FR ..... P. 15 – 28
EN ..... P. 29 – 42
DE ..... P. 43 – 56
NL ..... P. 57 – 70
DA ..... P. 71 – 83
NO ..... P. 84 – 98
SV ..... P. 99 – 111
FI ..... P. 112 – 125
ES ..... P. 126 – 139
IT ..... P. 140 – 153
PT ..... P. 154 – 167
EL ..... P. 168 – 182
CS ..... P. 183 – 196
SK ..... P. 197 – 210
HU ..... P. 211 – 224
PL ..... P. 225 – 238
RU ..... P. 239 – 252
UK ..... P. 253 – 266
RO ..... P. 267 – 280
BG ..... P. 281 – 294
HR ..... P. 295 – 308

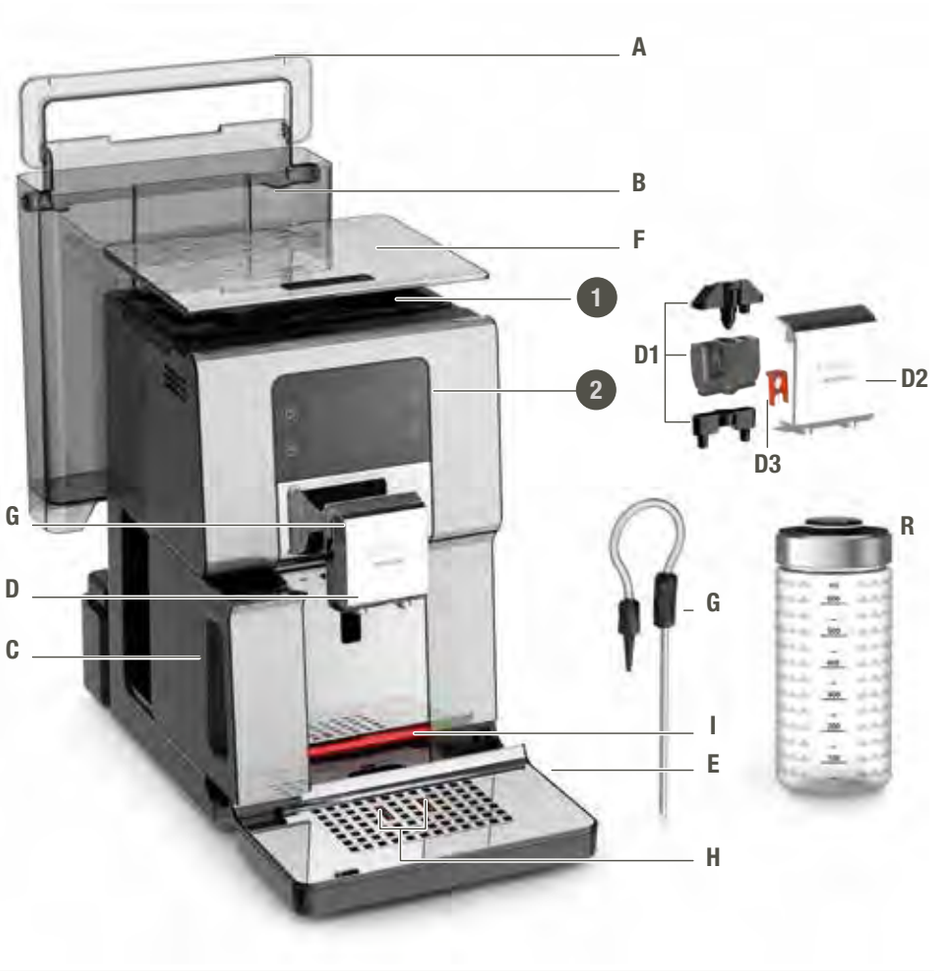
8020006479-01

EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

KRUPS

EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

www.krups.com

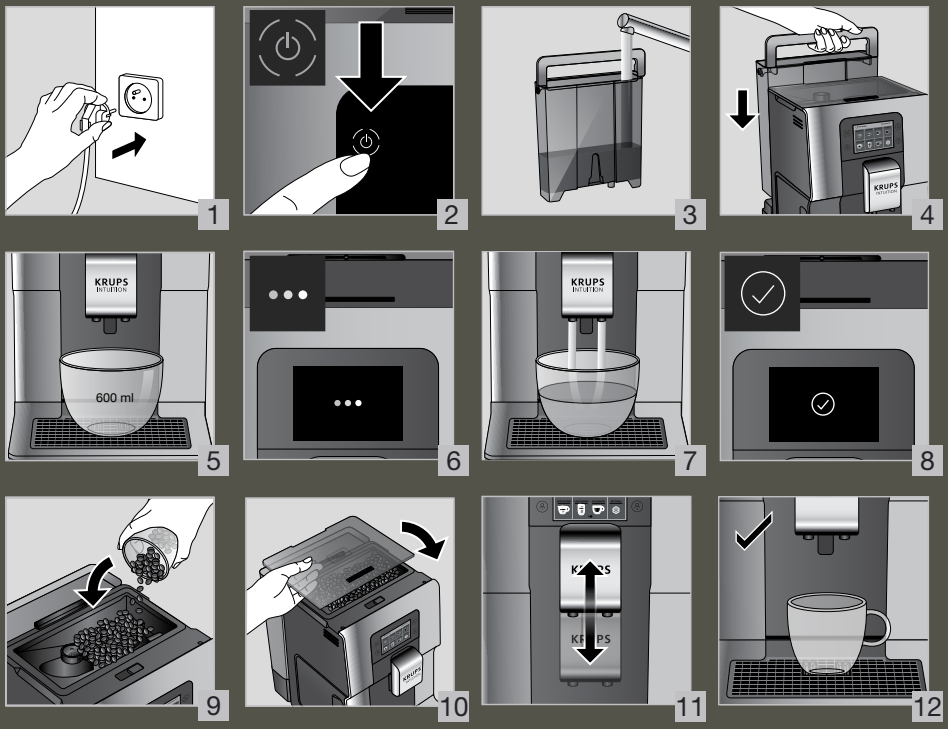

A
B
F
1
2
D1
D2
D3
G
D
C
G
R
I
E
H


1
2
M
N
O
P
Q

1 1st USE

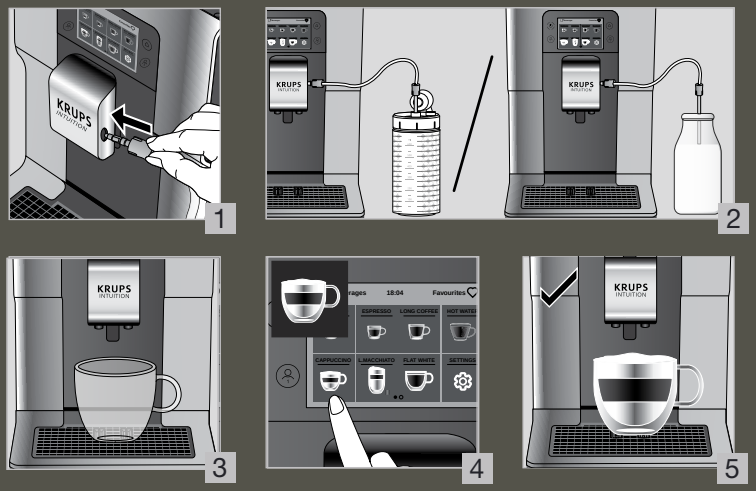
FR - 1ÈRE UTILISATION
NL - 1STE GEBRUIK
NO - FØRSTE GANGS BRUK
FI - ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA
IT - PRIMO UTILIZZO
EL - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
SK - PRVÉ POUŽITIE
PL - PIERWSZE UŻYCIE
UK - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
BG - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА 1ВИ ПЪТ

DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA



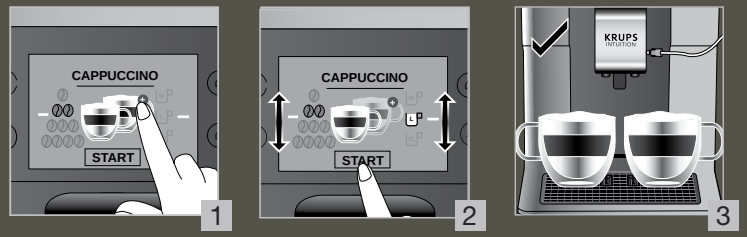
2 MAKE A MILK RECIPE

FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE
NL - EEN MELKRECEPT MAKEN
NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK
FI - MAITOPOHJAISEN JUOMAN VALMISTAMINEN
IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ
SK - PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU
PL - UŻYCIE NACZYNIA NA MLEKO
UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З МОЛОКОМ
BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО
DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS
DA - LAV EN MALKEOPSKRIFT
SV - TILLRED EN DRYCK MED MJÖLK
ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA
PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE
CS - VYTVOŘTE RECEPT S MLEKEM
HU - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET
RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ
RO - PREPARAȚI O REȚETĂ CU LAPTE
HR - PRIPREMA NAPITAKA S MLIJEKOM



3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE

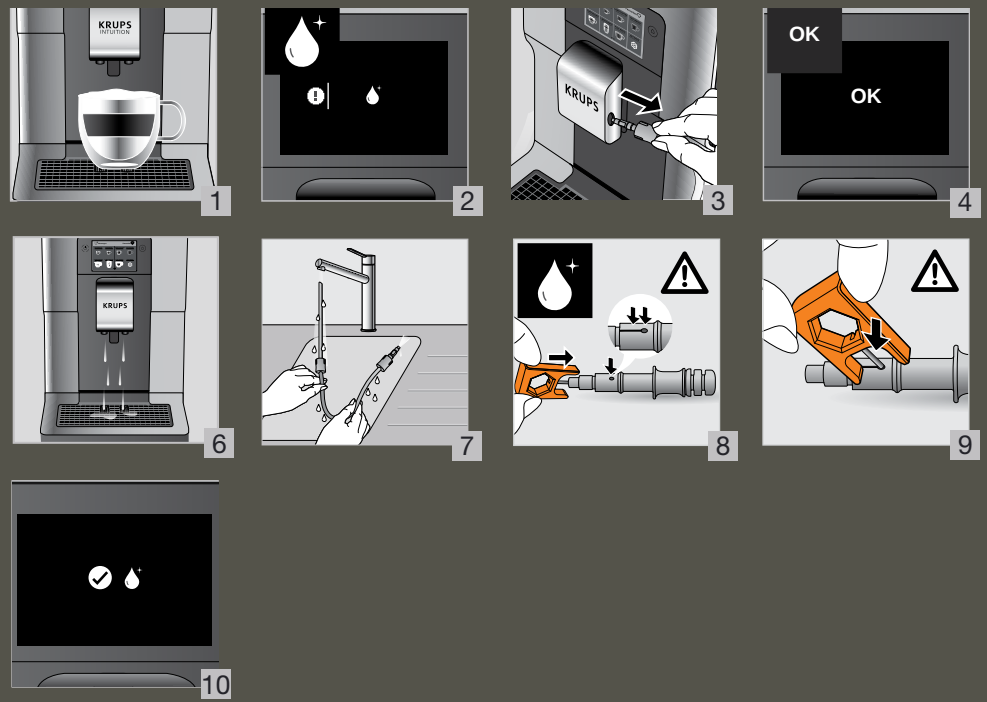
FR - POUR 2 TASSES INSTANTANÉES D'UNE RECETTE AVEC DU LAIT
NL - MAAK ONMIDDELLIJK 2 KOPJES VAN EEN MELKRECEPT
NO - LAG 2 KOPPER MED EN MELKEOPPSKRIFT PÅ EN GANG
FI - TEE 2 KUPILLISTA MAITOKAHVIA KERRALLA
IT - PREPARAZIONE DI 2 BEVANDE A BASE DI LATTE CONTEMPORANEAMENTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ
PŘIPRAVTE
SK - PRIPRAVTE NARAZ 2 ŠÁLKY MLIEČNEHO RECEPTU
PL - PRZYGOTOWANIE 2 FILIŻANEK NAPOJU Z MLEKIEM NA RAZ
UK - ГОТУЙТЕ 2 ЧАШКИ НАПОЮ З МОЛОКОМ ЗА ОДИН РАЗ
BG - ИЗПЪЛНЯВАНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО ЗА 2 ЧАШИ НАВЕДНЪЖ
DE - 2 TASSEN EINES MILCHREZEPTES AUF EINMAL ZUBEREITEN
DA - OPSKRIFT TIL AT LAVE 2 KOPPER MÆLK PÅ SAMME TID
SV - TILLAGA 2 KOPPAR AV ETT MJÖLKRECEPT I TAGET
ES - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ
PT - PREPARE 2 CHÁVENAS DE UMA RECEITA DE LEITE NUMINSTANTE
CS - NAJEDNOU 2 ŠÁLKY MLÉČNÉ RECEPTURY
HU - EGYSZERRE 2 CSÉSZE TEJITALT KÉSZÍTSEN
RU - ГОТОВЬТЕ 2 ЧАШКИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА ОДНОВРЕМЕННО
RO - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE
HR - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKAS MLIJEKOM ODJEDNOM



4 QUICK RINSING MILK AFTER A CAPPUCINO

FR - RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO
NL - SNELLE MELKSPOELING NA EEN CAPPUCCINO
NO - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO
FI - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN
IT - RISCIACQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO
EL - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
SK - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIEKA PO CAPPUCCINE
PL - SZYBKIE PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO
UK - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО
BG - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧИНО

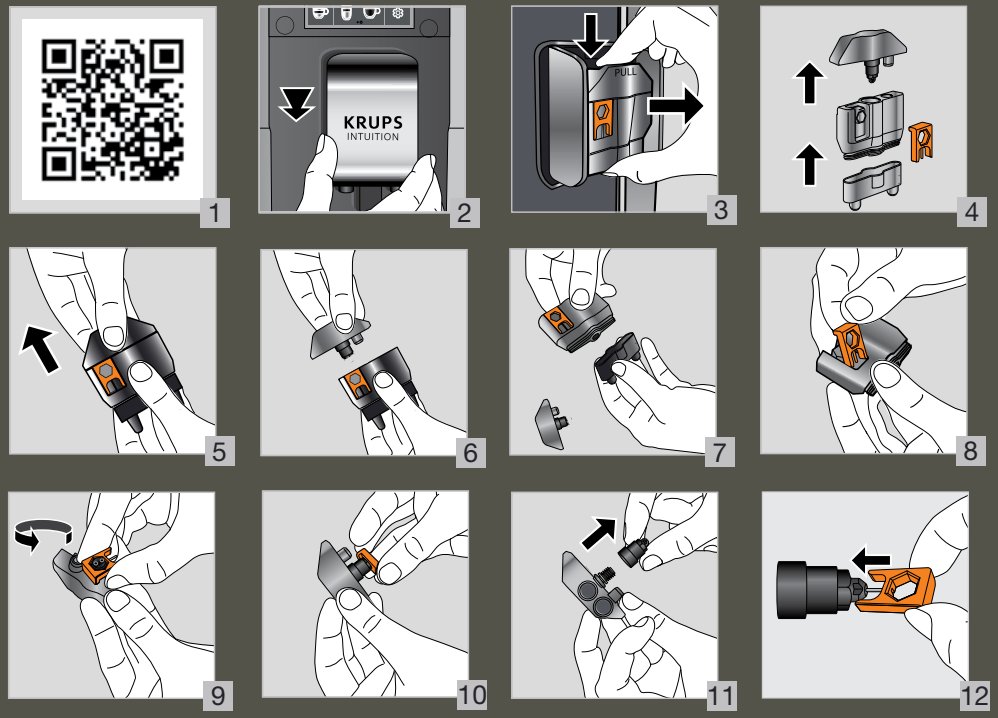
DE - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO
DA - HURTIG MÆLKESKYLNING EFTER EN CAPPUCCINO
SV - SNABB MJÖLKSKÖLJNING EFTER EN CAPPUCINO
ES - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO
PT - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO
CS - RYCHLÉ OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU
HU - A TEJ GYORS KIMOSÁSA CAPPUCCINO KÉSZÍTÉSE UTÁN
RU - БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО
RO - CLĂTIREA RAPIDĂ A LAPTELUI DUPĂ UN CAPPUCCINO
HR - BRZO ISPIRANJE MLIJEKA NAKON CAPPUCCINA

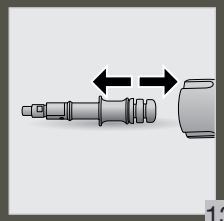


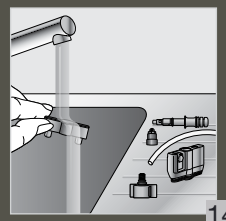
5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

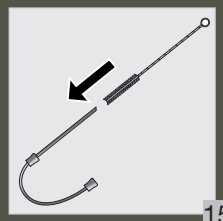
FR - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT - 5 MIN
NL - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN
NO - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET - 5 MIN
FI - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN
IT - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN
EL - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ
SK - MANUÁLNE HĹBKOVÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN
PL - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA– 5 MIN
UK - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ
BG - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

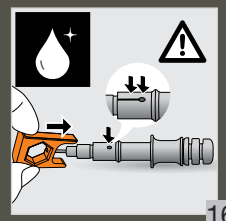
DE - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN.
DA - MANUEL HOVEDRENSNING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN.
SV - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET - 5 MINUTER
ES - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS
PT - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN
CS - RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU - 5 MIN
HU - A TEJRENDSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC
RU - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН.
RO - CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN
HR - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLIJEKA – 5 MIN.

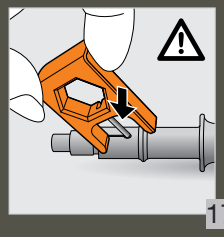


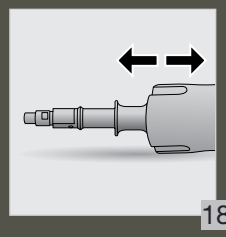


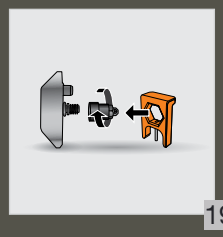


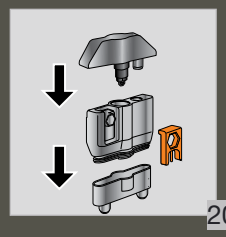


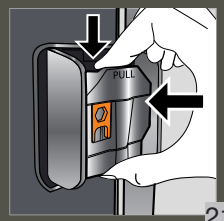








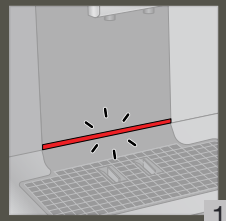


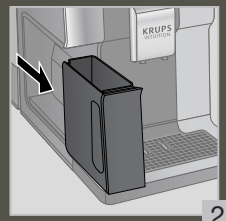


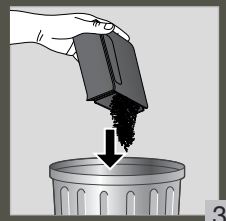


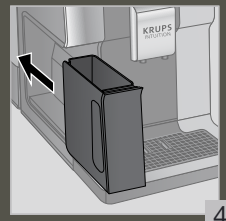
6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR

FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ
NL - KOFFIEDIKOPVANGBAK LEEGMAKEN
NO - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT
FI - KAHVIPOROSÄILIÖN TYHJENTÄMINEN
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ
EL - ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
SK - VYPRAZDNENIE ZBERNEJ NADOBKY NA KAVOVU USADENINU
PL - OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY
UK - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ
BG - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ
DE - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN
DA - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN
SV - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN
ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ
PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS
CS - VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU
HU - ZACCGYŰJTŐ KIÜRÍTÉSE
RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA
HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



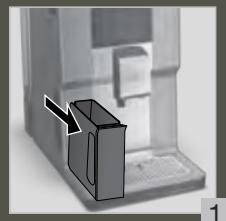




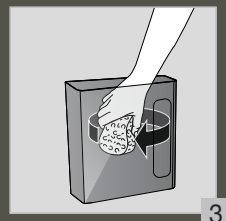


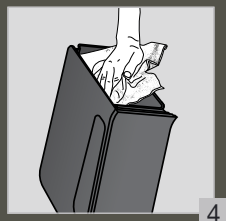
6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY

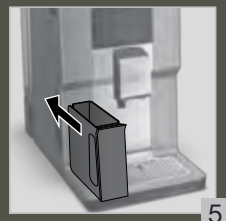
FR - NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK DE OPVANGBAK VOOR GEMALEN KOFFIE REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR KAFFEGRUTOPPSAMLEREN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA JAUHETUN KAHVIN KERÄÄJÄ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ
EL - ΚΑΘΑΡΊΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΆ ΤΟΝ ΣΥΛΛΈΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΆΤΩΝ ΑΛΕΣΜΈΝΟΥ ΚΑΦΈ
SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINY PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА
DE - REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMÄSSIG
DA - RENGØR KAFFEGRUMSBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR SUMPLÅDAN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO
PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAT
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU





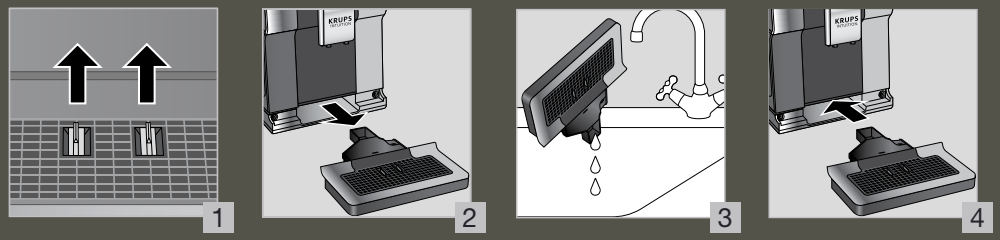






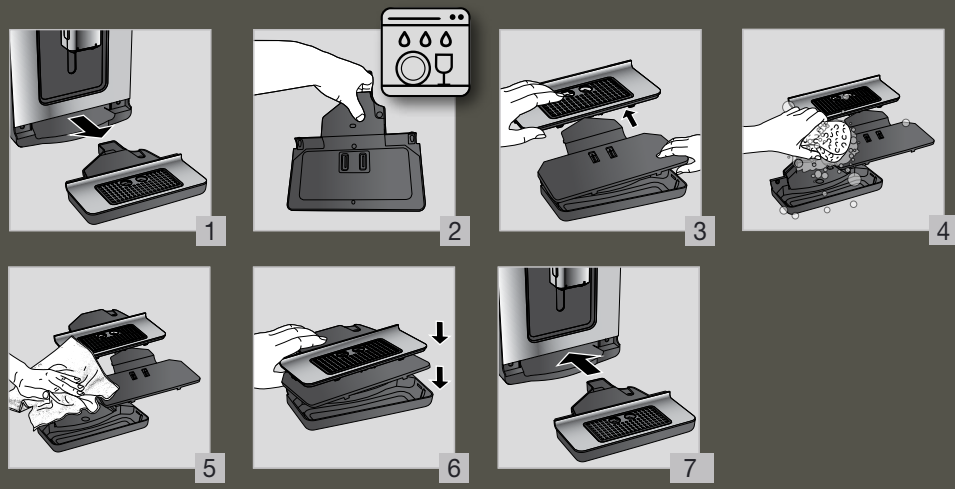
7 EMPTY THE DRIP TRAY

FR - VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES
NL - DE LEGBAK LEGEN
NO - TØM DRYPPBRETTET
FI - TIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE
EL - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΠΛΕΙΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
SK - YPRÁZDNENIE ODKVAPKÁVACEJ NÁDOBY
PL - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ
UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ
BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ
DE - AUFFANGSCHALE ENTLEEREN
DA - TOM DRYPBAKKEN
SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN
ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO
PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS
CS - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU
HU - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE
RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ
RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI
HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY

FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR DRYPPEBRETTET REGELMESSIG
FI - PUHDISTA TIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE
EL - ΚΑΘΑΡΊΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΆ ΤΟΝ ΔΊΣΚΟ ΑΠΌΝΕΡΩΝ
SK - PODNOS NA ODKVAPKÁVANIE PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU TACKI OCIEKOWEJ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ
DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG
DA - RENGØR REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR DROPPSKDRYPBAKKENÅLEN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS
PT - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPAVACI MISKU
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ
RO - CURĂȚAȚI TAVA DE PICĂTURI ÎN MOD REGULAT
HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU



8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY

FR - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG

FI - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

EL - ΚΑΘΑΡΊΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΆ ΤΟ ΔΟΧΕΊΟ ΝΕΡΟΎ

SK - NÁDRŽ NA VODU PRAVIDELNE ČISTITE

PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU POJEMNIKA NA WODĘ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ

BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG

DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA

PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE

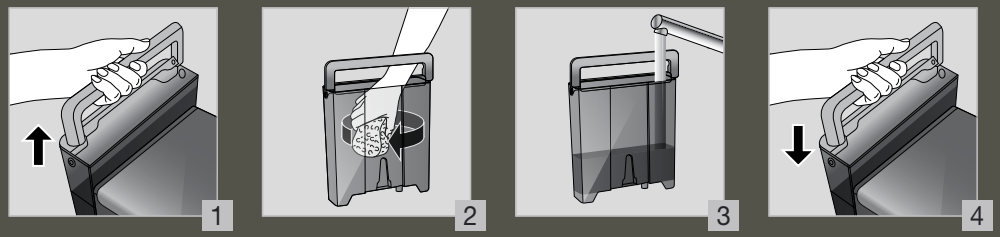
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

RO - CURĂȚAȚI REZERVORUL DE APĂ ÎN MOD REGULAT

HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA VODU



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

FR - NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN

NL - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN

NO - FULLFOR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ARET – 13 MIN

FI - KEITTIMEN PERUSTEELLINEN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA – 13 MIN

IT - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) – 13 MIN

EL - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ

SK - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x / ROK - 13 MIN

PL - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x / ROK – 13 MIN

UK - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК – 13 ХВ

BG - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x / ГОДИШНО – 13 МИН

DE - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR – 13 MIN

DA - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET – 13 MIN

SV - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR- 13 MIN

ES - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUNA 3 x / AÑO - 13 MIN

PT - LIMPEZA AUTOMATICA COMPLETA DA MAQUINA 3 x / ANO - 13 MIN

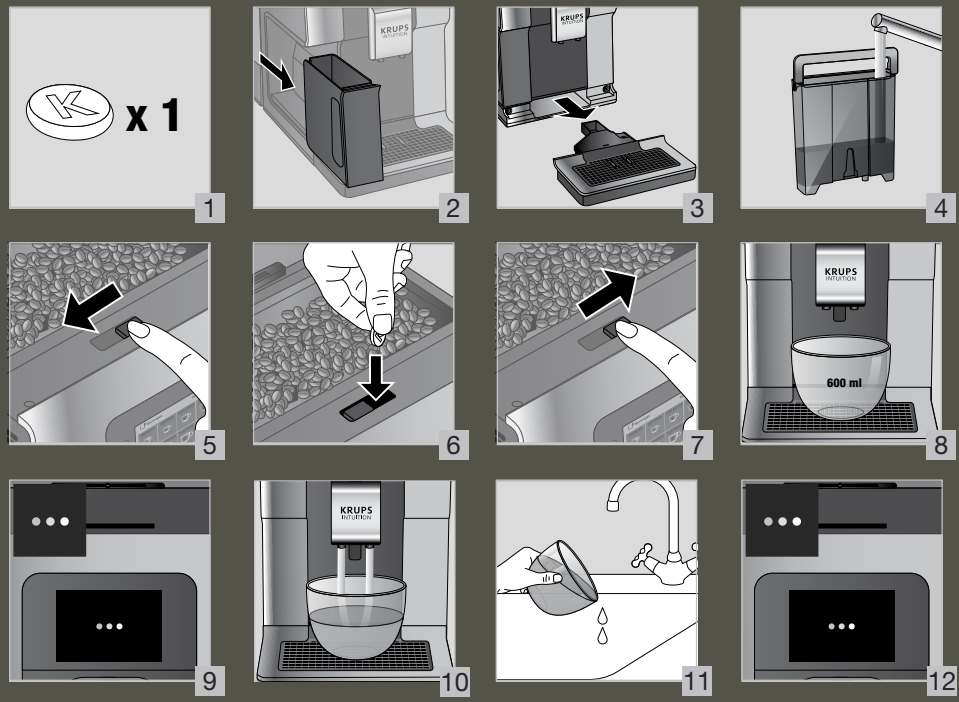
CS - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ STROJE 3 X / ROK - 13 MIN

HU - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC

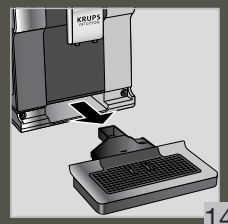
RU - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН

RO - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN

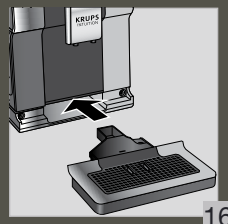
HR - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠĆENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN









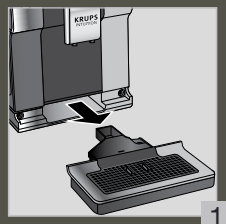


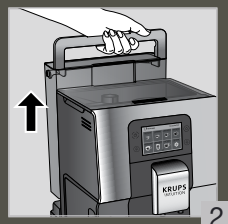


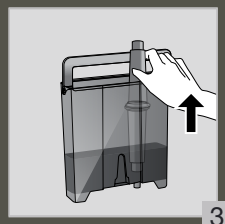
10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN

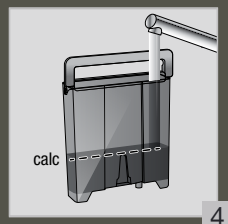
FR - PROGRAMME DE DÉTARTRAGE - 20 MIN
NL - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20 MIN
NO - AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN
FI - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN
IT - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN
EL - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ
SK - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN
PL - PROGRAM ODKAMIENIANIA – 20 MIN
UK - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 20 ХВ
BG - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК – 20 МИН

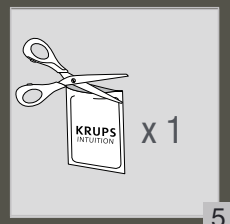
DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN
DA - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN
SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN
ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACAO – 20 MIN
PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO
CS - ODVAPŇOVACI PROGRAM - 20 MIN
HU - VÍZKŐMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC
RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН
RO - PROGRAM DE DETARTRARE – 20 MIN
HR - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN

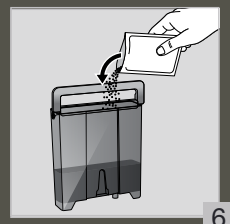


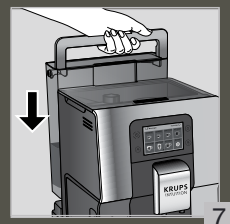


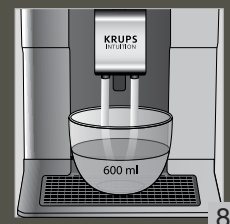


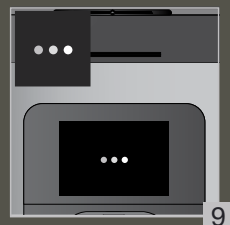


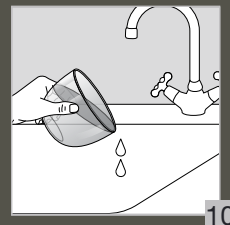


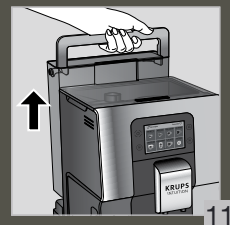


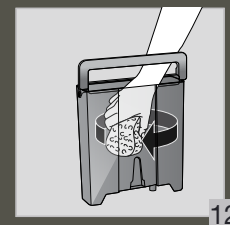


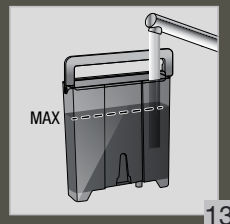


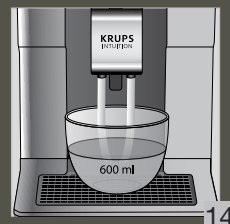


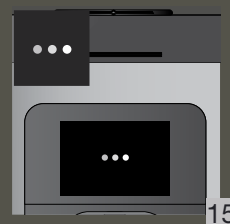








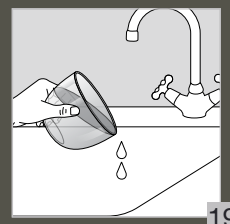


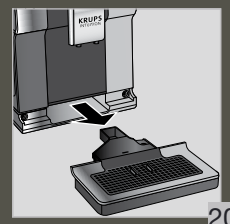




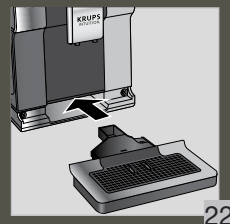


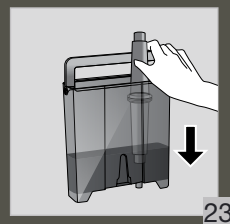


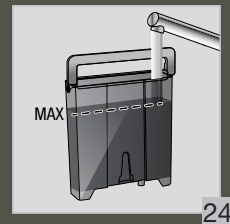


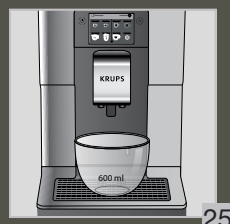


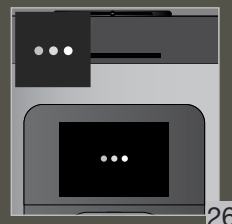


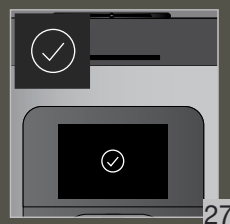












Chère cliente, cher client,

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. 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 et le livret « consignes de sécurité » avant la première utilisation de l'appareil et conservez-les : une utilisation non conforme dégagerait KRUPS de toute responsabilité.

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	
2.	1 sachet de détartrant	
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Tube à lait supplémentaire pour le bloc « One Touch Cappuccino »	
5.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur située dans la buse café	
6.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	
7.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
8.	Mode d'emplois Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	
9.	Goupillon	
Uniquement pour Intuition Expérience + EA877		
10.	Pot à lait : Vous pouvez mettre le pot à lait au lave-vaisselle sans son couvercle	

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

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 : 1550 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)	8,9

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 / lait réglables en hauteur avec système éclairage tasse(s)
- **D1.** Bloc « One Touch Cappuccino »
- **D2.** Porte amovible
- **D3.** Aiguille de nettoyage

E . Grille et bac récolte-gouttes amovibles
F . Couvercle du réservoir de café en grains
G . Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino » et connecteur
H . Flotteurs de niveau d'eau
I . Indicateur Lumineux Intuitif

1. Réservoir de café en grain
J . Bouton de réglage de la finesse de broyage
K . Trappe pastille de nettoyage
L . Broyeur à meules coniques en métal

2. Panneau de commande
M . Écran tactile de navigation
N . ON/OFF
O . Raccourci écran d'accueil
P . Profils
Q . Paramètres machine

R. Pot à lait (Uniquement sur Intuition Experience + EA877)

MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec.
Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages.
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.
Suivez les indications qui s'affichent à l'écran.
Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - 1ÈRE UTILISATION.

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récoltes-goutte. Au déballage, vous pourriez également constater la présence de poussière sur la machine dû au matériau de protection. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine avant la première utilisation à l'aide d'un chiffon.
Nous vous remercions de votre compréhension.
N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations !

MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

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

CONSEILS ET ASTUCES

EAU

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

TASSE

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

GRAINS

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

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

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

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

INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

Votre machine Intuition est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien : l'Indicateur Lumineux Intuitif **(I)**. 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 « PROFILS ».

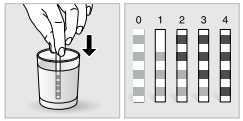
FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

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 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.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?





- La cartouche se place dans le réservoir d'eau.
- Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.
- Bien positionner la cartouche dans son emplacement, bague numérotée vers le haut.
- Utiliser l'accessoire de vissage noir ou gris, fourni avec la cartouche, pour bien la positionner et visser la cartouche.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



1. 2 mois après l'installation ou quand la machine vous le demande.

BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

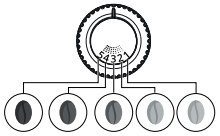
Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.

La variation de finesse de mouture permet de s'adapter aux différents types de grain :

- Un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière,
- Un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

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

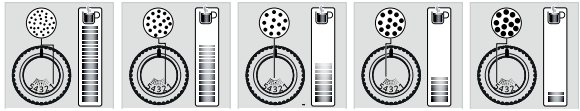
Torréfaction :



Très soutenue (Dark French)	Soutenue (French)	Avancée (Light French)	Moyenne (Amber)	Légère (Blonde)

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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



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 **(I)** 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.

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.
- 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
Cafés	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	✓	✓
	Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Une longue infusion à plus basse température pour un résultat léger	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 à 8 tasses de café long pour toute la famille	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Lactés	Espresso Macchiato Espresso avec une petite couche de mousse de lait	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Un cappuccino mélangé. Une mousse avec un subtil goût de café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Café au lait avec une mouse de lait	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Mousse de lait au léger goût café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 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		✓	✓
Glacés*	Frappé* Café et lait glacés avec une mousse crémeuse de goût café	environ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Café glacé infusé de fines bulles d'oxygène	environ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Double café filtre glacé avec une fine crema	environ 350 ml			
Thés	Thé vert Eau chaude à température idéale pour un thé vert	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Eau chaude à température idéale pour un thé noir	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Eau chaude à température idéale pour un infusion	200 ml	20 - 300 ml		

*Uniquement sur Intuition Expérience + EA877

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

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 4 grains, 1 étant le plus doux et 4 le plus corsé.
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction.

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons de la notice et au Quick Start Guide - REGLAGES DES BOISSONS.

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

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 boissons végétales (amande, avoine, soja…) 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 au Quick Start Guide - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



BOISSONS GLACEES (Uniquement sur Intuition Experience + EA877)

Intuition Expérience + propose de nouvelles boissons froides exclusives comme le Frappé, le Chilled Coffee ou le Nitro Coffee.

La réalisation d'une boisson glacée nécessite une/plusieurs actions préalables de votre part. Pour obtenir un résultat optimal en tasse : Utilisez un verre de 400 à 450ml et des glaçons de taille standard (4x2.5x2.2cm). Votre machine vous accompagnera tout au long de sa réalisation. Nous vous recommandons de suivre les étapes préparatoires des recettes pas à pas sur votre écran. Des conseils et astuces de préparation sont également disponibles dans la section informations, en appuyant sur le i sur votre écran.

THES ET INFUSIONS

Pour vos thés et infusions, vous avez trois recettes 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 ?



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.

PROFILS

À QUOI SERT LA FONCTION PROFILS ?

La fonction Profils vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Elle 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 ou un mot-clé 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 la touche Profils **(P)** 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 :

- Après la réalisation d'une boisson, un bouton apparaît sur l'écran.
- Directement dans le profil.

Si je stoppe ma boisson favorite alors qu'elle est en cours d'écoulement, c'est cette longueur qui sera enregistrée.

COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

- Maintenir votre doigt appuyé sur une icône boisson pendant quelques secondes.
- Une croix de suppression apparaît en haut à droite des cartes boissons.
- Rappuyer de nouveau, maintenir votre doigt appuyé sur la boisson et faire glisser pour réorganiser les boissons.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

ENTRETIEN DU BAC RECOLTE-GOUTTES

- Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations.
- Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.
- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de démonter le bac récoltes-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.
- Se référer au Quick Start Guide – NETTOYER LE BAC RECOLTES GOUTTES, fig * à. Vous pouvez passer le bac récolte-gouttes au lave-vaisselle sans sa grille en métal.

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

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

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

ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à mouture de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine. Se référer au Quick Start Guide – NETTOYER LE BAC A MOUTURE, fig * à *.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU BAC A EAU

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

ENTRETIEN DU BAC A GRAINS

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

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

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 réaliser les entretiens suivants.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

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.	
Nettoyage manuel du pot à lait **30s**	Après chaque boisson lactée	Nous vous recommandons de nettoyer à l'eau chaude et avec du savon le pot à lait après chaque utilisation. Vous pouvez passer le pot à lait au lave-vaisselle sans son couvercle.	Eau chaude + savon + éponge
Rinçage manuel du tube lait **30s**	Après chaque boisson lactée.	Ce rinçage consiste à nettoyer soigneusement manuellement à l'eau chaude le tube lait et son embout métallique APRES CHAQUE UTILISATION.	Eau chaude + savon + goupillon
Nettoyage lait manuel **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 » **(D1)**. Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Se référer au Quick Start Guide - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTEME DE DISTRIBUTION DU LAIT – 5MIN	Aiguille de nettoyage **(D3)**

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage café **45s** – 30 ml	Après 2 jours sans utilisation ou 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.	
Nettoyage **13 min** – 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Entretien machine **13 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café nous vous recommandons de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°1)
Détartrage **20 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active	Le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°2)

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

AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

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



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 **(I)**.
Choix 1er écran	Choisir la présentation du premier écran.
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	Pour régler la température de votre café entre T1 et T3.
Température thé	Pour régler la température de votre thé entre T1 et T3.
Type de café	Indiquer le type de café ajouté dans le bac à grains.

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 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 » **(D1)**. Référez-vous au Quick Start Quide - 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 (**F**) 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 les buses café.

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

ÉLIMINATION

Certains appareils contiennent une pile seulement accessible par un réparateur pour des raisons de sécurité.
Pour la changer, adressez-vous au Centre Service agréé le plus proche.
Important : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Participons à la protection de l'environnement !
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

GARANTIE

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

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

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

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

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

Dear Customer,

Thank you for purchasing a KRUPS espresso machine with built-in grinder.

KRUPS espresso machines with built-in grinders are designed, developed and manufactured in France, thereby ensuring the strictest guarantees in terms of origin and manufacturing quality.

Your machine is designed to be as easy to use as possible and to create barista-quality drinks. Enjoy an Espresso, a Ristretto, a long coffee, or even a Cappuccino, Latte Macchiato or Caffé Latte, among other types of coffee, all at the touch of a button!

To make things easier for you, KRUPS has developed an intuitive light indicator. This will guide you when using your machine and brighten up your coffee breaks.

Your KRUPS espresso machine is also equipped with a large intuitive touch screen, like a smartphone screen, for great ease of use. The advanced technologies present in your machine enable you to obtain the best possible result, revealing the maximum aromas and flavours from freshly ground coffee beans.

We hope that you enjoy your coffee and that your KRUPS machine is to your complete satisfaction.

The KRUPS team

NEED SUPPORT IN GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



Find a list of tutorials saved in your machine to assist you in using it.
They will take you step-by-step through how to make a drink, manage your favourites, and maintain your machine.

List of tutorials available:

1. How to make your drinks

a. Making a coffee drink
b. Making a milk drink
c. Making 2 drinks at the same time

2. How to manage a profile

d. Create and configure your profile
e. Add a drink to your profile (after making)
f. Add a drink to your profile (from the profile page)
g. Remove a drink from your profile

3. How to maintain your machine

h. Carry out rinsing
i. Carry out cleaning
j. Carry out descaling
k. Cleaning the milk nozzle

IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Carefully read the user manual and the "safety instructions" booklet before you use your appliance for the first time and keep it: improper use will release KRUPS from any liability.

ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

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

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	
2.	1 sachet of descaler	
3.	Milk tube for the "one touch cappuccino" block	
4.	Additional milk tube for the "one touch cappuccino" block	
5.	Steam circuit cleaning needle located in the coffee nozzle	
6.	1 Claris Aqua Filter System cartridge with screwing accessory.	
7.	1 stick to check the water hardness	
8.	Operating instructions - Safety recommendations booklet Directory of Krups after-sales service centres Warranty documents	
9.	Cleaning pipe	
Only for the Intuition Expérience + EA877		
10.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher without its lid	

Caution: Only use Krups accessories for this machine to maintain the warranty.

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: 1550 W
Water tank	3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Weight of EA87 (kg)	8,9

Subject to technical modifications.

