5 min**	Kad vas uređaj o tome obavijesti ili u bilo kojem trenutku	Podrazumijeva uklanjanje i čišćenje uklonjivog bloka za „Cappuccino na dodir". Čistite ga redovito kako bi pjena od mlijeka bila optimalna. Pogledajte prethodno u priručniku: 5. RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA ZA DISTRIBUCIJU MLIJEKA – 5 MIN.	Čišćenje igle (br. 5.)
Čišćenje sustava za kavu **13 min** / 600 ml	Kad vas uređaj o tome obavijesti ili u bilo kojem trenutku	Omogućuje čišćenje i odmašćivanje sustava za kavu u uređaju. Jamči optimalno očuvanje aroma vaših napitaka.	1 KRUPS-ova tableta za čišćenje (br."2.)
Uklanjanje kamenca **20 min** / 600 ml	Kad vas uređaj o tome obavijesti ili u bilo kojem trenutku	Omogućuje provedbu postupka uklanjanja kamenca. Uklanja sve naslage kamenca koje mogu utjecati na okus kave. Kada broj napitaka nije dovoljan da bi bilo potrebno uklanjanje kamenca, ova funkcija nije aktivna.	1 vrećica KRUPS-ova pripravka za uklanjanje kamenca (br. 3.)

Važno: Program za čišćenje nije potrebno pokrenuti čim vas uređaj o tome obavijesti, ali bi to trebalo učiniti razumno brzo nakon toga. Ako se postupak čišćenja odgodi, na zaslonu će se prikazivati poruka upozorenja sve dok se postupak ne obavi.

Važno: Ako isključite uređaj iz struje tijekom čišćenja ili ako je nestalo struje, program za čišćenje ponovno će se pokrenuti. Taj postupak nije moguće odgoditi: mora se provesti kako bi se isprao sustav za vodu. U tom bi slučaju mogla biti potrebna nova tableta za čišćenje.

Za dodatna objašnjenja pogledajte uputstva dostupna u postavkama uređaja.

Želite znati kada treba izvršiti prethodno navedene radnje održavanja?

Na zaslonu će se pojaviti poruka upozorenja čim je potrebno izvršiti neku radnju.

OSTALE FUNKCIJE

Vaš intuitivni aparat KRUPS ima niz postavki – saznajte koje su to! Pomoću njih možete stvoriti personaliziranije iskustvo.

KAKO PRISTUPITI POSTAVKAMA UREĐAJA?

POPIS POSTAVKI:

Jezik	Odaberite jedan od 21 jezika.
Datum i vrijeme	Datum morate postaviti, osobito ako upotrebljavate uložak protiv kamenca. Postavke vremena i 12-satni ili 24-satni prikaz sata.
Osvjetljenje zaslona	Prilagođava pozadinsko svjetlo zaslona.
Svjetlo	Uključuje i isključuje intuitivni svjetlosni pokazatelj.
Prikaz	Odaberite želite li da se opcije napitaka prikazuju kao slajdovi ili pločice.
Automatski prekid rada	Postavlja vremensko razdoblje nakon kojeg će uređaj automatski prestati s radom. Ova funkcija omogućuje smanjenje potrošnje energije.
Automatski početak rada	Uključuje uređaj i automatski započinje zagrijavati uređaj u odabrano vrijeme. Pijete li kavu svaki dan u isto vrijeme? Ova je funkcija za vas! Postavljanjem automatskog početka rada možete uštedjeti vrijeme i tako više nećete morati ručno započeti pripremu napitka.
Jedinica volumena	Odabire jedinicu mjerenja: ml ili oz.
Automatsko ispiranje	Možete odabrati želite li pri uključivanju aparata pokrenuti automatsko ispiranje mlaznice za kavu.
Tvrdoća vode	Tvrdoću vode postavite između 0 i 4. Dodatne informacije potražite u poglavlju „Mjerenje tvrdoće vode“.