APPLIANCE DESCRIPTION

A . Water tank lid handle
B . Water tank
C . Coffee grounds collection tray
D . Height-adjustable coffee/milk nozzles with cup(s) lighting system
  D1. "one touch cappuccino" block
  D2. Removable door
  D3. Cleaning needle
E . Removable grid and drip tray
F . Coffee bean container lid
G . Milk tube for the "one touch cappuccino" block and connector
H . Water level floats
I . Intuitive light indicator

1. Coffee bean container
J . Grinding fineness adjustment button
K . Cleaning tablet hatch
L . Metal conical grinding mill

2. Control panel
M . Navigation touch screen
N . ON/OFF
O . Home screen shortcut
P . Profiles
Q . Machine configurations
R. Milk pot (only for Intuition Experience + EA877)

GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

INITIAL OPERATION

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface.
When using the machine for the first time, you are asked to select various settings.
Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.
For more information, refer to the Quick Start Guide - 1st USE.
Follow the instructions that appear on the screen

Your appliance has been checked and tested before leaving the manufacturing facility. Despite all the attention paid to cleaning, it is nevertheless possible that you find coffee residues in the coffee grinder and/or coffee drops on the grid of the drip tray. When unpacking, you may also notice the presence of dust on the machine due to the protective material. We recommend that you thoroughly clean your machine before first use with a cloth.
We thank you for your understanding.
Never use a damaged appliance.

MACHINE STANDBY

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

HINTS AND TIPS

WATER

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

CUP

When preparing hot drinks we recommend using preheated cups (by passing them under hot water) the size of which is adapted to your desired quantity.

BEANS

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

The quality of coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas unlike Robusta which is higher in caffeine, more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to achieve a more balanced coffee. Please do not hesitate to seek advice from your roaster.

We do not recommend the use of 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

Your Intuition machine has smart, bright technology to make your everyday life easier: the intuitive light indicator **(I)**. 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, as well as when maintenance is required, the red warning light comes on and you should follow the information on your screen.
2. The intuitive indicator light also allow you to personalise your experience. You can assign a colour to each profile. When one of the profiles is selected, the indicator light takes on the colour of this profile to promote immediate understanding and ultra-fast and intuitive navigation.

   See the chapter "MY PROFILE".

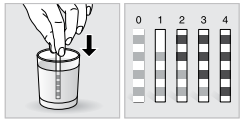
FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT DOES THE WATER HARDNESS ADJUSTMENT DO?

To avoid scaling your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to set the hardness of your water on your machine.

HOW TO INDICATE THE WATER HARDNESS OF YOUR MACHINE.





- Fill a glass of water Dip the test stick that comes with the machine into your glass filled with water.
- Wait 1 minute. The squares on the test stick change colour.
- Count the number of coloured squares. This tells you how hard your water is, between 0 and 4.
- In the "Water hardness" menu, press the corresponding number between 0 and 4.
- Press OK.

YOU NO LONGER HAVE A TEST STICK?

If you need to repeat this operation later, be sure to change the hardness of the water according to the place of use or the information provided by the water companies, using the table below:

Degree of water hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Medium hard	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Appliance settings	0	1	2	3	4

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

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

HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE





- The cartridge is placed in the water tank.
- We advise that, when you install your cartridge, you turn the grey ring at the far end of the filter cartridge to show the date of installation + 2 months.
- Correctly position the cartridge in its location, with the numbered ring upwards.
- Use the black screw-in attachment, supplied with the cartridge, to correctly position and screw the cartridge in place.

WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



1. 2 months after installation or when the machine indicates this.

GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS

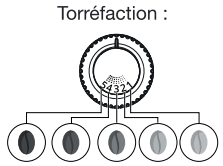
WHY ADJUST THE GRINDING FINENESS?

You can adjust the strength of your coffee by adjusting the grinding fineness of the coffee beans.

Varying the grinding fineness makes it possible to adapt to different types of bean:

- A heavily roasted and oily bean will require a coarse grind,
- A lighter roasted bean will be drier and will require a fine grind.

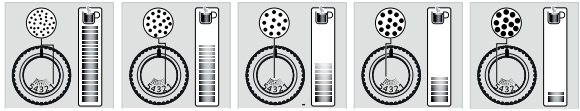
In addition, for the same coffee, the setting of your grind impacts the aroma in the cup: the finer the grind, the more powerful the aroma.



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

HOW TO ADJUST THE GRINDING FINENESS

Turn the setting button located in the coffee bean container to suit your bean type and the power of aroma desired. This adjustment must be performed during grinding and notch by notch. After 3 preparations you will notice a distinct difference in taste;



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

Your Intuition machine is equipped with a sensor to predict the lack of coffee beans in the container. An on-screen message will appear and the Intuitive Indicator Light **(I)** will illuminate red.

WHAT IF THE ALERT APPEARS DURING THE MAKING?

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

HOW TO IF I WANT TO CHANGE COFFEE OR IF I HAVE NO MORE COFFEE?

If you press OK without having added coffee beans, the machine tries to restart and goes back to alert. If you press OK again, the machine performs the making using all the remaining coffee. The grinder is now empty.

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

- Press the OK button to start preheating.
- Disable the "no bean" alert to avoid detections when there is coffee left in the coffee bean container.



PREPARING DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE:

Intuition Expérience allows you to make a wide variety of coffee and milk-based recipes, hot or cold, to meet all your desires. The recipes are available in direct access from your control panel. The anchors, available at the bottom of your control panel (in slider view) are also a shortcut to access them. A description of each drink and associated preparation tips are available by tapping the (i) on your screen once your drink has been selected.

	Drinks	Approximate size	Possible volumes	Coffee strength	X2
Coffees	Ristretto Short espresso with body.	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso The full-bodied espresso with pronounced aromas is overlaid with a slightly bitter caramel coloured crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Long espresso with a caramel crema .	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Double espresso with an amber crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Double long espresso combined with hot water.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre A long infusion at a low temperature for a soft and light result.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 to 8 cups of long coffee for the whole family.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso with a thin layer of milk froth.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino A balance between milk, foam and coffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien A mixed cappuccino. A foam with a subtle taste of coffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte with milk froth.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé A large helping of milk with milk froth.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Milk foam with a light coffee flavour.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 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		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* A large helping of milk, a gourmet espresso with milk foam.	about 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Iced coffee and milk with a creamy coffee-flavoured froth.	about 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Iced coffee infused with fine oxygen bubbles.	about 350 ml			

*Only for the Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Hot water at the ideal green tea temperature.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Hot water at the ideal black tea temperature.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Hot water at the ideal temperature for an infusion.	200 ml	20 - 300 ml		

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES

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

HOW TO START PREPARING MY DRINK

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



DEPENDING ON THE DRINK, DIFFERENT SETTINGS ARE POSSIBLE:

- One or two cups: to launch the duplicate 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 the drink and choose between 1 and 4 beans, 1 being the mildest and 4 the strongest.
- Volume in cup: to increase or decrease the amount of water used for extraction.

For more information, refer to the table of drinks in the leaflet and to the Quick Start Guide - DRINK SETTINGS.

HOW TO STOP A DRINK WHILE MAKING

You can stop the preparation of your drink at any time by pressing the button STOP. When a cycle is interrupted, the stop is not immediate. The machine will have a time of non-accessibility which will be indicated by a message on your screen

MILK DRINKS

ADVICE AND TIPS

To make frothy milk, you should opt for pasteurised UHT milk from the fridge (3-5°C). The use of special milks (micro-filtered, raw, fermented, enriched) or plant milks (almond, oat, soya, etc.) may give results that are less satisfactory in terms of the quality and quantity of froth.

HOW TO START PREPARING A MILKY DRINK

Refer to the beginning of the manual at 2 PREPARING A MILK RECIPE, or consult the tutorial saved in your machine "Making a milk drink".



ICED DRINKS (ONLY FOR THE INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + offers new exclusive cold drinks such as Frappé, Chilled Coffee or Nitro Coffee.

Making an iced drink requires one or more actions in advance on your part. To obtain an optimum result in the cup: Use a 400-450ml glass and standard size ice cubes (4 x 2.5 x 2.2cm). Your machine will help you throughout the making. We recommend that you follow the preparatory stages of the recipes step-by-step on your screen. Preparation tips and tricks are also available in the information section, by tapping the i on your screen.

TEA AND INFUSIONS

For your teas and infusions, you have three recipes that offer the most suitable temperature for each type of tea. The temperature of green tea will be lower than that of black tea and infusions.

HOW TO ADJUST THE WATER TEMPERATURE



You can set between T1 and T3, with T1 being the most lukewarm temperature and T3 the hottest. If you decrease/increase the temperature you will decrease/increase the temperature of each type of tea, however the temperature of green tea will always be lower than that of black tea and infusion.

PROFILES

WHAT IS THE PROFILES FUNCTION FOR?

The Profiles feature enables you to access a personalised space where you can store and save your favourite drinks. It is very easily accessible thanks to a direct button on the control panel of the machine. Faster and ideal for everyday use, the drinks saved in your profile are launched directly with one touch without any settings being required. You can record up to 7 recipes per profile.

The profile also allows greater personalisation of your interface and different settings:

First name	It is possible to add a first name for greater personalisation.
Colour	It enables you to select the colour of the desired intuitive indicator light to identify its profile more easily.
Display	You can also set the type of display for your drinks on the Profile screen. They may appear in "slider" mode or in "mosaic" mode.
Programming	The "Profile" feature also enables you to define a time of day or a key word for each drink. This will allow you to find your drinks more easily at any time.
Brightness	This enables activation or deactivation of the light indicator.

HOW TO CREATE A PROFILE?

Press the Profiles button and follow the on-screen prompts or view the tutorials saved in your profile.



HOW TO MANAGE YOUR FAVOURITE DRINKS WITHIN A PROFILE

You can add a drink to a profile in 2 ways:

- After making a drink, a button appears on the screen.
- Directly in the profile.

If I stop my favourite drink while it is pouring, this is the length that will be recorded.

HOW TO ORGANISE/ORDER/REMOVE FAVOURITE DRINKS

- Hold your finger down on a drink icon for a few seconds.
- A delete cross appears at the top right of the drink menu.
- Press again, hold your finger on the drink and drag to rearrange the drinks.

GENERAL MAINTENANCE

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

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

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

MAINTAINING THE DRIP TRAY

- The drip tray allows you to collect the water or the coffee that flows from the appliance during and after preparation.
- It is important to always leave it in place and to empty it regularly.
- For hygiene reasons, we recommend that you dismantle the drip tray to clean each element daily and let it air dry before replacing it in the machine.
- Refer to the Quick Start Guide – CLEANING THE DRIP TRAY, fig * You can put the drip tray in the dishwasher without its metal grid.

WHEN TO EMPLY THE GRINDING CONTAINER

The coffee grounds container takes in the extracted ground coffee

- Empty the grounds container when the machine asks you to.
- You can empty it more regularly, but when the machine is lit up this is so that it can record that the container has indeed been emptied.

! Failure to regularly empty your coffee grounds container as indicated above may damage your appliance.

MAINTAINING THE GRINDING TRAY

For hygiene reasons, we recommend that you clean the grounds container with hot soapy water every day and let it air dry before replacing it in the machine. Refer to the Quick Start Guide – CLEANING THE GRINDS TRAY, fig * to *

Do not put in the dishwasher.

MAINTAINING THE WATER TANK

To preserve the aromas of your coffee and for hygiene reasons, we recommend that you use fresh water, clean your water tank every day with hot water and a sponge and let it air dry. air before replacing it on the machine.

BEAN CONTAINER MAINTENANCE

Coffee beans can leave greasy residue on the walls of the bean container which can affect the quality of your coffee. For the preservation of the best flavour and for hygienic reasons we recommend you wipe it with a dry, soft cloth each time it needs to be refilled.

! **Important**: Do not use water to clean the bean container, the presence of water in the bean container could damage your machine.

WHY AND HOW TO MAINTAIN THE MILK SYSTEM AFTER MAKING MILK DRINKS



! **Important** : In order to obtain a quality of foam that is always identical, we advise you to carry out the following maintenance:

MILK SYSTEM MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Milk rinsing **30 s** - 20 ml	After each milk drink, when prompted by the machine.	Allows you to rinse the machine's milk circuit. You can start a milk system rinse at any time.	
Manual cleaning of the milk pot **30s**	After each milk drink	We recommend that you clean the milk pot with hot water and with soap after each use. You can put the milk jug in the dishwasher without its lid.	Hot water + soap + sponge
Manual rinsing of the milk tube **30s**	After each milk drink.	This rinsing consists of carefully manually cleaning the milk tube and its metal nozzle with hot water AFTER EACH USE.	Hot water + soap + pipe cleaner
Manual milk cleaning **5 min**	When the machine asks you to or at any time.	This cleaning consists of dismantling and cleaning the removable "one touch cappuccino" block **(D1)**. For optimum milk froth results, it is advisable to clean it regularly. Refer to chapter 5 of the Quick Start Guide - MANUAL, THOROUGH CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle **(D3)**

OTHER MAINTENANCE TASKS

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Coffee flushing **45s** – 30 ml	After 2 days of non-use or at any time.	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures the authentic taste of your coffee.	
Tea flushing **13 min** – 600 ml	After making a tea drink.	Allows you to perform a hot water rinse to ensure the authentic taste of your tea or infusion.	
Cleaning **13 min** - 600 ml	When the machine asks you to or at any time.	For reasons of hygiene and to preserve the quality of your coffee, we recommend that you clean and degrease the machine's coffee circuit. It guarantees you optimal preservation of the aromas of your drinks.	1 KRUPS n°1 cleaning tablet
Descaling **20 min** - 600 ml	When the machine asks you to or at any time. When the number of drinks is not enough for descaling to be required, the function is not active.	Descaling your machine ensures its proper functioning and eliminates any deposit of limescale or tartar. This step is very important to ensure the proper operation and durability of your appliance.	1 KRUPS n°2 sachet of descaler

! **Important :** If your product is equipped with our Claris – Aqua filter System F088 cartridge please remove it before the descaling procedure.

OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS

Your KRUPS Intuition machine has many settings, do not hesitate to try them! This will allow you to personalise your experience even more.



LIST OF SETTINGS:

Language	Selection of the language of your choice from 21 languages.
Date and time	Setting the date is required, particularly if using an anti-limescale cartridge. Setting the time and 12 or 24 hour clock display
Screen brightness	To adjust the screen brightness.
Light	To activate or deactivate the intuitive indicator light.
Choice of 1st screen	Choose the presentation of the first screen.
Auto stop	To choose the duration after which your appliance will stop automatically. This function allows you to consume less electricity.
Auto illumination	To turn on the machine and automatically start preheating the appliance at a chosen time. Do you always have your coffee at the same time each day? This feature is made for you! By setting the auto start, you can save time and only have to start your drink.
Volume unit	Selection of the unit of measurement: ml or oz.
Auto rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
Water hardness	To adjust the hardness of the water between 0 and 4. For more information, refer to the chapter "Measuring water hardness".
Coffee temperature	To set the temperature of your coffee between T1 and T3.
Tea temperature	To set the temperature of your tea between T1 and T3.
Type of coffee	Indicate the type of coffee added in the bean container.

ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

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

2. The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least 3 seconds).
- ✓ Check the fuses and the power socket of your electrical installation. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.

3. A power failure has occurred during a cycle.
- ✓ The appliance resets automatically when it turns back on.

4. The grinder is running empty.
- ✓ This is normal if it happens occasionally and if there are no coffee beans or only a small amount. It can run for up to 10 seconds off-load to know its consumption and ensure the correct operation of its function
- ✓ Coffee beans remain in the container:
  - The coffee may be too oily and is therefore not being correctly captured by the appliance. You could try helping the beans to go down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change coffee (ref. type of beans function).
  - This is my usual coffee that has worked well until now: contact your KRUPS consumer service.

USE

1. The grinder makes an abnormal noise.
- ✓ Foreign bodies are likely to be present in the grinder. Try to clean out with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS consumer service.

2. There is water under the appliance.
- ✓ Before removing the drip tray, wait 15 seconds after the flow of coffee so that the machine finishes its cycle correctly.
- ✓ Check that the drip tray is well positioned on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
- ✓ Verify that the drip tray is not full.

3. The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.
- ✓ Turn the adjustment button of the grinding fineness only when the grinder is operating.

4. The appliance has not delivered any coffee.
- ✓ An incident has been detected during its making.
  The appliance is reset automatically and is ready for a new cycle.

5. You have used ground coffee instead of coffee beans.
- ✓ Use your vacuum cleaner to collect the ground coffee from the bean container.

6. Water runs from the coffee nozzles when the machine stops.
- ✓ This is normal. It is an automatic rinsing process to clean the coffee nozzles and ensure that they do not become blocked

STEAM AND MILK

1. The milk flow of your machine appears to be partially or completely blocked.
- ✓ Refer to the beginning of the manual at 5. IN-DEPTH MANUAL CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM - 5 MIN., or see the tutorial saved in your machine "Cleaning the milk nozzle".

2. No steam comes out.

a. When using a steam cycle for the first time, if no steam comes out correctly:
- ✓ Check that the steam output is not blocked. See above: "The steam output of your machine appears to be partially or completely blocked".
- ✓ Perform the following process **once only** :
  Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (>100 mg/L) and make successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Return the cartridge to the reservoir.

b. The steam nozzle had already worked:
- ✓ Check that the steam output is not blocked. See above: "The steam output of your machine appears to be partially or completely blocked".
  If after completing the above steps it still does not work, please contact your 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 tray lid.
- ✓ Check that the cleaning tablet hatch located under the lid (L) is properly closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.
- ✓ The descaling cycle is requested from a large number of milky drink preparations or hot water. If you only consume coffee, descaling will not be required often.

2. Some grounds are in the drip tray
- ✓ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to evacuate any excess ground coffee so that the percolation zone remains clean.

3. The intuitive indicator light is still on after you have emptied the coffee grounds tray.
- ✓ Reinstall the coffee grounds tray.

4. After filling the water tank, the intuitive indicator light stays on.
- ✓ Check the correct positioning of the tank in the appliance.
  The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and unlock the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee is pouring too slowly.
- ✓ Turn the "fineness of grinding" button to the right to obtain a coarser ground coffee (this may depend on the type of coffee used).
- ✓ Perform one or several rinsing cycles.
- ✓ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.

2. The coffee is too light or not full-bodied enough.
- ✓ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
- ✓ Avoid the use of oily, caramelised or flavoured coffees which may not be captured properly.
- ✓ Decrease the volume of the preparation and increase the strength of the preparation using the coffee strength function. Turn the "fineness of grinding" button to obtain a finer ground coffee. Make your drink in two cycles using the 2-cup function.

3. The espresso or the coffee is not hot enough.
- ✓ Increase the temperature of the coffee in the machine's settings. Heat the cup by rinsing with hot water before starting to prepare the drink.
- ✓ Before making your coffee, carry out a rinse of the coffee circuit. A coffee rinsing function when switching on the appliance can be activated in settings / auto rinsing

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

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

ÉLIMINATION



Some appliances contain a battery that is only accessible by a repairer for safety reasons. To replace the batteries, contact your nearest service centre.

Important: Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

Let's help protect the environment!

Leave it at a collection point for processing

WARRANTY

The guarantee does not apply in the following cases:

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

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

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

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

«Sehr geehrte kundin, sehr geehrter kunde,

vielen dank, dass sie sich für einen krups kaffeevollautomaten entschieden haben.

Unsere krups kaffeevollautomaten werden in frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und gewährleisten damit die strengsten garantien hinsichtlich herkunft und fertigungsqualität.

Ihre maschine wurde entwickelt, um kaffeespezialitäten in barista-qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen sie die verschiedensten kaffeegetränke wie espresso, ristretto, long coffee oder sogar cappuccino, latte macchiato oder caffé latte – alles mit nur einem tastendruck!

Um ihnen die arbeit zu erleichtern, hat krups eine intuitive leuchtanzeige entwickelt. Dies wird ihnen bei der verwendung ihrer maschine helfen und ihnen die kaffeepausen verschönern.

Für hohen bedienkomfort sorgt der große, intuitive touchscreen (wie bei einem smartphone) ihres krups kaffeevollautomaten. Dank der modernen technologien ihrer maschine erzielen sie das bestmögliche ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlenen kaffeebohnen das maximum an aroma und geschmack.

Wir hoffen, dass sie ihren kaffee genießen und mit ihrer krups maschine rundum zufrieden sind.

Ihr krups team»

BENÖTIGEN SIE UNTERSTÜTZUNG BEI DEN ERSTEN SCHRITTEN MIT IHRER MASCHINE?



Hier finden Sie eine Liste der auf Ihrem Gerät gespeicherten Tutorials, die Ihnen bei der Verwendung helfen.Sie werden Schritt für Schritt durch die Zubereitung eines Getränks, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine geführt.

Liste der verfügbaren Tutorials:

1. So bereiten Sie Ihre Getränke zu

a. Ein Kaffeegetränk zubereiten

b. Ein Milchgetränk zubereiten

c. 2 Getränke gleichzeitig zubereiten

2. So verwalten Sie ein Profil

d. Profil erstellen und konfigurieren

e. Ihrem Profil ein Getränk hinzufügen (nach der Zubereitung)

f. Ihrem Profil ein Getränk hinzufügen (über die Profilseite)

g. Ein Getränk aus Ihrem Profil entfernen

3. So warten und pflegen Sie Ihre Maschine

h. Spülvorgang durchführen

i. Reinigung durchführen

j. Entkalken

k. Milchdüse reinigen

WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

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

IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR

Prüfen Sie das mit Ihrer Maschine gelieferte Zubehör. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich direkt an Ihren KRUPS Kundendienst.

Gelieferte Produkte:		
1.	2 Reinigungstabletten	
2.	- 1 Päckchen Entkalker	
3.	Milchschlauch für den „One Touch Cappuccino"-Block	
4.	Zusätzlicher Milchschlauch für den „One Touch Cappuccino"-Block	
5.	Reinigungsnadel für den Dampfkreislauf in der Kaffeedüse	
6.	- 1 Claris Aqua-Filterkartusche mit Schraubzubehör	
7.	- 1 Stäbchen zur Prüfung der Wasserhärte	
8.	Bedienungsanleitung – Heft mit Sicherheitsempfehlungen Verzeichnis der KRUPS Kundendienstzentren Garantie	
9.	Reinigungsrohr	
Nur für Intuition Expérience + EA877:		
10.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher without its lid	

⚠ **Milchbehälter:** Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine stellen.

TECHNISCHE DATEN

Achtung: Verwenden Sie für diese Maschine nur Krups Zubehör, damit der Garantieanspruch erhalten bleibt.Gerä

Gerät	Automatic Espresso EA87
Stromversorgung	220-240V~ / 50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	250 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1550 W
Wassertank	3 L
Erste Schritte und Aufbewahrung	An einem trockenen Ort im Haus (frostfrei)
Abmessungen (mm) H x L x T	365 x 240 x 400
Gewicht der EA87 (kg)	8,9

Technische Änderungen vorbehalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A . Griff des Wassertankdeckels
B . Wassertank
C . Kaffeesatz-Auffangschale
D . Höhenverstellbare Kaffee-/Milchdüsen mit Tassenbeleuchtung
  D1. "one touch cappuccino" block
  D2. Abnehmbare Tür
  D3. Reinigungsnadel
E . Abnehmbares Gitter mit Abtropfschale
F . Deckel des Kaffeebohnenbehälters
G . Milchschlauch für den „One Touch Cappuccino"-Block und -Anschluss
H . Wasserstandschwimmer
I . Intuitive Leuchtanzeige

1. Kaffeebohnenbehälter
J . Einstelltaste für die Feinheit des Kaffeemehls
K . Klappe Reinigungsfach
L . Kegelmahlwerk aus Metall

2. Bedienfeld
M . Navigations-Touchscreen
N . EIN/AUS
O . Verknüpfung zum Startbildschirm
P . Profile
Q . Maschinenkonfigurationen
R. Milchbehälter (nur für Intuition Expérience + EA877)

ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

INBETRIEBNAHME

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf.
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen.
Beim Ansaugvorgang werden die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, damit diese betrieben werden kann. Das Vorheizen und der automatische Spülvorgang werden durchgeführt..
Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung (ERSTE VERWENDUNG).
Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.
Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste in der Kaffeemühle und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter der Abtropfschale befinden. Beim Auspacken stellen Sie außerdem möglicherweise fest, dass sich durch das Schutzmaterial Staub auf der Maschine abgelagert hat. Wir empfehlen, die Maschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.

STANDBY DER MASCHINE

MASCHINEJe nach Vorbereitung führt die Maschine eine automatische Spülung durch, wenn sie in den Standby-Modus versetzt wird. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.

HINWEISE UND TIPPS

Die Qualität des Wassers hat großen Einfluss auf die Qualität des Aromas. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser sowie eine Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche). Siehe Kapitel „FILTER UND WASSERHÄRTE"..

Bei der Zubereitung heißer Getränke empfehlen wir, vorgewärmte Tassen zu verwenden (indem Sie sie unter heißem Wasser abspülen), deren Größe an die gewünschte Menge angepasst ist.

Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Menge an Bohnen zu verwenden, die Ihrem Konsum in den nächsten 2 bis 3 Tagen entspricht, und sich für 250-Gramm-Beutel zu entscheiden.

Die Qualität der Kaffeebohnen unterscheidet sich und der Geschmack ist subjektiv. Arabica hat feine, blumige Aromen, Robusta hingegen ist bitterer und vollmundiger und enthält mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeearten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Lassen Sie sich von Ihrem Kafeeröster beraten..

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

INTUITIVE LEUCHTANZEIGE

Ihre Intuition-Maschine verfügt über eine intelligente Technologie, die Ihren Alltag erleichtert: die intuitive Leuchtanzeige (I). Diese Technologie hat zwei Funktionen:

1. Die Maschine erkennt und steuert automatisch die Füllstände von Kaffeebohnen, Wasser und Kaffeemehl. Wenn Sie die Behälter füllen oder leeren müssen und wenn Wartungsarbeiten erforderlich sind, leuchtet die rote Warnleuchte auf. Dann befolgen Sie bitte die Informationen auf dem Bildschirm.
2. Die intuitive Leuchtanzeige ermöglicht Ihnen außerdem, Ihr Erlebnis zu personalisieren. Sie können jedem Profil eine eigene Lieblingsfarbe zuweisen. Wenn eines der Profile ausgewählt ist, nimmt die Leuchtanzeige die Farbe dieses Profils an und ermöglicht so die sofortige Erkennung und eine schnelle und intuitive Navigation. Siehe Kapitel „MEIN PROFIL".

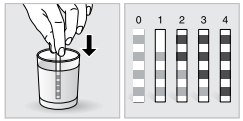
FILTER UND WASSERHÄRTE

WAS BEWIRKT DIE EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE?

Um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Qualität des Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte für Ihre Maschine einzustellen.

SO GEBEN SIE DIE WASSERHÄRTE IHRER MASCHINE AN:





- Füllen Sie ein Glas Wasser und tauchen Sie den im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Teststab in das mit Wasser gefüllte Glas.
- Warten Sie eine Minute. Die Quadrate auf dem Teststäbchen verändern die Farbe.
- Zählen Sie die farbigen Quadrate. Die Zahl gibt an, wie hart Ihr Wasser ist: auf einer Skala zwischen 0 und 4.
- Drücken Sie im Menü „Wasserhärte" die entsprechende Zahl zwischen 0 und 4.
- Drücken Sie „OK".

SIE HABEN SIE KEINEN TESTSTAB MEHR?

Wenn Sie diesen Vorgang später wiederholen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie die Wasserhärte entsprechend dem Verwendungsort oder den von Wasserunternehmen bereitgestellten Informationen ändern. Verwenden Sie hierbei die folgende Tabelle:

Wasserhärtegrad	Klasse 0 Sehr weich	Klasse 1 Weich	Klasse 2 Mittelhart	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°
Einstellen des Gerätes	0	1	2	3	4

WARUM SOLLTE EINE FILTERKARTUSCHE EINGESETZT WERDEN?

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

SO INSTALLIEREN SIE DIE KARTUSCHE DES CLARIS AQUA-FILTERSYSTEMS





- Die Kartusche wird in den Wasserbehälter eingesetzt.
- Wir empfehlen, dass Sie beim Einsetzen der Filterpatrone den grauen Ring am anderen Ende der Filterkartusche drehen, um das Installationsdatum + 2 Monate anzuzeigen
- Positionieren Sie die Kartusche korrekt, mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie den im Lieferumfang der Kartusche enthaltenen schwarzen Einschraubaufsatz, um die Kartusche richtig zu positionieren und einzuschrauben.

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



1. 2 Monate nach der Installation oder wenn die Maschine dies anzeigt.

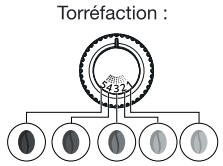
MAHLWERK: EINSTELLEN DER FEINHEIT DES KAFFEEMEHLS

WARUM SOLLTE DIE FEINHEIT DES KAFFEEMEHLS EINGESTELLT WERDEN?

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

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

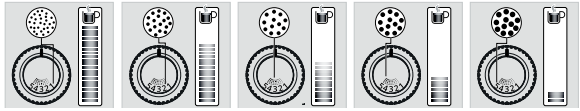
Darüber hinaus beeinflusst die Einstellung des Mahlgrads das Aroma in der Tasse: Je feiner der Mahlgrad, desto kräftiger das Aroma. Beispielsweise fein für Espresso und grob für Long Coffee oder Americano.



Leicht (hell) | Mittel (bernsteinfarben) | Reif | Kräftig | Sehr kräftig

SO PASSEN SIE DEN MAHLGRAD AN

Drehen Sie die Einstelltaste im Kaffeebohnenbehälter, um ihn an Ihre Bohnenart und die gewünschte Aromastärke anzupassen. Diese Einstellung muss während des Mahlens sowie Schritt für Schritt durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.



WORAN ERKENNEN SIE, DASS SICH KEINE BOHNEN MEHR IM BEHÄLTER BEFINDEN?

Ihre Intuition-Maschine ist mit einem Sensor ausgestattet, der den Mangel an Kaffeebohnen im Behälter vorhersagt. Es wird eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt und die intuitive Leuchtanzeige (I) leuchtet rot auf.

WAS, WENN DER ALARM WÄHREND DER ZUBEREITUNG ANGEZEIGT WIRD?

Füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen auf und drücken Sie „OK". Die Zubereitung wird fortgesetzt. Es wird also kein Kaffee verschwendet.

WIE GEHE ICH VOR, WENN ICH DEN KAFFEE WECHSELN MÖCHTE ODER WENN ICH KEINEN KAFFEE MEHR HABE?

Wenn Sie „OK" drücken, ohne Kaffeebohnen hinzuzufügen, versucht die Maschine, neu zu starten, und zeigt wieder die Warnung an. Wenn Sie erneut „OK" drücken, verwendet die Maschine den restlichen Kaffee für die Zubereitung. Das Mahlwerk ist jetzt leer.

So gehen Sie vor, wenn eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt wird und die Warnleuchte rot leuchtet, wenn genügend Bohnen vorhanden sind:



GETRÄNKE ZUBEREITEN

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

Mit Intuition Expérience können Sie eine große Auswahl heißer und kalter Kaffee- und Milchgetränke zubereiten, die all Ihren Wünschen gerecht werden. Die Rezepte können direkt über das Bedienfeld abgerufen werden. Auch über die unten im Bedienfeld verfügbaren Anker (in der Schieberegler-Ansicht) können Sie schnell auf die Rezepte zugreifen. Eine Beschreibung der einzelnen Getränke sowie dazugehörige Tipps zur Zubereitung finden Sie, indem Sie auf Ihrem Bildschirm auf (i) tippen, sobald Sie Ihr Getränk ausgewählt haben.

	Getränke	Ungefähre Größe	Mögliche Volumen	Kaffeestärke	X2
Coffees	Ristretto Kleiner Espresso mit ausgewogenem Körper.	25 ml	20 bis 40 ml	✓	✓
	Espresso Kleiner Espresso mit ausgewogenem Körper.	40 ml	40 bis 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso mit Karamellcrema	70 ml	70 bis 100 ml	✓	✓
	Café Crème Doppelter Espresso mit bernsteinfarbener Crema	120 ml	80 bis 180 ml	✓	✓
	Doppio Mehr Koffein, aber leichter am Gaumen. Sehr beliebt am Morgen..	100 ml	40 bis 140 ml	✓	
	Americano Doppelter Espresso verdünnt mit heißem Wasser.	120 ml	90 bis 150 ml	✓	
	Café filtre Langer Aufguss bei niedriger Temperatur für ein weiches und leichtes Ergebnis..	150 ml	80 bis 170 ml		✓
	Carafe* 3 bis 8 Tassen Kaffee für die ganze Familie.	375 ml	375 bis 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso mit einer dünnen Schicht Milchschaum	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino A balance between milk, foam and coffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Eine ausgewogene Komposition aus Milch, Schaum und Kaffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Ein gemischter Cappuccino. Schaum mit dezentem Kaffeegeschmack.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Latte mit Milchschaum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Eine große Portion Milch mit Milchschaum	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Milchschaum mit leichtem Kaffeegeschmack	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Eine große Portion Milch, ein Gourmet-Espresso mit Milchschaum	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Eiskaffee und Milch mit cremigem Milchschaum mit Kaffeegeschmack	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Eiskaffee mit feinen Luftblasen.	~ 350 ml			

* Nur für Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Heißes Wasser mit idealer Temperatur für Grüntee	200 ml	20 bis 300 ml		
	Thé noir Heißes Wasser mit idealer Temperatur für Schwarztee	200 ml	20 bis 300 ml		
	Thé infusion Heißes Wasser mit idealer Temperatur f ür Tee-Aufgüsse.	200 ml	20 bis 300 ml		

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN ANSIE

ANSie können für alle angebotenen Getränke die Kaffeedüsen je nach Größe Ihrer Tasse absenken und wieder zurücksetzen.

SO STARTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKSWEITERE

Weitere Informationen finden Sie im Tutorial „So bereiten Sie Ihre Getränke zu“. .



JE NACH GETRÄNK SIND VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- Eine oder zwei Tassen: Für das doppelte Rezept wählen Sie das Getränk aus und drücken Sie +.
- Kaffeestärke: Um die Stärke des Kaffees zu erhöhen oder zu verringern, indem Sie die Menge des gemahlenen Kaffees ändern, wählen Sie das Getränk und anschließend eine Einstellung zwischen 1 und 4 Bohnen aus, wobei „1“ der mildesten und „4“ der größten Stärke entspricht. ⓘⓘⓘⓘ.
- Volumen in der Tasse: Zum Erhöhen oder Verringern der Menge des für die Extraktion verwendeten WassersWeitere

WassersWeitere Informationen finden Sie in der Getränketabelle in der beigelegten Broschüre und in der KURZANLEITUNG. GETRÄNKEEINSTELLUNGEN

SO STOPPEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS

Sie können die Zubereitung Ihres Getränks jederzeit durch Drücken der folgenden Taste stoppen: Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, erfolgt der Stopp nicht sofort. Die Maschine ist für eine gewisse Zeit nicht verfügbar, was durch eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt wird.

MILCHGETRÄNKE

TIPPS UND TRICKS

Für die Zubereitung von Milchschaum sollten Sie pasteurisierte H-Milch aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C) verwenden. Die Verwendung spezieller Milch (mikrofiltriert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzlicher Milch (Mandel, Hafer, Soja usw.) kann zu Ergebnissen führen, die hinsichtlich Qualität und Quantität des Schaums weniger zufriedenstellend sind.

SO STARTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS

Weitere Informationen finden Sie am Anfang des Handbuchs unter „2 VORBEREITEN EINES MILCHREZEPTS“. Sie können auch das Tutorial „Zubereitung eines Milchgetränks“ lesen, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.



EISGEKÜHLTE GETRÄNKE (NUR FÜR INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Intuition Expérience + bietet neue exklusive kalte Getränke wie Frappé, Eiskaffee oder Nitro-Kaffee.

Für die Zubereitung eines Eisgetränks müssen Sie einen oder mehrere Vorgänge im Voraus ausführen. So erhalten Sie ein optimales Ergebnis in der Tasse: Verwenden Sie ein Glas mit einer Größe von 400 bis 450 ml sowie Eiswürfel in Standardgröße (4 x 2,5 x 2,2 cm). Ihre Maschine hilft Ihnen bei der Herstellung. Wir empfehlen Ihnen, die Schritte für die Vorbereitung der Rezepte auf Ihrem Bildschirm genau zu befolgen. Tipps und Tricks zur Vorbereitung finden Sie auch im Informationsbereich, wenn Sie auf den ⓘ Bildschirm tippen.

TEE -ZUBEREITUNGEN

Für Tees und Aufgüsse stehen drei Rezepte zur Verfügung, die die am besten geeignete Temperatur für jede Art von Tee vorgeben. Die Temperatur von grünem Tee ist niedriger als die von schwarzem Tee und anderen Aufgussgetränke.

SO STELLEN SIE DIE WASSERTEMPERATUR EIN



Sie können eine Einstellung zwischen T1 und T3 wählen, wobei T1 die am wenigsten heiße und T3 die heißeste Temperatur ist. Wenn Sie die Temperatur verringern/erhöhen, verringern/erhöhen Sie die Temperatur für jede Art von Tee. Die Temperatur von grünem Tee ist jedoch immer niedriger als die von schwarzem Tee und Aufgüssen.

PROFILE

WOZU DIENT DIE PROFILFUNKTION?

Mit der Profilfunktion greifen Sie auf einen personalisierten Bereich zu, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Die Funktion ist dank einer Direkttaste auf dem Bedienfeld der Maschine sehr leicht zugänglich. Schneller und ideal für den täglichen Gebrauch: Die Zubereitung der in Ihrem Profil gespeicherten Getränke wird direkt mit nur einem Tastendruck gestartet, ohne dass Einstellungen erforderlich sind. Sie können bis zu sieben Rezepte pro Profil speichern.

Das Profil ermöglicht außerdem eine bessere Personalisierung Ihrer Benutzeroberfläche sowie verschiedene:

Vorname	Es ist möglich, einen Vornamen hinzuzufügen und so eine stärkere Personalisierung zu erreichen.
Farbe	Sie können die Farbe der gewünschten intuitiven Leuchtanzeige auswählen und das Profil so leichter Auch die Art der Anzeige für Ihre Getränke auf dem Profilbildschirm lässt sich einstellen.
Anzeige	Die Getränke können im Schieberegler- oder im Mosaikmodus angezeigt werden.
Programmierung	Die Funktion „Profil“ gibt Ihnen außerdem die Möglichkeit, eine Tageszeit oder ein Stichwort für jedes Getränk festzulegen. So können Sie Ihre Getränke jederzeit leicht finden.
Helligkeit	Dies ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Leuchtanzeige.

SO ERSTELLEN SIE EINEN FAVORITENDRÜCKEN

FAVORITENDrücken Sie die Taste „Profile“ und befolgen Sie die Bildschirmanweisungen oder zeigen Sie die in Ihrem Profil gespeicherten Tutorials an.



SO VERWALTEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE INNERHALB EINES PROFILS

Sie können ein Getränk auf zwei Arten zu einem Profil hinzufügen:

- Nach der Zubereitung eines Getränks wird eine Taste auf dem Bildschirm angezeigt.
- Direkt im Profil.

Wenn ich mein Lieblingsgetränk während des Ausgießens anhalte, wird die Länge aufgezeichnet.

SO ORGANISIEREN, SORTIEREN ODER ENTFERNEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE•

- Halten Sie das jeweilige Getränkesymbol ein paar Sekunden lang gedrückt.
- Oben rechts im Getränkemenü wird ein Löschsymbol (X) angezeigt.
- Drücken Sie erneut, halten Sie den Finger auf dem Getränk und ziehen Sie es, um die Reihenfolge der

ALLGEMEINE WARTUNG

Bei ordnungsgemäßer Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine verlängert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees wird bewahrt.

WANN MUSS DIE ABTROPFSCHALE GELEERT WERDEN?

Wenn sich die Schwimmer in der oberen Position befinden, ist sie zu voll.

WARTUNG DER ABTROPFSCHALE

- TheABTROPFSCHALEMit der Abtropfschale können Sie das Wasser oder den Kaffee auffangen, das bzw. der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt.
- Es ist wichtig, dass Sie sie immer an Ort und Stelle belassen und regelmäßig entleeren.
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, die Abtropfschale täglich zu demontieren, um jedes Element zu reinigen, und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen. Siehe Kurzanleitung: REINIGEN DER ABTROPFSCHALE, Abb. *
- Sie können die Abtropfschale ohne das Metallgitter in die Spülmaschine stellen.

WANN SIE DEN MAHLBEHÄLTER LEEREN SOLLTEN

Der Kaffeesatzbehälter enthält den gemahlenen Kaffee.

- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden.
- Sie können ihn häufiger leeren, doch nur wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann sie auch aufzeichnen, dass der Behälter tatsächlich geleert wurde.

! Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter nicht wie oben angegeben regelmäßig leeren, kann das Gerät beschädigt werden. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter jeden Tag mit heißer Seifenlauge zu reinigen und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen. Siehe Kurzanleitung: REINIGEN DER KAFFESATZSCHALE, Abb. * bis *Legen Sie den Behälter nicht in die Spülmaschine.

WARTUNG DES WASSERTANKS

Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser zu verwenden. Reinigen Sie den Wasserbehälter jeden Tag mit heißem Wasser und einem Schwamm und lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen..

WARTUNG DES BOHNENBEHÄLTERS

Kaffeebohnen hinterlassen möglicherweise fettige Rückstände an den Wänden des Bohnenbehälters, was die Qualität des Kaffees beeinträchtigen kann. Um den besten Geschmack zu erhalten und aus hygienischen Gründen sollten Sie ihn jedes Mal, wenn er nachgefüllt werden muss, mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

! **Wichtig:**: Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Bohnenbehälters, da Wasser im Bohnenbehälter Ihre Maschine

Wartung	Wann?	Erklärung	BENÖTIGTES ZUBEHÖR:
Spülen Milch **30 Sek.**/20 ml	Nach jedem Milchgetränk, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden.	Ermöglicht das Spülen des Milchkreislaufs der Maschine. Sie können jederzeit mit dem Spülen des Wir empfehlen Ihnen, den Milchbehälter nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen.	
Manuelle Reinigung des Milchbehälters **30 Sek**	Nach jedem Milchgetränk	Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine stellen.	Heißes Wasser + Spülmittel + Schwamm
Manuelles Spülen des Milchschlauchs **30 Sek**	Nach jedem Milchgetränk	Beim Spülen werden der Milchschlauch und seine Metalldüse NACH JEDEM GEBRAUCH vorsichtig mit heißem Wasser gereinigt.	Heißes Wasser + Spülmittel + Flaschenbürste
Manuelle Reinigung des Milchsystems **5 Min**	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt	Bei dieser Reinigung wird der abnehmbare „One Touch Cappuccino"-Block zerlegt und gereinigt. Um optimalen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie den Block regelmäßig reinigen. Siehe Kapitel 5 der Kurzanleitung: GRÜNDLICHE REINIGUNG DES MILCHVERTEILUNGSSYSTEMS – 5 MIN.	Reinigungsnadel **(D3)**

SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN

Wartung	Wann?	Erklärung	BENÖTIGTES ZUBEHÖR:
Spülen Kaffee **45 Sek.**/30 ml	Nach zwei Tagen Nichtgebrauch oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Prozess wird nur heißes Wasser verwendet. Garantiert den authentischen Geschmack Ihres Kaffees.	
Spülen Tee **13 Min.**/600 ml	Nach der Zubereitung eines Teegetränks.	Ermöglicht das Spülen mit heißem Wasser, um den authentischen Geschmack Ihres Tees oder Ihres Aufgusses zu gewährleisten.	
Reinigung **13 Min.**/600 ml	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Aus hygienischen Gründen und um die Qualität Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir, den Kaffeekreislauf der Maschine zu reinigen und zu entfetten.	1 KRUPS n°1-Reinigungstablette
Entkalkung **20 Min.**/600 ml	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.	So gewährleisten Sie, dass die Aromen Ihrer Getränke optimal Entkalken Sie Ihre Maschine, um ihre ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen und Kalkablagerungen zu vermeiden. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die Haltbarkeit Ihres Geräts	1 KRUPS n°2-Päckchen Entkalker

! **Wichtig:** Wenn Ihr Produkt mit unserer Claris Aqua-F088-Filterkartusche ausgestattet ist, entfernen Sie diese vor dem Entkalkungsvorgang.

WEITERE FUNKTIONEN

SO GREIFEN SIE AUF DIE GERÄTEEINSTELLUNGEN ZU

Ihr KRUPS Intuition-Gerät verfügt über viele Einstellungen. Probieren Sie sie aus! So können Sie Ihr Erlebnis noch individueller gestalten.



Sprache	Auswahl der gewünschten Sprache von 21 Sprachen
Datum und Uhrzeit	Das Einstellen des Datums ist erforderlich, insbesondere bei Verwendung einer Anti-Kalk-Kartusche. Einstellen der Uhrzeit und der 12- oder 24-Stunden-Uhrzeitanzeige
Helligkeit des Displays	Zum Anpassen der Helligkeit des Displays
Leicht	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der intuitiven Leuchtanzeige.
Auswahl des ersten Bildschirms	Wählen Sie die Präsentation des ersten Bildschirms aus.
Automatischer Stopp	Zum Auswählen der Dauer, nach der Ihr Gerät automatisch stoppt. Mit dieser Funktion verbrauchen Sie Zum automatischen Einschalten und Vorheizen des Geräts zu einer ausgewählten Zeit.
Automatische Beleuchtung	Trinken Sie Ihren Kaffee jeden Tag zur gleichen Zeit? Dann ist diese Funktion perfekt für Sie! Durch die Einstellung des automatischen Starts können Sie Zeit sparen und müssen Ihr einfach nur Getränk starten.
Volumeneinheit	Auswahl der Maßeinheit: ml oder oz
Automatisches Spülen	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der automatischen Spülung der Kaffeeauslässe beim Start der Maschine
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte zwischen 0 und 4. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Messen der Wasserhärte“.
Kaffeetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen T1 und T3.
Teetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Tees zwischen T1 und T3.
Art des Kaffees	Geben Sie die Kaffeesorte im Bohnenbehälter an.

ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

1. Die Maschine zeigt einen Fehler an, die Software hat sich aufgehängt ODER die Maschine ist defekt.
- ✓ Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie eine Minute und schalten Sie das Gerät wieder ein.. Halten Sie zum Starten die EIN/AUS-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt.

2. Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt haben (mindestens drei Sekunden lang).
- ✓ Prüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt sind.

3. Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
- ✓ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder einschaltet wird.

4. Das Mahlwerk läuft leer
- ✓ Das ist normal und tritt gelegentlich auf, wenn keine oder nur wenige Kaffeebohnen enthalten sind. Das Mahlwerk kann bis zu 10 Sekunden ohne Bohnen laufen, um seinen Verbrauch zu ermitteln und die korrekte Funktion sicherzustellen.
- ✓ Es bleiben Kaffeebohnen im Behälter:
  - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig vom Gerät aufgenommen. Sie können versuchen, die Bohnen nach unten zu drücken, damit das Mahlen wieder funktioniert. Es ist jedoch ratsam, den Kaffee zu wechseln (Funktion „Bohnenart“).
  - Wenn das Ihr normaler Kaffee ist, der bisher gut funktioniert hat, wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.

VERWENDUNG

1. Das Mahlwerk verursacht ungewöhnliche Geräusche.
- ✓ Wahrscheinlich sind Fremdkörper im Mahlwerk vorhanden. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger vorsichtig zu reinigen. Falls das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

2. Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.
- ✓ Warten Sie nach dem Ausgießen des Kaffees 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit die Maschine ihren Zyklus ordnungsgemäß beenden kann.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale richtig in der Maschine positioniert ist. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.

3. Die Einstelltaste für den Mahlgrad ist schwer zu drehen.
- ✓ Drehen Sie die Einstelltaste des Mahlgrads nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.

4. Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben.
- ✓ Während der Zubereitung wurde ein Problem festgestellt.
- ✓ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.

5. Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
- ✓ Entfernen Sie den gemahlenen Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.

6. Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine anhält.
- ✓ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen und sicherzustellen, dass sie nicht verstopfen.

DAMPF UND MILCH

1. Der Milchfluss Ihrer Maschine ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.
- ✓ Auf dem Bildschirm wird eine Warnmeldung angezeigt, wenn die Düse verstopft ist. Reinigen Sie den „One Touch Cappuccino“-Block.
- ✓ Siehe Anfang des Handbuchs unter „5. GRÜNDLICHE MANUELLE REINIGUNG DES MILCHVERTEILUNGSSYSTEMS – 5 MIN.“ oder sehen Sie sich das Tutorial „Milchdüse reinigen“ an, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.

2. Es tritt kein Dampf aus.

a. Wenn Sie zum ersten Mal einen Dampfzyklus verwenden und der Dampf nicht richtig austritt:
Stellen Sie sicher, dass der Dampfausstoß nicht blockiert ist. Siehe oben: „Der Dampfausstoß Ihrer Maschine ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.“
- ✓ Führen Sie den folgenden Prozess nur einmal durch:
- ✓ Leeren Sie den Wasserbehälter und nehmen Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems vorübergehend heraus. Füllen Sie den Tank mit kalziumreichem Mineralwasser (> 100 mg/l) und führen Sie aufeinanderfolgende Dampfzyklen (5 bis 10 Zyklen) in einem Behälter durch, bis ein konstanter Dampfstrahl entsteht. Setzen Sie die Kartusche wieder in den Behälter ein.

b. Die Dampfdüse hatte bereits funktioniert:
- ✓ CStellen Sie sicher, dass der Dampfausstoß nicht blockiert ist. Siehe oben: „Der Dampfausstoß Ihrer Maschine ist offenbar teilweise oder vollständig blockiert.“
- ✓ Wenn der Dampfausstoß nach Abschluss der oben genannten Schritte immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.

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

4. Unter dem Deckel des Bohnenbehälters tritt Dampf auf.
- ✓ Prüfen Sie, ob die Klappe der Reinigungstablette unter dem Deckel (L) ordnungsgemäß geschlossen ist.

WARTUNG

1. Die Maschine fordert kein Entkalken an.
- ✓ Der Entkalkungszyklus wird angefordert, wenn Sie oft Milchgetränke oder heißes Wasser zubereiten. Wenn Sie nur Kaffee

kochen, ist das Entkalken seltener erforderlich.

2. In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.

✓ Eine kleine Menge gemahlenen Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so konzipiert, dass überschüssiger gemahlener Kaffee herausgepumpt wird, damit die Durchflusszone sauber bleibt.

3. Die intuitive Leuchtanzeige leuchtet auch nach dem Entleeren des Kaffeesatzbehälters.

✓ Setzen Sie die Kaffeesatzschale wieder richtig ein.

4. Nach dem Befüllen des Wassertanks leuchtet die intuitive Leuchtanzeige weiterhin

✓ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Tanks im Gerät.
Die Schwimmer am Boden des Tanks müssen sich frei bewegen können. Prüfen und lösen Sie die Schwimmer gegebenenfalls.

5. Während des Entkalkens tritt in der ersten Phase kein Wasser aus den Düsen aus:

✓ Das ist normal. Nur wenn die Maschine stark verstopft ist, wird Wasser aus den Düsen abgelassen.

GETRÄNKE

1. Der Kaffee wird zu langsam ausgegossen.

Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlenen Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).

✓ Führen Sie einen oder mehrere Reinigungszyklen durch.

✓ Wechseln Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems.

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

✓ Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter Kaffee enthält und dass sich die Bohnen ordnungsgemäß nach unten bewegen.

✓ Avoid Verwenden Sie keine öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffees, die möglicherweise nicht richtig aufgenommen werden.

✓ Verringern Sie die Menge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Kaffeestärke-Funktion. Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlenen Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk mit der 2-Tassen-Funktion in zwei Zyklen zu.

3. Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.

✓ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Einstellungen der Maschine. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser spülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.

✓ Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie Ihren Kaffee zubereiten. Sie können in den Einstellungen unter „Automatisches Spülen" angeben, dass der Kaffeekreislauf beim Einschalten gespült werden soll.

4. Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen aus.

✓ Es findet ein Vorheizen statt, wenn Sie ein Rezept starten, was dazu führen kann, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

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

BATTERIEENTFERNUNG



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

Wichtig: Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.

Machen Sie mit beim Umweltschutz!

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung an eine Sammelstelle.

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Fremdkörper im Mahlwerk
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter gegossen.
- Die Filterkartusche des Claris Aqua-Filtersystems wird nicht gemäß den Anweisungen von KRUPS verwendet.
- Bei mangelnder Entkalkung/Reinigung oder bei nicht regelmäßiger Wartung.

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

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

Hersteller: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – FrankreichManufacturer: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard
53100 Mayenne - France

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een espressomachine van KRUPS met ingebouwde koffiemolen.

Espressomachines van KRUPS met ingebouwde koffiemolens zijn ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Frankrijk, waardoor u verzekerd bent van de hoogste kwaliteitseisen op het gebied van herkomst en productie.

Het apparaat is zo ontworpen dat u zo eenvoudig mogelijk dranken van baristakwaliteit kunt maken. Geniet met één druk op de knop van een espresso, ristretto, lungo of zelfs een cappuccino, latte macchiato of caffè latte!

Om het u gemakkelijker te maken, heeft KRUPS een intuïtieve lichtindicator ontwikkeld. Deze helpt u bij het gebruik van uw machine en maakt uw koffiepauzes leuker.

Uw KRUPS-espressomachine is ook uitgerust met een groot intuïtief touchscreen, zoals een smartphone-scherm, voor optimaal gebruiksgemak. 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 geniet van uw koffie 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 handleidingen opgeslagen die u helpen de machine te gebruiken.
Ze begeleiden u bij het bereiden van een drankje, het beheren van uw favorieten en het onderhoud van uw machine.

Lijst met beschikbare handleidingen:

1. Het maken van drankjes

a. Een koffiedrank maken
b. Een drankje met melk maken
c. Twee drankjes tegelijk maken

2. Het beheren van een profiel

d. Maak en configureer uw profiel
e. Voeg een drankje toe aan uw profiel (na bereiding)
f. Voeg een drankje toe aan uw profiel (vanaf de profielpagina)
g. Verwijder een drankje uit uw profiel

3. Onderhoud van uw machine

h. Een spoelbeurt uitvoeren
i. Een reinigingsbeurt uitvoeren
j. Een ontkalking uitvoeren
k. Het melksysteem schoonmaken

BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

Lees de gebruiksaanwijzing en het boekje met veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het boekje. Bij onjuist gebruik is KRUPS niet aansprakelijk.

PRODUCTEN DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD

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

Meegeleverde producten:		
1.	2 reinigingstabletten	
2.	- 1 zakje ontkalker	
3.	Melkslang voor het 'One Touch Cappuccino'-blok	
4.	Extra melkslang voor het 'One Touch Cappuccino'-blok	
5.	Reinigingsnaald van het stoomcircuit in de koffie-uitloop	
6.	- 1 Claris patroon voor waterfiltersysteem met aandraai-accessoire.	
7.	- 1 teststaafje voor waterhardheid	
8.	"Gebruiksaanwijzing - Veiligheidsvoorschriften Lijst met goedgekeurde Krups-servicecentra Garantiedocumenten"	
9.	Pijpenrager	
Alleen voor de Intuition Expérience + EA877:		
10.	Melkkan: U kunt de melkkan zonder deksel in de vaatwasser zetten	

TECHNISCHE GEGEVENS

Let op: Gebruik uitsluitend Krups-accessoires voor deze machine om de garantie te behouden.

Apparaat	Automatic Espresso EA87
Elektrische voeding	220-240V~ / 50 Hz
Pompdruk	15 bar
Koffiebonenreservoir	250 g
Energieverbruik	Bij gebruik: 1550 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)	8,9

Technische wijzigingen voorbehouden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A . Handvat voor waterreservoirdeksel
B . Waterreservoir
C . Koffiedikbak
D . In hoogte verstelbare koffie-/melkuitloop met verlichtingssysteem voor kopjes
  D1. 'One Touch Cappuccino'-blok
  D2. Verwijderbaar deurtje
  D3. Reinigingsnaald
E . Verwijderbaar rooster en lekbak
F . Deksel van koffiebonenreservoi
G . Melkslang voor het 'One Touch Cappuccino'-blok en koppelstuk
H . Waterpeil-indicatoren
I . Intuïtieve lichtindicator

1. Koffiebonenreservoir
J . Instelknop voor de maalfijnheid
K . Tablettrechter reinigen
L . Metalen kegelvormige molen

2. Bedieningspaneel
M . Navigatie-aanraakscherm
N . AAN/UIT
O . Sneltoets startscherm
P . Profielen
Q . Apparaatconfiguraties
R. Melkkan (alleen voor Intuition Experience + EA877)

AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN APPARATUUR

EERSTE GEBRUIK

Plaats de machine op een stabiel, horizontaal, schoon en droog werkoppervlak.
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd verschillende instellingen te selecteren.
Door de machine voor te bereiden kunnen de watercircuits worden gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.
Raadpleeg voor meer informatie de Snelstartgids (1e GEBRUIK)
Volg de instructies op het scherm
Uw apparaat is gecontroleerd en getest voordat het de fabriek verliet. Ondanks alle aandacht die aan het schoonmaken besteed is, is het toch mogelijk dat u koffieresten in de koffiemolen aantreft en/of koffiedruppels op het rooster van het lekbakje. Bij het uitpakken kan het zijn dat er stof op de machine aanwezig is vanwege het beschermende materiaal. Wij raden u aan uw apparaat vóór het eerste gebruik zorgvuldig met een doek schoon te maken.
Hartelijk dank voor uw begrip.
Gebruik nooit een beschadigd apparaat.

MACHINE OP STAND-BY

Afhankelijk van de voorbereiding voert de machine een automatische spoeling uit wanneer deze op stand-by wordt gezet. De cyclus duurt slechts enkele seconden en stopt automatisch.

TRUCS EN TIPS

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 vers water en een Claris-patroon voor het waterfiltersysteem te gebruiken of gebotteld water met een droogrest van minder dan 800 mg/L (zie etiket op de fles). Zie het hoofdstuk "FILTER EN WATERHARDHEID".

Bij het bereiden van warme dranken raden we u aan voorverwarmde kopjes te gebruiken (door deze onder warm water te houden) waarvan de grootte is aangepast aan de gewenste hoeveelheid.

Gebrande 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 koffiebonen varieert en smaak is subjectief. Arabica geeft u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta, met een hoger cafeïnegehalte, bitter is en een vollere smaak heeft. Vaak worden deze twee soorten koffie gecombineerd om een meer evenwichtige koffie te krijgen. Neem contact op met uw koffiebrander voor meer informatie.

Wij raden het gebruik van olieachtige of gekaramelliseerde bonen af, 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 worden gemalen, hoe gladder het crèmelaagje. De maling kan ook worden aangepast aan de gewenste drank.

INTUÏTIEVE LICHTINDICATOR

Uw Intuition-machine is uitgerust met slimme, intelligente technologie om uw dagelijkse leven gemakkelijker te maken: de Intuïtieve lichtindicator (I). 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 met de intuïtieve lichtindicator ook uw gebruikservaring personaliseren. U kunt aan elk profiel een kleur toekennen. Wanneer een van de profielen is geselecteerd, neemt de lichtindicator de kleur van dit profiel aan om een onmiddellijk begrip en een ultrasnelle en intuïtieve navigatie te bevorderen. Zie het hoofdstuk "MIJN PROFIEL".

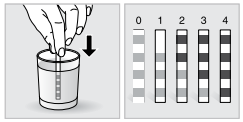
FILTER EN WATERHARDHEID

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.

DE WATERHARDHEID VAN UW APPARAAT INSTELLEN.





- Vul een glas met water.
- Dompel de met de machine meegeleverde teststaaf voor waterhardheid 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°
Apparaatinstellingen	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.

HOE INSTALLEER IK HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM





Het patroon wordt in het waterreservoir geplaatst.

- Wij raden u aan om bij het installeren van het patroon de grijze ring aan het uiteinde van de filterpatroon om te draaien, zodat de installatiedatum + 2 maanden verschijnt.
- Plaats het patroon op de juiste plaats, met de genummerde ring naar boven..
- PGebruik het zwarte aandraaiaccessoire dat bij het patroon is geleverd om het patroon te plaatsen en vast te schroeven.

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



1. Twee maanden na de installatie of wanneer het apparaat dit aangeeft.

MOLEN: DE FIJNHEID VAN DE GEMALEN KOFFIE AANPASSEN

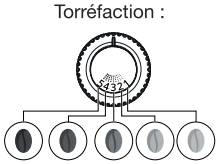
WAAROM DE FIJNHEID VAN DE GEMALEN KOFFIE AANPASSEN?

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, is het mogelijk af te stemmen op verschillende soorten bonen:

. Donker gebrande en vette bonen moeten grof worden gemalen en een lichter gebrande boon is droger en moet fijner worden gemalen.,

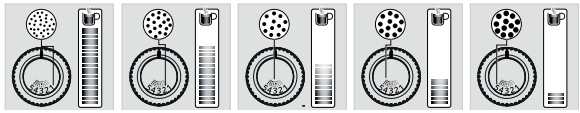
Bovendien heeft, voor dezelfde koffie, de instelling van uw maling invloed op het aroma in het kopje: hoe fijner de maling, hoe krachtiger het aroma.



Zeer sterk | Sterk | Gevorderd | Medium (Amber) | Licht (Blonde)

AANPASSEN VAN DE FIJNHEID VAN DE MALING

Draai aan de knop voor het aanpassen van de fijnheid van de maling 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 U WANNEER ER GEEN BONEN MEER IN HET RESERVOIR ZITTEN?

Uw Intuition-machine is voorzien van 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 **(I)** brandt rood.

WAT ALS DE WAARSCHUWING VERSCHIJNT TERWIJL U EEN DRANKJE MAAKT?

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.

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.



DRANKJES VOORBEREIDEN

DRANKJES DIE MET DEZE MACHINE KUNNEN WORDEN BEREID:

Met Intuition Expérience kunt u een grote verscheidenheid aan koffie- en melkrecepten maken, zowel warm als koud, om aan al uw wensen te voldoen. De recepten zijn rechtstreeks toegankelijk via het bedieningspaneel. De ankers, die beschikbaar zijn onder aan het bedieningspaneel (in schuifvenster), zijn ook een snelkoppeling om ze te openen. Een beschrijving van elk drankje en bijbehorende bereidingstips zijn beschikbaar door op de (i) op uw scherm te tikken, zodra uw drankje gekozen is.

	Drankjes	Gemiddeld formaat	Mogelijke volumes	Koffiesterkte	X2
Coffees	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 bitter karamelkleurig crèmelaagje.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Lange espresso met een karamelcrèmelaagje	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dubbele espresso met een amberkleurig crèmelaagje	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Meer cafeïne, maar lichter op het gehemelte. Zeer populair in de ochtend.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dubbele lange espresso gecombineerd met heet water	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Een lange infusie bij een lage temperatuur voor een zacht en licht resultaat.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 tot 8 koppen koffie voor het hele gezin	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso met een dun laagje melkschuim	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Een goede balans tussen melk, schuim en koffie	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Een gemengde cappuccino. Schuim met een subtiele smaak van koffie	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte met melkschuim	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Een grote portie melk met melkschuim	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Melkschuim met een lichte koffiesmaak	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Een grote portie melk, een heerlijke espresso met melkschuim	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* IJskoffie en melk met een romig schuim met koffiesmaak	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* IJskoffie met fijne zuurstofbelletjes	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dubbele filterkoffie met een fijn crèmelaagje	~ 350 ml			

Only for the Intuition Experience + EA877

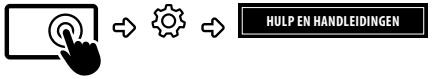
Teas	Thé vert Heet water op de ideale temperatuur voor groene thee	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Heet water op de ideale temperatuur voor zwarte thee	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Heet water op de ideale temperatuur voor een infusie	200 ml	20 - 300 ml		

DE HOOGTE VAN DE KOFFIE-UITLOOP AANPASSEN

Voor alle aangeboden drankjes kunt u de koffie-uitloop laten zakken en weer monteren, afhankelijk van de grootte van uw kopje(s).

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 4 bonen, waarbij 1 de zachtste en 4 de meest volle is.
- Kopvolume: om de hoeveelheid water die wordt gebruikt voor extractie te verhogen of te verlagen

Raadpleeg voor meer informatie de tabel met drankjes in de brochure en de SNELSTARTGIDS, DRANKINSTELLINGEN

HOE STOP IK EEN DRANKJE TIJDENS DE BEREIDING?

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

ADVIEZEN EN TIPS

Om melkschuim te maken, moet u kiezen voor gepasteuriseerde houdbare melk rechtstreeks uit de koelkast (3-5°C). Het gebruik van speciale melksoorten (gemicrofilterd, rauw, gefermenteerd, verrijkt) of plantaardige melksoorten (amandelmelk, havermelk, sojamelk enz.) kan afdoen aan de kwaliteit en de hoeveelheid schuim.

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

Raadpleeg het begin van de handleiding bij 2 VOORBEREIDING VAN EEN BEREIDING OP BASIS VAN MELK of raadpleeg de handleiding die is opgeslagen in je machine "Een drankje met melk maken".



IJSDRANKJES (ALLEEN VOOR DE INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + biedt nieuwe exclusieve koude dranken zoals Frappé, Cold brew-koffie of Nitro-koffie.

Het maken van een ijsdrankje vereist enige voorbereiding van uw kant. Voor een optimaal resultaat in de beker: Gebruik een glas van 400-450 ml en ijsblokjes van standaardformaat (4 x 2,5 x 2,2 cm). Uw machine helpt u tijdens de bereiding. We raden u aan de voorbereidende fasen van de recepten stap voor stap op uw scherm te volgen. Tips en trucs ter bereiding vindt u ook in het informatiegedeelte, door op de op uw scherm te tikken.

THEE EN INFUSIES

Voor uw thee en infusies hebt u de keuze uit drie recepten die voor elke soort thee de meest geschikte temperatuur bieden. De temperatuur van groene thee is lager dan die van zwarte thee en infusies.

INSTELLEN VAN DE WATERTEMPERATUUR



U kunt instellen tussen T1 en T3, waarbij T1 de meest lauwe temperatuur is en T3 de 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 infusies.

PROFIELEN

WAAR DIENT DE PROFIELENFUNCTIE VOOR?

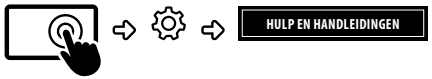
Met de functie Profielen hebt u toegang tot een gepersonaliseerde omgeving waar u uw favoriete drankjes kunt opslaan en bewaren. Deze omgeving is gemakkelijk toegankelijk met één druk op een knop op het bedieningspaneel van het apparaat. Snel en ideaal voor dagelijks gebruik, want de in uw profiel opgeslagen drankjes worden met één druk op de knop direct gestart, zonder dat u verder iets hoeft in te stellen. U kunt maximaal 7 recepten per profiel opnemen.

Met het profiel kunt u uw interface en verschillende instellingen verder personaliseren:

Voornaam	U kunt uw profiel persoonlijker maken door uw voornaam toe te voegen.
Kleur	U kunt een kleur kiezen voor de intuïtieve lichtindicator, zodat u uw profiel gemakkelijk kunt onderscheiden.
Weergave	U kunt ook het type weergave instellen op het scherm van uw profiel.
Programmering	Weergave is mogelijk in "schuif"- of "tegel"-modus.
Helderheid	Met de functie "Profiel" kunt u ook een tijdstip of trefwoord voor elke drank definiëren. Zo kunt u uw drankje op elk moment nog makkelijker vinden.

FAVORIETEN AANMAKEN

Druk op de knop Profielen en volg de aanwijzingen op het scherm of bekijk de handleidingen die in uw profiel zijn opgeslagen.



BEHEREN VAN UW FAVORIETE DRANKJES BINNEN EEN PROFIEL

U kunt op 2 manieren een drankje aan een profiel toevoegen:

- Na het maken van een drankje verschijnt er een knop op het scherm .
- Rechtstreeks in het profiel.

Als ik mijn favoriete drankje stop tijdens het doorlopen, is dit de lengte die wordt vastgelegd.

ORGANISEREN/BESTELLEN/VERWIJDEREN VAN FAVORIETE DRANKJES

- Houd het pictogram van een drankje enkele seconden ingedrukt.

- Er verschijnt een kruis in de rechterbovenhoek van het pictogram van het drankmenu.
- Druk nogmaals, houd uw vinger op het drankje en sleep om de drankjes opnieuw te rangschikken.

ALGEMEEN ONDERHOUD

Door goed onderhoud verlengt u de levensduur van uw machine en behoudt u de authentieke smaak van uw koffie.

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

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

ONDERHOUD VAN DE LEKBAK

- 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.
- Uit hygiënisch oogpunt raden wij u aan de lekbak te demonteren om elk element dagelijks te reinigen en aan de lucht te laten drogen voordat u het weer in de machine plaatst.
- Raadpleeg de Snelstartgids - REINIGEN VAN DE LEKBAK, afb.* U kunt de lekbak zonder metalen rooster in de vaatwasmachine zetten.

LEEGMAKEN VAN HET MAALRESERVOIR

De koffiedikbak vangt de gemalen koffie op

- Leeg de koffiedikbak wanneer de machine hierom vraagt.
- U kunt hem regelmatiger legen, maar als het apparaat brandt, is dat om te kunnen registreren dat het bakje inderdaad geleegd is.

! Als u de koffiedikbak niet regelmatig leegt zoals hierboven aangegeven, kan dit uw machine beschadigen.

LEEGMAKEN VAN HET MAALRESERVOIR

Uit hygiënisch oogpunt raden wij u aan de koffiedikbak elke dag schoon te maken met warm water met zeep en aan de lucht te laten drogen voordat u deze in de machine terugplaatst. Raadpleeg de Snelstartgids - REINIGEN VAN MAALRESERVOIR, afb. * tot

Niet in de vaatwasmachine plaatsen.

ONDERHOUD VAN HET WATERRESERVOIR

Om de aroma's van uw koffie te behouden en om hygiënische redenen, raden wij u aan vers water te gebruiken, uw waterreservoir elke dag met heet water en een sponsje schoon te maken en het aan de lucht te laten drogen voordat u het weer op het apparaat zet.

ONDERHOUD VAN HET BONENRESERVOIR

Koffiebonen kunnen vettige resten achterlaten op de wanden van het bonenreservoir, wat de kwaliteit van uw koffie kan beïnvloeden. Voor het behoud van een optimale smaak en om hygiënische redenen raden we u aan het reservoir telkens als het moet worden bijgevuld, met een droge, zachte doek af te nemen.

Belangrijk: Gebruik geen water om het bonenreservoir schoon te maken. De aanwezigheid van water in het bonenreservoir kan uw machine beschadigen.

! **Belangrijk:** Gebruik geen water om het bonenreservoir schoon te maken. De aanwezigheid van water in het bonenreservoir kan uw machine beschadigen.

WAAROM EN HOE ONDERHOUDT U HET MELKSYSTEEM NA HET MAKEN VAN DRANKJES MET MELK?



! **Belangrijk:** Om een constante schuimkwaliteit te verkrijgen, raden wij u aan het volgende onderhoud uit te voeren:

ONDERHOUD VAN HET MELKSYSTEEM

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigde accessoires
Melkspoelbeurt **30 s** - 20 ml	Na elk drankje met melk, wanneer het apparaat dit aangeeft.	Hiermee kunt u het melksysteem van de machine spoelen. U kunt op elk gewenst moment een spoelbeurt van het melksysteem starten.	
Handmatig reinigen van de melkkan **30s**	Na elk drankje met melk	Wij raden u aan de melkkan te reinigen met heet water en met zeep na elk gebruik.	Heet water + zeep + spons
Handmatig spoelen van de melkslang **30s**	Na elk drankje met melk	U kunt de melkkan zonder deksel in de vaatwasmachine plaatsen. Deze spoelbeurt bestaat uit het zorgvuldig en handmatig reinigen van de melkslang en de metalen uitloop met heet water, NA ELK GEBRUIK.	Heet water + zeep + pijpenrager
Handmatige reiniging van het melksysteem **5 min**	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Deze reiniging bestaat uit het demonteren en schoonmaken van het 'One Touch Cappuccino'-blok. Voor een optimale melkopschuiming is het raadzaam de melkopschuimer regelmatig schoon te maken. Zie hoofdstuk 5 van de Snelstartgids, HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKVERDEELSYSTEEM - 5 MIN.	Reinigingsnaald **(D3)**

OVERIG ONDERHOUD

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigde accessoires
Spoelbeurt koffie **45s** – 30 ml	Na 2 dagen niet gebruikt te zijn of op een willekeurig 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.	
Spoelbeurt thee **13 min** – 600 ml	Na het maken van een theedrankje.	Hiermee kunt u met heet water spoelen voor een authentieke smaak van uw thee of infusion.	
Reiniging **13 min** - 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Om hygiënische redenen en om de kwaliteit van uw koffie te behouden, raden we u aan het koffiesysteem van de machine te reinigen en te ontvetten. Het garandeert een optimaal behoud van de aroma's in uw drankjes.	1 reinigingstablet van KRUPS (nr. 1)
Ontkalken **20 min** - 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment. Als het aantal drankjes niet voldoende is om te worden ontkalkt, is deze functie niet actief.	Door uw machine te ontkalken, zorgt u ervoor dat deze goed blijft werken en dat eventuele kalkaanslag wordt verwijderd. Dit is belangrijk om de juiste werking en duurzaamheid van uw apparaat te waarborgen.	1 zakje ontkalker van KRUPS (nr. 2)

! **Belangrijk:** Als uw product is uitgerust met ons F088 Claris-patroon voor het waterfiltersysteem, verwijder deze dan vóór de ontkalkingsprocedure.

OVERIGE FUNCTIES

Uw KRUPS Intuition-apparaat heeft veel instellingen, aarzel niet om ze uit te proberen! Zo kunt u uw ervaring nog persoonlijker maken.

HOE KRIJGT U TOEGANG TOT DE INSTELLINGEN VAN UW MACHINE?



LIJST MET INSTELLINGEN:

Taal	Keuze uit 21 talen.
Datum en tijd	Het instellen van de datum is verplicht, vooral als u een antikalkpatroon gebruikt. Instellen van de tijd en de 12- of 24-uurs aanduiding van de klok
Helderheid van het scherm	Hiermee past u de helderheid van het scherm aan.
Licht	Om de intuïtieve lichtindicator in of uit te schakelen.
Keuze van 1e scherm	Kies de presentatie van het eerste scherm.
Automatische stop	Hiermee stelt u de periode in waarna het apparaat automatisch stopt. Met deze functie kunt u uw energieverbruik verlagen.
Automatische verlichting	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 speciaal voor u gemaakt! 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.
Automatisch spoelen	U kunt kiezen of u de automatisch spoelbeurt van de koffie-uitloop wilt activeren wanneer u de machine start.
Waterhardheid	Hiermee stelt u de hardheid van het water in tussen 0 en 4. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Waterhardheid meten".
Koffietemperatuur	Om de temperatuur van uw koffie in te stellen tussen T1 en T3.
Theetemperatuur	Om de temperatuur van uw thee in te stellen tussen T1 en T3.
Soort koffie	Om het type koffie aan te geven dat in het bonenreservoir is geplaatst.

ANTWOORDEN OP UW VRAGEN

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).
  . Dit is mijn gebruikelijke koffie die tot nu toe goed heeft gewerkt: 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. Draai alleen aan de instelknop voor de maalgraad wanneer de molen in werking is.
- ✓ 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 bereiding.
  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 stopt.
- ✓ 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 te zijn geblokkeerd.
- ✓ Er verschijnt een waarschuwingsbericht op het scherm als de uitloop is geblokkeerd. Maak het "One Touch Cappuccino"-blok schoon.
- ✓ Raadpleeg het begin van de handleiding bij 5. GRONDIGE HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKVERDEELSYSTEEM - 5 MIN, of zie de handleiding in uw machine "De melkuitloop reinigen".

2. Er komt geen stoom uit.
a. Tijdens het eerste gebruik van een stoomcyclus, als er geen stoom correct uitkomt:
- ✓ Controleer of de stoomproductie niet is geblokkeerd. Zie hierboven: «De stoomproductie van uw machine lijkt gedeeltelijk of volledig te zijn geblokkeerd».
- ✓ Voer de volgende procedure **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 de stoomproductie niet is geblokkeerd. Zie hierboven: "De stoomproductie van uw machine lijkt gedeeltelijk of volledig te zijn geblokkeerd".
- ✓ Als de stoompijp van de koffie-uitloop na het uitvoeren van de bovenstaande stappen 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 bereiding kan er stoom uit het rooster van de lekbak ontsnappen.

4. Er verschijnt stoom onder het deksel van het bonenreservoir.

Kære kunde

Tak, fordi du købte en espressomaskine fra KRUPS med indbygget kværn.

Espressomaskiner fra KRUPS med indbygget kværn er designet, udviklet og fremstillet i Frankrig og sikrer derved højeste standarder for design- og fremstillingskvalitet.

Din maskine er designet til at være så nem at bruge som muligt og til at lave drikke i barista-kvalitet. Nyd en espresso, en ristretto, en lungo eller en cappuccino, latte macchiato eller caffé latte og mange andre kaffetyper, alt sammen med et enkelt tryk på en knap!

For at gøre det nemmere for dig har KRUPS udviklet en intuitiv lysindikator. Den hjælper dig med at bruge din maskine og gør dine kaffepauser til endnu større lyspunkter.

Din espressomaskine fra KRUPS er udstyret med en stor intuitiv touchscreen, ligesom skærmen på en smartphone, der gør den nem at bruge. Den avancerede teknologi i din maskine giver dig mulighed for at opnå det bedst mulige resultat, så du maksimerer aromaerne og smagsvarianterne fra de friskmalede kaffebønner.

Vi håber, du nyder din kaffe, 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 vejleder dig trin for trin i, hvordan du laver en kaffedrik, administrerer dine favoritter og vedligeholder din maskine.
Liste over tilgængelige vejledninger:

1. Sådan laver du dine kaffedrikke

a. Sådan laver du en kaffedrik
b. Sådan laver du en kaffedrik med mælk
c. Sådan laver du 2 drikke på samme tid

2. Sådan administrerer du en profil

d. Opret og konfigurer din profil
e. Tilføj en kaffedrik til din profil (når du har lavet den)
f. Tilføj en kaffedrik til din profil (fra profilsiden)
g. Fjern en kaffedrik fra din profil

3. Sådan vedligeholder du maskinen

h. Udfør skylning
i. Udfør rengøring
j. Udfør afkalkning
k. Rengøring af mælkedysen

VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER

Læs brugsanvisningen og "sikkerhedsanvisningerne" omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang, og behold dem: Hvis apparatet bruges forkert, fritages KRUPS fra ethvert ansvar.

TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN

Tjek tilbehøret, der følger med apparatet. Hvis der mangler en del, skal du kontakte KRUPS' kundeservice direkte.

	Medfølgende produkter	
1.	2 rengøringstabletter	
2.	- 1 pose afkalkningsmiddel	
3.	Mælkerør til kassen "One Touch-cappuccino"	
4.	Ekstra mælkerør til kassen "One Touch-cappuccino"	
5.	Rengøringsnålen til dampkredsløbet er placeret i kaffedysen	
6.	- 1 Claris-kassette med vandfiltersystem og skruetilbehør.	
7.	- 1 pind til kontrol af vandets hårdhedsgrad	
8.	"Betjeningsvejledning - brochure om sikkerhedsanbefalinger Fortegnelse over Krups' salgs- og servicecentre Garantidokumenter"	
9.	Rengøringsrør	
	Kun for Intuition Expérience + EA877:	
10.	Mælkekande: Du kan komme mælkekanden i opvaskemaskinen	

Forsigtig: Brug kun tilbehør fra Krups med dette apparat for at opretholde garantien.

TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA87
Strømforsyning	220-240 V~/50 Hz
Pumpetryk	15 bar
Kaffebønnebeholder	250 g
Strømforbrug	Under brug: 1550 W
Vandbeholder	3 l
Opstart og opbevaring	Indendørs, på et tørt sted (væk fra is)
Mål (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Vægt EA87 (kg)	8,9

Tekniske ændringer kan forekomme.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A. Håndtag til vandbeholderens låg
B. Vandbeholder
C. Skuffe til kaffegrums
D. Højdejusterbare kaffe-/mælkedyser med koplyssystem
  D1. "one touch-cappuccinoblok"
  D2. Aftagelig låge
  D3. Rengøringsnål
E. Aftageligt gitter og drypbakke
F. Låg til kaffebønnebeholder
G. Mælkerør til "one touch-cappuccinoblok" og forbindelseselement
H. Flyderkugler
I. Intuitiv indikatorlampe
1. Kaffebønnebeholder
J. Knap til justering af malingens finhed
K. Cleaning tablet hatch
L. Konisk metalkværn

2. Betjeningspanel
M. touchscreen til navigation
N. TÆND/SLUK
O. Genvej til startskærm
P. Profiler
Q. Konfigurationer af maskinen
R. Mælkekande (kun til Intuition Experience + EA877)

KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET

VED FØRSTE BRUG

Placer maskinen på en stabil, vandret, ren og tør arbejdsoverflade.
Når du bruger maskinen for første gang, bliver du bedt om at foretage forskellige indstillinger.
Klargøring af apparatet gør, at vandkredsløbene fyldes, så apparatet kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.
Du kan finde flere oplysninger i lynvejledningen (FØRSTE BRUG)
Følg instruktionerne, der vises på skærmen

Dit apparatet er blevet kontrolleret og testet, før det forlader produktionsstedet. På trods af al vores opmærksomheden omkring rengøring er det alligevel muligt, at du finder kafferester i kaffekværnen og/eller kaffedråber på drypbakkens rist. Ved udpakning vil du muligvis også kunne se støv på maskinen fra beskyttelsesmaterialet. Vi anbefaler, at du rengør maskinen grundigt med en klud, før du bruger den.
Vi takker for din forståelse.
Brug aldrig et beskadiget apparat..

MASKINE PÅ STANDBY

Afhængigt af klargøringen foretager maskinen en automatisk skylning, når den sættes på standby. Cyklussen tager kun nogle få sekunder og stopper automatisk.

RÅD OG TIPS

TVandkvaliteten har stor indflydelse på smagsoplevelsen. Kalkaflejringer og klor kan ændre kaffens smag. For at bevare alle kaffens aromaer anbefaler vi, at du bruger frisk vand samt en KRUPS Claris-kassette med vandfiltersystem eller vand fra flaske, hvor andelen af tørstofrest er under 800 mg/l (se etiketten på flasken). Se afsnittet "FILTER OG VANDETS HÅRDHED".

Når du tilbereder varme drikke, anbefaler vi at bruge forvarmede kopper (ved at skylle dem i varmt vand) med en størrelse, der passer til den ønskede mængde kaffe.

Ristede kaffebønner kan miste deres aroma, hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler, at du bruger den mængde bønner, der svarer til 2-3 dages forbrug, og vælger poser på 250 g.

Kvaliteten af kaffebønner varierer, og smag og behag er individuel. Arabicakaffe har en fin og blomsteragtig aroma, mens robustakaffe derimod indeholder mere koffein og er mere bitter og fyldig. Det er almindeligt at blande de to typer kaffe for at få en mere afbalanceret kaffe. Tøv ikke med at søge råd hos din foretrukne barista.

Vi anbefaler ikke at bruge olieholdige eller karamelliserede bønner, da disse kan beskadige maskinen.

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

INTUITIV INDIKATORLAMPE

DIN INTUITION-MASKINE HAR SMART LYSTEKNOLOGI, DER GØR DIN DAG NEMMERE: DEN INTUITIVE INDIKATORLAMPE (I). DENNE TEKNOLOGI HAR TO FUNKTIONER:

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, og når der er behov for vedligeholdelse, tændes den røde advarselslampe, og du skal følge oplysningerne på skærmen..

2. Den intuitive indikatorlampe giver dig også mulighed for at tilpasse din oplevelse. Du kan vælge en farve for hver profil. Når en af profilerne vælges, lyser indikatorlampen med profilens farve for at fremme øjeblikkelig forståelse og ultrahurtig og intuitiv navigation. Se afsnittet "MIN PROFIL"

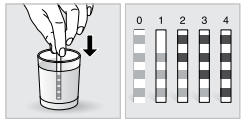
FILTER OG VANDETS HÅRDHED

HVAD GØR JUSTERINGEN AF VANDETS HÅRHEDSGRAD?

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.

SÅDAN INDSTILLES VANDETS HÅRHEDSGRAD PÅ MASKINEN.





- Fyld et glas med vand, og dyp maskinens medfølgende testpind ned i vandglasset.
- Vent 1 minut. Firkanterne på testpinden skifter farve.
- Tæl de farvede firkanter. De fortæller dig vandets hårdhedsgrad mellem 0 og 4.
- 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.

HAR DU IKKE LÆNGERE EN TESTPIND?

Hvis du skal gentage denne handling senere, skal du sørge for at ændre vandets hårdhedsgrad i forhold til stedet, hvor maskinen bruges eller ud fra oplysningerne fra vandfirmaerne i nedenstående tabel:

Vandets hårdhedsgrad	Klasse 0 Meget blødt	Klasse 1 Blødt	Klasse 2 Mellemhårdt	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 hjælper til med at optimere din kaffes smag, begrænser kalkaflejringer og reducerer vedligeholdelsesarbejdet.

SÅDAN INSTALLERES CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM





Kassetten er placeret i vandbeholderen.

- Vi anbefaler, at du ved installation af kassetten drejer den grå ring i den yderste ende af filterkassetten, indtil du ser installationsdatoen + 2 måneder.
- Placér kassetten korrekt på sin plads med den nummererede ring opad.
- Brug det sorte skruetilbehør, der følger med kassetten, til at placere og skrue kassetten på plads

HVORNÅR SKAL MAN UDSKIFTE CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM?



1. 2 måneder efter installationen, eller når maskinen angiver dette.

KVÆRN: JUSTERING AF FORMALINGSGRAD

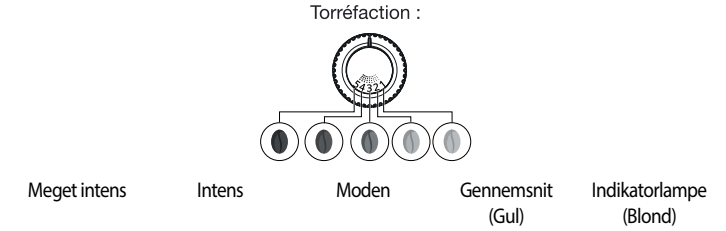
HVORFOR SKAL JEG JUSTERE FORMALINGSGRADEN?

Du kan justere kaffens styrke ved at justere kaffebønnernes formalingsgrad.

Ved at variere formalingsgraden har du mulighed for at tilpasse dig til forskellige bønnetyper:

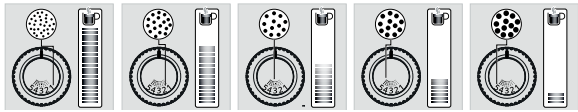
- En meget mørkristet og olieholdig bønne kræver en grov formaling. En lysristet bønne vil være mere tør og kræver en finere maling.

Derudover påvirker indstillingen for malingsgraden aromaen i koppen: Jo finere den males, desto kraftigere er aromaen.



SÅDAN JUSTERER DU FORMALINGSGRAD

Drej på indstillingsknappen i kaffebønnebeholderen, så den passer til bønnetypen og den ønskede aromastyrke. Denne justering skal udføres, mens kværnen maler bønnerne – hak for hak. Efter tilberedning af 3 drikke vil du mærke en meget tydelig forskel i smagen.