Temperatura kave	Je li vam kava prevruća? Pomoću ove funkcije možete smanjiti temperaturu. Uređaj ima tri postavke temperature za kavu.
Temperatura čaja	Je li vam čaj prevrući? Pomoću ove funkcije možete odabrati nižu temperaturu. Ovaj uređaj ima tri razine prilagodbe temperature za vaše napitke.
Vrsta kave	Isključuje funkciju „nema kave u zrnu". Ta funkcija upućuje na nedostatak kave u zrnu u spremniku i nastavlja pripremu napitka koja je u tijeku. Vidjeti odjeljak MLINAC.
Tvorničke postavke	Postavljanje tvorničkih postavki briše vaše postavke i vraća zadane postavke. Izbrisat će se i vaši omiljeni napitci.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

RADNJA

1. Uređaj ne radi, softver se smrznuo ILI je uređaj u kvaru.

- Ugasite uređaj i isključite ga iz struje, uklonite filtarski uložak, pričekajte jednu minutu i tada ponovno pokrenite uređaj. Za uključivanje uređaja pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF) i držite najmanje tri sekunde.

2. Uređaj se ne uključuje nakon pritiska na tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF) (i držanja najmanje tri sekunde).

- Provjerite osigurače i utičnicu za električnu energiju. Provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.

3. Tijekom ciklusa došlo je do nestanka struje.

- Uređaj će se automatski resetirati kad se ponovno uključi.

4. Mlinac je prazan.

- Ovo je normalno ako se događa povremeno i u mlincu više nema ili ima svega par zrna kave. Može raditi prazan do deset sekundi kako bi utvrdio potrošnju i osigurao da radi ispravno.
- U spremniku još ima zrna kave:
  . Kava je možda preuljasta te je uređaj ne povlači ispravno. Možete potaknuti pad zrna u mlinac i vidjeti radi li tada. Međutim, preporučujemo da promijenite kavu (vidjeti funkciju vrste zrna).
  . Dosad se moja uobičajena kava pripremala dobro: obratite se KRUPS-ovoj službi za korisnike.

UPORABA

1. Mlinac radi neobičnu buku.

- U mlincu se vrlo vjerojatno nalaze strana tijela. Pokušajte ga očistiti usisavačem ili se obratite KRUPS-ovoj službi za korisnike.

2. Ispod uređaja ima vode.

- Prije nego što uklonite pliticu za kapanje, pričekajte 15 sekundi nakon što je kava iscurila kako bi uređaj ispravno završio ciklus.
- Provjerite je li plitica za kapanje propisno pozicionirana na uređaju. Plitica za kapanje uvijek mora biti na svom mjestu čak i kad uređaj ne radi.
- Provjerite da plitica za kapanje nije puna.

3. Izbornik za podešavanje finoće mljevenja teško se okreće.

- Izbornik za podešavanje finoće mljevenja okrećite samo kada mlinac radi.

4. Uređaj uopće nije pripremio kavu.

- Došlo je do incidenta tijekom pripreme.
  Uređaj se automatski resetira i spreman je za novi ciklus.

5. Upotrijebili ste mljevenu kavu umjesto kave u zrnu.

- Za uklanjanje mljevene kave iz spremnika kave u zrnu upotrijebite usisavač.

6. Kad aparat prekine s radom, iz mlaznica za kavu teče voda.

- To je normalno. Riječ je o automatskom ispiranju kako bi se očistile mlaznice za kavu i spriječilo njihovo začepljivanje.

PARA I MLIJEKO

1. Čini se da je protok mlijeka u uređaju djelomično ili potpuno blokiran.

- Ako je blokirana mlaznica, na zaslonu će se pojaviti poruka upozorenja. Očistite blok za „Cappuccino na dodir". Pročitajte točku 5. ovog priručnika: RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA ZA DISTRIBUCIJU MLIJEKA – 5 MIN ili pogledajte uputstva spremljena u uređaju pod nazivom „Čišćenje mlaznice za mlijeko".

2. Para ne izlazi.

a. Ako tijekom prve primjene ciklusa para ne izlazi ispravno:

✓ Provjerite da rupa na vrhu nije začepljena. Pogledajte prethodni odjeljak:„Čini se da je mlaznica za paru u uređaju djelomično ili potpuno blokirana".