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

Din Intuition-maskine er udstyret med en sensor, der forudsiger manglen på kaffebønner i beholderen. Der vises en meddelelse på skærmen, og den intuitive indikatorlampe **(I)** lyser rødt.

HVAD HVIS ADVARSLEN VISES UNDER BRYGNINGEN?

Fyld beholderen med kaffebønner, og tryk på OK, så fortsætter tilberedningen af din drik. Så går intet 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, brygger maskinen din drik med al den resterende kaffe. Nu er kværnen tom.

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

- Tryk på knappen OK for at starte forvarmningen.
- Deaktiver alarmen "ingen bønner" for at undgå registreringer, når der er kaffe tilbage i kaffebønnebeholderen.



TILBEREDNING AF DRIKKE

TILGÆNGELIGE DRIKKE FRA DENNE MASKINE:

Intuition Expérience giver dig mulighed for at lave et bredt udvalg af kaffe- og mælkebaserede opskrifter, varme eller kolde, så du kan få det, du ønsker. Opskrifterne er tilgængelige direkte på betjeningspanelet. Forankringerne, der er tilgængelige i bunden af betjeningspanelet (i skydervisning), er også en genvej til at få adgang til dem. Du kan få en beskrivelse af hver drik og tilhørende tilberedningstips ved at trykke på (i) på skærmen, når du har valgt din drik.

	Drikke	Omtrentlig størrelse	Mulige mængder	Kaffestyrke	X2
Coffees	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	✓	✓
	Café Long Dobbelt espresso med gul crema	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Højere koffeinindhold, men mildere smag. Meget populær om morgenen.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Stor dobbelt espresso blandet med varmt vand.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre En lang infusion ved lav temperatur giver et blødt og let resultat.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 til 8 kopper lungo til hele familien.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso med et tyndt lag mælkeskum.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino En balance mellem mælk, skum og kaffe.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien En blandet cappuccino. Skum med en diskret smag af kaffe.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte med mælkeskum.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé En stor portion mælk med mælkeskum.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Mælkeskum med en let smag af kaffe.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato En stor mængde mælk, en gourmet-espresso med mælkeskum.	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Iskaffe og mælk med et cremet skum med kaffesmag.	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Iskaffe infusioneret med fine iltbobler.	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dobbelt filterkaffe med en fin crema.	~ 350 ml			

*Kun til Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Varmt vand ved den ideelle temperatur til grøn te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Varmt vand ved den ideelle temperatur til sort te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Varmt vand ved den ideelle temperatur til infusion.	200 ml	20 - 300 ml		

SÅDAN JUSTERER DU HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE

For alle af de foreslåede drikke er det muligt at sænke og hæve kaffedyserne igen alt efter størrelsen på din(e) kop(per).

HVORDAN BEGYNDER JEG AT TILBEREDE MIN DRIK

Se vejledningen "Sådan laver du dine kaffedrikke", der er gemt på maskinen.



DER ER FORSKELLIGE INDSTILLINGSMULIGHEDER AFHÆNGIG AF DRIKKEN:

- En eller to kopper: For at starte den samme opskrift, skal du vælge drikken og trykke på +.
- Kaffestyrke: Du kan øge eller reducere kaffestyrken ved at ændre mængden af formalet kaffe. Vælg drikken, og vælge mellem 1 og 4 bønner, hvor 1 er den mildeste og 4 den stærkeste.
- Volumen i koppen: For at øge eller reducere mængden af vand, der bruges til udtrækningen

For flere oplysninger, se tabellen over drikke i folderen og LYNVEJLEDNINGEN, DRIKINDSTILLINGER

SÅDAN STOPPER DU EN DRIK, MENS DEN LAVES

Du kan når som helst stoppe tilberedningen af din drik ved at trykke på knappen STOP.
Når en cyklus afbrydes, stopper den ikke med det samme. Maskinen vil have et tidsrum, hvor den ikke kan bruges, hvilket angives af en meddelelse på skærmen.

MÆLKEDRIKKE

RÅD OG TIPS

Hvis du vil lave mælkeskum, skal du vælge pasteuriseret, UHT-behandlet mælk fra køleskabet (3-5° C). Brug af specielle mælketyper (mikrofiltreret, rå, fermenteret, beriget) eller plantemælk (mandel, havre, soya osv.) kan give resultater, der er mindre tilfredsstillende med hensyn til kvaliteten og mængden af skum.

SÅDAN BEGYNDER DU AT TILBEREDE EN DRIK MED MÆLK

Se begyndelsen af vejledningen ved 2 TILBEREDNING AF OPSKRIFTER MED MÆLK, eller se vejledningen, der er gemt i maskinen under "Sådan laver du en drik med mælk".



ISDRIKKE (KUN TIL INTUITIONEN EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + tilbyder nye eksklusive kolde drikke som f.eks. Frappé, kold kaffe eller Nitro Coffee.

Det kræver, at du forbereder et eller flere handlinger i forvejen, når du skal lave isdrikke. Sådan opnås et optimalt resultat i koppen: Brug et 400 ml glas og isterninger i standardstørrelse (4 x 2,5 x 2,2 cm). Din maskine hjælper dig gennem hele

tilberedningen. Vi anbefaler, at du følger de forberedende handlinger i opskrifterne trin for trin på skærmen. Du finder også tips og tricks til forberedelsen under oplysningsafsnittet ved at trykke på skærmen.

TE OG INFUSIONER

Til te og infusioner findes der tre opskrifter, som giver den bedst egnede temperatur til hver type te. Den temperatur, der anvendes til grøn te, vil være lavere end den temperatur, der anvendes til sort te eller infusioner.

SÅDAN JUSTERES FORMALINGSGRADEN



Du kan indstille mellem T1 og T3, hvor T1 er den mest lunkne temperatur, og T3 er den varmeste. Hvis du sænker/øger temperaturen, vil du 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.

PROFILER

HVAD BRUGES FUNKTIONEN PROFILER TIL?

Funktionen Profiler giver dig adgang til et brugerdefineret sted, hvor du kan gemme dine yndlingsdrikke. Den er meget let tilgængelig takket være knappen på maskinens betjeningspanel, der fører direkte til den. De drikkevarer, der er gemt i din profil, kan startes direkte med et enkelt tryk, uden at du skal angive indstillinger, så det er hurtigt og ideelt til hverdagsbrug. Du kan gemme op til 7 opskrifter pr. profil.

Profilen giver også mulighed for større tilpasning af din interface og forskellige indstillinger:

Fornavn	Du kan tilføje et navn for bedre brugertilpasning.
Farve	Du kan vælge den farve, du gerne vil have den intuitive indikatorlampe til at lyse med, så du nemmere kan identificere profilen.
Display	Du kan også indstille displaytypen for dine drikke på Profil-skærmen. De kan vises som "skyder"-tilstand eller "mosaik"-tilstand.
Programmering	Funktionen "Profil" gør det også muligt at definere et tidspunkt på dagen eller et nøgleord for hver drik. Dette giver dig mulighed for nemmere at finde dine drikke på et hvilket som helst tidspunkt.
Lysstyrke	Dette aktiverer eller deaktiverer indikatorlampen.

SÅDAN OPRETTER DU EN FAVORIT

Tryk på knappen Profiler, og følg anvisningerne på skærmen, eller se de vejledningen, der er gemt i din profil.



SÅDAN ADMINISTRERER DU DINE FAVORITDRIKKE I EN PROFIL

Du kan tilføje en drik til din profil på 2 måder:

- Der vises en knap på skærmen,  når du har lavet en drik.
- Direkte i profilen.

Hvis jeg stopper min yndlingsdrik, mens den bliver hældt op, er det den mængde, der bliver gemt.

SÅDAN ORGANISERER/FJERNER DU DINE FAVORITDRIKKE

- Hold fingeren nede på drikkens ikon i et par sekunder.
- Der vises et kryds til sletning øverst til højre i menuen med drikke.
- Tryk igen, hold fingeren nede på drikken, og træk den for at omarrangere drikkene.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

Korrekt vedligeholdelse vil forlænge maskinens levetid og bevare kaffens autentiske smag.

HVORNÅR SKAL JEG TØMME DRYPBAKKEN?

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

VEDLIGEHOLDELSE AF DRYPBAKKEN

- Drypbakken giver dig mulighed for at opsamle vandet og kaffen, der kommer ud af apparatet under og efter tilberedningen.
- Det er vigtigt, at den altid er på plads, og at den tømmes regelmæssigt.
- Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du afmonterer drypbakken for at rengøre hvert element dagligt og lader det lufttørre, før du putter det i maskinen.
- Se lynvejledningen – RENGØRING AF DRYPBAKKEN, fig. * Du kan komme drypbakken i opvaskemaskinen uden metalristen.

HVORNÅR SKAL BEHOLDEREN MED KAFFEGRUMS TØMMES

Beholderen med kaffegrums indeholder det udtrukne kaffegrums

- Tøm beholderen, når maskinen beder dig om det.
- Du kan tømme den mere regelmæssigt, men når maskinen er tændt, fungerer det sådan, at den kan registrere, at beholderen faktisk er blevet tømt.

Hvis du ikke tømmer kaffegrumsbeholderen regelmæssigt som angivet ovenfor, kan det beskadige apparatet. Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du rengør beholderen med varmt sæbevand hver dag og lader den lufttørre, før den sættes i maskinen. Se lynvejledningen – RENGØRING AF BAKKEN TIL KAFFEGRUMS, fig. * til *Må ikke komme i opvaskemaskine

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDBEHOLDEREN

For at bevare aromaerne i din kaffe og af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du bruger frisk vand, rengør vandtanken hver dag med varmt vand og en svamp, og at du lader den lufttørre. Luft, før du sætter den tilbage på maskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF BØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønner kan efterlade fedtrester på væggene i bønnebeholderen, hvilket kan påvirke kvaliteten af din kaffe. For at bevare den bedste kaffesmag og af hygiejniske årsager anbefaler vi, at du tørrer den af med en tør, blød klud, hver gang den skal efterfyldes.

Vigtigt: Brug ikke vand til at rengøre bønnebeholderen. Hvis der er vand i bønnebeholderen, kan det beskadige maskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF MÆLKESYSTEMET

HVORFOR OG HVORDAN MAN VEDLIGEHOLDER MÆLKESYSTEMET, NÅR MAN HAR LAVET MÆLKEDRIKKE

Vigtigt: For at opnå en kvalitet af skum, der altid er identisk, anbefaler vi, at du udfører følgende til vedligeholdelse:



Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Skylning af mælkesystem **30 sek.**/20 ml	Efter hver kaffedrik med mælk, når maskinen spørger om det.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens mælkesystem. Du kan starte en skylning af mælkesystemet når som helst.	
Manuel rengøring af mælkekanden **30 sek.**	Efter hver kaffedrik med mælk	Vi anbefaler, at du rengør mælkebeholderen med varmt vand og sæbe efter hver brug.	Varmt vand + sæbe + svamp
Manuel skylning af mælkerøret **30 sek.**	Efter hver kaffedrik med mælk	Du kan komme mælkekanden i opvaskemaskinen uden låg. Denne skylning består af omhyggelig manuel rengøring af mælkerøret og dets metaldyse med varmt vand straks EFTER HVER BRUG.	Varmt vand + sæbe + rørrenser
Manuel rengøring af mælk **5 min**	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Denne rengøring består af afmontering og rengøring af den aftagelige "one touch-cappuccinoblok". Det anbefales at den rengøres regelmæssigt for at opnå optimale resultater med mælkeskummet. Se afsnit 5 i lynvejledningen GRUNDIG MANUEL RENGØRING AF MÆLKEFORDELINGSSYSTEMET – 5 MIN.	Rengøringsnål **(D3)**

ANDRE VEDLIGEHOLDELSESOPGAVER

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Kaffeskylning **45 sek.**/30 ml	Efter 2 dages inaktivitet eller på et hvilket som helst tidspunkt.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Denne proces bruger kun varmt vand. Dette giver kaffen en autentisk smag.	
Teskylning **13 min** – 600 ml	Efter at have lavet en tedrik.	Giver dig mulighed for at udføre en skylning med varmt vand for at sikre den autentiske smag af din te eller infusion.	
Rengøring **13 min** - 600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Af hygiejnemæssige årsager og for at bevare kaffens kvalitet anbefaler vi, at du rengør og affedter maskinens kaffekredsløb. Det garanterer dig optimal bevarelse af aromaerne i dine drikke.	1 n°1 rengøringstablet fra KRUPS
Afkalkning **20 min** - 600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	Afkalkning af maskinen sikrer, at den fungerer korrekt, og fjerner kalkaflejringer eller udtræk. Dette trin er meget vigtigt for at sikre korrekt betjening og holdbarheden af dit apparat.	1 n°2 pose afkalkningsmiddel fra KRUPS

Vigtigt: Hvis dit produkt er udstyret med vores Claris-kassette med vandfiltersystem F088, skal det fjernes inden afkalkningsprocessen.

ANDRE FUNKTIONER

SÅDAN FÅR DU ADGANG TIL DIN MASKINES INDSTILLINGER

Din Intuition-maskine fra KRUPS har mange indstillinger, så tøv ikke med at prøve dem! Det giver dig mulighed for at tilpasse din oplevelse endnu mere.



LISTE OVER INDSTILLINGER:

Sprog	Vælg dit eget sprog ud fra de 21 sprog.
Dato og klokkeslæt	Indstilling af dato er påkrævet, især hvis der anvendes en anti-kalk-kassette. Indstilling af klokkeslæt, og vælg 12- eller 24-timers ur
Skærmlysstyrke	Til justering af skærmens lysstyrke.
Indikatorlampe	Til aktivering eller deaktivering af den intuitive indikatorlampe.
Valg af 1. skærmbillede	Vælg præsentationen af det første skærmbillede.
Automatisk slukning	Til at vælge, hvor længe der skal gå før apparatet slukkes automatisk. Denne funktion giver dig mulighed for at bruge mindre strøm.
Automatisk belysning	Til at tænde for apparatet og starte automatisk forvarmningen på et valgt tidspunkt. Drikker du altid din kaffe på samme tidspunkt hver dag? Så er denne funktion som skabt til dig! Ved at indstille automatisk start kan du spare tid, og du skal kun starte brygningen af din drik.
Mængdeenhed	Valg af måleenhed: ml eller oz.
Automatisk skylning TIL	Du kan vælge, om kaffedysen automatisk skal skylles eller ej, når maskinen startes.
Vandets hårdhedsgrad	Til at indstille vandets hårdhedsgrad til mellem 0 og 4. Få flere oplysninger ved at se afsnittet "Måling af vandets hårdhedsgrad".
Kaffens temperatur	Til at indstille kaffens temperatur mellem T1 og T3.
Teens temperatur	Til at indstille teens temperaturen mellem T1 og T3.
Kaffetype	Angiv den type kaffe, der er lagt i bønnebeholderen.

SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL

BETJENING

1. Maskinen viser en fejl, softwaren er gået i stå, ELLER maskinen fungerer ikke korrekt.
- Sluk Sluk for og tag maskinen ud af stikket, fjern filterkassetten, vent 1 minut, og genstart maskinen. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i mindst 3 sekunder for at starte.

2. Apparatet tænder ikke, når tænd/sluk-knappen holdes nede (i mindst 3 sekunder).
- Kontroller sikringerne og stikkontakten i din elektriske installation. Sørg for, at de to strømstik er sat ordentligt i stikkontakten.

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

4. Kværnen kører, mens den er tom.

✓ Dette er normalt, hvis det sker af og til, og hvis der ikke er nogen kaffebønner eller kun en lille mængde. Den kan køre i op til 10 sekunder uden belastning for at lære sit forbrug og sikre korrekt udførelse af dens funktion.

✓ Kaffebønnerne forbliver i beholderen:
Kaffen er muligvis for olieret og bliver derfor ikke opfanget korrekt af apparatet. Du kan prøve at hjælpe bønnerne med at falde ned
og se, om det får det til at fungere igen. Det anbefales dog at skifte kaffe (ref. bønnetypers funktion).
Dette 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 gennemløbet af kaffe, så maskinen kan færdiggøre cyklussen helt.

✓ Kontroller, 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 justeringsknappen til formalingsgraden, når kværnen er i brug.

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 formalede kaffe op fra bønnebeholderen.

6. Der løber vand ud af kaffedyserne, når maskinen stopper.

✓ Dette er normalt. Det er en automatisk skylleproces til rengøring af kaffedyserne og sikring af, at de ikke blokeres.

DAMP OG MÆLK

1. Mælkeudløbet på 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 begyndelsen af vejledningen under 5. GRUNDIG MANUEL RENGØRING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN., eller se den tilsvarende vejledning, der ligger gemt på din maskine: «Rengøring af mælkedysen».

2. Der kommer ingen damp ud.

a. Hvis der ikke kommer damp ud korrekt, når du starter en dampcyklus for første gang:

✓ Kontroller at dampudgangen ikke er blokeret. Se ovenfor: «Maskinens dampudgang ser ud til at være helt eller delvist tilstoppet».

✓ Udfør kun følgende proces én gang:
TTøm 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 tilbage i beholderen.

b. Dampdysen har tidligere virket:

✓ Tjek, at dampudgangen ikke er blokeret. Se ovenfor: «Maskinens dampudgang ser ud til at være helt eller delvist tilstoppet».

✓ Hvis det stadig ikke fungerer efter 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 op fra gitteret i drypbakken.

4. Der opstår damp under bønnebakkens låg.

✓ Kontroller, at klappen til rengøringstabletten, der er placeret under låget (L), er lukket korrekt.

VEDLIGEHOLDELSE

1. Maskinen beder ikke om at blive afkalket.

✓ Afkalkningscyklussen er påkrævet efter et stort antal tilberedninger af kaffedrikke med mælk eller varmt vand. Hvis du kun drikker 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 gennemløbszonen forbliver ren.

3. Den intuitive indikatorlampe lyser stadig, efter du har tømt skuffen til kaffegrums.

✓ Sæt skuffen til kaffegrums i igen.

4. Når vandbeholderen er fyldt, forbliver den intuitive indikatorlampe tændt.

✓ Kontroller, at tanken er placeret korrekt i apparatet
Flyderne i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Tjek, om flyderne har sat sig fast, og skub dem fri om nødvendigt.

DRIKKE

1. Kaffen løber for langsomt.

✓ Drej knappen «formalingsgrad» til højre for at få en grovere malet kaffe (dette kan afhænge af den anvendte kaffetype).·

✓ Foretag en eller flere skyllecyklusser.

✓ Udskift Claris-kassetten med vandfiltersystem

2. Kaffen er for lys eller smager ikke af nok.

✓ Sørg Sørg for, at der er kaffebønner i bønnebeholderen, og at de bevæger sig rigtigt ned.

✓ Undgå brug af olieholdig, karamelliseret eller aromatiseret kaffe, som måske ikke kan opfanges ordentligt.

✓ Reducer vandmængden for tilberedningen, og øg styrken ved hjælp af kaffestyrkefunktionen. Drej på knappen «formalingsgrad» for at få en finere malet kaffe. Lav din drik over to omgange med 2-kopper-funktionen.

3. Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.

✓ Øg kaffens temperatur i maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, før du begynder at tilberede drikken.

✓ Før du laver kaffe, skal du foretage skylning af kaffekredsløbet. Du kan aktivere funktionen for skylning af apparatets kaffesystem under indstillingerne/automatisk skylning.

4. Der løber rent vand gennem kaffedyserne før hver kop kaffe.

✓ Der finder en præ-infusion sted, når du starter en opskrift, og det kan føre til, at der kommer en lille smule vand ud af kaffedyserne.

Hvis et af problemerne beskrevet ovenfor fortsætter, skal du kontakte KRUPS' kundeservice.

UDSMIDNING



Nogle apparater indeholder et batteri, som af sikkerhedsmæssige årsager kun må tilgås af en reparatør på et værksted. Hvis du vil udskifte batterierne, skal du kontakte dit nærmeste kundecenter..

Vigtigt: Dit apparat indeholder mange genanvendelige materialer

Lad os hjælpe med at beskytte miljøet!

Stil det på et opsamlingssted til behandling.

GARANTI

Garantien gælder ikke i følgende tilfælde:

- Der er fremmedlegemer i makulatoren
- Der er hældt formalet kaffe er hældt ned i bønnebeholderen
- Claris-kassetten med vandfiltersystem anvendes ikke i henhold til KRUPS' vejledning
- I tilfælde af manglende afkalkning, rengøring eller regelmæssig vedligeholdelse.

Alt arbejde på apparatet skal udføres af et autoriseret KRUPS-center.

Denne automatiske kaffe-/espressomaskine må kun bruges til tilberedning af kaffe, varmt vand eller til at skumme mælk.

Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Frankrig

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte en KRUPS espressomaskin med innebygd kvern.

KRUPS espressomaskiner med innebygde kverner er designet, utviklet og produsert i Frankrike. Det betyr at de oppfyller de strengeste garantiene for opprinnelse og produksjonskvalitet.

Maskinen din er laget for å være så enkel å bruke som mulig, og for å lage drikker i barista-kvalitet.

Nyt en espresso, en ristretto, en lungo eller til og med en cappuccino, latte macchiato eller caffé latte – og flere andre kaffetyper – ved å trykke på en knapp!

For å gjøre ting enklere for deg, har KRUPS utviklet en intuitiv lysindikator.

Den vil veilede deg når du bruker maskinen, og lyse opp kaffepausene dine.

KRUPS-maskinen er også utstyrt med en stor, intuitiv berøringsskjerm, omtrent som en smarttelefonskjerm, for å gjøre den enkel å bruke.

Den avanserte teknologien som finnes i maskinen din, gjør det mulig å oppnå best mulig resultat, og frigjør sterke aromaer og smaker fra nykvernede kaffebønner.

Vi håper at du vil nyte kaffen din enda mer, og at du blir fornøyd med KRUPS-maskinen.

KRUPS-teamet

TRENGER DU HJELP FOR Å KOMME I GANG MED MASKINEN DIN?



Finn en liste over veiledninger som er lagret i maskinen, som kan hjelpe deg å bruke den.
Disse vil ta deg trinn for trinn gjennom hvordan du lager en drikke, administrerer favorittene dine og vedlikeholder maskinen din.

Liste over tilgjengelige veiledninger:

1. Hvordan lage ulike drikker

a. Lage en kaffedrikk

b. Lage en melkedrikk

c. Lage to drikker samtidig

2. 2. Slik bruker du en profil

d. Opprett og konfigurer profilen din

e. Legg til en drikke i profilen din (etter å ha laget den)

f. Legg til en drikke i profilen din (fra profilsiden)

g. Fjern en drikke fra profilen din

3. Slik vedlikeholder du maskinen din

h. Utfør skylling

i. Utfør rengjøring

j. Utfør avkalking

k. Rengjør melkedysen

VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les brukerhåndboken og «sikkerhetsinstruksjonene» nøye før du bruker apparatet for første gang, og ta vare på dem: Feilaktig bruk vil oppheve KRUPS' produktansvar.

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.

TILBEHØR SOM FØLGER MED MASKINEN

Kontroller tilbehøret som fulgte med maskinen. Hvis en del mangler, ta kontakt direkte med KRUPS' forbrukertjeneste.

Produkter som følger med:		
1.	2 rensetabletter	
2.	– 1 pose avkalkingsmiddel	
3.	Melkerør for blokken «cappuccino med ett trykk»	
4.	Ekstra melkerør for blokken «cappuccino med ett trykk»	
5.	Rengjøringskanyle for dampsyklus som er plassert i kaffedysen	
6.	– En Claris Aqua Filter System-patron med skruetilbehør.	
7.	– En pinne for å sjekke vannets hardhet	
8.	"Bruksanvisning – Hefte med sikkerhetsanbefalinger Katalog over Krups' ettersalgssentre Garantidokumenter"	
9.	Renserør	
Bare for Intuition Expérience + EA877:		
10.	Melkemugge: Du kan sette melkemuggen i oppvaskmaskinen, men ta av lokket først	

TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA87
Strømforsyning	220–240 V~ / 50 Hz
Pumpetrykk	15 bar
Kaffebønnebeholder	250 g
Energiforbruk	Ved bruk: 1550 W.
Vannbeholder	3 L
Oppstart og lagring	Inne, på et tørt sted (borte fra is)
Mål (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Vekten til EA87 (kg)	8,9

Med forbehold om tekniske endringer.
Forsiktig: Bruk bare Krups-tilbehør til denne maskinen, ellers kan garantien opphøre.

BESKRIVELSE AV APPARATET

A . Håndtak på lokket til vannbeholderen
B . Vanntank
C . Oppsamlingsbrett til kaffegrut
D . Høydejusterbare kaffe-/melkedyser med lyssystem til kopp(er)
  D1. D1. Blokken «cappuccino med ett trykk»
  D2. Avtakbar dør
  D3. Rengjøringskanyle
E . Avtakbar rist og dryppbrett
F . Lokk til kaffebønnebeholderen
G . Melkerør for blokken «cappuccino med ett trykk» med konnektor
H . Flottører til vannivå
I . Intuitiv lysindikator

1. Kaffebønnebeholder
J . Knapp for justering av kvernegrovhet
K . Luke til rensetablett
L . Konisk metallkvern

2. Kontrollpanel
M . Trykkbar navigasjonsskjerm
N . PÅ/AV
O . Snarvei til startskjermen
P . Profiler
Q . Maskinkonfigurasjoner
R . Melkemugge (bare for Intuition Expérience + EA877)

OPPSTART OG INSTALLASJON AV APPARATET

FØRSTE GANGS BRUK

Sett maskinen på en stabil, horisontal, ren og tørr arbeidsflate.
Når du bruker maskinen for første gang, blir du bedt om å velge ulike innstillinger.
Fyll vannkretsene i maskinen med vann, slik at maskinen kan fungere. Det vil settes i gang en forvarming og automatisk skylling.
Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se i Hurtigstartveiledningen (FØRSTE GANGS BRUK)
Følg instruksjonene som vises på skjermen
Apparatet ditt ble kontrollert og testet før det forlot produksjonsanlegget. Selv om vi har gjort det vi kan for å rengjøre maskinen, er det mulig at du vil finne kafferester i kaffekvernen og/eller kaffedråper på risten til dryppbrettet. Når du pakker den ut, kan du også merke at det er støv på maskinen på grunn av det beskyttende materialet. Vi anbefaler at du rengjør maskinen grundig med en klut før du bruker den.
Vi vil gjerne takke deg for forståelsen.
Bruk aldri et skadet apparat.

MASKIN-STANDBY

Avhengig av hvilken kaffe som er laget, utfører maskinen automatisk skylling når den settes i standby. Syklusen varer bare i noen få sekunder og avsluttes automatisk.

HINT OG TIPS

Kvaliteten på vannet har mye å si for kvaliteten på aromaene. Kalk og klor kan endre smaken på kaffen. For å bevare alle aromaene i kaffen, anbefaler vi at du bruker ferskt vann samt en Claris Aqua Filter System-patron, eller vann på flaske med en tørket rest under 800 mg/L (se etiketten på flasken). Se avsnittet «FILTER OG VANNHARDHET».

Ved tilberedning av varm drikke anbefaler vi å bruke kopper som er blitt oppvarmet på forhånd (ved å holde dem under varmt vann), og at du tilpasser størrelsen etter ønsket mengde.

Brente kaffebønner kan miste aromaen hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler at du bruker så mye bønner som tilsvarer forbruket ditt i løpet av de neste 2–3 dagene, og at du velger poser à 250 g.

Kvaliteten på kaffebønner varierer, og smaker er subjektive. Arabica vil gi deg fine, blomsteraktige aromaer, mens Robusta har høyere koffeininnhold og virker mer bitter og fyldig. Det er vanlig å blande de to kaffetypene for å få en mer balansert kaffe. Ikke nøl med å søke råd fra kaffebrenneren din.

Vi anbefaler ikke bruk av oljete og karamelliserte bønner, siden de kan skade maskinen.

Grovheten til de malte bønnene påvirker styrken til aromaer og kvaliteten på cremaen. Jo mer finmalt bønnene er, jo jevnere blir cremaen. Kverning kan også tilpasses for 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 nivåene av kaffebønner, vann og kaffegrut. Når du trenger å fylle på eller tømme beholderne, og når det er tid for vedlikehold, lyser den røde varsellampen. Da bør du følge informasjonen på skjermen.

2. Den intuitive indikatorlampen gjør det også mulig å tilpasse opplevelsen din. Du kan tilordne en farge til hver profil. Når en av profilene er valgt, skifter indikatorlampen til fargen til denne profilen for at det skal være lett å forstå hva som skjer, og man svært raskt og intuitivt skal kunne navigere på maskinen. Se kapitlet «MIN PROFIL»

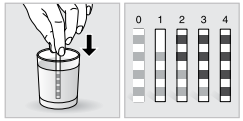
FILTER OG VANNHARDHET

HVA GJØR VANNHARDHETSJUSTERINGEN?

For å unngå kalkdannelse i maskinen, og optimalisere kaffekvaliteten, anbefaler vi at du angir hardheten på vannet på maskinen din.

SLIK ANGIR DU VANNHARDHET PÅ MASKINEN DIN.





- Fyll et glass vann, og dypp deretter testpinnen som følger med maskinen, i vannglasset.
- Vent 1 minutt. Rutene på testpinnen endrer farge.
- Tell antallet fargede firkanter. Dette forteller deg hvor hardt vannet ditt er: mellom 0 og 4.
- I menyen for «Vannhardhet» trykker du på det tilsvarende tallet mellom 0 og 4.
- Trykk på OK.

HAR DU IKKE EN TESTPINNE LENGER?

Hvis du må gjenta denne prosessen senere, må du endre hardheten på vannet i henhold til bruksstedet eller informasjonen fra vannverket ved hjelp av tabellen nedenfor:

Grad av vannhardhet	Klasse 0 Svært myk	Klasse 1 Myk	Klasse 2 Middels hard	Klasse 3 Hard	Klasse 4 Svært 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°
Apparatinnstillinger	0	1	2	3	4

HVORFOR BØR DU INSTALLERE EN FILTERPATRON?

Claris Aqua Filter System-patronen bidrar til å optimalisere smaken på kaffen din, begrense oppbyggingen av kalkavleiringer og begrense vedlikeholdsoperasjonene.

SLIK INSTALLERER DU EN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRON





- Patronen er plassert i vannbeholderen.
- Når du setter inn patronen, anbefaler vi at du vrir den grå ringen på motsatt ende av filterpatronen, for å vise datoen for installasjonen + 2 måneder
- Plasser patronen riktig på plass, med den nummererte ringen vendt oppover.
- Bruk det svarte skruefestet som følger med patronen, for å plassere og skru patronen på plass på riktig måte;

NÅR BØR DU BYTTE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?



1. 2 måneder etter installasjon eller når maskinen indikerer det.

KVERN: JUSTERE KVERNEGROVHETEN

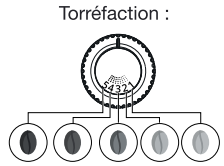
HVORFOR JUSTERE KVERNEGROVHETEN?

Du kan justere styrken på kaffen ved å justere kvernegrovheten for kaffebønnene.

Varierende kvernegrovhet gjør det mulig å tilpasse seg ulike typer bønner:

- En kraftig brent og oljete bønne vil kreve en grovere kvern.
- En lettere brent bønne vil være tørrere og vil kreve finere kverning.

I tillegg vil innstillingen til kvernen din påvirke aromaen i koppen for den samme kaffen: jo finere kvernen er, jo kraftigere er aromaen.



SLIK JUSTERER DU KVERNEGROVHETEN

Vri på innstillingsknappen i kaffebønnebeholderen slik at den passer til bønnetypen og den ønskede aromastyrken. Denne justeringen må utføres under kverning og dyse for dyse. Etter tre forberedelser vil du merke en tydelig forskjell i smak.



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

Intuition-maskinen er utstyrt med en sensor som kan forutsi mangelen på kaffebønner i beholderen. Det vises en melding på skjermen, og den intuitive indikatorlampen (I) lyser rødt.

HVA OM VARSELET VISES UNDER TILBEREDNINGEN?

Fyll beholderen med kaffebønner, og trykk OK, så vil programmet fortsette. Da går det ingen kaffe til spille!

HVA OM JEG VIL ENDRE KAFFE ELLER IKKE HAR MER KAFFE IGJEN?

Hvis du trykker på OK uten å ha fylt på med kaffebønner, vil maskinen prøve å starte på nytt og gå tilbake til varselet. Hvis du trykker på OK én gang til, vil maskinen fortsette ved å bruke all den resterende kaffen. Kvernen er nå tom.

Hvis det vises en varselmelding på skjermen din, og varsellampen blir rød når det er nok bønner:

- Trykk på OK-knappen for å starte forvarmingen.
- Deaktiver «ingen bønne»-varselet for å unngå at maskinen oppdager at det er kaffe igjen i kaffebønnebeholderen.



TILBEREDNING AV DRIKKE

DRIKKER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ DENNE MASKINEN:

Intuition Expérience lar deg lage et bredt utvalg av kaffe- og melkebaserte oppskrifter, varme eller kalde, for å gi deg alt du ønsker. Du får direkte tilgang til oppskriftene fra kontrollpanelet ditt. Ankrene, som er tilgjengelige nederst på kontrollpanelet (i glidebrytervisningen), er også en snarvei for å få tilgang til dem. En beskrivelse av hver drikke og tilhørende tilberedningstips er tilgjengelig ved å trykke på **(I)** på skjermen når du har valgt ønsket drikke.

	Drikker	Omtrentlig størrelse	Mulige volumer	Kaffestyrke	X2
Coffees	Ristretto Fyldig kort espresso	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Den fyldige espressoen med uthevede aromaer er kledd med en litt bitter, karamellfarget crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Lang espresso med karamellcrema.	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dobbel espresso med gul crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Har høyere koffeininnhold, men kjennes lettere på ganen. Veldig populært om morgenen	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dobbel lang espresso kombinert med varmt vann.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre En lang infusjon ved lav temperatur for et mykt og lett resultat.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 til 8 kopper lungo for hele familien.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso med et tynt lag melkeskum.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino En balanse mellom melk, skum og kaffe.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien En blandet cappuccino. Et skum med en subtil kaffesmak.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte med melkeskum.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé En stor porsjon melk med melkeskum.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Melkeskum med en lett kaffesmak.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato En stor porsjon melk, en gourmet espresso med melkeskum.	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Iskaffe og melk med et kremete skum med kaffesmak.	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Iskaffe fylt med fine oksygenbobler.	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dobbel filterkaffe med en fin crema.	~ 350 ml			

*Bare for Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Varmt vann med den ideelle temperaturen for grønn te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Varmt vann med den ideelle temperaturen for svart te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Varmt vann med den ideelle temperaturen for infusjon.	200 ml	20 - 300 ml		

SLIK JUSTERER DU HØYDEN PÅ KAFFEDYSENE

Du senke og montere kaffedysene på nytt i henhold til størrelsen på koppen(e) for alle drikkene som er tilgjengelige.

SLIK BEGYNNER DU Å FORBEREDE DRIKKEN

Se veiledningen «Hvordan lage drikkene dine?», som er lagret i maskinen.



FORSKJELLIGE INNSTILLINGER ER MULIGE, AVHENGIG AV DRIKKEN:

- Én eller to kopper: for å starte duplikatoppskriften, velg drikken og trykk +.
- Kaffestyrke: du kan øke eller redusere styrken på kaffen ved å endre mengden malt kaffe. Velg drikken og velg mellom 1 og 4 bønner, der 1 er den mildeste, og 4 er den sterkeste.
- Volum i kopp: for å øke eller redusere mengden vann som brukes til ekstraksjon.

For mer informasjon, se tabellen med drikker i pakningsvedlegget og HURTIGSTARTVEILEDNINGEN, DRIKKEINNSTILLINGER

SLIK STOPPER DU EN DRIKK I LØPET AV TILBEREDNINGEN

Du kan stoppe tilberedningen av drikken din når som helst ved å trykke på STOPP knappen.
Merk at når en syklus avbrytes, stopper den ikke umiddelbart. Det vil være en tid hvor maskinen er utilgjengelig, som vil indikeres med en melding på skjermen din.

MELKEDRIKKER

RÅD OG TIPS

For å lage skummet melk, bør du velge pasteurisert UHT-melk fra kjøleskapet (3–5 °C). Bruk av spesielle typer melk (mikrofiltrert, rå, fermentert, beriket) eller plantebaserte melker (mandel, havre, soya osv.) kan gi resultater som er mindre tilfredsstillende når det gjelder kvaliteten på og mengden skum.

SLIK BEGYNNER DU TILBEREDNINGEN AV EN MELKEDRIKK

Se begynnelsen av brukerhåndboken under 2, TILBEREDE MELKEOPPSKRIFT, eller se veiledningen «Lage en melkedrikk», som er lagret i maskinen.



KALDE DRIKKER (BARE FOR INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Intuition Expérience + tilbyr nye eksklusive kalde drikker som frappé, Chilled Coffee eller nitrokaffe.

Å tilberede en kald drikke krever én eller flere handlinger på forhånd fra din side. For å oppnå et optimalt resultat i koppen: Bruk et glass på 400–450 ml og isbiter i standard størrelse (4 x 2,5 x 2,2 cm). Maskinen din vil hjelpe deg gjennom hele tilberedelsesprosessen. Vi anbefaler at du følger de forberedende stadiene av oppskrifter trinnvis på skjermen. Tilberedelsestips og -triks er også tilgjengelig i informasjonsdelen, ved å at du trykker i på skjermen.

TE OG INFUSJONER

Du har tre oppskrifter som tilbyr den mest passende temperaturen for hver type te og infusjon. Temperaturen til grønn te vil være lavere enn for svart te og infusjoner.

SLIK JUSTERER DU VANNTEMPERATUREN



Du kan stille inn mellom T1 og T3, der T1 er den mest lunkne temperaturen, og T3 er den varmeste. Hvis du reduserer/øker temperaturen, vil du redusere/øke temperaturen til hver type te, men temperaturen til grønn te vil alltid være lavere enn svart te og infusjoner.

PROFILES

HVA BRUKES PROFILFUNKSJONEN TIL?

Profil-funksjonen gir deg tilgang til et personlig «rom» hvor du kan oppbevare og lagre favorittdrikkene dine. Det er lett tilgjengelig, takket være en direkteknapp på kontrollpanelet på maskinen. Drikkene som er lagret i profilen din, er raskere og ideelle for daglig bruk, og de kan åpnes med ett trykk uten at du må via innstillingene. Du kan registrere opptil 7 oppskrifter per profil.

Profilen tillater også større tilpasninger av grensesnittet ditt og forskjellige innstillinger:

Fornavn	Det er mulig å legge til et fornavn for bedre tilpasning.
Farge	Den lar deg velge fargen på den ønskede intuitive indikatorlampen, slik at det blir lettere å identifisere profilen.
Skjerm	De kan vises i «glidebryter»- eller i «mosaikk»-modus.
Programmering	Med «Profil»-funksjonen kan du også definere en tid på døgnet eller et stikkord for hver drikk. Dette vil gjøre det lettere for deg å finne de ulike drikkene.
Lysstyrke	Dette aktiverer eller deaktiverer lysindikatoren.

SLIK OPPRETTER DU EN FAVORITT

Trykk på Profiler-knappen og følg instruksjonene på skjermen, eller se veiledningene som er lagret i profilen din.



HOW TO MANAGE YOUR FAVOURITE DRINKS WITHIN A PROFILE

Du kan legge til en drikk i en profil på 2 måter:

- Etter å ha laget en drikk, vises en knapp  på skjermen.
- Direkte i profilen.

Hvis jeg stopper favorittdrikken min mens den helles i, så er dette lengden som vil registreres.

SLIK ORGANISERER/ORDNER/FJERNER DU FAVORITTDRIKKER

- Hold fingeren din nede på et drikkeikon i et par sekunder.
- Et slettekryss vises øverst til høyre på drikkemenyen.
- Trykk igjen, hold fingeren din nede på drikken og dra for å omorganisere drikkene.

GENERELT VEDLIKEHOLD

Å utføre riktig vedlikehold vil forlenge maskinens levetid og bevare den autentiske smaken til kaffen din.

NÅR SKAL JEG TØMME DRYPPBRETTET?

Når flottørene er i den øvre posisjonen, indikerer det at det er for fullt.

VEDLIKEHOLDE DRYPPBRETTET

- The Dryppbrettet brukes til å samle opp vann eller kaffe som strømmer fra apparatet under og etter tilberedning.
- Det er viktig alltid å la den forbli på plassen sin og å tømme den regelmessig.
- Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du demonterer dryppbrettet for å rengjøre hvert element hver dag, og lar det lufttørke før du setter det inn igjen i maskinen.
- Se Hurtigstartveiledningen – RENGJØRE DRYPPBRETTET, fig. * Du kan sette dryppbrettet i oppvaskmaskinen uten metallristen.

NÅR DU BØR TØMME KVERNBEHOLDEREN

Kaffegrutbeholderen tar inn den ekstraherte kaffegruten

- Tøm grutbeholderen når maskinen ber deg om det.
- Du kan tømme den mer regelmessig, men når maskinen lyser opp, betyr det at den kan registrere at beholderen faktisk har blitt tømt.

! Hvis du ikke tømmer kaffegrutbeholderen regelmessig, som angitt ovenfor, kan det skade apparatet.

VEDLIKEHOLD AV SLIPEBRETTET

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du rengjør grutbeholderen med varmt såpevann hver dag og lar den lufttørke før du setter den inn i maskinen igjen. Se Hurtigstartveiledningen – RENGJØRE GRUTBRETTET, fig. * til *

Ikke sett det i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLDE VANNBEHOLDEREN

Vi anbefaler at du bruker ferskt vann for å bevare aromaene til kaffen og av hygieniske årsaker. Rengjør vannbeholderen hver dag med varmt vann og en svamp, og la den lufttørke. Luft den før du setter den tilbake i maskinen.

VEDLIKEHOLD AV BØNNEBEHOLDER

Kaffebønner kan etterlate fettrester på veggene i bønnebeholderen som kan påvirke kaffekvaliteten. For å bevare best mulig smak, og av hygieniske grunner, anbefaler vi at du tørker den med en tørr, myk klut hver gang den må etterfylles.

! **Viktig**: Ikke bruk vann til å rengjøre bønnebeholderen. Hvis det finnes vann i bønnebeholderen, kan det skade maskinen.



! **Viktig:** For å oppnå en skumkvalitet som alltid er den samme, anbefaler vi deg å utføre følgende vedlikehold:

VEDLIKEHOLD AV MELKESYSTEMET

HVORFOR OG HVORDAN DU VEDLIKEHOLDER MELKESYSTEMET ETTER AT DU HAR LAGET MELKEDRIKKER

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Skylling av melk **30 s** / 20 ml	Etter hver melkedrikk, når maskinen ber deg om det.	Lar deg skylle maskinens melkekrets. Du kan starte en skylling av melkesystemet når som helst.	
Manuell rengjøring av melkemuggen **30s**	Etter hver melkedrikk	Vi anbefaler at du rengjør melkemuggen med varmt vann og med såpe etter hver bruk.	Varmt vann + såpe + svamp
Manuell skylling av melkerøret **30s**	Etter hver melkedrikk.	Du kan sette melkemuggen i oppvaskmaskinen uten lokket. Denne skyllingen består av en grundig manuell rengjøring av melkerøret og metalldysen med varmt vann ETTER HVER BRUK.	Varmt vann + såpe + rørrenser
Manuell fjerning av melk **5 min**	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Denne rengjøringen består av demontering og rengjøring av den avtakbare blokken «cappuccino med ett trykk». For optimale melkeskumresultater anbefales det å rengjøre det regelmessig. Se kapittel 5 i Hurtigstartveiledningen, GRUNDIG RENGJØRING AV MELKEDISTRIBUSJONSSYSTEMET – 5 MIN.	Rengjøringskanyle **(D3)**

ANDRE VEDLIKEHOLDSOPPGAVER

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Kaffeskylling **45s** / 30 ml	Etter 2 dager uten bruk eller når som helst.	Lar deg skylle maskinens kaffekrets. Denne prosessen bruker bare varmt vann. Den sikrer den autentiske smaken til kaffen din.	
Teskylling **13 min** / 600 ml	Etter å ha laget en tedrikk.	Lar deg utføre en skylling med varmt vann for å sikre den autentiske smaken til teen eller infusjonen din.	
Rengjøring **13 min** / 600 ml	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Av hygieniske årsaker ,og for å bevare kaffekvaliteten, anbefaler vi at du rengjør og avfetter maskinens kaffekrets. Det garanterer deg optimal bevaring av aromaene til drikkene dine.	1 KRUPS n°1 rensetablett
Avkalking **20 min** / 600 ml	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst. Når antall drikker ikke er nok for at avkalking skal være nødvendig, er ikke funksjonen aktiv.	Avkalking av maskinen sikrer at den fungerer som den skal, og eliminerer alle kalkrester og avleiringer. Dette trinnet er svært viktig for å sikre riktig drift av og holdbarhet for apparatet.	1 KRUPS n°2 pose med avkalkingsmiddel

Viktig: Hvis produktet ditt er utstyrt med vår Claris – Aqua filter System F088-patron, må du fjerne det før avkalkingsprosessen.

ANDRE FUNKSJONER

SLIK FÅR DU TILGANG TIL MASKINENS INNSTILLINGER

KRUPS Intuition-maskinen din har mange innstillinger – ikke nøl med å prøve dem ut! Dette vil la deg tilpasse opplevelsen din enda mer.



LISTE OVER INNSTILLINGER:

Språk	Det valgte språket du ønsker fra 21 språk.
Dato og klokkeslett	Det er nødvendig å stille inn datoen, spesielt hvis du bruker en kalkavleiringspatron. Still inn klokkeslett og klokkevisning på 12 eller 24 timer
Lysstyrke på skjermen	Slik justerer du lysstyrken på skjermen.
Lys	Slik aktiverer eller deaktiverer du den intuitive indikatorlampen.
Valg av første skjerm	Velg presentasjonen av den første skjermen.
Automatisk stopp	Hvis du vil velge hvor lang tid det skal gå før apparatet stopper automatisk. Denne funksjonen lar deg bruke mindre strøm.
Automatisk belysning	Slå på maskinen og start automatisk forvarming av apparatet på et valgt tidspunkt. Drikker du alltid kaffe til samme tid hver dag? Denne funksjonen er laget for deg! Ved å stille inn automatisk start, kan du spare tid – du trenger bare å starte drikken din.
Volumenhet	Valg av måleenhet: ml eller oz.
Automatisk skylling	Du kan velge å aktivere automatisk skylling av kaffeuttaket eller ikke når du starter maskinen.
Vannhardhet	Juster vannets hardhet mellom 0 og 4. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se avsnittet «Måle vannhardhet».
Kaffetemperatur	Angi temperaturen på kaffen din mellom T1 og T3.
Te-temperatur	Angi temperaturen på teen din mellom T1 og T3.
Type kaffe	Angi hvilken type kaffe som er lagt i bønnebeholderen.

SVAR PÅ DINE SPØRSMÅL

DRIFT

1. Maskinen viser en feil, programvaren har «fryst», ELLER maskinen fungerer ikke.
- ✓ Slå av og koble fra maskinen, ta ut filterpatronen, vent i 1 minutt og start maskinen på nytt.

2. Apparatet slås ikke på etter at du har trykket på AV/PÅ-knappen (i minst 3 sekunder).
- ✓ Kontroller sikringene og strømuttaket til den elektriske installasjonen din. Kontroller at de to strømpluggene er satt riktig inn i kontakten.

3. Det har oppstått en strømfeil under en syklus.
- ✓ Apparatet tilbakestilles automatisk når det slås på igjen.

4. Kvernen går tom.
- ✓ Det er normalt at dette skjer av og til, og hvis det ikke er flere kaffebønner igjen eller bare en liten mengde. Den kan kjøre i opptil 10 sekunder uten belastning for å finne ut forbruket sitt, og sikre riktig drift av funksjonen.

• Det blir værende igjen kaffebønner i beholderen:
  - Kaffen kan være for fet, slik at den ikke fanges opp av apparatet på riktig måte. Du kan prøve å «hjelpe» bønnene ned og se om det får det til å fungere igjen. Det anbefales imidlertid å bytte kaffe (ref. type bønnefunksjon).
  - Dette er min normale kaffe, som har fungert godt frem til nå: ta kontakt med KRUPS-forbrukertjeneste.

BRUK

1. Kvernen lager en unormal lyd.
- ✓ Det er sannsynligvis noen fremmedlegemer i kvernen. Prøv å rengjøre den med en støvsuger, ellers ta kontakt med KRUPS-forbrukertjeneste.

2. Det er vann under apparatet.
- ✓ Før du fjerner dryppbrettet, må du vente i 15 sekunder etter at kaffen er ferdig, slik at maskinen fullfører syklusen på riktig måte.
- ✓ Kontroller at dryppbrettet sitter godt i maskinen. Det må alltid være på plass, selv om maskinen ikke er i bruk.
- ✓ Sjekk at dryppbrettet ikke er fullt.

3. Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for kvernegrovhet.
- ✓ Vri på justeringsknappen for kvernegrovhet bare når kvernen er i drift.

4. Apparatet har ikke levert noe kaffe.
- ✓ Det ble oppdaget en hendelse under tilberedningen.
- ✓ Apparatet tilbakestilles automatisk og er klar for en ny syklus.

5. Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.
- ✓ Sug opp den malte kaffen fra bønnebeholderen med en støvsuger.

6. Vannet renner fra kaffedysene når maskinen stopper.
- ✓ Dette er normalt. Det er en automatisk skylleprosess for å rengjøre kaffedysene og for å sikre at de ikke blir blokkert

DAMP OG MELK

1. Melkestrømmen til maskinen din ser ut til å være delvis eller fullstendig blokkert.
- ✓ Det vises en varselmelding på skjermen hvis dysen er tilstoppet. Rengjør blokken «cappuccino med ett trykk».
- ✓ Se begynnelsen av håndboken på 5. GRUNDIG MANUELL RENGJØRING AV MELKEDISTRIBUSJONSSYSTEMET – 5 MIN, eller se veiledningen «Rengjøring av melkedysen», som er lagret på maskinen.

2. Ingen damp kommer ut.

a. Hvis det ikke kommer damp ut på riktig måte den første gangen du bruker en dampsyklus:

Kontroller at damputgangen ikke er blokkert. Se ovenfor: «Damputgangen på maskinen ser ut til å være helt eller delvis blokkert».
- ✓ Utfør følgende prosess én gang:
- ✓ Tøm vannbeholderen og ta ut Claris Aqua Filter System-patronen midlertidig. Fyll tanken med mineralvann med høyt kalsiuminnhold (>100 mg/L) og lag etterfølgende dampsykluser (5 til 10 sykluser) i en beholder til det oppnås en kontinuerlig dampstrøm. Sett patronen tilbake i beholderen.

b. Dampdysen hadde allerede fungert:
- ✓ Kontroller at damputgangen ikke er blokkert. Se ovenfor: «Damputgangen på maskinen ser ut til å være helt eller delvis blokkert».
- ✓ Hvis det fortsatt ikke fungerer etter at du har fullført trinnene ovenfor, kan du kontakte KRUPS-forbrukertjenesten.

3. Det slipper ut damp fra risten til dryppbrettet.
- ✓ Avhengig av kaffetypen kan det slippe ut damp fra risten til dryppbrettet.

4. Damp er synlig under lokket til bønnebrettet.
- ✓ Sjekk at luken til rensetabletten, som er under lokket (L), er ordentlig lukket.

VEDLIKEHOLD

1. Maskinen ber ikke om avkalking.
- ✓ Avkalkingssyklusen blir forespurt ved et stort antall tilberedninger av melkedrikker eller varmt vann. Hvis du bare drikker kaffe, vil det ikke være nødvendig å utføre avkalking så ofte.

2. Det ligger litt grut i dryppbrettet.
- ✓ Det kan komme en liten mengde malt kaffe inn i dryppbrettet Maskinen er laget for å tømme ut overflødig malt kaffe, slik at traktesonen holdes ren.

3. Den intuitive indikatorlampen lyser fortsatt etter at du har tømt kaffegrutbrettet.
- ✓ Installer kaffegrutbrettet på nytt.

4. Etter å ha fylt på vannbeholderen, vil den intuitive indikatorlampen forbli på.

Kontroller at tanken er riktig plassert i apparatet.

Flottørene på bunnen av tanken må kunne bevege seg fritt. Kontroller og lås opp flottørene om nødvendig.

5. Det kommer ikke vann ut av dysene i den første fasen av avkalkingen:
- ✓ Dette er normalt. Det er bare i tilfelle tung tilstopping at maskinen vil frigjøre vann fra dysene.

DRIKKER

1. Kaffen helles for sakte.

Vri «kvernegrovhet»-knappen til høyre for å få en grovere malt kaffe. (Dette kan avhenge av hvilken type kaffe man bruker.)
- ✓ Utfør én eller flere skyllesykluser.
- ✓ Skift Claris Aqua Filter System-patronen.

2. Kaffen er for svak eller ikke fyldig nok.
- ✓ Kontroller at bønnebeholderen inneholder kaffe, og at den beveger seg riktig ned.
- ✓ Unngå bruk av fet, karamellisert eller smaksatt kaffe som kanskje ikke fanges opp ordentlig.
- ✓ Reduser tilberedningsvolumet og øk styrken til tilberedningen ved hjelp av kaffestyrkefunksjonen. Vri «kvernegrovhet»-knappen for å få en finere malt kaffe. Lag drikken din i to sykluser med 2 kopper-funksjonen.

3. Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
- ✓ Øk temperaturen til kaffen i maskinens innstillinger. Varm opp koppen ved å skylle den i varmt vann før du begynner å tilberede drikken.
- ✓ Før du lager kaffen, må du skylle kaffekretsen. Du kan aktivere en funksjon for skylling av kaffe når du slår på apparatet, under innstillinger/automatisk skylling

4. Det renner rent vann fra kaffedysene før hver kaffe.
- ✓ Det gjennomføres en «preinfusjon» når du starter en oppskrift, og det kan føre til at det kommer ut en liten mengde vann av kaffedysene.

Hvis et av problemene som er beskrevet ovenfor, vedvarer, kan du kontakte KRUPS' forbrukertjeneste.

ELIMINERING



Enkelte apparater inneholder et batteri som av sikkerhetsgrunner bare kan skaffes fra et verksted. Kontakt nærmeste servicesenter for å skifte batteriene.

Viktig: Apparatet inneholder mange gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.

La oss bidra til å beskytte miljøet!

Legg igjen kaffemaskinen på et returpunkt for videre behandling.

GARANTI

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Tilstedeværelse av fremmedlegemer i kvernen
- Det er helt malt kaffe i bønnebeholderen
- Claris – Aqua Filter System-filterpatronen brukes ikke i henhold til instruksjonene fra KRUPS
- Ved manglende utført avkalking, rengjøring eller regelmessig vedlikehold

Alt arbeid på apparatet må utføres av et autorisert KRUPS-senter.

Denne automatiske kaffe-/espressomaskinen må bare brukes til å tilberede kaffe eller varmt vann eller til å skumme melk.

Produsent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Frankrike

Bästa kund!

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

KRUPS espressomaskiner med inbyggda kaffekvarnar designas, utvecklas och tillverkas i Frankrike, vilket ger maximal garanti för ursprungs- och tillverkningskvalitet.

Maskinen är konstruerad för att vara så enkel att använda som möjligt när du gör drycker av baristakvalitet. Med en enkel knapptryckning kan du njuta av en espresso, en ristretto, en stor mugg kaffe eller till och med cappuccino, latte macchiato, café latte eller andra sorters kaffe!

För att göra det lättare för dig har KRUPS utvecklat en intuitiv ljusindikator. Det hjälper dig när du använder maskinen och lyxar till fikapausen.

Din KRUPS espressomaskin är dessutom utrustad med en stor intuitiv pekskärm, som en smartphoneskärm, som är fantastiskt lätt att använda. Den avancerade tekniken i din maskin ger dig möjlighet att uppnå bästa möjliga resultat som avslöjar maximala aromer och smaker från nymalda kaffebönor.

Vi hoppas att du tycker om kaffet och är nöjd med din KRUPS-maskin.

KRUPS-teamet

BEHÖVER DU SUPPORT FÖR ATT KOMMA IGÅNG MED DIN MASKIN?



Ta hjälp av de guider som finns i maskinen för att lära dig att använda den.
De tar dig steg för steg genom hur du tillreder en dryck, hanterar dina favoriter och underhåller maskinen.

Förteckning över tillgängliga självstudier:

1. Så här tillreder du drycker

a. Tillreda en kaffedryck
b. Tillreda en mjölkdryck
c. Tillreda två drycker samtidigt

2. Så här hanterar en profi

d. Skapa och konfigurera din profil
e. Lägga till en dryck i din profil (efter tillredning)
f. Lägga till en dryck i din profil (från profilsidan)
g. Ta bort en dryck från din profil

3. Så här underhåller du maskinen

h. Utföra sköljning
i. Utföra rengöring
j. Utföra avkalkning
k. Rengöra mjölkmunstycket

VIKTIG PRODUKTINFORMATION

Läs igenom bruksanvisningen och häftet med säkerhetsanvisningar noggrant innan du använder maskinen första gången och spara den. KRUPS ansvarar inte för problem som uppstår på grund av felaktig användning.

TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN

Kontrollera att alla tillbehör som medföljer maskinen är med i förpackningen. Kontakta KRUPS kundtjänst direkt om någon del saknas.

	Levererade produkter:	
1.	2 rengöringstabletter	
2.	- 1 påse avkalkningsmedel	
3.	Mjölkrör till ”One Touch Cappuccino”-delen	
4.	Extra mjölkslang för One Touch Cappuccino-delen	
5.	Rengöringsnålen för ångkretsen sitter i kaffemunstycket	
6.	- 1 patron med skruvtillbehör till vattenfiltret Claris.	
7.	- 1 sticka för att mäta vattnets hårdhet.	
8.	"Användaranvisningar – Häfte med säkerhetsrekommendationer Katalog över Krups serviceverkstäder Garantidokument"	
9.	Rengöringsrör	
	Endast för Intuition Expérience + EA877:	
10.	Mjölkkanna: Du kan diska mjölkkannan, utan locket, i diskmaskinen	

Varning: Använd endast Krups tillbehör för den här maskinen för att upprätthålla garantin.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Maskin	Automatisk espressomaskin EA87
Strömförsörjning	220–240 V~/50 Hz
Pumptryck	15 bar
Behållare för kaffebönor	250 g
Energiförbrukning	Vid drift: 1550 W
Vattenbehållare	3 l
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	8,9

Med reservation för tekniska ändringar.

BESKRIVNING AV MASKINEN

A . Handtag på vattenbehållarens lock
B . Vattenbehållare
C . Sumpuppsamlingslåda
D . Justerbara kaffe-/mjölkmunstycken med ljussystem för koppar
  D1. "one touch cappuccino"-del
  D2. Avtagbar lucka
  D3. Rengöringsnål
E . E. Avtagbart galler och droppskål
F. Lock till bönbehållaren
G. Mjölkrör till "one touch cappuccino"-delen och -anslutningen
H. Flottörer för vattennivå
I. Intuitiv indikatorlampa

1. Behållare för kaffebönor
J . Justeringsknapp för malningsgrad
K. Lucka för rengöringstablett
L. Konisk kaffekvarn i metall

2. Kontrollpanel
M . M. Pekskärm för navigering
N. PÅ/AV
O. Genväg till startskärmen
P. Profiler
Q. Maskinkonfigurationer
R. Mjölkanna (endast för Intuition Expérience + EA877)

KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN

FÖRSTA ANVÄNDNING

Placera maskinen på en stabil, horisontell, ren och torr arbetsyta.
Första gången du använder maskinen blir du ombedd att välja olika inställningar.
När du förbereder maskinen fylls de vattenkretsar som gör att maskinen fungerar. Förvärmning och automatisk sköljning sker i maskinen.
Mer information finns i snabbstartguiden (FÖRSTA ANVÄNDNINGEN)
Följ anvisningarna som visas på skärmen

Maskinen kontrollerades och testades innan den lämnade fabriken. Trots all uppmärksamhet som ägnas åt rengöring är det ändå möjligt att du hittar kafferester i kaffekvarnen och/eller kaffedroppar på droppskålens galler. När du packar upp maskinen kan du även se om det förekommer damm på maskinen på grund av skyddsmaterialet. Vi rekommenderar att du rengör maskinen noggrant med en trasa före den första användningen.
Tack för att du förstår.
Använd aldrig en skadad maskin.

MASKINEN I STANDBY

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

TIPS OCH RÅD

Vattenkvaliteten påverkar i hög grad kaffesmaken. Kalkavlagringar och klor kan påverka kaffets smak. För att kaffets goda smak ska bevaras rekommenderar vi att du använder friskt vatten såväl som en Claris-vattenfilterpatron eller vatten på flaska med torrt medel på högst 800 mg/l (se flaskans etikett). Se kapitlet "FILTER OCH VATTENHÅRDHET".

När du tillreder varma drycker rekommenderar vi att du använder förvärmda koppar (skölj dem i varmt vatten) i en storlek som passar önskad mängd.

Rostade kaffebönor kan förlora sin goda smak om de förvaras utanför förpackningen. Vi rekommenderar att du använder en mängd bönor som motsvarar din förbrukning under 2–3 dagar och väljer påsar på 250 g.

Kvaliteten på kaffebönorna varierar och smaken är individuell. Arabica har till exempel blommiga toner till skillnad från Robusta som innehåller mer koffein och har en bittrare och fylligare smak. Det är vanligt att blanda de två kaffetyperna för att uppnå mer balanserad smak på kaffet. Tveka inte att fråga din kaffehandlare om råd.

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.

INTUITIVA INDIKATORLAMPOR

Intuition-maskinen har smart teknik som underlättar daglig användning: den intuitiva indikatorlampan (I). Tekniken omfattar två funktioner:

1. Maskinen känner automatiskt av och kontrollerar nivån av kaffebönor, vatten och kaffesump. När behållarna måste fyllas på eller tömmas, såväl som när underhåll krävs, tänds den röda varningslampan, varvid du ska följa informationen på skärmen.
2. Den intuitiva indikatorlampan ger dig dessutom möjlighet att anpassa din upplevelse. Du kan tilldela varje profil en färg. När en av profilerna väljs tänds indikatorlampan med den profilens färg för att ge omedelbar igenkänning och fantastiskt snabb, intuitiv navigering. Se kapitlet "MIN PROFIL".

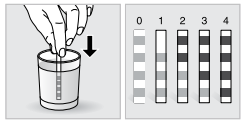
FILTER OCH VATTENHÅRDHET

VAD GÖR JUSTERINGEN FÖR VATTENHÅRDHET?

Vi rekommenderar att du justerar vattnets hårdhet i maskinen för att undvika kalkavlagringar och optimera kaffets kvalitet..

VISA VATTENHÅRDHETEN I MASKINEN.





- Fyll ett glas med vatten.
- Fyll ett glas med vatten. Doppa teststicken som medföljer maskinen i glaset som är fyllt med vatten.
- Vänta en minut. Rutorna på teststicken ändrar färg.
- Räkna antalet färgade rutor. Det anger hur hårt vattnet är, mellan 0 och 4.
- Tryck på den motsvarande siffran (mellan 0 och 4) på menyn "Vattenhårdhet"
- Tryck på OK.

HAR DU INGEN TESTSTICKA?

Om du behöver upprepa denna åtgärd senare ska du se till att ändra vattnets hårdhet i enlighet med användningsplats eller informationen från vattenleverantören, enligt tabellen nedan:

Vattnets hårdhetsgrad	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°
Maskinens inställning	0	1	2	3	4

VARFÖR SKA JAG INSTALLERA EN FILTERPATRON?

Claris-vattenfilterpatronen optimerar kaffets smak genom att begränsa kalkansamlingen och därmed minska underhållsbehovet.

INSTALLERA CLARIS-VATTENFILTERPATRONEN





- Patronen sitter i vattenbehållaren.
- Vi rekommenderar att du vrider på den grå ringen i slutet av filterpatronen när du installerar den, då visas datum för installation + 2 månader.
- Placera patronen korrekt på sin plats, med den numrerade ringen vänd uppåt.
- Använd det svarta skruvfästet som medföljer patronen för att placera och skruva fast patronen korrekt på plats.

NÄR BÖR DU BYTA CLARIS-VATTENFILTERPATRONEN?



1. 2 månader efter installation eller när maskinen anger det.

KAFFEKVARN: STÄLL IN MALNINGSGRADEN

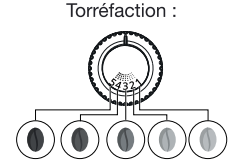
VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?

Du kan justera styrkan på kaffet genom att justera malningsgraden av kaffebönorna.

Det går att variera malningsgraden efter olika typer av bönor:

- För mörkrostade och oljiga bönor krävs en grövre malning, medan lättrostade bönor är torrare och kräver finare malning.

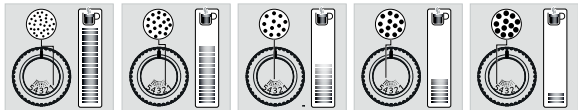
För samma kaffe påverkar malningsinställningen dessutom smaken i koppen. Ju finare malningen är, desto mer kraftfull är smaken.



Mörkt franskrostat | Franskrostat | Moget | Medel (Amber) | Lampa (Blonde)

JUSTERA MALNINGSGRADEN

Vrid inställningsknappen i behållaren för kaffebönor så att den passar din böntyp och den smak du vill ha. Den här justeringen måste utföras under malningen – hack för hack. Efter tre tillredda drycker kommer du att märka en tydlig skillnad i smaken.



HUR VET DU OM BÖNORNA ÄR SLUT I BEHÅLLAREN?

Din Intuition-maskin är utrustad med en sensor för att förutsäga när kaffebönorna tar slut i behållaren. Ett meddelande visas på skärmen och den intuitiva indikatorlampan **(I)** lyser rött.

VAD HÄNDER OM VARNINGEN VISAS UNDER TILLREDNING?

Fyll hållaren med bönor och tryck på OK så återupptas tillredningen. Därför går inget kaffe till spillo!

HUR GÖR JAG OM JAG VILL BYTA KAFFE ELLER OM JAG HAR SLUT PÅ KAFFE?

Om du trycker på OK utan att ha fyllt på kaffebönor försöker maskinen starta om och sedan visas varningen igen. Om du trycker på OK igen utför maskinen tillredningen med allt återstående kaffe. Sedan är kvarnen tom.

Om ett varningsmeddelande visas på skärmen och varningslampan lyser rött även om det finns tillräckligt med bönor:

- Tryck på OK för att starta förvärmningen.
- Avaktivera varningen "bönor saknas" för att förhindra avkänningar när det finns kaffe kvar i bönbehållaren.



TILLREDA DRYCKER

DRYCKER TILLGÄNGLIGA MED DENNA MASKIN:

Intuition Expérience ger dig möjlighet att tillreda ett stort urval av varma eller kalla kaffe- och mjölkbaserade drycker för att tillgodose alla önskemål. Dryckerna är tillgängliga direkt via kontrollpanelen. Ankarsymbolerna som visas längst ned på kontrollpanelen (i skjutreglagevyn) är också genvägar för åtkomst till dem. En beskrivning av varje dryck och tillhörande tillredningstips är tillgängliga genom att trycka på (i) på skärmen när drycken har valts.

	Drycker	Ungefärlig storlek	Möjliga volymer	Kaffestyrka	X2
Coffees	Ristretto Liten espresso med mycket karaktär.	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Den fylliga espresson har en kraftfull smak och övertäcks med en något bitter och karamellfärgad crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Stor espresso med crema med karamellcrema.	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dubbel espresso med bärnstensfärgad crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Mer koffein utan överdrivet stark smak. Populärt alternativ på morgonen.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano En dubbel espresso med extra varmvatten.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre En lång infusion vid låg temperatur för mjukt och ljust resultat.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* Tre till åtta stora koppar kaffe för hela familjen.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso med ett tunt skikt mjölkskum.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino En balanserad kombination av mjölk, skum och kaffe.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien En blandad cappuccino. Ett skum med en diskret kaffesmak.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte med mjölkskum.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé En stor dos mjölk med mjölkskum.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Mjölkskum med en svag kaffesmak.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato En stor dos mjölk, en gourmetespresso med mjölkskum.	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Iskaffe och mjölk med krämigt skum med kaffesmak.	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Iskaffe infunderat med fina syrebubblor.	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dubbelfiltrerat kaffe med fin crema.	~ 350 ml			

*Endast för Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Varmt vatten med perfekt temperatur för grönt te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Varmt vatten med perfekt temperatur för svart te.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Varmt vatten med perfekt temperatur för infusion.	200 ml	20 - 300 ml		

JUSTERA KAFFEMUNSTYCKENAS HÖJD

Kaffemunstyckena kan sänkas och återställas i enlighet med koppens storlek för samtliga drycker som erbjuds.

BÖRJA TILLREDA DIN DRYCK

Se guiden ”Hur tillreder man drycker?” som finns i maskinen.



OLIKA INSTÄLLNINGAR ÄR MÖJLIGA BEROENDE PÅ VALD DRYCK:

- En eller två koppar: starta dubbel tillredning genom att välja drycken och trycka på +.
- Kaffets styrka: öka eller minska kaffets styrka genom att ändra mängden malet kaffe, välja drycken och välja mellan 1 och 4 bönor (1 är mildast och 4 är starkast) ⓪⓪⓪⓪.
- Volym i koppen: öka eller minska mängden vatten som används för extraktion.

Tabellen med drycker i broschyren och SNABBSTARTGUIDEN, DRYCKINSTÄLLNINGAR innehåller mer information

STOPPA EN DRYCK UNDER TILLREDNING

Du kan stoppa tillredningen av en dryck när som helst genom att trycka på knappen STOP. Stoppet är inte omedelbart när en cykel avbryts. Maskinen förblir otillgänglig under en tid som anges i ett meddelande på skärmen.

MJÖLKDRYCKER

RÅD OCH TIPS

Använd kyld (3–5 °C), pastöriserad UHT-behandlad mjölk för att göra skum. Specialmjölkprodukter (mikrofiltrerade, råa, fermenterade eller berikade mjölkprodukter) eller växtbaserad mjölk (mandel, havre, soja osv.) kan användas, men det kan påverka skummets mängd och kvalitet.

BÖRJA TILLREDA EN MJÖLKDRYCK

Läs avsnitt 2 TILLREDA EN DRYCK MED MJÖLK i början av bruksanvisningen eller följ guiden ”Tillreda en mjölkdryck” som finns i maskinen.



ISDRYCKER (ENDAST FÖR INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Intuition Expérience + erbjuder nya exklusiva kalla drycker som frappé, kylt kaffe eller nitrokaffe.

Tillredning av en isdryck kräver att du utför en eller flera åtgärder i förväg. Så här uppnår du optimalt resultat i koppen: Använd en 400–450 ml glas och isbitar i normal storlek (4 x 2,5 x 2,2 cm). Maskin hjälper dig hela vägen genom tillredningen. Vi rekommenderar att du följer receptens förberedande steg för steg på skärmen. Det finns dessutom tips och råd om förberedelser i informationsavsnittet genom att trycka i på skärmen.

TE OCH INFUSION

För te och infusion kan du välja mellan tre recept som ger den lämpligaste temperaturen för varje typ av te. Temperaturen på grönt te är lägre än för svart te och infusion.

JUSTERA VATTENTEMPERATUREN



Du kan ställa in maskinen på mellan T1 och T3, där T1 är den mest ljumma temperaturen och T3 är den varmaste. Om du minskar/ökar temperaturen innebär det att temperaturen minskas/ökas för varje typ av te, men temperaturen på grönt te är alltid lägre än den är för svart te och infusion.

PROFILER

VAD ÄR SYFTET MED PROFILFUNKTIONEN?

Profilfunktionen ger dig åtkomst till en anpassad del där du kan spara dina favoritdrycker. Den är mycket lättåtkomlig tack vare en knapp på maskinens kontrollpanel. Drycker som är sparade i din profil tillreds snabbare och perfekt för vardagsbruk och startas direkt med en knapptryckning utan att du behöver göra några inställningar. Du kan spara upp till sju recept per profil.

Profilen möjliggör dessutom ökad anpassning av gränssnittet och olika inställningar:

Förnamn	Du kan lägga till ett förnamn för ökad anpassning.
Färg	Det ger dig möjlighet att välja färg för den intuitiva indikatorlampan så att det är lättare att identifiera profilen.
Skärm	Du kan dessutom ställa in visningstyp för dina drycker på profilskärmen. De kan visas i skjutreglageläge eller mosaikläge.
Programmering	Profilfunktionen ger dig dessutom möjlighet att definiera en tid på dagen eller ett nyckelord för varje dryck. Det innebär att det är lättare att hitta dina drycker när som helst.
Ljusstyrka	Och det gör det möjligt att aktivera eller avaktivera indikatorlampan.

SKAPA EN FAVORIT

Tryck på knappen för profiler och följ anvisningarna på skärmen eller visa guiderna som är sparade i din profil.



HANTERA DINA FAVORITDRYCKER I EN PROFIL

Du kan lägga till en dryck i en profil på två sätt:

- När du har tillrett en dryck visas en knapp  på skärmen.
- Direkt i profilen.

Om jag stoppar min favoritdryck medan den hälls är detta den mängd som registreras.

ARRANGERA/BESTÄLLA/TA BORT FAVORITDRYCKER

- Håll fingret nedtryckt några sekunder på ikonen för en dryck.
- Ett borttagningskryss visas längst upp till höger på menyn med drycker.
- Tryck igen, håll fingret nedtryckt på drycken och dra för att ändra dryckernas ordning.

ALLMÄNT UNDERHÅLL

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

NÄR SKA JAG TÖMMA DROPPSKÅLEN?

När flottörerna är i det översta läget är droppskålen full.

UNDERHÅLLA DROPPSKÅLEN

- I droppskålen samlas allt vatten eller kaffe som rinner ur maskinen under och efter tillredningen.
- Låt den alltid sitta på plats och töm den med jämna mellanrum.
- Av hygienskäl rekommenderar vi att du demonterar droppskålen för att rengöra varje del dagligen och låter dem lufttorka innan sätter tillbaka skålen i maskinen.
- Se snabbstartguiden – RENGÖRA DROPPSKÅLEN, figur * Du kan diska droppskålen i diskmaskinen utan dess metallgaller.

NÄR DU SKA TÖMMA SUMPLÅDAN

Kaffesumpen samlas upp i sumplådan efter tillredning.

- Töm sumplådan när du blir uppmanad att göra det.

Maskinen kan skadas om sumplådan inte töms regelbundet enligt ovanstående anvisningar.
Av hygienskäl rekommenderar vi att du rengör markbehållaren med varmt tvålvatten varje dag och låter den lufttorka innan den byts ut i maskinen. Se snabbguiden - RENGÖRA SLIPBRICKAN, fig. * till *

, får inte diskas i diskmaskin.

GENOM ATT UNDERHÅLLA VATTENTANKEN

för att bevara kaffets aromer och av hygienskäl rekommenderar vi att du använder rent vatten, rengör vattenbehållaren varje dag med varmt vatten och en svamp och låt den lufttorka innan den sätts tillbaka på maskinen.

UNDERHÅLLA BÖNBEHÅLLAREN

Kaffebönor kan lämna feta rester på väggarna i bönbehållaren, vilket kan påverka kaffets kvalitet. I syfte att bevara den bästa smaken och av hygienskäl rekommenderar vi att du torkar av den med en torr, mjuk trasa varje gång den behöver fyllas på.

Viktigt: Använd inte vatten för att rengöra bönbehållaren, eftersom vatten i bönbehållaren kan skada maskinen.



UNDERHÅLLA MJÖLKSYSTEMET

VARFÖR OCH HUR MJÖLKSYSTEMET SKA UNDERHÅLLLAS EFTER TILLREDNING AV MJÖLKDRYCKER

Viktigt: I syfte att alltid uppnå samma skumkvalitet rekommenderar vi att du utför följande underhåll:

Underhåll	När?	Förklaring	Nödvändiga tillbehör:
Sköljning av mjölksystemet **30 s**/20 ml	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk, när maskinen uppmanar dig att göra det.	För att skölja ur maskinens mjölkkrets. Du kan starta sköljning av mjölksystemet när som helst.	
Manuell rengöring av mjölkkannan **30s**	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk	Vi rekommenderar att du rengör mjölkkannan med varmt vatten och diskmedel efter varje användning.	Varmt vatten + diskmedel + svamp
Manuell sköljning av mjölkröret **30s**	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk	Du kan diska mjölkkannan, utan locket, i diskmaskinen. Denna sköljning består av försiktig rengöring av mjölkröret och dess metallmunstycke för hand, med varmt vatten EFTER VARJE ANVÄNDNING.	Varmt vatten + diskmedel + rörrensare
Manuell rengöring av mjölkrester **5 min**	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst.	Denna rengöring består av att ta isär och rengöra den avtagbara "one touch cappuccino"-delen. Vi rekommenderar att du rengör den regelbundet för att kunna uppnå bästa resultat med mjölkskum. Se kapitel 5, MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MIN, i snabbstartguiden.	Rengöringsnål **(D3)**

ANDRA UNDERHÅLLSUPPGIFTER

Underhåll	När?	Förklaring	Nödvändiga tillbehör:
Skölj ur kaffesystemet **45s**/30 ml	Efter två dagars inaktivitet eller när som helst.	För att skölja ur maskinens kaffekrets. Endast hett vatten används i processen. behålla kaffesmaken.	
Sköljning av tesystemet **13 min**/ 600 ml	Efter tillredning av en tedryck.	För att behålla smaken på ditt te eller din infusion genom att utföra en sköljning med varmt vatten.	
Rengöring **13 min** /600 ml	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst.	Av hygienskäl och i syfte att bevara kaffets kvalitet rekommenderar vi att du rengör och avfettar maskinens kaffekrets. Det garanterar att du får den bästa kaffesmaken.	1 KRUPS nr 1 rengöringstablett
Avkalkning **20 min** /600 ml	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst. Funktionen är inte aktiv när antalet drycker inte är tillräckligt för att avkalkning ska behövas.	Avkalkning av maskinen säkerställer att den fungerar korrekt och tar bort eventuella kalkavlagringar eller beläggningar. Det här steget är mycket viktigt för att apparaten ska fungera och hålla länge.	1 KRUPS nr 2 kudde med

Viktigt: Om produkten är utrustad med vår Claris-vattenfilterpatron F088 måste du ta ut den före avkalkningsproceduren.

ÖVRIGA FUNKTIONER

ÅTKOMST TILL MASKINENS INSTÄLLNINGAR

KRUPS Intuition-maskinen har många inställningar, så tveka inte att prova dem! De ger dig möjlighet att anpassa din upplevelse ännu mer.



LISTA ÖVER INSTÄLLNINGAR:

Språk	Välj mellan 21 olika språk för maskinen.
Datum och tid	Det är viktigt att ställa in datumet, i synnerhet om en patron mot kalkavlagringar används. Tidsinställning och 12- eller 24-timmarsvisning
Skärmens ljusstyrka	Justerar ljusstyrkan på skärmen.
Lampa	Aktiverar eller avaktiverar den intuitiva indikatorlampan.
Val av första skärm	Välj visning av den första skärmen.
Automatiskt stopp	Väljer den tid efter vilken maskinen ska stanna automatiskt. Denna funktion ger dig möjlighet att förbruka mindre ström.
Automatisk belysning	Sätter igång och värmer upp maskinen automatiskt vid angivet klockslag. Dricker du alltid kaffe vid samma tid varje dag? Den här funktionen är gjord för dig! Spara tid genom att ställa in den automatiska startfunktionen och endast behöva starta drycken.
Volymenhet	Välj mellan ml eller oz.
Automatisk sköljning	Du kan välja eller välja bort automatisk sköljning av kaffemunstycket varje gång maskinen slås på.
Vattenhårdhet	Justera vattnets hårdhet mellan 0 och 4. Mer information finns i kapitlet "Mätning av vattenhårdhet".
Kaffetemperatur	Ställ in kaffetemperaturen mellan T1 och T3.
Teets temperatur	Ställ in tetemperaturen mellan T1 och T3.
Kaffetyp	Ange typen av kaffe som fylls på i bönbehållaren.

SVAR PÅ DINA FRÅGOR

HANDHAVANDE

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 minst tre sekunder för att starta.

2. Maskinen startar inte efter du har tryckt på PÅ/AV-knappen (i minst tre sekunder).

✓ Kontrollera säkringarna och strömuttaget på elinstallationen. Kontrollera att de två kontakterna sitter rätt i uttaget.

3. Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.

✓ Maskinen återställs automatiskt när den startas igen.

4. Kvarnen körs tom.

✓ Det är normalt om det här sker ibland och om det finns få eller inga kaffebönor. Den kan köras under upp till tio sekunder utan belastning för att känna till förbrukningen och säkerställa att dess funktion fungerar korrekt.

✓ Kaffebönor finns kvar i behållaren:

- Kaffet kan vara för oljigt och fångas därför inte upp korrekt av maskinen. Du kan försöka få bönorna att ramla ner
- ch se om det fungerar då. Det är dock tillrådligt att byta kaffe (se funktionen för typ av bönor).
- Om du använder en kaffesort som brukar fungera ska du kontakta KRUPS kundtjänst.

ANVÄNDNING

1. Kaffekvarnen ger ifrån sig ett onormalt ljud.

✓ Det är troligt att det finns främmande föremål i kvarnen. Prova med 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 slutat rinna innan du tar bort droppskålen så att cykeln avslutas korrekt.

✓ Kontrollera att droppskålen sitter rätt positionerad på maskinen. Den ska alltid sitta på plats även när maskinen inte används.

✓ Verifiera att droppskålen inte är full.

3. Justeringsknappen för malningsgrad är svår att vrida.

✓ Vrid justeringsknappen för malningsgrad endast när kvarnen är igång.

4. Det kommer inget kaffe ur maskinen.

✓ Ett fel har upptäckts under tillredningen.

✓ Maskinen återställs automatiskt och är klar 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 stängs av.

✓ Detta är normalt. Det är en automatisk sköljprocess för att rengöra kaffemunstyckena och kontrollera att de inte är blockerade.

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 början av handboken vid 5. MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MIN eller följ guiden "Rengöra mjölkmunstycket" som finns i maskinen.

2. Det kommer ingen ånga.

a. Om ingen ånga kommer inte ut korrekt första gången du använder en ångcykel:

Kontrollera att utmatningen av ånga inte är blockerad. Se ovan: "Maskinens utmatning av ånga verkar vara helt eller delvis blockerad".

✓ Utför följande endast en gång:

✓ Töm vattenbehållaren och ta ut Claris-vattenfilterpatronen tillfälligt. 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 patronen i behållaren.

b. Om ångmunstycket har fungerat tidigare:

✓ Kontrollera att utmatningen av ånga inte är blockerad. Se ovan: "Maskinens utmatning av ånga verkar vara helt eller delvis blockerad".

Om problemet kvarstår efter att du har utfört ovanstående steg bör du kontakta 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. Ånga samlas under bönbehållarens lock.

Kontrollera att spärren till rengöringstablettens lock (L) är helt låst.

UNDERHÅLL

1. Maskinen uppmanar inte till avkalkning.

✓ Avkalkningscykeln begärs 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.

✓ Sätt tillbaka sumplådan.

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

Kontrollera att behållaren är placerad korrekt i maskinen.

Flottörerna i botten av vattenbehållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera och lossa flottörerna vid behov.

5. Inget vatten kommer ut genom munstyckena under avkalkningens första fas:

✓ Detta är normalt, eftersom det endast är vid allvarlig igentäppning som maskinen släpper ut vatten genom munstyckena.

DRYCKER

1. Kaffet rinner för långsamt.

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

✓ Utför en eller flera sköljningar.

✓ Byt Claris-vattenfilterpatronen.

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 oljigt, karamelliserat eller smaksatt kaffe som kan vara svårt för maskinen att bearbeta.

✓ Minska tillredningsvolymen och öka kaffestyrkan med hjälp av styrkefunktionen. Vrid på malningsgradsknappen för att få en grövre eller finare malning. Tillred drycken i två cykler med tvåkoppsfunktionen.

3. Espresson eller kaffet är inte tillräckligt varmt.

✓ Öka kaffetemperaturen i maskinens inställningar. Värm muggen genom att skölja den med varmt vatten innan du tillreder drycken.

✓ Innan du brygger kaffet ska du skölja kaffekretsen. Det går att aktivera funktionen för sköljning av kaffesystemet när maskinen slås på i inställningarna/automatisk sköljning

4. Rent vatten rinner genom kaffemunstyckena före varje tillredning.

✓ En förinfusion sker när du startar en tillredning och det kan leda till att en mindre mängd vatten rinner ut genom kaffemunstyckena.

Om något av de problem som beskrivs ovan kvarstår kontaktar du KRUPS kundtjänst.

ELIMINERING



SVissa maskiner omfattar ett batteri som av säkerhetsskäl endast kan bytas av servicepersonal. Kontakta ditt närmaste servicecenter om batteriet behöver bytas ut.

Viktigt: Din apparat innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.

Hjälp till att värna om miljön!

GARANTI

Garantin gäller inte i följande fall:

- förekomst av främmande föremål i kvarnen,
- malet kaffe har fyllts på i bönbehållaren,
- Claris-vattenfilterpatronen används inte i enlighet med KRUPS anvisningar
- om avkalkning, rengöring eller regelbundet underhåll inte utförs.

Allt arbete på maskinen måste utföras av ett auktoriserat KRUPS servicecenter.

Tillverkare: GSM – 1076 - Rue Saint - Léonard F-53104 Mayenne - Frankrike

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit kahvimyllyllä varustetun KRUPS-espressokeittimen.

Kahvimyllyllä varustetut KRUPS-espressokeittimet suunnitellaan, kehitetään ja valmistetaan Ranskassa, mikä takaa luotettavan alkuperän ja korkean valmistuslaadun.

Keitin on suunniteltu kahvilatasoisten juomien helppoon ja vaivattomaan valmistamiseen. Voit valmistaa yhdellä napin painalluksella esimerkiksi espressoa, ristrettoa, suodatinkahvia, cappuccinoa, latte macchiatoa tai vaikkapa caffé lattea!

Jotta keittimen käyttö olisi mahdollisimman helppoa, KRUPS on kehittänyt intuitiivisen merkkivalon. Valo ohjaa sinua keittimen käytössä ja piristää kahvitaukojasi.

KRUPS-espressokeittimessä on myös suurikokoinen, helppokäyttöinen, älypuhelimen näyttöä muistuttava kosketusnäyttö. Keittimen edistyksellinen teknologia takaa parhaat tulokset. Saat vastajauhettujen kahvipapujen aromit ja maut esiin parhaalla mahdollisella tavalla.

Toivotamme sinulle nautinnollisia kahvihetkiä KRUPS-keittimesi kanssa.

KRUPS-tiimi

TARVITSETKO APUA KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTOSSA?



Keittimeen on tallennettu opetusohjelmia, jotka ohjaavat sen käytössä.
Ne opastavat juoman valmistuksen eri vaiheissa, suosikkien hallinnassa ja keittimen huollossa.