✓ Sljedeći protokol izvedite **samo jednom**:
Ispraznite spremnik za vodu i privremeno uklonite uložak filtarskog sustava Claris Aqua. Napunite spremnik mineralnom vodom bogatom kalcijem (> 100 mg/L) i izvršite više uzastopnih ciklusa pare (5 do 10) u spremniku sve dok ne dobijete stalan mlaz pare. Uložak vratite u spremnik.

b. Mlaznica za paru već je radila:

✓ Provjerite da rupa na vrhu nije začepljena. Pogledajte prethodni odjeljak:„Čini se da je mlaznica za paru u uređaju djelomično ili potpuno blokirana".

Ako nakon izvršenja prethodno navedenih koraka mlaznica za paru i dalje ne radi, obratite se KRUPS-ovoj službi za korisnike.

3. Para izlazi kroz rešetku plitice za kapanje.

✓ Ovisno o vrsti pripravka, para može izlaziti kroz rešetku plitice za kapanje.

4. Para se pojavljuje ispod poklopca spremnika za zrna.

✓ Provjerite je li zatvoren lijevak za tablete za čišćenje ispod poklopca (L).

ODRŽAVANJE

1. Uređaj ne javlja da je potrebno ukloniti kamenac.

✓ Ciklus uklanjanja kamenca treba provesti nakon pripreme velikog broja napitaka od mlijeka ili na bazi vruće vode. Ako pripremate samo kavu, neće biti potrebno redovito uklanjati kamenac.

2. U plitici za kapanje ima mljevene kave.

✓ U pliticu za kapanje može pasti mala količina mljevene kave. Uređaj je dizajniran na način da uklanja sav višak mljevene kave kako bi područje za perkolaciju ostalo čisto.

3. Intuitivni svjetlosni pokazatelj i dalje svijetli nakon što ste ispraznili sakupljač mljevene kave.

✓ Ponovno postavite sakupljač mljevene kave.

4. Nakon što napunite spremnik za vodu intuitivni svjetlosni pokazatelj i dalje svijetli.

✓ Provjerite je li spremnik ispravno pozicioniran na uređaju.
Plovci na dnu spremnika moraju slobodno plutati. Provjerite i po potrebi pomaknite plovke.

NAPITCI

1. Kava teče presporo.

✓ Izbornik za finoću mljevenja okrenite udesno kako bi kava bila grublje mljevena (ovisno o vrsti kave koju rabite).

✓ Izvršite jedan ili više ciklusa ispiranja.

✓ Promijenite uložak filtarskog sustava Claris Aqua.

2. Kava je preslaba ili nedovoljno jakog okusa.

✓ Provjerite da u spremniku kave u zrnu ima kave i da pravilno upada u mlinac.

✓ Izbjegavajte uljastu i karameliziranu kavu ili kavu s okusom koju uređaj možda neće pravilno uvlačiti.

✓ Smanjite količinu za pripremu napitka i povećajte jačinu pomoću funkcije za jačinu kave. Izbornik za finoću mljevenja okrenite ulijevo kako bi kava bila sitnije mljevena. Pripremite napitak u dva ciklusa pomoću funkcije dvije šalice.

3. Espresso ili kava nisu dovoljno vrući.

✓ Povećajte temperaturu kave u postavkama uređaja. Ugrijte šalicu tako što ćete je isprati vrućom vodom prije pripreme napitka.

✓ Isperite sustav za kavu prije početka pripreme kave. Ispiranje kave na funkciji početka može se aktivirati u postavkama/automatsko ispiranje.

4. Prije svake kave kroz mlaznice za kavu teče čista voda.

✓ Na početku svake pripreme postoji faza prethodne infuzije kave zbog koje iz mlaznica za kavu može teći mala količina vode.

Ako neki od problema navedenih u tablici ne nestaje, obratite se KRUPS-ovoj službi za korisnike.

Važno: Proizvođač:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francuska