Keittimen opetusohjelmat:

1. Juomien valmistaminen

a. Kahvijuoman valmistaminen

b. Maitoa sisältävän juoman valmistaminen

c. Kahden juoman samanaikainen valmistaminen

2. Profiilin hallitseminen

d. Profiilin luominen ja määrittäminen

e. Juoman lisääminen profiiliin (valmistuksen jälkeen)

f. Juoman lisääminen profiiliin (profiilisivulta)

G. Juoman poistaminen profiilista

3. Keittimen huoltaminen

h. Huuhteleminen

i. Puhdistaminen

j. Suorita kalkinpoisto

k. Maitosuuttimen puhdistaminen

TÄRKEÄÄ TUOTETIETOA

Lue käyttöohje ja turvallisuusohjevihkonen huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne: virheellinen käyttö vapauttaa KRUPSin kaikesta vastuusta.

KONEEN MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET

Tarkista koneen mukana toimitetut tuotteet. Jos jokin niistä puuttuu, ota välittömästi yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

Toimitetut tuotteet		
1.	2 puhdistustablettia	
2.	- 1 kalkinpoistopussi	
3.	One Touch Cappuccino -yksikön maitoputki	
4.	One Touch Cappuccino -yksikön lisämaitoputki	
5.	Kahvisuuttimen höyrypiirin puhdistusneula	
6.	- 1 Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna ja apuväline sen kiristämiseen	
7.	- 1 veden kovuuden mittaustikku	
8.	"Käyttöohjeet – Turvallisuussuositukset-vihkonen Krups-huoltoliikkeiden hakemisto Takuutodistukset"	
9.	Piippurassi	
Vain Intuition Expérience + EA877:		
10.	Maitoastia: Maitoastian voi puhdistaa astianpesukoneessa ilman kantta	

Varoitus: Käytä keittimessä vain Krups-tuotteita, jotta sen takuu säilyy.

TEKNISET TIEDOT

Laite	Automatic Espresso EA87
Sähkövirta	220–240V~ / 50 Hz
Pumpun paine	15 baaria
Kahvipapusäiliö	250 g
Energiankulutus	Käytön aikana: 1 550 W
Vesisäiliö	3 L
Käyttöönotto ja säilytys	Sisätiloissa, kuivassa paikassa (suojassa jäätymiseltä)
Koko (mm) K x P x S	365 x 240 x 400
Paino EA87 (kg)	8,9

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.
Aseta laite tasaiselle, vakaalle, kuumuudenkestävälle, puhtaalle ja kuivalle työtasolle.

LAITTEEN KUVAUS

A . Vesisäiliön kannen kahva
B . Vesisäiliö
C . Kahvinporojen keräysastia
D . Korkeussäädettävät kahvi-/maitosuuttimet ja kupin valaisujärjestelmä
  D1. One Touch Cappuccino -yksikkö
  D2. Irrotettava luukku
  D3. Puhdistusneula
E . E. Irrotettava ritilä ja tippa-astia
F . Kahvipapusäiliön kansi
G . One Touch Cappuccino -yksikön maitoputki ja liitin
H . Vesimäärän ilmaisevat uimurit
I . Intuitiivinen merkkivalo

1. Kahvipapusäiliö
J . Jauhatusasteen säätöpainike
K . Puhdistustabletin luukku
L . Metallinen, kartiomainen kahvimyllyl

2. Käyttöpaneeli
M . Kosketusnäyttö
N . Virtapainike
O . Aloitusnäytön pikakuvake
P . Profiilit
Q . Keittimen määritykset
R . Maitoastia (vain Intuition Experience + EA877)

KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS

KÄYTTÖÖNOTTO

Aseta keitin vakaalle, tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle tasolle.
Keittimen ensimmäisellä käyttökerralla on määritettävä joitain asetuksia.
Koneen esitäyttö täyttää vesipiirit niin, että kone voi toimia. Keitin esilämmitetään ja huuhdellaan automaattisesti.
Katso lisätietoja pikakäyttöoppaasta (Käyttöönotto)
Noudata näytön ohjeita

Keitin on tarkistettu ja testattu tehtaalla, ennen sen toimittamista eteenpäin. Huolellisesta puhdistuksesta huolimatta kahvimyllyyn voi jäädä kahvijäämiä ja/tai tippa-astian ritilään voi jäädä kahvipisaroita. Keittimessä voi myös näkyä suojamateriaaleista irronnutta pölyä pakkauksen avaamisen aikana. Suosittelemme puhdistamaan keittimen huolellisesti liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Kiitos ymmärryksestäsi.

Älä koskaan käytä vahingoittunutta laitetta.

KEITTIMEN VALMIUSTILA

Valmistettavasta juomasta riippuen laite tekee automaattihuuhtelun, kun se kytketään valmiustilaan. Tämä kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti.

VINKKEJÄ JA OHJEITA

Veden laatu vaikuttaa merkittävästi aromien laatuun. Kalkki ja kloori voivat muuttaa kahvin makua. Kahvin kaikkien aromien säilyttämistä varten suosittelemme käyttämään raikasta vettä ja Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruunaa tai pullotettua vettä, jonka kuivajäännöspitoisuus on alle 800 mg/l (ks. pullon etiketti). Katso kohta "SUODATIN JA VEDEN KOVUUS".

Kuumia juomia valmistettaessa kupit on suositeltavaa lämmittää etukäteen (kuumalla vedellä). Kuppien koko kannattaa valita halutun kahvimäärän mukaan.

Paahdetut kahvipavut voivat menettää aromeja, jos niitä ei suojata. Suosittelemme käyttämään seuraavien 2–3 päivän kulutusta vastaa papumäärää sekä valitsemaan 250 gramman pakkauksia.

Kahvipapujen laatu vaihtelee, ja makutottumukset ovat yksilöllisiä. Arabica-kahvilaadun aromi on hieno ja kukkainen, kun taas Robusta on katkerampi ja täyteläisempi ja siinä on enemmän kofeiinia. Kahta kahvilaatua yhdistellään usein, jotta kahvin mausta saadaan tasapainoisempi. Voit aina pyytää neuvoa kahvin valmistaneelta kahvipaahtimolta.

Emme suosittele rasvaisten ja karamellisoitujen papujen käyttämistä, sillä ne voivat vahingoittaa keitintä.

Papujen jauhatuskarkeus vaikuttaa makujen voimakkuuteen ja creman laatuun. Mitä hienommaksi jauhetut pavut, sitä pehmeämpi crema. Jauhatuskarkeutta voi mukauttaa myös halutun juoman mukaan.

NTUITIIVISET MERKKIVALOT

Intuition-keittimessä on älykästä, arkea helpottavaa teknologiaa, kuten intuitiivinen merkkivalo (I). Teknologia toimii kahdella tavalla:

1. Keitin tunnistaa automaattisesti kahvipapujen, veden ja kahvijauheen määrät ja ohjaa niitä. Kun jokin säiliöistä on täytettävä tai tyhjennettävä tai kun keitin vaatii muuta huoltoa, punainen varoitusvalo syttyy kehottaen noudattamaan näytöllä näkyviä ohjeita.
2. Intuitiivisen merkkivalon avulla voit myös räätälöidä omaa käyttökokemustasi. Voit määrittää kullekin profiilille värin. Kun jokin profiili valitaan, merkkivalo palaa profiilin värin mukaisena, mikä tekee käytöstä helppoa, erittäin nopeaa ja selkeää. Katso profiileja käsittelevä kappale.

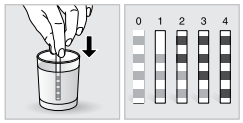
SUODATIN JA VEDEN KOVUUS

MIKSI VEDEN KOVUUS KANNATTAA MÄÄRITTÄÄ?

Keittimen veden kovuus kannattaa määrittää, jotta voit estää kalkin kertymistä keittimeen ja optimoida kahvin laadun.

KEITTIMEN VEDEN KOVUUDEN MÄÄRITTÄMINEN





- Täytä lasi vedellä. Aseta keittimen mukana toimitettu testitikku vesilasiin.
- Odota 1 minuutti. Testitikun ruutujen väri muuttuu.
- Laske värillisten ruutujen määrä. Tämä kertoo veden kovuuden asteikolla 0–4.
- Valitse veden kovuusvalikossa vastaavaa luku väliltä 0–4.
- Valitse OK

JOS TESTITIKKUA EI ENÄÄ OLE

Jos veden kovuus on määritettävä myöhemmin uudelleen, muuta veden kovuus keittimen käyttöpaikan tai vesiyhtiön toimittamien tietojen perusteella seuraavan taulukon mukaisesti:

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, vähentää kalkin kertymistä ja huollon tarvetta.

CLARIS-VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNAN ASENTAMINEN





- Patruuna asennetaan vesisäiliöön.
- Patruunan asentamisen yhteydessä on suositeltavaa kääntää patruunan yläosassa olevaa harmaata rengasta siten, että siinä näkyy kahden kuukauden kuluttua oleva päivämäärä.
- Aseta patruuna paikalleen siten, että numeroitu rengas on ylöspäin.
- Aseta ja ruuvaa patruuna paikalleen käyttäen patruunan mukana toimitettua mustaa apuvälinettä.

MILLOIN CLARIS-VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNA TULEE VAIHTAA?



1. 2 kuukautta asennuksen jälkeen tai keittimen ilmoittaessa vaihtotarpeesta.

MYLLY: JAUHATUSKARKEUDEN SÄÄTÄMINEN

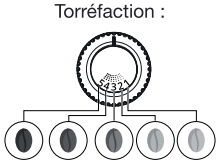
MIKSI JAUHATUSKARKEUTTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?

Voit muuttaa kahvin voimakkuutta säätämällä kahvipapujen jauhatuskarkeutta.

Jauhatuskarkeuden vaihteleminen mahdollistaa erityyppisten papujen käyttämisen:

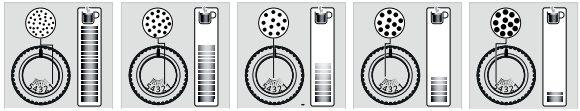
- Tummaksi paahdetut ja rasvaiset pavut vaativat karkean jauhatuksen. Kevyemmin paahdetut pavut ovat kuivempia ja vaativat hienomman jauhatuksen.
- Samassa kahvilaadussa jauhatuksen säätely vaikuttaa myös kahvin makuun: mitä hienommaksi kahvipavut jauhetaan, sitä voimakkaampi on kahvin maku.

In addition, for the same coffee, the setting of your grind impacts the aroma in the cup: the finer the grind, the more powerful the aroma.



JAUHATUSKARKEUDEN SÄÄTÄMINEN

Käännä kahvipapusäiliön asetuspainiketta paputyypin ja toivotun maun voimakkuuden mukaan. Säätö on tehtävä jauhatuksen aikana asteittain. Huomaat maussa selvän eron kolmen valmistuskerran jälkeen.



MISTÄ TIETÄÄ, ETTÄ KAHVIPAPUSÄILIÖ ON TYHJÄ?

Intuition-keittimessä on anturi, joka tunnistaa kahvipapusäiliön tyhjentymisen. Näytössä näkyy ilmoitus ja intuitiivinen merkkivalo (I) palaa punaisena.

MITEN TOIMIN, JOS HÄLYTYS TULEE NÄKYVIIN VALMISTUKSEN AIKANA?

Lisää säiliöön kahvipapuja ja valitse OK, jolloin valmistus jatkuu. Kahvia ei siis mene hukkaan!

MITEN TOIMIN, JOS HALUAN VAIHTAA KAHVIPAPUJA TAI PAVUT OVAT LOPPU?

Jos valitset OK lisäämättä ensin kahvipapuja, keitin yrittää aloittaa valmistuksen uudelleen ja antaa uuden varoituksen. Jos valitset uudelleen OK, keitin valmistaa juoman käyttämällä kaikki jäljellä olevat kahvipavut. Mylly on tämän jälkeen tyhjä.

Jos näyttöön tulee varoitusviesti ja merkkivalo palaa punaisena, vaikka kahvipapuja on riittävästi:

- Aloita esilämmitys painamalla OK-painiketta.
- Poista kahvipapusäiliön tyhjentymisvaroitus käytöstä, jotta varoitusta ei anneta, kun kahvipapusäiliössä on vielä papuja.



JUOMIEN VALMISTUS

KEITTIMELLÄ VALMISTETTAVAT JUOMAT:

Intuition Expérience -keittimellä voidaan valmistaa monia erilaisia kahvia ja maitoa sisältäviä kuumia ja kylmiä juomia. Reseptit voidaan valita suoraan käyttöpaneelista. Käyttöpaneelin (liukunäkymän) alareunan ankkurit toimivat myös reseptien pikakuvakkeina. Kunkin juoman kuvaus ja siihen liittyvät valmistusvinkit ovat luettavissa napauttamalla näytössä kohtaa (i) juoman valitsemisen jälkeen.

	Juomat	Arvioitu koko	Mahdolliset määrät	Kahvin vahvuus	X2
Coffees	Ristretto Lyhyt espresso, voimakas maku	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Täyteläinen ja voimakasarominen espresso, jossa on hieman karvas karamellinvärinen crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Pitkä espresso ja karamellin värinen crema.	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Tuplaespresso ja meripihkan värinen crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Runsaasti kofeiinia mutta maultaan kevyempi. Erittäin suosittu aamukahvi.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Tuplaespresso, johon on sekoitettu kuumaa vettä.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Pitkä uutto matalassa lämpötilassa luo pehmeän ja kevyen lopputuloksen.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3–8 kuppia suodatinkahvia koko perheelle.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso, jossa on ohut kerros vaahdotettua maitoa	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Maidon, vaahdon ja kahvin yhdistelmä	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Sekoitettu cappuccino. Vaahdossa on hento kahvin maku	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte ja vaahdotettua maitoa.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Runsaasti vaahdotettua maitoa.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Maitovaahto, jossa hento kahvin maku.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Runsaasti maitoa, gourmet-espresso ja maitovaahtoa.	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Jääkahvi, maitoa ja kermaista kahvinmakuista vaahtoa	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Jääkahvi, johon on uutettu pieniä happikuplia.	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Kaksoissuodatettu kahvi ja hieno crema.	~ 350 ml			

*Vain Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Kuuma vesi ihanteellisessa lämpötilassa vihreälle teelle.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Kuuma vesi ihanteellisessa lämpötilassa mustalle teelle.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Kuuma vesi ihanteellisessa lämpötilassa yrttiteelle.	200 ml	20 - 300 ml		

KAHVISUUTINTEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN

Tutustu keittimeen tallennettuun opetusohjelmaan "Juomien valmistaminen".

JUOMAN VALMISTUKSEN ALOITTAMINEN

Tutustu keittimeen tallennettuun tutoriaaliin "Juomien valmistaminen"



ERI ASETUKSET OVAT MAHDOLLISIA JUOMAN MUKAAN:

- Yksi tai kaksi kuppia: käynnistä kaksinkertainen resepti valitsemalla juoma ja painamalla painiketta +.
- Kahvin voimakkuus: Lisää tai vähennä kahvin voimakkuutta muuttamalla kahvijauheen määrää. Valitse juoma ja valitse sitten 1–4 kahvipapua. 1 on miedoin ja 4 on voimakkain.
- Kupin tilavuus: lisää tai vähennä valmistuksessa käytettävän veden määrää

Katso lisätietoja vihkosen juomataulukosta ja PIKAKÄYTTÖOPPAAN JUOMA-ASETUKSISTA.

JUOMAN VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

Voit keskeyttää juoman valmistuksen milloin tahansa PYSÄYTÄ painikkeella. Jos jakso on kesken, keskeytystä ei voi tehdä välittömästi. Keitintä ei voi käyttää hetkeen ja siitä kerrotaan näytön viestissä.

MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMA

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Maitovaahdon tekemiseen kannattaa käyttää jääkaappikylmää (3–5 °C) pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa. Erikoismaitojen (mikrosuodatetun, raa'an, hapatetun, rikastetun) tai kasvipohjaisten maitojen (kuten manteli-, kaura- ja soijamaidon) käyttäminen voi tuottaa heikompia tuloksia vaahdon laadun ja määrän suhteen.

MAITOA SISÄLTÄVÄN JUOMAN VALMISTUKSEN ALOITTAMINEN

Katso ohjeen alussa oleva MAITOA SISÄLTÄVÄN RESEPTIN VALMISTAMISTA käsittelevä kohta 2 tai keittimeen tallennettu opetusohjelma "Maitoa sisältävän juoman valmistaminen".



KYLMÄT JUOMAT (VAIN INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience -keittimellä voidaan valmistaa uudenlaisia kylmiä juomia, kuten frappéa, jääkahvia ja nitrokahvia.

Kylmän juoman valmistus edellyttää muutamaa etukäteisvaihetta. Parhaan lopputuloksen varmistaminen: Käytä 400–450 ml:n lasia ja tavanomaisen kokoisia jääpaloja (4 x 2,5 x 2,2 cm). Keitin opastaa sinua koko valmistuksen ajan. Suosittelemme noudattamaan näytöllä näkyviä reseptin vaiheittaisia valmistusohjeita. Saat valmistusvihjeitä ja -vinkkejä myös tieto-osiosta napauttamalla näyttöä.

TEE JA YRTTITEE

Teetä ja yrttiteetä varten on käytettävissä kolme reseptiä, jotka tarjoavat kullekin teelaadulle sopivimman lämpötilan. Vihreän teen lämpötila on alempi kuin mustan teen ja yrttiteen.

VEDEN LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN



Voit valita asetuksen väliltä T1 ja T3. T1 on matalin lämpötila ja T3 on korkein lämpötila. Lämpötilan laskeminen/nostaminen laskee/nostaa kunkin teelaadun lämpötilaa. Vihreän teen lämpötila on kuitenkin aina alempi kuin mustan teen ja yrttiteen.

PROFIILIT

MIHIN PROFIILITOIMINTOA KÄYTETÄÄN?

Profiilitoiminto tarjoaa käyttöösi mukautettavan tilan suosikkijuomien tallentamista varten. Sitä on erittäin helppo käyttää keittimen käyttöpaneelin painikkeella. Toiminto on nopea ja ihanteellinen jokapäiväisessä käytössä. Profiiliin tallennettujen juomien valmistus voidaan aloittaa yhdellä kosketuksella. Yhteen profiiliin voidaan tallentaa jopa 7 reseptiä.

Profiili mahdollistaa myös käyttöliittymän ja asetusten paremman mukauttamisen:

Etunimi	Voit räätälöidä profiilin lisäämällä etunimen.
Väri	Voit valita haluamasi intuitiivisen merkkivalon värin, jotta voit tunnistaa profiilin helpommin.
Näyttö	Voit myös määrittää juomien näyttötavan profiilinäytössä. Ne voidaan näyttää joko liuku- tai ruututilassa.
Ohjelmointi	Profiiliominaisuuden avulla voit myös määrittää kullekin juomalle tietyn ajankohdan tai avainsanan. Näin löydät juomat helpommin milloin tahansa.
Kirkkaus	Tämä ottaa merkkivalon käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

SUOSIKIN LUOMINEN

Paina profiilipainiketta ja noudata näytön ohjeita tai katso profiiliin tallennetut opetusohjelmat.



SUOSIKKIJUOMIEN HALLITSEMINEN PROFIILISSA

Voit lisätä juoman profiiliin kahdella tavalla:

- Näyttöön ilmestyy juoman valmistuksen jälkeen painike .
- Suoraan profiilista.

Jos suosikkijuoman valmistus pysäytetään kesken valmistuksen, tallennus keskeytetään siihen.

SUOSIKKIJUOMIEN JÄRJESTÄMINEN/VALITSEMINEN/POISTAMINEN

- Paina juomakuvaketta muutaman sekunnin ajan.
- Juomavalikon oikeassa yläkulmassa näkyy rasti.
- Paina uudelleen, pidä sormea juoman päällä ja järjestä juomat vetämällä.

LAITTEEN KUNNOSSAPITO

Asianmukainen huolto pidentää keittimen käyttöikää ja säilyttää kahvin aidon maun.

MILLOIN TIPPA-ASTIA ON TYHJENNETTÄVÄ?

Tyhjennä tippa-astia, kun uimurit ovat yläasennossa ja osoittavat, että astia on liian täysi.

TIPPA-ASTIAN HUOLTO

- Tippa-astia kerää laitteesta kahvin valmistamisen aikana ja sen jälkeen valuvan veden ja kahvin.
- On tärkeää, että se on aina paikallaan ja että se tyhjennetään säännöllisesti.
- Suosittelemme hygieniasyistä irrottamaan tippa-asian, puhdistamaan kaikki osat ja kuivaamaan sen ilmavasti päivittäin ennen sen asettamista takaisin keittimeen.
- Katso pikakäyttöoppaasta TIPPA-ASTIAN PUHDISTAMISTA käsittelevä kohta, kuva * Tippa-astian voi puhdistaa astianpesukoneessa ilman metalliritilää.

MILLOIN KAHVINPOROSÄILIÖ TULEE TYHJENTÄÄ?

Kahvinporot menevät kahvinporosäiliöön.

- Tyhjennä kahvinporosäiliö keittimen ilmoituksen mukaan.
- Voit tyhjentää sen useamminkin, mutta pidä keittimen virta kytkettynä, jotta keitin tunnistaa säiliön tyhjentämisen.

Kahvinporosäiliön edellä kuvatun säännöllisen tyhjentämisen laiminlyöminen voi vahingoittaa laitetta.
Suosittelemme hygieniasyistä puhdistamaan kahvinporosäiliön kuumalla vedellä ja pesuaineella ja kuivaamaan sen ilmavasti päivittäin ennen sen asettamista takaisin keittimeen. Katso pikakäyttöoppaan KAHVINPOROSÄILIÖN PUHDISTAMISTA käsittelevä kohta, kuva *–*

Säiliötä ei saa pestä astianpesukoneessa

VESISÄILIÖN HUOLTO

Kahvin aromien säilyttämiseksi ja hyvän hygienian varmistamiseksi, suosittelemme käyttämään raikasta vettä, puhdistamaan vesisäiliön päivittäin kuumalla vedellä ja pesusienellä ja kuivaamaan sen ilmavasti ennen sen asettamista takaisin keittimeen

KAHVIPAPUSÄILIÖN HUOLTO

Kahvipavuista voi jäädä kahvin laatuun vaikuttavia rasvajäämiä kahvipapusäiliön seinämiin. Parhaan maun ja hygienian varmistamiseksi suosittelemme pyyhkimään sen kuivalla, pehmeällä liinalla jokaisen täyttökerran yhteydessä.

Tärkeää: Älä puhdista kahvipapusäiliötä vedellä, sillä kahvipapusäiliössä oleva vesi voi vahingoittaa keitintä.

MIKSI JA MITEN MAITOJÄRJESTELMÄÄ HUOLLETAAN MAITOA SISÄLTÄVIEN JUOMIEN VALMISTUKSEN JÄLKEEN?



Tärkeää: Maitovaahdon tasaisen laadun varmistamiseksi on suositeltavaa tehdä seuraavat toimet:

MAITOJÄRJESTELMÄN HUOLTO

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat välineet
Maidon huuhtelu **30 s** - 20 ml	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen, keittimen kehotuksen mukaan.	Mahdollistaa keittimen maitopiirin huuhtelun. Voit aloittaa maitojärjestelmän huuhtelun milloin tahansa.	
Maitoastian käsinpesu **30s**	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen	Maitoastia on suositeltavaa pestä kuumalla vedellä ja pesuaineella jokaisen käyttökerran jälkeen. Maitokannun voi puhdistaa astianpesukoneessa ilman kantta.	Kuuma vesi + astianpesuaine + pesusieni
Maitoputken käsinhuuhtelu **30s**	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen	Huuhtelu koostuu maitoputken ja sen metallisuuttimen huolellisesti käsinpesusta kuumalla vedellä JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.	Kuuma vesi + astianpesuaine + piippurassi
Maitotarvikkeiden käsinpesu **5 min**	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Puhdistukseen sisältyy irrotettavan One Touch Cappuccino -yksikön irrottaminen ja puhdistaminen. Se on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti, jotta vaahdotetusta maidosta saadaan mahdollisimman korkealaatuista. Katso pikakäyttöoppaan kappale 5, jossa käsitellään MAIDON JAKELUJÄRJESTELMÄN HUOLELLISTA PUHDISTAMISTA.	Puhdistusneula **(D3)**

MUITA HUOLTOTOIMENPITEITÄ

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat välineet
Kahvin huuhtelu **45s** – 30 ml	Kahden päivän käyttämättömyyden jälkeen tai milloin tahansa.	Mahdollistaa koneen kahvipiirin huuhtelun. Toimenpiteessä käytetään ainoastaan kuumaa vettä. Se varmistaa aidon kahvin maun.	
Teehuuhtelu **13 min** – 600 ml	Teen valmistuksen jälkeen.	Mahdollistaa huuhtelun kuumalla vedellä, mikä varmistaa teen tai yrttiteen aidon maun.	
Puhdistus **13 min** - 600 ml	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Suosittelemme puhdistamaan keittimen kahvipiirin ja poistamaan siitä rasvan hyvän hygienian ja kahvin laadun varmistamista varten. Näin juomien aromit säilyvät parhaalla mahdollisella tavalla.	1 KRUPS n°1 -puhdistustabletti
Kalkinpoisto **20 min** - 600 ml	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa. Toiminto ei ole käytettävissä, jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen.	Keittimen kalkinpoisto varmistaa oikean toiminnan ja poistaa kalkki- tai kaliumbitartraattijäämät. Tämä vaihe on erittäin tärkeä laitteen oikean toiminnan ja kestävyyden varmistamisessa.	1 KRUPS n°2 -kalkinpoistopussi

Tärkeää: Jos tuotteessa on Claris-vesisuodatinjärjestelmän F088-patruuna, irrota se ennen kalkinpoistoa.

MUUT TOIMINNOT

PÄÄSY KONEEN ASETUKSIIN

KRUPS Intuition -keittimessä on useita asetuksia. Kokeile niitä rohkeasti! Niiden avulla voit räätälöidä käyttökokemusta omien tarpeidesi mukaan.



LISTA ASETUKSISTA:

Kieli	Valitse haluamasi kieli 21 kielestä.
Päivämäärä ja kellonaika	Päivämäärän asetus on pakollinen, erityisesti käytettäessä kalkinsuodatuspatruunaa. Määritä kellonaika ja 12 tai 24 tunnin kello.
Näytön kirkkaus	Säädä näytön kirkkaus.
Valo	Kytke intuitiivinen merkkivalo päälle ja pois päältä.
Aloitusnäytön valinta	Valitse aloitusnäytön esitystapa.
Automaattinen sammutus	Määritä aika, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti. Toiminto vähentää sähkönkulutusta.
Automaattinen käynnistys	Käynnistä keitin ja aloita esilämmitys automaattisesti valittuna ajankohtana. Juotko kahvia joka päivä samaan kellonaikaan? Tämä ominaisuus on juuri sinua varten! Voit säästää aikaa asettamalla automaattisen käynnistyksen.
Tilavuusyksikkö	Valitse mittayksiköksi ml tai oz.
Automaattinen huuhtelu	Voit ottaa kahvisuuttimen automaattisen huuhtelun käyttöön keittimen käynnistyksen yhteydessä.
Veden kovuus	Määritä veden kovuus asteikolla 0–4. Katso lisätietoja veden kovuuden mittaamista käsittelevästä kohdasta.
Kahvin lämpötila	Määritä kahvin lämpötila väliltä T1 ja T3.
Teen lämpötila	Määritä teen lämpötila väliltä T1 ja T3.
Kahvilaatu	Näytä kahvipapusäiliöön lisätty kahvilaatu.

VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN

TOIMINTA

1. Keitin näyttää virheilmoituksen, ohjelmisto on jumiutunut TAI keittimessä on toimintahäiriö.

✓ Sammuta keitin ja irrota virtajohto pistokkeesta. Irrota suodatinpatruuna. Odota 1 minuutti ja käynnistä keitin uudelleen. Käynnistä keitin pitämällä virtapainiketta painettuna vähintään 3 sekuntia.

2. Laite ei käynnisty virtapainikkeen painamisen jälkeen (painiketta on painettu vähintään 3 sekuntia).

✓ Tarkista sulakkeet ja sähköjärjestelmän pistorasia. Tarkasta, että molemmat virtapistokkeet on liitetty oikein pistorasiaan.

3. Sähköt ovat katkenneet jakson aikana.
- ✓ LLaite palautetaan automaattisesti alkutilaan, kun se käynnistyy uudelleen.

4. Mylly pyörii tyhjänä:
- ✓ Tämä on normaalia, jos sitä sattuu vain toisinaan ja jos kahvipavut ovat loppuneet tai niitä on jäljellä vain pieni määrä. Mylly pyörii tyhjänä enintään 10 sekuntia kulutuksen ja asianmukaisen toiminnan määrittämiseksi.
- ✓ Säiliöön jää kahvipapuja:
  - Kahvipavut voivat olla liian rasvaisia, jolloin laite ei siirrä niitä alaspäin oikein. Voit yrittää työntää papuja alaspäin ja katsoa, alkaako keitin taas toimia. Kahvipavut on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa (katso kahvipapulajit).
  - Jos olet käyttänyt samoja kahvipapuja tähän asti ongelmitta: ota yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

KÄYTTÖ

1. Myllystä kuuluu epätavallinen ääni.
- ✓ Myllyssä on todennäköisesti vierasesineitä. Kokeile puhdistaa se imurilla. Ota muussa tapauksessa yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

2. Laitteen alla on vettä.
- ✓ Ennen kuin irrotat tippa-astian, odota 15 sekuntia kahvin valumisen päättymisen jälkeen, jotta keitin suorittaa jakson loppuun oikein.
- ✓ Tarkista, että tippa-astia on asetettu keittimeen hyvin. Sen on oltava aina paikallaan, vaikka keitintä ei käytetä.
- ✓ Tarkista, että tippa-astia ei ole täynnä.

3. Jauhatuskarkeuden säätöpainiketta on vaikea kääntää.
- ✓ Käännä jauhatuskarkeuden säätöpainiketta vain, kun mylly on käynnissä.

4. Keittimestä ei tule kahvia.
- ✓ Valmistuksen aikana on tapahtunut virhe.
- ✓ Laite on palautettu automaattisesti alkutilaan ja se on valmis uutta jaksoa varten.

5. Olet käyttänyt jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.
- ✓ Ime jauhettu kahvi kahvipapusäiliöstä imurilla.

6. Kahvisuuttimista valuu vettä, kun keitin pysähtyy.
- ✓ Tämä on normaalia. Keitin huuhtelee kahvisuuttimet automaattisesti, jotta ne eivät tukkeudu.

HÖYRY JA MAITO

1. Keittimen maitoputki vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa.
- ✓ Näytössä näkyy varoitus, jos suutin on tukossa. Puhdista One Touch Cappuccino -yksikkö.
- ✓ Katso ohjeen aikaisempi kohta 5. MAIDON JAKELUJÄRJESTELMÄN HUOLELLINEN PUHDISTAMINEN – 5 MIN tai keittimeen tallennettu opetusohjelma «Maitosuuttimen puhdistaminen».

2. Höyryä ei tule ulos.

a. Jos käytät höyryjaksoa ensimmäistä kertaa ja höyryä ei tule ulos oikein:

Tarkista, että höyrysuutin ei ole tukossa. Katso aikaisempi kohta: «Keittimen höyrysuutin vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa».
- ✓ Tee seuraavat toimenpiteet vain kerran:
- ✓ Tyhjennä vesisäiliö ja irrota tilapäisesti Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna. Lisää säiliöön runsaasti kalsiumia (> 100 mg/l) sisältävää kivennäisvettä. Suorita sitten säiliössä höyryjaksoja (5–10 jaksoa) peräkkäin, kunnes höyrysuihku on jatkuva. Aseta patruuna takaisin säiliöön.

b. Höyrysuutinta on jo käytetty:
- ✓ Tarkista, että höyrysuutin ei ole tukossa. Katso aikaisempi kohta: «Keittimen höyrysuutin vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa».
- ✓ Jos höyrysuutin ei toimi edellä kuvattujen toimien suorittamisen jälkeen, ota yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

3. Tippa-astian ritilästä tulee höyryä.
- ✓ Tippa-astian ritilästä voi tulla höyryä valmistustavan mukaan.

4. Kahvipapuastian kannen alta tulee höyryä.

Tarkista, että kannen alla oleva puhdistustabletin luukku (L) on suljettu oikein.

KUNNOSSAPITO

1. Keitin ei pyydä kalkinpoistoa.
- ✓ Keitin pyytää kalkinpoistoa, kun olet valmistanut lukuisia maitoa tai kuumaa vettä sisältäviä juomia. Jos valmistat vain kahvia, kalkinpoistoa ei tarvita usein.

2. Tippa-astiassa on kahvinporoja.

Tippa-astiaan voi joutua pieniä määriä kahvinporoja. Keitin on suunniteltu poistamaan ylimääräiset kahvinporot, jotta suodatusalue pysyy puhtaana.

3. Intuitiivinen merkkivalo palaa edelleen, vaikka kahvinporoastia on tyhjennetty.
- ✓ Asenna kahvinporoastia uudelleen.

4. Intuitiivinen merkkivalo palaa, vaikka vesisäiliö on täytetty.

Tarkista, että säiliö on asennettu laitteeseen oikein.

Säiliön pohjalla olevien uimureiden on liikuttava vapaasti. Tarkista ja vapauta uimurit tarvittaessa.

5. Kalkinpoiston ensimmäisessä vaiheessa suuttimista ei tule ulos vettä:

• Tämä on normaalia. Keitin vapauttaa suuttimista vettä vain merkittävän tukkeuman yhteydessä.

JUOMAT

1. Kahvi valuu liian hitaasti.

Käännä jauhatuskarkeuden säädintä oikealle, jotta kahvista tulee karkeampaa (määräytyy käytetyn kahvilaadun mukaan).
- ✓ Suorita yksi tai useampia huuhtelujaksoja.
- ✓ Vaihda Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna.

2. Kahvi on liian vaaleaa tai laimeaa.
- ✓ Tarkista, että kahvipapusäiliössä on papuja ja että ne siirtyvät alaspäin oikein.
- ✓ Älä käytä rasvaisia, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja, jotka eivät ehkä siirry oikein alaspäin.
- ✓ Vähennä valmistettavaa juomamäärää ja lisää kahvin voimakuutta kahvin voimakkuustoiminnolla. Tee jauhetusta kahvista hienompaa kääntämällä jauhatuksen säätöpainiketta. Valmista kahvi kahdessa vaiheessa käyttäen kahden kupin toimintoa.

3. Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.
- ✓ Nosta kahvin lämpötilaa keittimen asetuksissa. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistuksen aloittamista.
- ✓ Huuhtele kahvipiiri ennen kahvin valmistusta. Kahvin huuhtelutoiminto voidaan ottaa käyttöön aina laitteen virran kytkemisen

jälkeen asetuksissa automaattisen huuhtelun asetuksen kohdalla.

4. Kahvisuuttimista valuu puhdasta vettä ennen kahvin valmistamista.
- ✓ Esiuutto suoritetaan ennen reseptin aloitusta, ja sen aikana kahvisuuttimista voi valua hiukan vettä.

Jos jokin edellä mainituista ongelmista jatkuu, ota yhteyttä KRUPSin asiakaspalveluun.

HÄVITTÄMINEN



Joissakin laitteissa on akku, joka on turvallisuussyistä vain korjaajan käytettävissä. Jos haluat vaihtaa akut, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Tärkeää: Laitteessa on useita talteen otettavia ja kierrätettäviä materiaaleja.

Suojellaan ympäristöä yhdessä!

Vie materiaalit keräyspisteeseen käsiteltäviksi.

TAKUU

Takuu ei päde seuraavissa tilanteissa:

- Myllyssä on vierasesineitä.
- Kahvipapusäiliöön on kaadettu jauhettua kahvia.
- Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruunaa ei käytetä KRUPSin ohjeiden mukaisesti.
- Kalkinpoistoa, puhdistusta tai säännöllistä huoltoa on laiminlyöty.

Ainoastaan valtuutettu KRUPS-keskus saa käsitellä laitetta.

Tätä automaattista kahvi-/espressokeitintä saa käyttää vain kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

Valmistaja: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Ranska

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado.

La cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado se ha diseñado, desarrollado y fabricado en Francia, por lo que garantiza la más absoluta calidad de fabricación y origen.

La cafetera está diseñada para ser lo más sencilla de usar posible y para ofrecer bebidas de calidad profesional. Disfruta de un Espresso, un Ristretto, un café largo o incluso un Capuccino, un Latte Macchiato o un Caffé Latte, entre otros, con solo tocar un botón.

Para facilitarte las cosas, KRUPS ha desarrollado un indicador luminoso intuitivo. Te guiará en el uso de la cafetera e iluminará tus pausas para el café.

Además, la cafetera Espresso KRUPS está equipada con una gran pantalla táctil intuitiva, como la de un smartphone, para que sea muy fácil de usar. Gracias a las tecnologías avanzadas de la máquina, podrás obtener el mejor resultado posible y revelar los aromas y sabores más intensos de los granos de café recién molidos.

Esperamos que disfrutes tu café y que la cafetera KRUPS sea de tu agrado.

El equipo DE KRUPS

¿NECESITAS AYUDA PARA EMPEZAR A UTILIZAR LA CAFETERA?



Encontrarás una lista de tutoriales guardados en la cafetera que te ayudarán a utilizarla.
Te guiarán paso a paso en la preparación de bebidas, la gestión de los favoritos y el mantenimiento de la cafetera.

Lista de tutoriales disponibles:

1. Cómo preparar tus bebidas

a. Preparar de una bebida de café
b. Preparar una bebida de leche
c. Preparar dos bebidas a la vez

2. Cómo administrar un perfil

d. Crear y configurar un perfil
e. Añadir una bebida al perfil (después de haberla preparado)
f. Añadir de una bebida al perfil (desde la página de perfiles)
g. Eliminar una bebida del perfil

3. Cómo mantener la cafetera

h. Llevar a cabo el enjuague
i. Llevar a cabo la limpieza
j. Llevar a cabo la descalcificación
k. Limpiar la boquilla de leche

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones y el folleto de instrucciones de seguridad detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalos para consultarlos: el uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad.

ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los accesorios suministrados con la cafetera. Si falta alguna pieza, ponte en contacto directamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS..

Productos suministrados:		
1.	2 pastillas de limpieza	
2.	- 1 bolsita de descalcificante	
3.	- Conducto de leche adaptable al bloque «One Touch Cappuccino»	
4.	Conducto de la leche adicional para el bloque «One Touch Cappuccino»	
5.	Aguja de limpieza del circuito de vapor ubicada en la boquilla del café	
6.	- 1 cartucho de sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de atornillado.	
7.	- 1 tira para comprobar la dureza del agua	
8.	"Instrucciones de funcionamiento - Folleto de recomendaciones de seguridad Directorio de centros de servicio posventa de Krups Documento de la garantía"	
9.	Tubo de limpieza	
Solo para la cafetera Intuition Expérience + EA877:		
10.	Jarra de leche: Puedes lavar la jarra de leche sin la tapa en el lavavajillas	

Precaución: Utiliza únicamente accesorios Krups compatibles con esta cafetera a fin de conservar la garantía.

DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Alimentación eléctrica	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1550 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)	8,9

Sujeto a modificaciones técnicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A . Asa de la tapa del depósito de agua
B . Depósito de agua
C . Bandeja de recogida de posos de café
D . Boquillas de café/leche con altura regulables y con sistema de iluminación de tazas
  D1. Bloque «One Touch Cappuccino»
  D2: Puerta extraíble
  D3: Aguja de limpieza
E . Rejilla y bandeja recogegotas extraíbles
F . Tapa del depósito de café en grano
G . Conducto de leche adaptable al bloque «One Touch Cappuccino» y conector
H . Indicadores flotantes del nivel de agua
I . Indicador luminoso intuitivo

1. Depósito de café en grano
J . Botón de ajuste de finura de molido
K . Compartimento de la pastilla de limpieza
L . Molinillo cónico de metal

2. Panel de control
M . M. Pantalla táctil de navegación
N . Encendido/apagado
O . Atajo a la pantalla de inicio
P . Perfiles
Q . Configuraciones de la cafetera
R . Jarra de leche (solo para la cafetera Intuition Experience + EA877)

PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

FUNCIONAMIENTO INICIAL
Coloca la cafetera sobre una superficie de trabajo estable, horizontal, limpia y seca.
Cuando utilices la cafetera por primera vez, se te pedirá que selecciones varios ajustes de configuración.
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.
Si deseas más información, consulta la Guía de inicio rápido (Primer uso)
Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla

El aparato ha sido revisado y probado antes de salir de la fábrica. A pesar de toda la atención prestada a la limpieza, es posible que queden restos de café en el molinillo o gotas de café en la bandeja recogegotas. Al desembalar, es posible que la cafetera tenga polvo debido al material de protección. Te recomendamos que limpies a fondo con un paño la cafetera antes de usarla por primera vez.
Agradecemos tu comprensión.
No utilices un aparato dañado.

CAFETERA EN MODO STANDBY
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 SUGERENCIAS

The La calidad del agua tiene una gran influencia en la calidad de los aromas. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar los aromas del café recomendamos que utilices agua dulce y un cartucho del sistema de filtrado Claris Aqua 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».

Para preparar bebidas calientes, 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 grano equivalente a tu consumo durante los próximos 2-3 días y que elijas paquetes de 250 g.

La calidad del café en grano 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. No dudes en pedir consejo a tu proveedor de café tostado.

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.

INDICADORES LUMINOSOS INTUITIVOS

La cafetera Intuition dispone de una tecnología inteligente y brillante para simplificar tu vida cotidiana: el indicador luminoso intuitivo (I). 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, así como cuando sea necesario efectuar el mantenimiento, se enciende la luz de advertencia, lo que indica que debes seguir la información de la pantalla.
2. El indicador luminoso intuitivo también te permite personalizar tu experiencia. Puedes asignar un color a cada perfil. Cuando se selecciona uno de los perfiles, el indicador luminoso adopta el color de ese perfil para favorecer la comprensión inmediata y la navegación ultrarrápida e intuitiva.

   Consulta el capítulo titulado «MI PERFIL».

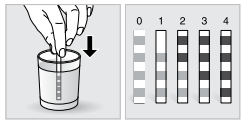
FILTRO Y DUREZA DEL AGUA

¿PARA QUÉ SIRVE EL AJUSTE DE LA 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 la cafetera.

¿CÓMO SE INDICA LA DUREZA DEL AGUA EN LA CAFETERA?





- Llena un vaso con agua. A continuación, sumerge la tira de prueba que viene con la cafetera en el vaso lleno de agua.
- Espera un minuto. Los cuadrados de la tira de prueba cambiarán de color.
- Cuenta el número de cuadrados de color. Esto te indica que la dureza del agua está entre 0 y 4.
- En el menú Dureza del agua, pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK

¿NO TIENES MÁS TIRAS DE PRUEBA?

Si necesitas repetir esta operación más adelante, asegúrate de cambiar la dureza del agua según el lugar de uso o la información proporcionada por las compañías de agua, y recurre a la siguiente tabla:

Grado de dureza del agua	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Dureza intermedia	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Configuración del aparato	0	1	2	3	4

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

El cartucho de sistema de filtrado de agua Claris optimiza el sabor del café, reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento

CÓMO INSTALAR EL CARTUCHO DEL SISTEMA DE FILTRO DE AGUA CLARIS





- El cartucho se coloca en el depósito de agua.
- Te recomendamos que cuando instales el cartucho, gires el anillo gris del extremo del cartucho de filtrado para indicar la fecha de instalación + dos meses.
- Coloca correctamente el cartucho en su sitio, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de atornillado negro, suministrado con el cartucho, para colocar y atornillar correctamente el cartucho

¿CUÁNDO HAY QUE CAMBIAR EL CARTUCHO DEL SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



1. Dos meses después de la instalación o cuando la cafetera lo indique.

MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DE MOLIENDA

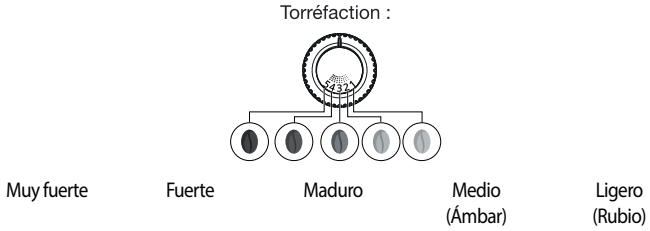
¿POR QUÉ SE DEBE AJUSTAR LA FINURA DE MOLIENDA?

Puedes ajustar 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:

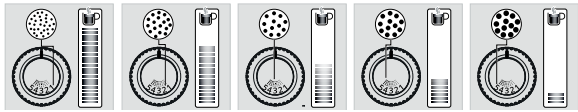
- Un grano más oleoso y muy tostado requiere un molido más grueso, mientras que un grano con un tueste más ligero es más seco y requiere un molido más fino.

Además, con el mismo café, el ajuste del molido influye en el aroma de la taza: cuanto más fino sea el molido, más potente será el aroma.



CÓMO AJUSTAR LA FINURA DE LA MOLIENDA

Gira el botón de ajuste situado en depósito de café en grano en función del tipo de grano y la intensidad de aroma que desees. Este ajuste debe realizarse durante el molido, 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 Intuition está equipada con un sensor que detecta la falta de granos de café en el depósito. Aparecerá un mensaje en pantalla, y el indicador luminoso intuitivo (I) se iluminará en rojo.

¿QUÉ SUCEDE SI LA ALERTA APARECE DURANTE LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA?

Llena el depósito de granos de café, pulsa el botón OK y la receta se reanudará. ¡Así no se desperdicia café!

¿QUÉ HACER SI QUIERO CAMBIAR DE CAFÉ O SI NO TENGO MÁS CAFÉ?

Si pulsas el botón OK sin haber añadido 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 está vacío.

Si aparece un mensaje de alerta en la pantalla y la luz de alerta se ilumina en rojo cuando hay suficientes granos:

- Pulsa el botón OK para iniciar el precalentamiento.
- Desactiva la alerta de ausencia de granos para evitar detecciones cuando quede café en el depósito de café en grano.



PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES EN ESTA MÁQUINA:

La cafetera Intuition Expérience te permite preparar una gran variedad de recetas con café y leche, calientes o frías, para satisfacer todos tus deseos. Las recetas están disponibles en acceso directo desde el panel de control. Los elementos de anclaje, disponibles en la parte inferior del panel de control (en la vista deslizante), son también un atajo para acceder a ellos. Una vez seleccionada la bebida, se puede acceder a una descripción de esta y a consejos de preparación relacionados tocando la (i) que aparece en la pantalla.

	Bebidas	Tamaño aproximado	Posibles volúmenes	Intensidad del café	X2
Coffees	Ristretto Espresso corto con cuerpo.	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso El espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados está recubierto 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	✓	✓
	Café Long Espresso doble con crema de color ámbar.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Mayor cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy popular por la mañana.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Doble espresso al que se le añade agua caliente para hacerlo más largo.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Una infusión larga a baja temperatura permite obtener un resultado suave y ligero.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* De tres a ocho tazas de café largo para toda la familia.	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso con una capa fina de espuma de leche.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Un equilibrio entre leche, espuma y café.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Un capuchino mixto. Una espuma con un sabor sutil a café.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte con espuma de leche.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Una gran dosis de leche con su espuma.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Espuma de leche con un ligero sabor a café.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Una gran dosis de leche, un café espresso gourmet con espuma de leche.	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Café helado y leche con espuma cremosa con sabor a café.	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Café helado enriquecido con burbujas de oxígeno finas.	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Café de doble filtro con una crema fina.	~ 350 ml			

*Solo para la cafetera Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Agua caliente a la temperatura ideal para preparar té verde.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Agua caliente a la temperatura ideal para preparar té negro.	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Agua caliente a la temperatura ideal para preparar una infusión.	200 ml	20 - 300 ml		

CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ

Para todas las bebidas propuestas, puedes bajar y subir las boquillas de café en función del tamaño de la taza.

CÓMO EMPIEZO A PREPARAR MI BEBIDA

Consulta el tutorial «Cómo preparar tus bebidas» guardado en la cafetera



SE PUEDEN REALIZAR DIFERENTES AJUSTES EN FUNCIÓN DE LA BEBIDA:

- Una o dos tazas: para iniciar la receta duplicada, selecciona la bebida y pulsa +.
- Intensidad del café: para aumentar o disminuir la intensidad del café modificando la cantidad de café molido, selecciona la bebida y elige entre 1 y 4 granos, siendo 1 el más suave y 4 el más fuerte.
- Volumen de la taza: para aumentar o disminuir la cantidad de agua utilizada para la extracción.

Si deseas más información, consulta la tabla de bebidas del folleto y la GUÍA DE INICIO RÁPIDO, AJUSTES DE BEBIDAS

CÓMO INTERRUMPIR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA

Puedes interrumpir la preparación de una bebida cuando lo desees pulsando el botón STOP. Cuando se interrumpe un ciclo, la parada no es inmediata. La cafetera dejará de estar disponible durante un tiempo, lo que se indicará con un mensaje en la pantalla.

BEBIDAS CON LECHE

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para espumar la leche, deberías utilizar leche UHT pasteurizada directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). El uso de tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (almendra, avena, soja, etc.) puede ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma.

CÓMO PREPARAR UNA BEBIDA CON LECHE

Consulta el principio del manual en 2 PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA DE LECHE o el tutorial guardado en la cafetera «Preparar una bebida de leche»



BEBIDAS HELADAS (SOLO PARA LA CAFETERA INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

La Intuición Expérience + ofrece nuevas bebidas frías exclusivas, como el frappé, el café refrigerado o el café nitro.

Para preparar una bebida helada es necesario realizar una o varias acciones previas. Para obtener un resultado óptimo en la taza: Utiliza un vaso de 400-450 ml y cubitos de hielo de tamaño estándar (4 x 2,5 x 2,2 cm). La cafetera te ayudará a lo largo de la elaboración. Te recomendamos que sigas las fases de preparación de las recetas paso a paso que aparecen en la pantalla. Los consejos y trucos de preparación también están disponibles en la sección de información, al pulsar la i que aparece en la pantalla.

TÉ E INFUSIONES

Para preparar tés e infusiones, hay tres recetas que ofrecen la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura utilizada para un té verde es inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.

CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL AGUA



Puedes ajustar entre T1 y T3, siendo T1 la temperatura más tibia y T3 la más caliente. Si disminuyes o aumentas 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.

PERFILES

¿PARA QUÉ SIRVE LA FUNCIÓN PERFILES?

La función Perfiles te permite acceder a un espacio personalizado en el que puedes almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Se puede acceder muy fácilmente gracias a un botón directo en el panel de control de la cafetera. Más rápido e ideal para el uso diario, las bebidas guardadas en el perfil se inician directamente con un solo toque, sin necesidad de realizar ningún ajuste. Puedes grabar hasta siete recetas por perfil.

El perfil también permite personalizar aún más la interfaz y los distintos ajustes:

Nombre	Se puede añadir un nombre de pila para lograr una mayor personalización.
Color	Te permite seleccionar el color del indicador luminoso intuitivo deseado para identificar el perfil con mayor facilidad.
Pantalla	Además, puedes establecer el tipo de visualización de las bebidas en la pantalla Perfil. Pueden aparecer en modo deslizante o en modo mosaico.
Programación	La función «Perfil» también te permite definir una hora del día o una palabra clave para cada bebida. De esta forma, podrás encontrar las bebidas más fácilmente en cualquier momento.
Brillo	Permite activar o desactivar el indicador luminoso.

CÓMO CREAR UN FAVORITO

Pulsa el botón Perfiles y sigue las indicaciones de la pantalla o consulta los tutoriales guardados en tu perfil.



CÓMO GESTIONAR LAS BEBIDAS FAVORITAS DENTRO DE UN PERFIL

Hay dos formas de añadir bebidas a un perfil:

- Después de preparar una bebida, aparece un botón  en la pantalla.
- Directamente en el perfil.

Si interrumpo la preparación de mi bebida favorita mientras se está sirviendo, se registrará esa duración.

CÓMO ORGANIZAR, ORDENAR O ELIMINAR LAS BEBIDAS FAVORITAS

- Mantén el dedo pulsado sobre el icono de una bebida durante unos segundos.
- Aparece una cruz de eliminación en la parte superior derecha del menú de bebidas.
- Vuelve a pulsar, mantén el dedo sobre la bebida y arrástrala para reorganizar las bebidas.

MANTENIMIENTO GENERAL

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de la cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando los flotadores están en la posición superior indican que está demasiado llena.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

- The La bandeja recogegotas te permite recoger 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.
- Por razones de higiene, te recomendamos que desmontes la bandeja recogegotas para limpiar a diario todos los elementos y la dejes secar al aire antes de volver a colocarla en la cafetera.
- Consulta la Guía de inicio rápido LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS, fig. * Puedes lavar la bandeja recogegotas en el lavavajillas sin la rejilla metálica.

CUÁNDO VACIAR EL DEPÓSITO DE MOLIDO

El recipiente de posos de café recoge el café molido extraído.

- Vacía el contenedor de posos cuando la máquina te lo pida.
- Puedes vaciarlo con mayor frecuencia, pero asegúrate de que está encendida para que pueda registrar que el recipiente se ha vaciado.

No vaciar el recipiente de posos de café con regularidad, como se indica anteriormente, puede dañar el aparato.

Por razones de higiene, te recomendamos que limpies a diario el contenedor de posos con agua caliente y jabón y lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera. Consulte la Guía de inicio rápido: LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE MOLIDO, de la fig * a la *

No introducirla en el lavavajillas..

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para preservar los aromas del café y por razones de higiene, te recomendamos que utilices agua dulce, que limpies el depósito de agua todos los días con agua caliente y una esponja y que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

El café en grano puede dejar residuos oleosos en el depósito, lo que puede afectar a la calidad del café. Para conservar un sabor del café óptimo y por motivos de higiene, te recomendamos que lo limpies con un paño suave y seco cada vez que tengas que volver a llenarlo.

Importante: No utilices agua para limpiar el depósito de café en grano, ya que la presencia de agua podría dañar la cafetera.

CÓMO Y POR QUÉ MANTENER EL SISTEMA PARA LECHE DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE



Importante: Para obtener una calidad de espuma siempre idéntica, te aconsejamos que realices el siguiente mantenimiento:

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios:
Aclarado de leche **30 s** - 20 ml	Después de preparar una bebida con leche, cuando la cafetera lo indique.	Te permite enjuagar el circuito de leche de la cafetera. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Limpieza manual de la jade leche **30s**	Después de preparar una bebida con leche	Te recomendamos que limpies la jarra de leche con agua caliente y jabón después de cada uso. Puedes lavar la jarra de leche sin la tapa en el lavavajillas.	Agua caliente + jabón + esponja
Enjuague manual del conducto de leche **30s**	Después de preparar una bebida con leche.	Este procedimiento de enjuagado consiste en limpiar manualmente y con cuidado el conducto de leche y su boquilla metálica con agua caliente DESPUÉS DE CADA USO.	Agua caliente + jabón + limpiador de conductos
Limpieza manual del sistema de leche **5 min**	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Esta limpieza consiste en desmontar y limpiar el bloque extraíble «One touch cappuccino». Para obtener una espuma de leche óptima, es aconsejable limpiarlo con frecuencia. Consulta el capítulo 5 del MANUAL DE LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO, LIMPIEZA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LA LECHE - 5 MIN.	Aguja de limpieza **(D3)**

OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios:
Aclarado de café **45s** – 30 ml	Después de dos días sin uso o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza el sabor auténtico del café.	
Aclarado de té **13 min** – 600 ml	Después de preparar una bebida de té.	Te permite realizar un enjuague con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza **13 min** - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Por motivos de higiene y para preservar la calidad del café, recomendamos limpiar y desengrasar el circuito de café de la máquina. Te garantiza una conservación óptima de los aromas de las bebidas.	1 pastilla de limpieza KRUPS n.º 1
Descalcificación **20 min** - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento Cuando la cantidad de bebidas preparadas no es suficiente para que sea necesaria la descalcificación, esta función no está activa.	Descalcificar la cafetera garantiza su buen funcionamiento y elimina los depósitos de cal o sarro. Este paso es muy importante para garantizar la durabilidad y el funcionamiento adecuados del aparato.	1 KRUPS bolsita de descalcificante n.º 2

Importante: Si el producto está equipado con nuestro cartucho sistema de filtrado de agua Claris F088, retíralo antes de iniciar el procedimiento de descalcificación.

OTRAS FUNCIONES

CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA

La cafetera KRUPS Intuition tiene muchos ajustes, ¡anímate a probarlos! Así podrás personalizar aún más tu experiencia.



Idioma	Selección del idioma que usted elija entre 21 idiomas.
Fecha y hora	Es necesario programar la fecha, sobre todo si se utiliza un cartucho antical. Ajuste de la hora y visualización del reloj de 12 o 24 horas
Luminosidad de la pantalla	Para ajustar la luminosidad de la pantalla.
Ligera	Para activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.
Opción de primera pantalla	Elige la presentación de la primera pantalla.
Detención automática	Para elegir el tiempo tras el que el aparato se detendrá automáticamente. Esta función permite consumir menos electricidad.
Iluminación automática	Para enciende la cafetera y empezar a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función está hecha para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y solo tendrás que iniciar la preparación de la bebida.
Unidad de volumen	Selección de la unidad de medida: ml u oz.
Aclarado automático	Puede activar o no el aclarado automático de la salida de café cuando encienda la máquina.
Dureza del agua	Para establecer la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta el capítulo «Medición de la dureza del agua».
Temperatura del café	Para ajustar la temperatura del café entre T1 y T3.
Temperatura del té	Para ajustar la temperatura del té entre T1 y T3.
Tipo de café	Indica el tipo de café añadido en el depósito de café en grano.

RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

1. La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado O presenta un funcionamiento incorrecto.
- ✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera 1 minuto y reinicia la cafetera. Mantén presionado el botón ENCENDER/APAGAR durante al menos tres segundos para iniciar la cafetera.

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 de tu instalación eléctrica. Comprueba que las dos clavijas del enchufe están insertadas correctamente en la toma.

3. Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
- ✓ El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.

4. El molinillo está funcionando vacío.
- ✓ Esto es normal si sucede ocasionalmente y no hay granos de café o queda muy poca cantidad. Puede funcionar hasta 10

segundos sin carga para conocer su consumo y asegurar el correcto funcionamiento de su función.

✓ Los granos de café permanecen en el depósito:

- Puede que el café sea demasiado oleoso y, por lo tanto, el aparato no lo atrapa correctamente. Puedes ayudar a bajar los granos y comprobar si vuelve a funcionar. Sin embargo, es aconsejable cambiar el café (ref. tipo de función de los granos).
- 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.

✓ Seguramente habrá cuerpos extraños en el molinillo. 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 el botón de ajuste de finura de molido solo 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 cafetera.

✓ Es algo normal. Se trata de 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 obstruida aparecerá un mensaje de advertencia en la pantalla. Limpia el bloque «One touch cappuccino».

✓ Consulta el principio del manual en el punto 5. LIMPIEZA PROFUNDA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN, o consulta el tutorial almacenado en la cafetera, «Limpiar 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 la salida de vapor no está obstruida. Consulta la sección anterior: «Parece que la salida de vapor de la máquina está bloqueada de forma parcial o por completo».

✓ Realiza el siguiente proceso 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 la salida de vapor no está obstruida. Consulta la sección anterior: «Parece que la salida de vapor de la máquina está bloqueada de forma parcial o por completo».

✓ Si después de realizar los pasos anteriores 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 por la rejilla de la bandeja recogegotas.

4. Hay vapor bajo la tapa del depósito de café en grano.

✓ Comprueba que el compartimento 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 vaciar la bandeja de posos de café.

✓ Vuelve a colocar la bandeja de posos de café.

4. Después de llenar el depósito de agua, el indicador luminoso intuitivo permanece encendido.
Comprueba que el depósito está bien colocado en el aparato.
Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revisa y desbloquea los indicadores flotantes si es necesario.

5. En la primera fase de la descalcificación, no sale agua de las boquillas:

✓ Esto es normal; la cafetera solo expulsa el agua de las boquillas en caso de atascos importantes.

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 enjuague.

✓ 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 para obtener un molido más fino de café utilizado. 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 los ajustes de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.

✓ Antes de preparar el café, enjuaga el circuito de café. Se puede activar la función de enjuagado de café al inicio en los ajustes/ 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 continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

ELIMINACIÓN



Algunos aparatos contienen una batería a la que solo puede acceder un reparador por razones de seguridad. Para sustituir las baterías, ponte en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Importante: Tu aparato contiene muchos materiales recuperables o reciclables.
Ayudemos a proteger el medioambiente.
Déjalo en un punto de recogida para su procesamiento.

GARANTÍA

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Pre hay cuerpos extraños en el molinillo;
- se ha vertido café molido en el recipiente de granos;
- el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris no se ha utilizado siguiendo las instrucciones de KRUPS;
- en caso de falta de descalcificación, limpieza o mantenimiento regular.

Los trabajos en el aparato deben ser realizados por un centro autorizado de KRUPS.

Esta cafetera/cafetera espresso automática solo se debe utilizar para preparar café, agua caliente o para espumar leche.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 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

SERVE ASSISTENZA PER INIZIARE A UTILIZZARE LA MACCHINA?

GUIDA E TUTORIAL

Nella macchina è stato salvato un elenco di tutorial per fornire aiuto durante l'uso.
Questi spiegheranno passo dopo passo come preparare una bevanda, gestire quelle preferite ed eseguire la manutenzione della macchina.

Elenco dei tutorial disponibili:

1. Come preparare le bevande

a. Preparazione di un caffè

b. Preparazione di una bevanda al latte

c. Preparazione di 2 bevande contemporaneamente

2. Come gestire un profilo

d. Creare e configurare il proprio profilo

e. Aggiungere una bevanda al proprio profilo (dopo la preparazione)

f. Aggiungere una bevanda al proprio profilo (dalla pagina del profilo)

G. Rimuovere una bevanda dal proprio profilo

3. Come eseguire la manutenzione della macchina

h. Effettuare il risciacquo

i. Effettuare la pulizia

j. Eseguire la decalcificazione

k. Pulizia dell'ugello del latte

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente e conservare il manuale dell'utente e il libretto con le "istruzioni sulla sicurezza" prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: KRUPS declina ogni responsabilità in caso di uso improprio.

ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA

Controllare gli accessori in dotazione con la macchina. Se manca un componente, contattare direttamente l'assistenza clienti KRUPS.

Prodotti in dotazione:		
1.	2 pastiglie per la pulizia	
2.	- 1 bustina di anticalcare	
3.	Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino"	
4.	Tubo del latte aggiuntivo per il blocco "One Touch Cappuccino"	
5.	L'ago di pulizia del circuito del vapore si trova nell'ugello del caffè	
6.	- 1 cartuccia Claris Aqua Filter System con accessorio avvitabile.	
7.	- 1 bacchetta per controllare la durezza dell'acqua	
8.	"Istruzioni per l'uso – Libretto dei consigli sulla sicurezza Elenco dei centri di assistenza Krups Documenti di garanzia"	
9.	Tubo di pulizia	
Solo per Intuition Expérience + EA877:		
10.	Lattiera: È possibile lavare la lattiera in lavastoviglie senza il coperchio	

Attenzione: Per mantenere la garanzia, utilizzare esclusivamente accessori Krups per questa macchina.

DATI TECNICI

Apparecchio	Automatic Espresso EA87
Alimentazione	220-240 V~ / 50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore dei chicchi di caffè	250 g
Consumo energetico	Durante il funzionamento: 1550 W
Serbatoio dell'acqua	3 L
Utilizzo e conservazione	In interni, in un luogo asciutto (lontano dal ghiaccio)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso di EA87 (kg)	8,9

Informazioni soggette a modifiche tecniche.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A . Maniglia del coperchio del serbatoio dell'acqua
B . Serbatoio dell'acqua
C . . Vassoio di raccolta dei fondi di caffè
D . Ugelli di erogazione caffè/latte di altezza regolabile con sistema di illuminazione tazze
  D1. Blocco "One Touch Cappuccino"
  D2. Sportello rimovibile
  D3. Ago di pulizia
E . Griglia rimovibile e vassoio raccogligocce
F . Coperchio del contenitore dei chicchi di caffè
G . Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino" e connettore
H . Galleggianti del livello dell'acqua
I . Spia luminosa intuitiva

1. Contenitore dei chicchi di caffè
J . Pulsante per la regolazione della finezza della macinatura
K . Sportello delle pastiglie per la pulizia
L . Macinacaffè conico in metallo

2. Pannello di controllo
M . Touch screen per la navigazione
N . ON/OFF
O . Schermata iniziale di scelta rapida
P . Profili
Q . Configurazioni della macchina
R . Lattiera (solo per Intuition Expérience + EA877)

OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

FUNZIONAMENTO INIZIALE

Collocare la macchina su una superficie di lavoro stabile, orizzontale, pulita e asciutta.
Quando si utilizza la macchina per la prima volta, viene richiesto di selezionare diverse impostazioni.
L'innescamento della macchina consente di riempire i circuiti dell'acqua, in modo che la macchina possa funzionare. Vengono eseguiti il preriscaldamento e il risciacquo automatico.
Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla Guida rapida (1° UTILIZZO)
Seguire le istruzioni visualizzate sul display

L'apparecchio è stato controllato e testato prima di lasciare l'impianto di produzione. Nonostante l'attenzione prestata alla pulizia, è comunque possibile che si trovino residui di caffè nel macinacaffè e/o gocce di caffè sulla griglia del vassoio raccogligocce. Durante il disimballaggio, si potrebbe notare la presenza di polvere sulla macchina dovuta al materiale protettivo. Si consiglia di pulire accuratamente la macchina con un panno prima del primo utilizzo.
Grazie per la comprensione.
Non utilizzare mai l'apparecchio se è danneggiato.

STANDBY DELLA MACCHINA

A seconda della bevanda preparata, la macchina esegue il risciacquo automatico quando viene messa in standby. Il ciclo dura solo pochi secondi e si arresta automaticamente.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

La qualità dell'acqua influisce notevolmente sulla qualità degli aromi. Il calcare e il cloro possono alterare il gusto del caffè. Per conservare tutti gli aromi del caffè, si consiglia di utilizzare acqua dolce e una cartuccia Claris Aqua Filter System oppure acqua in bottiglia con residui secchi inferiori a 800 mg/l (vedere l'etichetta sulla bottiglia). Vedere il capitolo "FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA".

Quando si preparano bevande calde, si consiglia di utilizzare tazze preriscaldate (passandole sotto l'acqua calda) delle dimensioni adattate alla quantità desiderata.

I chicchi di caffè tostati possono perdere il loro aroma se non sono protetti. Si consiglia di utilizzare una quantità di chicchi equivalente al consumo dei successivi 2-3 giorni e di scegliere confezioni da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La qualità arabica offre buoni aromi floreali a differenza della robusta che ha un contenuto maggiore di caffeina, è più amara e corposa. Normalmente i due tipi di caffè vengono mescolati per ottenere un caffè più equilibrato. Chiedere suggerimenti al torrefattore di fiducia.

Si sconsiglia l'uso di chicchi oleosi e caramellati, poiché potrebbero danneggiare la macchina.

La finezza dei chicchi macinati influisce sulla potenza degli aromi e sulla qualità della crema. Più fine è la macinatura, più corposa è la crema. La macinatura può inoltre essere adattata per la bevanda che si desidera.

SPIE LUMINOSE INTUITIVE

La macchina Intuition è dotata di tecnologia intelligente e luminosa che semplifica le azioni quotidiane: la spia luminosa intuitiva (I). Questa tecnologia ha una doppia funzionalità:

1. La macchina rileva e controlla automaticamente i livelli di chicchi di caffè, acqua e caffè macinato. Quando è necessario riempire o svuotare i contenitori, nonché quando è richiesta la manutenzione, la spia rossa si accende e si devono seguire le informazioni visualizzate sul display.
2. La spia luminosa intuitiva consente anche di personalizzare l'esperienza. È possibile assegnare un colore a ciascun profilo. Quando si seleziona uno dei profili, la spia si accende con il colore di tale profilo per favorire una comprensione immediata e una navigazione ultrarapida e intuitiva.

   Vedere il capitolo "IL MIO PROFILO".

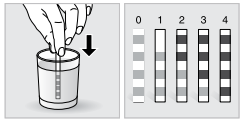
FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA

CHE FUNZIONE HA LA REGOLAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA?

Per evitare la formazione di calcare nella macchina e ottimizzare la qualità del caffè, si consiglia di impostare la durezza dell'acqua in uso.

COME INDICARE LA DUREZZA DELL'ACQUA IN USO NELLA MACCHINA.





- Riempire un bicchiere d'acqua e immergervi la bacchetta di controllo in dotazione con la macchina.
- Attendere 1 minuto. I quadrati sulla bacchetta di controllo cambiano colore.
- Contare il numero di quadrati colorati. Questo indica la durezza dell'acqua, compresa tra 0 e 4.
- Nel menu "Durezza dell'acqua", premere il numero corrispondente tra 0 e 4.
- Premere OK

NON SI DISPONE PIÙ DI UNA BACCHETTA DI CONTROLLO?

Se è necessario ripetere questa operazione successivamente, assicurarsi di modificare la durezza dell'acqua in base al luogo di utilizzo o alle informazioni fornite dalle società che erogano l'acqua, utilizzando la tabella riportata di seguito:

Grado di durezza dell'acqua	Classe 0 Molto dolce	Classe 1 Dolce	Classe 2 Medio dura	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°
Impostazioni dell'apparecchio	0	1	2	3	4

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE?

La cartuccia Claris Aqua Filter System consente di ottimizzare il gusto del caffè, limitare l'accumulo di calcare e ridurre le operazioni di manutenzione.

COME INSTALLARE LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM





- La cartuccia è posizionata nel serbatoio dell'acqua.
- Quando si installa la cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio all'estremità della cartuccia filtrante in modo che indichi la data di installazione + 2 mesi.
- Posizionare correttamente la cartuccia nella sua posizione, con l'anello numerato rivolto verso l'alto.
- Utilizzare l'accessorio a vite nero, fornito con la cartuccia, per posizionarla correttamente e avvitarla in posizione

QUANDO SI DEVE SOSTITUIRE LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 mesi dopo l'installazione o quando la macchina lo indica.

MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA FINEZZA DELLA MACINATURA

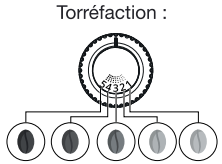
PERCHÉ REGOLARE LA FINEZZA DELLA MACINATURA?

È possibile regolare l'intensità del caffè regolando la finezza della macinatura dei chicchi di caffè.

Variando la finezza della macinatura è possibile adattare l'utilizzo di diversi tipi di chicchi:

- . I chicchi con tostatura intensa e i chicchi oleosi richiederanno una macinatura grossa. I chicchi con tostatura più leggera saranno più asciutti e richiederanno una macinatura fine.

Inoltre, per lo stesso caffè, l'impostazione della macinatura influisce sull'aroma: più fine è la macinatura, maggiore sarà l'intensità dell'aroma.



COME REGOLARE LA FINEZZA DELLA MACINATURA

Ruotare il pulsante di impostazione situato nel contenitore dei chicchi di caffè per adattarlo al tipo di chicchi e all'intensità dell'aroma desiderata. Questa regolazione deve essere eseguita durante la macinatura e tacca per tacca. Dopo 3 preparazioni si noterà una netta differenza nel gusto.



COME SI FA A SAPERE QUANDO NON CI SONO PIÙ CHICCHI NEL CONTENITORE?

La macchina Intuition è dotata di un sensore che rileva l'assenza di chicchi di caffè nel contenitore. Sul display viene visualizzato un messaggio e la spia intuitiva (I) si illumina in rosso.

COSA SUCCEDE SE L'AVVISO VIENE VISUALIZZATO DURANTE LA PREPARAZIONE?

Riempire il contenitore con i chicchi di caffè, premere OK e la preparazione verrà ripristinata. Quindi niente sprechi di caffè!

COME FARE SE SI DESIDERA CAMBIARE CAFFÈ O SE NON C'È PIÙ CAFFÈ?

Se si preme OK senza aver aggiunto chicchi di caffè, la macchina tenta di riavviarsi e viene di nuovo visualizzato l'avviso. Se si preme nuovamente OK, la macchina esegue la preparazione utilizzando tutto il caffè rimanente. Il macinacaffè a questo punto è vuoto.

Se sul display viene visualizzato un messaggio di avviso e la relativa spia diventa rossa quando la quantità di chicchi è sufficiente:

- Premere il pulsante OK per avviare il preriscaldamento.
- Disattivare l'avviso "nessun chicco" per evitare rilevamenti quando nel contenitore c'è ancora una rimanenza di chicchi di caffè.



PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA:

Intuition Expérience consente di preparare un'ampia varietà di bevande a base di caffè e latte, calde o fredde, per soddisfare qualsiasi desiderio. È possibile accedere alle bevande direttamente dal pannello di controllo. Le ancore, disponibili nella parte inferiore del pannello di controllo (nella visualizzazione slider), sono anche un collegamento per accedervi. Una descrizione di ogni bevanda e i relativi suggerimenti per la preparazione sono disponibili toccando (i) sul display una volta selezionata la bevanda.

	Bevande	Dimensioni approssimative	Volumi possibili	Intensità del caffè	X2
Coffees	Ristretto Espresso ristretto corposo	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Espresso corposo con aromi pronunciati, ricoperto da una crema leggermente amara color caramello.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso lungo con una crema color caramello	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Doppio espresso con crema ambrata	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Maggiore concentrazione di caffeina ma più leggero al palato. Molto popolare al mattino.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Un doppio espresso in combinazione con acqua calda	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Un'infusione lunga a bassa temperatura per un risultato morbido e leggero.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* Da 3 a 8 tazze di caffè lungo per tutta la famiglia	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso con un sottile strato di schiuma di latte	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Un perfetto equilibrio di latte, schiuma e caffè	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Un cappuccino misto. Una schiuma con un leggero gusto di caffè	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte con schiuma di latte	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Un'ampia porzione di latte con schiuma di latte	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Schiuma di latte con un leggero gusto di caffè	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Un'ampia porzione di latte, un espresso gourmet con schiuma di latte	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Caffè ghiacciato e latte con una cremosa schiuma di latte al gusto di caffè	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Caffè ghiacciato infuso con bollicine d'ossigeno	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Caffè a doppio filtro con una crema sottile	~ 350 ml			

*Solo per Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Acqua calda alla temperatura ideale per il tè verde	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Acqua calda alla temperatura ideale per il tè nero	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Acqua calda alla temperatura ideale per un'infusione	200 ml	20 - 300 ml		

COME REGOLARE L'ALTEZZA DEGLI UGELLI DEL CAFFÈ

Per tutte le bevande offerte è possibile abbassare e rimontare gli ugelli del caffè in base alle dimensioni della tazza.

COME INIZIARE A PREPARARE UNA BEVANDA

Fare riferimento al tutorial salvato nella macchina "Come preparare le bevande?" .



A SECONDA DELLA BEVANDA, SONO POSSIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI:

- Una o due tazze: per avviare una preparazione duplicata, selezionare la bevanda e premere +.
- Intensità caffè: per aumentare o diminuire l'intensità del caffè modificando la quantità di caffè macinato, selezionare la bevanda e scegliere tra 1 e 4 chicchi, 1 è il più leggero e 4 il più forte.
- Volume in tazza: per aumentare o diminuire la quantità di acqua utilizzata per l'estrazione

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla tabella delle bevande riportata nel manuale e alla GUIDA RAPIDA, SELEZIONE DELLE BEVANDE

COME INTERROMPERE LA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

È possibile interrompere la preparazione della bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP.

Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. La macchina non sarà accessibile per un tempo che sarà indicato da un messaggio sul display.

BEVANDE AL LATTE

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per preparare latte schiumoso, si deve scegliere latte UHT pastorizzato conservato in frigorifero (3-5 °C). L'uso di latte speciale (microfiltrato, grezzo, fermentato, arricchito) o di latte vegetale (mandorla, avena, soia, ecc.) può dare risultati meno soddisfacenti in termini di qualità e quantità di schiuma.

COME INIZIARE A PREPARARE UNA BEVANDA A BASE DI LATTE

Consultare la sezione all'inizio del manuale 2 PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE, oppure consultare il tutorial salvato nella macchina "Preparazione di una bevanda al latte".



BEVANDE GHIACCIATE (SOLO PER INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Intuition Expérience + offre nuove esclusive bevande fredde come frappé, caffè freddo o caffè Nitro.

La preparazione di una bevanda ghiacciata richiede una o più azioni preventive. Per ottenere un risultato ottimale nella tazza: usare un bicchiere da 400-450 ml e cubetti di ghiaccio di dimensioni standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). La macchina fornirà aiuto durante la preparazione. Si consiglia di seguire le fasi preparatorie delle ricette passo dopo passo sul display. Nella sezione delle informazioni sono disponibili anche suggerimenti e trucchi per la preparazione, toccando sul display i.

TÈ E INFUSIONI

Per i tè e le infusioni, sono disponibili tre preparazioni che offrono la temperatura più adatta per ogni tipo di tè. La temperatura per il tè verde sarà inferiore di quella per il tè nero e per le infusioni.

COME REGOLARE LA TEMPERATURA DELL'ACQUA



È possibile impostare tra T1 e T3, in cui T1 è la temperatura più tiepida e T3 quella più calda. Se si diminuisce/aumenta la temperatura, diminuirà/aumenterà la temperatura di ogni tipo di tè, tuttavia la temperatura del tè verde sarà sempre inferiore a quella del tè nero e di un'infusione.

PROFILI

A COSA SERVE LA FUNZIONE PROFILI?

La funzione Profili consente di accedere a uno spazio personalizzato in cui è possibile memorizzare e salvare le bevande preferite. È facilmente accessibile grazie a un pulsante diretto sul pannello di controllo della macchina. Più veloce e ideale per l'uso quotidiano, la preparazione delle bevande salvate nel profilo viene avviata direttamente con un solo tocco senza bisogno di impostazioni. È possibile registrare fino a 7 preparazioni per profilo.

Il profilo consente inoltre una maggiore personalizzazione dell'interfaccia e delle diverse impostazioni:

Nome	È possibile aggiungere un nome per una maggiore personalizzazione.
Colore	Consente di selezionare il colore della spia luminosa intuitiva desiderata per identificarne il profilo più facilmente.
Visualizzazione	È inoltre possibile impostare il tipo di visualizzazione per le bevande nella schermata Profilo. La visualizzazione è possibile in modalità "slider" o "mosaico".
Programmazione	La funzione "Profilo" consente inoltre di definire un'ora del giorno o una parola chiave per ogni bevanda. Questo permetterà di trovare le bevande più facilmente in qualsiasi momento.
Luminosità	Questo consente l'attivazione o la disattivazione dell'indicatore luminoso.

COME CREARE UNA BEVANDA PREFERITA

Premere il pulsante Profili e seguire le istruzioni sul display o visualizzare i tutorial salvati nel profilo.



COME GESTIRE LE BEVANDE PREFERITE ALL'INTERNO DI UN PROFILO

È possibile aggiungere una bevanda a un profilo in 2 modi:

- Dopo aver preparato una bevanda, sul display viene visualizzato un pulsante un pulsante.
- Direttamente nel profilo.

Se si arresta la preparazione della bevanda preferita durante l'erogazione, ne verrà registrata la relativa lunghezza.

COME ORGANIZZARE/ORDINARE/RIMUOVERE LE BEVANDE PREFERITE

- Tenere premuto il dito sull'icona di una bevanda per alcuni secondi.
- Nella parte superiore destra del menu delle bevande viene visualizzata una croce di eliminazione.
- Premere nuovamente, tenere il dito sulla bevanda e trascinare per riorganizzare le bevande.

MANUTENZIONE GENERALE

L'esecuzione di una corretta manutenzione prolungherà la durata della macchina e preserverà il gusto autentico del caffè.

QUANDO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE?

Quando i galleggianti si trovano nella posizione superiore, a indicare un livello troppo pieno.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

- Il vassoio raccogligocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo la preparazione.
- È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo regolarmente.
- Per motivi igienici, si consiglia di smontare il vassoio raccogligocce per pulire ogni elemento quotidianamente e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.
- Fare riferimento alla Guida rapida – PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE, fig. * È possibile lavare il vassoio raccogligocce in lavastoviglie senza la griglia metallica.

QUANDO SVUOTARE IL CONTENITORE DEI FONDI DI CAFFÈ

Il contenitore dei fondi di caffè raccoglie il caffè macinato dopo l'estrazione

- Svuotare il contenitore dei fondi quando la macchina lo richiede.
- È possibile svuotarlo con maggiore regolarità, ma sempre quando la macchina è accesa, in modo che possa registrare che il contenitore è stato svuotato.

Se il contenitore dei fondi di caffè non viene svuotato regolarmente come indicato sopra, la macchina potrebbe danneggiarsi.

Per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore dei fondi con acqua calda saponata ogni giorno e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina. Fare riferimento alla Guida rapida – PULIZIA DEL VASSOIO DEI FONDI, fig. da * a *

Non lavarlo in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per preservare gli aromi del caffè e per motivi di igiene, si consiglia di utilizzare acqua dolce, pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno con acqua calda e una spugna e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo sulla macchina.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI

I chicchi di caffè possono lasciare residui di grasso sulle pareti del contenitore, che possono influire sulla qualità del caffè. Per preservare il gusto del caffè e mantenere un'igiene ottimale, si consiglia di pulirlo con un panno morbido e asciutto ogni volta che deve essere riempito.

Importante: Non usare acqua per pulire il contenitore dei chicchi di caffè in quanto la presenza di acqua al suo interno potrebbe danneggiare la macchina.

PERCHÉ E COME ESEGUIRE LA MANUTENZIONE DEL SISTEMA DOPO LA PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE



Importante: Per ottenere sempre la stessa qualità di schiuma, si consiglia di effettuare la seguente manutenzione::

MANUTENZIONE DEL SISTEMA DEL LATTE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori Richiesti:
Risciacquo latte **30 s** - 20 ml	Dopo ogni bevanda a base di latte, quando richiesto dalla macchina.	Consente di risciacquare il circuito del latte della macchina. È possibile avviare il risciacquo del sistema del latte in qualsiasi momento.	
Pulizia manuale della lattiera **30s**	Dopo ogni bevanda a base di latte	Si consiglia di pulire la lattiera con acqua calda e sapone dopo ogni uso.	Acqua calda + sapone + spugna
Risciacquo manuale del tubo del latte **30s**	Dopo ogni bevanda a base di latte	È possibile lavare la lattiera in lavastoviglie senza il coperchio. Questo risciacquo consiste nella pulizia manuale accurata del tubo del latte e dell'ugello metallico con acqua calda DOPO OGNI UTILIZZO.	Acqua calda + sapone + scovolino
Pulizia del latte manuale **5 min**	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Questa pulizia consiste nello smontaggio e nella pulizia del blocco rimovibile "One Touch Cappuccino". Per ottenere una schiuma di latte ottimale, si consiglia una pulizia regolare. Fare riferimento al capitolo 5 della Guida rapida, PULIZIA ACCURATA DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE DEL LATTE – 5 MIN.	Ago di pulizia **(D3)**

ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori Richiesti:
Risciacquo caffè **45s** – 30 ml	Dopo 2 giorni di non utilizzo o in qualsiasi momento.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Questo processo utilizza solo acqua calda. Assicura il gusto autentico del caffè.	
Risciacquo tè **13 min** – 600 ml	Dopo aver preparato una bevanda a base di tè.	Consente di eseguire un risciacquo con acqua calda per garantire il gusto autentico del tè o dell'infusione.	
Pulizia **13 min** - 600 ml	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Per motivi di igiene e per preservare la qualità del caffè, si consiglia di pulire e sgrassare il circuito del caffè della macchina. Garantisce un'ottima conservazione degli aromi delle bevande.	1 pastiglia per la pulizia KRUPS n°1
Decalcificazione **20 min** - 600 ml	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento. Quando il numero di bevande non è abbastanza da richiedere la decalcificazione, la funzione non è attiva.	La decalcificazione elimina eventuali depositi di calcare dalla macchina e ne assicura il corretto funzionamento. Questa operazione è fondamentale per garantire il corretto funzionamento nonché la durata dell'apparecchio.	1 bustina di decalcificante KRUPS n°2

Importante: Se il prodotto è dotato della cartuccia Claris – Aqua Filter System F088, rimuoverla prima della procedura di decalcificazione.

ALTRE FUNZIONI

CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA

La macchina KRUPS Intuition ha molte impostazioni e vale la pena di provarle! In questo modo sarà possibile personalizzare ancora di più l'esperienza.



Lingua	È possibile selezionare la propria lingua tra le 21 disponibili.
Data e ora	È necessario impostare la data, in particolare se si utilizza una cartuccia anticalcare. Impostazione dell'ora e visualizzazione dell'orologio a 12 o 24 ore
Luminosità display	Per regolare la luminosità del display.
Luce	Per attivare o disattivare la spia luminosa intuitiva.
Scelta della prima schermata	Scegliere la presentazione della prima schermata.
Arresto automatico	Per scegliere un intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si arresta automaticamente. Questa funzione consente di consumare meno elettricità.
Illuminazione automatica	Per accendere la macchina e avviarne automaticamente il preriscaldamento a un'ora stabilita. L'ora in cui si prende il caffè è sempre la stessa ogni giorno? Questa funzione è stata realizzata appositamente! Impostando l'avvio automatico, è possibile risparmiare tempo e la bevanda è pronta da gustare.
Unità volume	È possibile selezionare l'unità di misura tra ml e oz.
Risciacquo automatico	È possibile attivare o meno il risciacquo automatico dell'ugello del caffè all'avvio della macchina.
Durezza dell'acqua	Per regolare la durezza dell'acqua tra 0 e 4. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".
Temperatura del caffè	Per impostare la temperatura del caffè tra T1 e T3.
Temperatura del tè	Per impostare la temperatura del tè tra T1 e T3.
Tipo di caffè	Indicare il tipo di caffè aggiunto nel contenitore dei chicchi.

RISPOSTE ALLE DOMANDE

FUNZIONAMENTO

1. La macchina visualizza un guasto, il software è bloccato OPPURE la macchina ha problemi di funzionamento.
- ✓ Spegnere e scollegare la macchina, rimuovere la cartuccia filtrante, attendere 1 minuto e riaccendere la macchina.

Premere e tenere premuto il pulsante ON/OFF per almeno 3 secondi per avviare.

2. L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante di accensione/spegnimento (per almeno 3 secondi).
- ✓ Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che le due spine di alimentazione siano inserite correttamente nella presa.

3. Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
- ✓ L'apparecchio si reimposta automaticamente quando si riaccende.

4. Il macinacaffè si sta svuotando.

- ✓ Questo è normale se accade occasionalmente e se non ci sono chicchi di caffè o solo una piccola quantità. Può funzionare fino a 10 secondi a vuoto per conoscerne il consumo e garantirne il corretto funzionamento.
- ✓ I chicchi di caffè rimangono nel contenitore:

  - Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e quindi non viene catturato correttamente dall'apparecchio. È possibile provare a favorire la discesa dei chicchi e vedere se funziona di nuovo. Tuttavia, si consiglia di cambiare il caffè (rif. funzione tipo di chicchi).
  - Questo tipo di caffè ha sempre funzionato bene finora: contattare l'assistenza clienti KRUPS.

UTILIZZO

1. Il macinacaffè produce un rumore anomalo.

- ✓ Nel macinacaffè sono presenti corpi estranei. Provare a pulire con un aspiratore, altrimenti contattare l'assistenza clienti KRUPS.

2. Presenza di acqua sotto l'apparecchio.

- ✓ Prima di rimuovere il vassoio raccogligocce, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè, per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.
- ✓ Controllare che il vassoio raccogligocce sia ben posizionato sulla macchina. Deve essere sempre in posizione anche quando la macchina non è in uso.
- ✓ Verificare che il vassoio raccogligocce non sia pieno.

3. Il pulsante per la regolazione della finezza della macinatura ruota con difficoltà.

- ✓ Ruotare il pulsante di regolazione della finezza della macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione.

4. L'apparecchio non ha erogato il caffè.

- ✓ È stato rilevato un incidente durante la preparazione.
- ✓ L'apparecchio è reimpostato automaticamente ed è pronto per un nuovo ciclo.

5. È stato utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.

- ✓ Utilizzare l'aspiratore per raccogliere il caffè macinato presente nel contenitore dei chicchi.

6. Fuoriesce acqua dagli ugelli di erogazione del caffè quando la macchina si arresta.

- ✓ Questo è normale. Si tratta di un processo di risciacquo automatico per pulire gli ugelli del caffè ed evitare che si ostruiscano

VAPORE E LATTE

1. Il flusso del latte della macchina sembra parzialmente o completamente bloccato.

- ✓ Se l'ugello è ostruito, sul display viene visualizzato un messaggio di avviso. Pulire il blocco "One Touch Cappuccino".
- ✓ Fare riferimento al punto 5 all'inizio del manuale. PULIZIA ACCURATA DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE DEL LATTE - 5 MIN., oppure vedere il tutorial salvato nella macchina "Pulizia dell'ugello del latte".

2. Non esce vapore.

a. Quando si utilizza un ciclo di vapore per la prima volta, se il vapore non fuoriesce correttamente:

Assicurarsi che l'uscita del vapore non sia bloccata. Vedere sopra: "L'uscita del vapore della macchina sembra parzialmente o completamente bloccata".

- ✓ Effettuare la seguente procedura una sola volta:
- ✓ Svuotare il serbatoio dell'acqua e rimuovere temporaneamente la cartuccia Claris Aqua Filter System. Riempire il serbatoio con acqua minerale ad alto contenuto di calcio (>100 mg/l) ed eseguire cicli di vapore consecutivi (da 5 a 10 cicli) in un contenitore, fino ad ottenere un getto continuo di vapore. Rimettere la cartuccia nel serbatoio.

b. L'ugello del vapore funzionava in precedenza:

- ✓ Assicurarsi che l'uscita dell'accessorio non sia bloccata. Vedere sopra: "L'uscita del vapore della macchina sembra parzialmente o completamente bloccata".
- ✓ Se dopo aver completato i passaggi sopra riportati il problema persiste, contattare l'assistenza clienti 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. Presenza di vapore sotto il coperchio del contenitore dei chicchi.

Controllare che lo sportellino della pastiglia di pulizia situato sotto il coperchio (L) sia chiuso correttamente.

MANUTENZIONE

1. La macchina non richiede la decalcificazione.

- ✓ Il ciclo di decalcificazione è richiesto dopo molteplici preparazioni di bevande a base di latte o acqua calda. Se si consuma solo caffè, non è necessario eseguire spesso la decalcificazione.

2. Nel vassoio raccogligocce sono presenti fondi di caffè.

- ✓ Una piccola quantità di caffè macinato può penetrare nel vassoio raccogligocce. La macchina è progettata per evacuare il caffè macinato in eccesso in modo che la zona di percolazione rimanga pulita.

3. La spia luminosa intuitiva rimane accesa dopo aver svuotato il vassoio raccoglifondi.

- ✓ Installare nuovamente il vassoio raccoglifondi.

4. Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, la spia luminosa intuitiva rimane accesa.

- ✓ Verificare che il serbatoio sia posizionato correttamente nell'apparecchio.
- ✓ I galleggianti sul fondo del serbatoio devono muoversi liberamente. Verificare e, se necessario, sbloccare i galleggianti.

5. Durante la decalcificazione, nella prima fase non fuoriesce acqua dagli ugelli:

- ✓ Questo è normale, la macchina rilascia acqua dagli ugelli solo in caso di ostruzione grave.

BEVANDE

1. Il caffè viene erogato troppo lentamente.

Ruotare il pulsante della "finezza della macinatura" verso destra per ottenere un caffè macinato più grosso (ciò può dipendere dal tipo di caffè utilizzato).

- ✓ Eseguire uno o più cicli di risciacquo.
- ✓ Cambiare la cartuccia Claris Aqua Filter System.

2. Il caffè è troppo leggero o non abbastanza corposo.

- ✓ Controllare che il contenitore dei chicchi contenga caffè e che si muova correttamente.
- ✓ Evitare l'uso di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati che potrebbero non essere catturati correttamente.
- ✓ Diminuire il volume e aumentare l'intensità della preparazione utilizzando la funzione di intensità del caffè. Ruotare il pulsante della "finezza della macinatura" per ottenere un caffè macinato più fine. Preparare la bevanda in due cicli utilizzando la funzione da 2 tazze.

3. L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.

- ✓ Aumentare la temperatura del caffè nelle impostazioni della macchina. Riscaldare la tazza sciacquandola con acqua calda prima di iniziare la preparazione della bevanda.
- ✓ Prima di preparare il caffè, eseguire un risciacquo del relativo circuito. Una funzione di risciacquo del circuito del caffè all'accensione dell'apparecchio può essere attivata nelle impostazioni / risciacquo automatico

4. Dagli ugelli di erogazione del caffè fuoriesce acqua pulita prima dell'estrazione di ogni caffè.

- ✓ All'inizio di una preparazione, viene avviata una pre-infusione e questa può portare alla fuoriuscita di una piccola quantità d'acqua dagli ugelli del caffè.

Se uno dei problemi descritti sopra persiste, contattare l'assistenza clienti KRUPS.

ELIMINAZIONE



Alcuni apparecchi contengono una batteria a cui può accedere solo un addetto alla riparazione per motivi di sicurezza. Per sostituire le batterie, contattare il centro di assistenza più vicino.

Importante: Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.

Contribuire alla protezione ambientale!

Lasciarlo in un punto di raccolta per lo smaltimento.

GARANZIA

La garanzia non viene applicata nei seguenti casi:

- Presenza di corpi estranei nel trituratore.
- Caffè macinato versato nel contenitore dei chicchi.
- La cartuccia filtrante Claris - Aqua Filter System non viene utilizzata secondo le istruzioni di KRUPS.
- In caso di mancata decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare.

Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro autorizzato KRUPS.

Questa macchina da caffè/espresso automatica deve essere utilizzata solo per la preparazione di caffè, acqua calda o schiuma di latte.

Produttore: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francia

Caro cliente,

Agradecemos a sua preferência pela aquisição de uma máquina de café espresso KRUPS com moinho integrado.

As máquinas de café espresso KRUPS com moinho integrado foram concebidas, desenvolvidas e fabricadas em França, fornecendo assim as garantias mais rigorosas em termos de origem e qualidade de fabrico.

A sua máquina foi concebida para ser fácil de utilizar e criar bebidas com a mesma qualidade das preparadas por um barista. Desfrute de um café espresso, um ristretto, um café longo ou até mesmo de um cappuccino, um latte macchiato ou um café latte, entre outros tipos de café, com apenas um toque um botão!

Para o ajudar a tirar o máximo partido da sua máquina diariamente, a KRUPS desenvolveu um indicador luminoso intuitivo. Este indicador irá guiá-lo ao utilizar a sua máquina e alegrar as suas pausas para café.

A sua máquina de café espresso KRUPS também está equipada com um ecrã tátil grande e intuitivo, como um ecrã de smartphone, para uma excelente facilidade de utilização. As tecnologias avançadas presentes na sua máquina permitem-lhe obter o melhor resultado possível, revelando máximos aromas e sabores a partir de grãos de café acabados de moer.

Esperamos que desfrute do seu café e que a sua máquina KRUPS lhe proporcione total satisfação.

A equipa KRUPS

NECESSITA DE AJUDA COM A SUA MÁQUINA?



Encontre uma lista de tutoriais guardados na sua máquina para o ajudar com a utilização.
Estes irão explicar-lhe passo a passo como preparar uma bebida, gerir os seus favoritos e efetuar a manutenção da máquina.

Lista de tutoriais disponíveis:

1. Como preparar as suas bebidas

a. Preparar uma bebida à base de café

b. Preparar uma bebida à base de leite

c. Preparar 2 bebidas ao mesmo tempo

2. Como fazer a gestão de um perfil

d. Criar e configurar o seu perfil

e. Adicionar uma bebida ao seu perfil (depois de a preparar)

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 o enxaguamento

i. Efetuar a limpeza

j. Efetuar a descalcificação

k. Limpar o tubo do leite

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O PRODUTO

Leia atentamente o manual de instruções e o folheto das "instruções de segurança" antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-os para futuras consultas: a KRUPS não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A SUA MÁQUINA

Verifique os acessórios fornecidos com a sua máquina. Se uma das peças estiver em falta, contacte o Centro de Contato do Consumidor KRUPS diretamente.

Produtos fornecidos:		
1.	2 pastilhas de limpeza	
2.	- 1 saqueta de descalcificante	
3.	Tubo de leite para o bloco "One Touch Cappuccino"	
4.	Tubo de leite adicional para o bloco "One Touch Cappuccino"	
5.	Agulha de limpeza do circuito de vapor que se encontra na saída de café	
6.	- 1 cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua com acessório para enroscar.	
7.	- 1 tira de determinação da dureza da água	
8.	"Manual de instruções - Folheto de recomendações de segurança Lista dos Serviços de Assistência Técnica autorizados da Krups Documentos da garantia"	
9.	Acessório de limpeza do tubo	
Apenas para a Intuition Expérience + EA877:		
10.	Recipiente para leite: Pode colocar o recipiente para leite na máquina de lavar loiça sem a tampa	

Cuidado: Utilize apenas acessórios Krups para esta máquina para manter a garantia.

DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Máquina de café Espresso automática 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: 1550 W
Reservatório de água	3 L
Colocação em funcionamento e arrumação	No interior, num local seco (ao abrigo do gelo)
Dimensões (mm) A x C x P	365 x 240 x 400
Peso da EA87 (kg)	8,9

Sujeito a alterações técnicas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A . Pega da tampa do reservatório de água
B . Reservatório de água
C . Colector de borras de café
D . Saídas de café/leite reguláveis em altura com sistema de iluminação de chávena(s)
  D1. Bloco "One Touch Cappuccino"
  D2. Porta amovível
  D3. Agulha de limpeza
E . Grelha e gaveta de recolha de pingos amovíveis
F . Tampa do depósito de café em grão
G . Tubo de leite para bloco e conetor "One Touch Cappuccino"
H . Boias do nível de água
I . Indicador luminoso intuitivo

1. Depósito de café em grão
J . Botão de regulação da finura da moagem
K . Abertura para pastilha de limpeza
L . Moinho cónico de metal

2. Painel de controlo
M . Ecrã de navegação tátil
N . Ligar/desligar
O . Atalho do ecrã inicial
P . Perfis
Q . Configurações da máquina
R . Recipiente para leite (apenas para Intuition Expérience + EA877)

INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho estável, horizontal, limpa e seca.
Aquando da primeira utilização, é-lhe solicitado que selecione várias definições.
O processo de limpeza e preparação da máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar.
O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.
Para obter mais informações, consulte o Guia de início rápido (1.ª UTILIZAÇÃO)
Siga as instruções apresentadas no ecrã

O seu aparelho foi verificado e testado antes de sair das instalações de fabrico. Apesar de toda a atenção dada à limpeza, é, no entanto, possível que encontre resíduos de café no moinho de café e/ou gotas de café na grelha da gaveta de recolha de pingos. Ao desembalar, poderá também notar a presença de pó na máquina devido ao material de proteção. Recomendamos que limpe cuidadosamente a sua máquina com um pano antes da primeira utilização.
Agradecemos a sua compreensão.
Nunca utilize um aparelho danificado.
Non utilizzare mai l'apparecchio se è danneggiato.

MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA DA MÁQUINA

Dependendo da preparação, a máquina executa o enxaguamento automático quando é colocada no modo de poupança de energia. O ciclo dura apenas alguns segundos e para automaticamente.

DICAS E SUGESTÕES

A qualidade da água influencia grandemente a qualidade dos aromas. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do café. Para preservar todos os aromas do café, recomendamos que utilize água limpa, bem como um cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua ou água engarrafada pouco mineralizada abaixo de 800 mg/l (consulte o rótulo da garrafa). Consulte o capítulo "FILTRO E DUREZA DA ÁGUA".

Ao preparar bebidas quentes, recomendamos a utilização de chávenas pré-aquecidas (passando-as sob água quente) cujo tamanho seja adaptado à 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 os 2-3 dias seguintes e que opte por embalagens de 250 g.

A qualidade do café em grão varia e os gostos são subjetivos. O Arábica oferece uma bebida com aromas florais delicados, ao contrário do Robusta, que tem mais cafeína, é mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um café mais equilibrado. Não hesite em procurar aconselhamento junto de um especialista de café

Não recomendamos a utilização de grãos oleosos e caramelizados, já que podem danificar a máquina.

O grau de moagem do café moído influencia a intensidade dos aromas e a qualidade do creme do café. Quanto mais fina for a moagem dos grãos, mais suave é o creme. A moagem também pode ser adaptada à bebida pretendida.

INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

A sua máquina Intuition possui tecnologia inteligente e brilhante para tornar o seu dia a dia mais fácil: o indicador luminoso intuitivo (I). 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 de encher ou esvaziar os recipientes, bem como quando a manutenção é solicitada, a luz de aviso vermelha acende-se e deve seguir as instruções no ecrã.
2. O indicador luminoso intuitivo também lhe permite personalizar a sua experiência. Pode atribuir uma cor a cada perfil. Quando um dos perfis é selecionado, o indicador luminoso assume a cor deste perfil para promover uma compreensão imediata e uma navegação extremamente rápida e intuitiva.
   Consulte o capítulo "O MEU PERFIL".

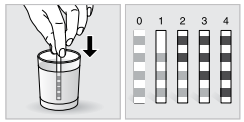
FILTRO E DUREZA DA ÁGUA

O QUE FAZ A DEFINIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Para evitar a acumulação de calcário na máquina e otimizar a qualidade do café, aconselhamos que defina a dureza da água na máquina.

COMO DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA NA MÁQUINA.





- Encha um copo de água e mergulhe a tira de determinação da dureza da água fornecida com a máquina no copo de água.
- Aguarde 1 minuto. Os quadrados na tira de teste mudam de cor.
- Conte o número de quadrados coloridos. Isto indica quão dura é a água, entre 0 e 4.
- No menu "Dureza da água", prima o número correspondente entre 0 e 4.
- Prima OK

JÁ NÃO TEM UMA TIRA DE DETERMINAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Se necessitar de repetir esta operação mais tarde, certifique-se de que altera a dureza da água de acordo com o local de utilização ou as informações fornecidas pelas companhias de água, utilizando a tabela abaixo:

Grau de dureza da água	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°
Definições do aparelho	0	1	2	3	4

PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

O cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua ajuda a otimizar o sabor do café, a limitar a acumulação de calcário e a reduzir as operações de manutenção.

COMO INSTALAR O CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA





- O cartucho é colocado no reservatório de água.
- Recomendamos que, ao instalar o cartucho, rode o anel cinza na extremidade mais distante do cartucho de filtragem para mostrar a data de instalação + 2 meses.
- Posicione corretamente o cartucho no local, com o anel numerado para cima.
- Utilize o acessório de enroscar preto, fornecido com o cartucho, para a posicionar corretamente e aparafusar o cartucho no devido lugar.

QUANDO SI DEVE SOSTITUIRE LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 meses após a instalação ou quando a máquina o indicar.

MOINHO: AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO

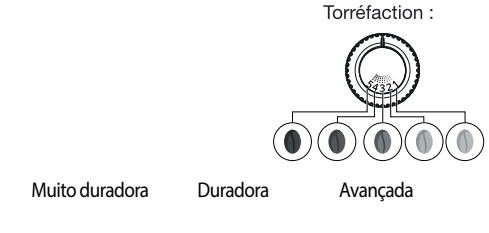
PORQUÊ AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO?

Pode ajustar a intensidade do café ao ajustar a finura de moagem dos grãos de café.

A variação da finura de moagem permite a adaptação a diferentes tipos de grãos:

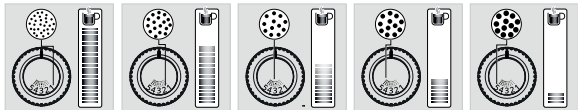
- Um grão muito torrado e oleoso requererá uma moagem grossa, um grão mais levemente torrado será mais seco e requererá uma moagem fina.

Além disso, para o mesmo café, a definição da moagem afeta o aroma na chávena: quanto mais fina for a moagem, mais intenso será o aroma.



COMO AJUSTAR A FINURA DO CAFÉ MOÍDO

Rode o botão de regulação situado no depósito de café em grão de acordo com o tipo de grão e a intensidade do aroma pretendido. Esta regulação deve ser efetuada durante a moagem e passo a passo. Após 3 preparações, irá notar uma diferença distinta no sabor.



COMO SEI QUE NÃO HÁ MAIS GRÃOS NO DEPÓSITO?

A sua Intuition está equipada com um sensor que deteta a falta de grãos de café no recipiente. Surge uma mensagem no ecrã e o indicador luminoso intuitivo (I) irá apresentar uma luz vermelha.

COSA SUCCEDE SE L'AVVISO VIENE VISUALIZZATO DURANTE LA PREPARAZIONE?

Encha o depósito com grãos de café, prima OK e a receita será retomada. Não é desperdiçado qualquer café!

COMO PROCEDER SE QUISER ALTERAR O CAFÉ OU SE O CAFÉ ACABAR?

Se premir OK sem adicionar grãos de café, a máquina tenta reiniciar e volta a apresentar uma mensagem de alerta. Se premir OK novamente, a máquina prepara a bebida com todo o café restante. O moinho está vazio.

Se for apresentada uma mensagem de alerta no ecrã e a luz de aviso ficar vermelha quando existem grãos suficientes:

- Prima o botão OK para iniciar o pré-aquecimento.
- Desative o alerta "sem grãos" para evitar deteções enquanto existir café no depósito de café em grão.



PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONÍVEIS NESTA MÁQUINA:

A Intuition Expérience permite-lhe preparar uma grande variedade de receitas à base de café e leite, quentes ou frias, consoante o que deseje. As receitas estão disponíveis com acesso direto a partir do painel de controlo. As âncoras, apresentadas na parte inferior do painel de controlo (em visualização deslizante), são também um atalho para aceder às mesmas. Estão disponíveis uma descrição de cada bebida e sugestões de preparação associadas ao tocar no (i) no ecrã assim que a bebida tiver sido selecionada.

	Bebidas	Tamanho aproximado	Volumes possíveis	Intensidade do café	X2
Coffees	Ristretto Espresso curto encorpado	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso O espresso encorpado com aromas pronunciados é coberto por uma espuma ligeiramente amarga da cor do caramelo.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso longo com espuma com cor de caramelo	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Espresso duplo com espuma âmbar	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Com mais cafeína, mas com um paladar mais leve. Muito apreciado pela manhã.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Espresso duplo longo com água quente	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Uma infusão duradoura a uma temperatura baixa para um resultado suave e leve.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 a 8 chávenas de café longo para toda a família	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Café espresso com uma fina camada de espuma de leite	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Um equilíbrio entre leite, espuma e café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Um cappuccino misto. Uma espuma com um sabor subtil a café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte com espuma de leite	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Uma grande dose de leite com espuma de leite	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Espuma de leite com um leve sabor a café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Uma grande dose de leite, um espresso gourmet com espuma de leite	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Café gelado e leite com uma espuma cremosa com sabor a café	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Café gelado infundido com delicadas bolhas de oxigénio	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Café de filtro duplo com um creme delicado	~ 350 ml			

*Apenas para a Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Água quente à temperatura ideal para chá verde	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Água quente à temperatura ideal para chá preto	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Água quente à temperatura ideal para uma infusão	200 ml	20 - 300 ml		

COMO AJUSTAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ

Para todas as bebidas oferecidas, pode baixar e subir as saídas de café de acordo com o tamanho da(s) sua(s) chávena(s)

COMO COMEÇAR A PREPARAR A MINHA BEBIDA

Consulte o tutorial guardado na sua máquina "Como preparar as suas bebidas?" .



DEPENDENDO DA BEBIDA, EXISTEM DIFERENTES DEFINIÇÕES:

- Uma ou duas chávenas: para iniciar a receita dupla, selecione a bebida e prima +.
- Intensidade do café: para aumentar ou diminuir a intensidade do café alterando a quantidade de café moído, selecione a bebida e escolha entre 1 e 4 grãos, sendo 1 o mais suave e 4 o mais forte.
- Volume na chávena: para aumentar ou diminuir a quantidade de água utilizada para extração

Para obter mais informações, consulte a tabela de bebidas no folheto e o GUIA DE INÍCIO RÁPIDO, DEFINIÇÕES DE BEBIDAS

COMO INTERROMPER UMA BEBIDA DURANTE A PREPARAÇÃO

Pode interromper a preparação da bebida a qualquer momento premindo o botão STOP.

Quando um ciclo é interrompido, não para imediatamente. A máquina ficará indisponível durante algum tempo, tal como indicado por uma mensagem no ecrã.

BEBIDAS COM LEITE

CONSELHOS E DICAS

Para preparar espuma de leite, deve optar por leite UHT pasteurizado e refrigerado (3-5 °C). A utilização de leites especiais (microfiltrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou de bebidas vegetais (amêndoa, aveia, soja, etc.) pode produzir resultados menos satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma.

PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA À BASE DE LEITE

Consulte o início do manual em 2 PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE ou consulte o tutorial guardado na máquina "Preparar uma bebida com leite"



BEBIDAS GELADAS (APENAS PARA INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

A Intuition Expérience + oferece bebidas refrigeradas novas e exclusivas, tais como frappé, café gelado e café Nitro.

Preparar uma bebida gelada requer que realize uma ou mais ações previamente. Para obter um resultado perfeito na chávena: Utilize um copo de 400 a 450 ml e cubos de gelo de tamanho normal (4 x 2,5 x 2,2 cm). A sua máquina irá ajudá-lo durante a preparação. Recomendamos que siga as etapas de preparação das receitas apresentadas no ecrã passo a passo. Também estão disponíveis sugestões e dicas de preparação na seção de informações, tocando no ecrã i.

CHÁ E INFUSÕES

Para os seus chás e infusões, existem três receitas que oferecem a temperatura mais adequada para cada tipo de chá. A temperatura do chá verde será inferior à do chá preto e infusões.

COMO AJUSTAR A FINURA DA MOAGEM



Pode defini-la entre T1 e T3, sendo T1 a temperatura mais morna e T3 a mais quente. Se reduzir/aumentar a temperatura, irá reduzir/aumentar a temperatura para cada tipo de chá, no entanto, a temperatura do chá verde será sempre inferior à do chá preto ou infusões.

PERFIS

PARA QUE SERVE A FUNÇÃO DE PERFIS?

A funcionalidade Perfis permite-lhe aceder a um espaço personalizado onde pode guardar as suas bebidas favoritas. É facilmente acessível graças a um botão direto no painel de controlo da máquina. Mais rápido e ideal para utilização diária, as bebidas guardadas no seu perfil preparam-se diretamente com apenas um toque sem que sejam necessárias quaisquer definições. Pode guardar até 7 receitas por perfil.

O perfil também permite uma maior personalização da interface e das diferentes definições:

Nome próprio	É possível adicionar um nome próprio para uma maior personalização.
Cor	Permite-lhe selecionar a cor do indicador luminoso intuitivo pretendida para identificar o perfil mais facilmente.
Ecrã	Podem aparecer no modo "deslizante" ou no modo "mosaico".
Programação	A funcionalidade "Perfil" também permite definir uma hora do dia ou uma palavra-chave para cada bebida. Isto permite-lhe encontrar as suas bebidas mais facilmente a qualquer momento.
Luminosidade	Isto permite a ativação ou desativação do indicador luminoso.

COMO CRIAR UM FAVORITO

Prima o botão Perfis e siga as instruções apresentadas no ecrã ou veja os tutoriais guardados no seu perfil.



COMO GERIR AS SUAS BEBIDAS FAVORITAS NUM PERFIL

È possibile aggiungere una bevanda a un profilo in 2 modi:

- Depois de preparar uma bebida, surge um botão no ecrã .
- Diretamente no perfil.

Se parar a minha bebida favorita enquanto está a verter, esta será a quantidade guardada

COMO ORGANIZAR/ORDENAR/ELIMINAR BEBIDAS FAVORITAS

- Mantenha o dedo sobre um ícone de bebida durante alguns segundos.
- Uma cruz de eliminação aparece no canto superior direito do menu de bebidas.
- Prima novamente, mantenha o dedo sobre o ícone da bebida e arraste para reorganizar as bebidas.

MANUTENÇÃO GERAL

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da sua máquina e preservar o sabor autêntico do café.

QUANDO DEVO ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando as boias estão na posição superior, indicando que está demasiado cheia.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

- A gaveta de recolha de pingos permite-lhe recolher a água ou o café que flui do aparelho durante e após a preparação.
- É importante deixá-la sempre no devido lugar e esvaziá-la regularmente.
- Por motivos de higiene, recomendamos que desmonte a gaveta de recolha de pingos para limpar todos os elementos diariamente e que a deixe secar ao ar antes de a voltar a colocar na máquina.
- Consulte o Guia de início rápido – LIMPEZA DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS, fig. * Pode colocar a gaveta de recolha de pingos na máquina de lavar loiça sem a respetiva grelha metálica.

QUANDO ESVAZIAR O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ

O coletor de borras de café recolhe o café moído extraído

- Esvazie o coletor de borras de café quando a máquina o solicitar.
- Pode esvaziá-lo com mais regularidade, mas faça-o com a máquina ligada para que possa registar que o colector foi esvaziado.

Se não esvaziar regularmente o coletor de borras de café conforme indicado acima, pode danificar o aparelho.

Por motivos de higiene, recomendamos que limpe o coletor de borras de café com água quente e detergente para a loiça diariamente e que o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina. Consulte o Guia de início rápido – LIMPEZA DO COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ, fig. * a *

Não o coloque na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Para preservar os aromas do seu café e por motivos de higiene, recomendamos que utilize água tépida, limpe o reservatório de água diariamente com água quente e uma esponja e o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.

MANUTENÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO

Os grãos de café podem deixar resíduos gordurosos nas paredes do depósito de café em grão que podem afetar a qualidade do café. Por motivos de higiene e para preservar o melhor sabor do café, recomendamos que o limpe com um pano seco e suave sempre que tiver de o reabastecer.

Importante: Não utilize água para limpar o depósito de café em grão, pois a presença de água no depósito de café em grão pode danificar a máquina.

PORQUÊ E COMO EFETUAR A MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE DEPOIS DE PREPARAR BEBIDAS COM LEITE



Importante: Per ottenere sempre la stessa qualità di schiuma, si consiglia di effettuare la seguente manutenzione::

MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários:
Enxaguamento do leite **30 s** - 20 ml	Após a preparação de cada bebida com leite, quando solicitado pela máquina.	Permite-lhe lavar o circuito de leite da máquina. Pode iniciar um enxaguamento do circuito de leite a qualquer momento.	
Limpeza do acessório de leite **30s**	Após a preparação de cada bebida com leite	Recomendamos que limpe o recipiente para leite com água quente e com detergente para a loiça após cada utilização.	Água quente + detergente para a loiça + esponja
Enxaguamento manual do tubo de leite **30s**	Após a preparação de cada bebida com leite.	Pode colocar o jarro de leite na máquina de lavar loiça sem a tampa. O enxaguamento consiste na limpeza cuidadosa e manual do tubo de leite e do misturador com água quente APÓS CADA UTILIZAÇÃO.	Água quente + detergente para a loiça + acessório de limpeza do tubo
Limpeza manual do leite **5 min**	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Esta limpeza consiste em desmontar e limpar o bloco amovível "One Touch Cappuccino". Para obtenção de resultados perfeitos relativamente a espuma de leite, é aconselhável limpá-lo regularmente. Consulte o capítulo 5 do MANUAL de Guia de início rápido, LIMPEZA PROFUNDA DO CIRCUITO DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE – 5 MIN.	Agulha de limpeza **(D3)**

OUTRAS TAREFAS DE MANUTENÇÃO

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários:
Enxaguamento do sistema de café **45s** – 30 ml	Após 2 dias de não utilização ou a qualquer momento.	Permite-lhe lavar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Garante o sabor autêntico do café.	
Enxaguamento do sistema de chá **13 min** – 600 ml	Depois de preparar uma bebida de chá.	Permite realizar uma limpeza com água quente para garantir o sabor autêntico do chá ou infusão.	
Limpeza **13 min** - 600 ml	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Por motivos de higiene e para preservar a qualidade do café, recomendamos que limpe e desengordure o circuito de café da máquina. Garante a preservação dos aromas das suas bebidas.	1 pastilha de limpeza KRUPS n.º 1
Descalcificação **20 min** - 600 ml	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento. Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.	A descalcificação da máquina assegura o funcionamento correto e elimina qualquer depósito de calcário ou tártaro. Este passo é muito importante para garantir o funcionamento correto e a durabilidade do aparelho.	1 saqueta de descalcificante KRUPS n.º 2

Importante: Se o seu produto estiver equipado com o nosso cartucho de filtragem Claris – Aqua Filter System F088, retire-o antes de efetuar a descalcificação.

OUTRAS FUNÇÕES

COMO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MÁQUINA

A sua máquina KRUPS Intuition possui muitas configurações, não hesite em experimentá-las! Isto permite-lhe personalizar ainda mais a sua experiência.



Idioma	Seleção do idioma à sua escolha entre 21 idiomas.
Data e hora	É necessário definir a data, especialmente se utilizar um cartucho anticalcário. Definição da hora e apresentação de relógio de 12 ou 24 horas
Luminosidade do ecrã	Para ajustar a luminosidade do ecrã.
Ligeira	Para ativar ou desativar o indicador luminoso intuitivo.
Escolha do 1.º ecrã	Escolha a apresentação do primeiro ecrã.
Desligar automático	Para escolher a duração após a qual o aparelho para automaticamente. Esta função permite-lhe consumir menos eletricidade.
Iluminação automática	Para ligar a máquina e iniciar automaticamente o pré-aquecimento do aparelho numa hora programada. Bebe o seu café todos os dias sempre à mesma hora? Esta funcionalidade foi concebida para si! Ao definir o início automático, pode poupar tempo e terá apenas de preparar a sua bebida.
Unidade de volume	Seleção da unidade de medida: ml ou oz.
Enxaguamento automático	Pode optar por ativar ou não o enxaguamento automático da saída de café quando liga a máquina.
Dureza da água	Para ajustar a dureza da água entre 0 e 4. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Medir a dureza da água".
Temperatura do café	Para definir a temperatura do seu café entre T1 e T3.
Temperatura do chá	Para definir a temperatura do seu chá entre T1 e T3.
Tipo de café	Indique o tipo de café adicionado ao depósito de café em grão.

RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

FUNCIONAMENTO

1. A máquina apresenta uma avaria, o software está bloqueado OU a máquina não funciona corretamente.

✓ Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, retire o cartucho do filtro, aguarde 1 minuto e ligue novamente a máquina. Mantenha premido o botão ON/OFF durante pelo menos 3 segundos para ligar a máquina.

2. O aparelho não liga após premir o botão ON/OFF (durante pelo menos 3 segundos).

✓ Verifique os fusíveis e a tomada de alimentação da sua instalação elétrica. Verifique se os dois pinos da ficha de alimentação estão corretamente inseridos na tomada.

3. Ocorreu uma falha elétrica durante um ciclo de preparação.

✓ O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.

4. O moinho está a funcionar vazio.

- ✓ Isto é normal se acontecer ocasionalmente e se não houver grãos de café ou apenas uma pequena quantidade. Pode funcionar até 10 segundos sem carga para conhecer o seu consumo e assegurar o funcionamento correto da sua função.
- ✓ Os grãos de café permanecem no depósito:
  - O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não está a ser corretamente capturado pelo aparelho. Tente empurrar os grãos para baixo e verifique se começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar o café (consulte a função de tipo de grão).
  - Este é o café que utilizo habitualmente e que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

UTILIZAÇÃO

1. O moinho emite um ruído anómalo.

- ✓ É 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 corretamente.
- ✓ Verifique se a gaveta de recolha de pingos está bem 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 ajuste da finura da moagem é difícil de rodar.

- ✓ Rode o botão de ajuste da finura de moagem apenas quando o moinho estiver em funcionamento.

4. O aparelho não produziu qualquer café.

- ✓ Foi detetado um incidente durante a preparação.
- ✓ O aparelho foi reiniciado automaticamente e está pronto para um novo ciclo.

5. Utilizou café moído em vez de café em grão.

- ✓ Utilize o aspirador para recolher o café moído do depósito de café em grão.

6. Escorre água pelas saídas do café quando a máquina para.

- ✓ É normal. É um processo de enxaguamento automático para limpar as saídas de café e garantir que não ficam 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 aviso no ecrã. Limpe o bloco "One Touch Cappuccino".
- ✓ Consulte o início do manual em 5. 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. Ao utilizar um ciclo de vapor pela primeira vez, caso não saia vapor corretamente:

Verifique se a saída de vapor não está obstruída. Ver acima: "A saída de vapor da máquina parece estar parcial ou completamente obstruída".

- ✓ Execute o seguinte processo apenas uma vez:
- ✓ Esvazie o reservatório da água e retire temporariamente o cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua. 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. Volte a colocar o cartucho no reservatório.

b. O tubo de vapor já tinha funcionado:

- ✓ Verifique se a saída de vapor não está obstruída. Ver acima: "A saída de vapor da máquina parece estar parcial ou completamente obstruída".
- ✓ Se, após concluir os passos acima, continuar a 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 café em grão.

Verifique se a abertura para a pastilha de limpeza localizada por baixo da tampa (L) está devidamente fechada.

MANUTENÇÃO

1. A máquina não solicita a descalcificação.

- ✓ O ciclo de descalcificação é solicitado após um grande número de preparações de bebidas com leite ou água quente. Se consumir apenas café, não será necessário descalcificar com frequência.

2. Existem borras de café na gaveta de recolha de pingos.

- ✓ A existência de uma pequena quantidade de borras de café na gaveta de recolha de pingos é normal. A máquina foi concebida para evacuar qualquer excesso de borra residual, para que a zona de percolação permaneça limpa.

3. A luz indicadora intuitiva permanece acesa depois de esvaziar o coletor de borras de café.

- ✓ Volte a instalar o coletor de borras de café.

4. Depois de encher o reservatório de água, a luz indicadora intuitiva permanece acesa.

Verifique o posicionamento correto do reservatório no aparelho.

As boias no fundo do reservatório devem mover-se livremente. Verifique e desbloqueie as boias, se necessário.

5. Durante a descalcificação, na primeira fase, não sai água pelas saídas:

- ✓ Isto é normal. Só em caso de obstrução grave é que a máquina liberta água pelas saídas.

BEBIDAS

1. O café escorre muito lentamente.

Rode o botão de grau de moagem para a direita para obter um café moído mais grosso (pode depender do tipo de café utilizado).

- ✓ Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.
- ✓ Substitua o cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua.

2. O café está demasiado claro ou não está suficientemente encorpado.

- ✓ Verifique se o depósito de café em grão contém café e se este desce corretamente.
- ✓ Evite a utilização de cafés oleosos, caramelizados ou aromatizados que possam impedir uma captura adequada.
- ✓ Diminua o volume e aumente a intensidade da preparação utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão de grau de moagem para obter um café moído mais fino. Prepare a sua bebida em dois ciclos com a função de 2 chávenas.

3. O espresso ou o café não está suficientemente quente.

- ✓ Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- ✓ Antes de preparar o café, efetue um enxaguamento do circuito de café. É possível ativar a função de enxaguamento do circuito de café ao ligar o aparelho nas definições/enxaguamento automático

4. Escorre água limpa pelas saídas de café antes de cada café.

- ✓ Ao iniciar a receita, ocorre uma pré-infusão que pode originar a saída de uma pequena quantidade de água pelas saídas de café.

Se um dos problemas descritos acima persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

ELIMINAÇÃO



Alguns aparelhos contêm uma bateria que apenas pode ser acedida por um reparador por motivos de segurança. Para substituir as baterias, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo.

Importante: O seu aparelho contém muitos materiais recicláveis ou recuperáveis.

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

GARANTIA

A garantia não se aplica nos seguintes casos:

- Presença de corpos estranhos no triturador,
- Café moído foi colocado no depósito de café em grão,
- O cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua não foi utilizado de acordo com as instruções KRUPS,
- Em caso de falta de descalcificação, limpeza ou manutenção regular.

Qualquer trabalho no aparelho deve ser efetuado por um centro KRUPS autorizado.

Esta máquina de café/café espresso automática só deve ser utilizada para a preparação de café, água quente ou para preparar espuma de leite

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - França

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή Espresso της KRUPS με ενσωματωμένο μύλο άλεσης.

Οι μηχανές KRUPS Espresso με ενσωματωμένους μύλους άλεσης έχουν σχεδιαστεί, αναπτυχθεί και κατασκευαστεί στη Γαλλία, διασφαλίζοντας έτσι τις αυστηρότερες εγγυήσεις όσον αφορά την προέλευση και την ποιότητα κατασκευής.

Η μηχανή σας έχει σχεδιαστεί για μέγιστη ευκολία χρήσης και την παρασκευή ροφημάτων ποιότητας barista. Απολαύστε Espresso, Ristretto, μεγάλο καφέ, ή ακόμα και Cappuccino, Latte Macchiato ή Café Latte, μεταξύ άλλων τύπων καφέ, όλα με το πάτημα ενός κουμπιού!

Για να σας διευκολύνει, η KRUPS έχει αναπτύξει μια έξυπνη φωτεινή ένδειξη. Αυτή σας καθοδηγεί κατά τη χρήση της μηχανής και προσθέτει μια ανάλαφρη νότα στα διαλείμματά σας για καφέ.

Η μηχανή KRUPS Espresso είναι επίσης εξοπλισμένη με μια μεγάλη έξυπνη οθόνη αφής, όπως μια οθόνη smartphone, για εξαιρετική ευκολία στη χρήση. Οι προηγμένες τεχνολογίες που υπάρχουν στη μηχανή σας επιτρέπουν να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, αποκαλύπτοντας το πλήρες άρωμα και τη γεύση των φρεσκοαλεσμένων κόκκων καφέ.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τον καφέ σας και να μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη δική σας μηχανή KRUPS.

Η ομάδα της KRUPS

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ 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 βοηθήσουν στη χρήση της. Θα σας καθοδηγήσουν βήμα προς βήμα στον τρόπο παρασκευής, διαχείρισης των αγαπημένων σας ροφημάτων και της συντήρησης της μηχανής σας.

Λίστα διαθέσιμων εκπαιδευτικών οδηγιών:

1. Πώς να φτιάξετε ροφήματα

α. Παρασκευή ροφήματος καφέ

β. Παρασκευή ροφήματος με γάλα

γ. Παρασκευή 2 ροφημάτων ταυτόχρονα

2. Πώς να διαχειριστείτε ένα προφίλ

δ. Δημιουργήστε και διαμορφώστε το προφίλ σας

ε. Προσθέστε ένα ρόφημα στο προφίλ σας (μετά την παρασκευή)

στ. Προσθέστε ένα ρόφημα στο προφίλ σας (από τη σελίδα προφίλ)

ζ. Καταργήστε ένα ρόφημα από το προφίλ σας

3. Πώς να συντηρήσετε τη μηχανή σας

η. Πραγματοποιήστε έκπλυση

θ. Πραγματοποιήστε καθαρισμό

ι. Πραγματοποιήστε αφαλάτωση

ια. Καθαρισμός του ακροφυσίου γάλακτος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και το φυλλάδιο «Οδηγίες για την ασφάλεια» και φυλάξτε το. Η λανθασμένη χρήση απαλλάσσει την KRUPS από οποιαδήποτε ευθύνη.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ

Ελέγξτε τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με τη μηχανή σας. Εάν λείπει κάποιο εξάρτημα, επικοινωνήστε απευθείας με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

Προϊόντα που παρέχονται:		
1.	2 ταμπλέτες καθαρισμού	
2.	- 1 δόση σκόνης καθαρισμού αλάτων	
3.	Σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino»	
4.	Πρόσθετος σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino»	
5.	Βελόνα καθαρισμού κυκλώματος ατμού που βρίσκεται στο ακροφύσιο καφέ	
6.	- 1 φύσιγγα συστήματος φίλτρου νερού Claris με βιδωτό εξάρτημα.	
7.	- 1 μπατονέτα ελέγχου της σκληρότητας του νερού	
8.	"Οδηγίες λειτουργίας - Φυλλάδιο συστάσεων ασφαλείας Κατάλογος κέντρων σέρβις μετά την πώληση της Krups Έγγραφα εγγύησης"	
9.	Σωλήνας καθαρισμού	
Μόνο για τα Intuition Expérience + EA877:		
10.	Δοχείο γάλακτος: Μπορείτε να βάλετε το δοχείο γάλακτος στο πλυντήριο πιάτων χωρίς το καπάκι του	

Προσοχή: Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα της Krups για αυτήν τη μηχανή, για να διατηρήσετε την εγγύηση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Αυτόματη μηχανή Espresso EA87
Πρίζα	220-240 V~/50 Hz
Πίεση αντλίας	15 bar
Δοχείο κόκκων καφέ	250 g
Κατανάλωση ενέργειας	Σε λειτουργία: 1550W
Δοχείο νερού	3 L
Έναρξη χρήσης και φύλαξη	Σε εσωτερικό χώρο, σε σημείο χωρίς υγρασία (μακριά από πάγο)
Διαστάσεις (mm) Υ x Μ x Β	365 x 240 x 400
Βάρος της EA87 (kg)	8,9

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Α. Λαβή καπακιού δοχείου νερού
Β. Δοχείο νερού
Γ. Δίσκος συλλογής υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ
Δ. Ρυθμιζόμενα κατά ύψος ακροφύσια καφέ/γάλακτος με σύστημα φωτισμού φλιτζανιών
  Δ1. Μονάδα «One Touch Cappuccino»
  Δ2. Αποσπώμενη πόρτα
  Δ3. Βελόνα καθαρισμού
Ε. Αφαιρούμενο πλέγμα και δίσκος απόνερων
F. Καπάκι του δοχείου κόκκων καφέ
Ζ. Σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino» και σύνδεσμος
Η. Πλωτήρες στάθμης νερού
Θ. Έξυπνη φωτεινή ένδειξη

Ι. Δοχείο κόκκων καφέ
J. Κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης
Κ. Υποδοχή για ταμπλέτες καθαρισμού
L. Μεταλλικός κωνικός μύλος άλεσης

2. Πίνακας ελέγχου
ΙΔ. Οθόνη αφής πλοήγησης
ΙΕ. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
ΙΣΤ. Συντόμευση αρχικής οθόνης
ΙΖ. Προφίλ
ΙΗ. Διαμορφώσεις μηχανής
ΙΘ. Δοχείο γάλακτος (μόνο για τα Intuition Experience + EA877)

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετήστε τη μηχανή σε σταθερή, οριζόντια, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.
Κατά την πρώτη χρήση της μηχανής θα σας ζητηθεί να επιλέξετε διάφορες ρυθμίσεις.
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.
Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης (1η ΧΡΗΣΗ)
Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη

Η συσκευή σας έχει ελεγχθεί και δοκιμαστεί πριν φύγει από το εργοστάσιο κατασκευής. Παρά την προσοχή που δίνεται στον καθαρισμό, είναι πιθανό να βρείτε υπολείμματα καφέ στον μύλο καφέ ή/και σταγόνες καφέ στο πλέγμα του δίσκου απόνερων. Κατά την αποσυσκευασία, μπορεί επίσης να παρατηρήσετε την παρουσία σκόνης στη μηχανή λόγω του προστατευτικού υλικού. Συνιστούμε να καθαρίζετε σχολαστικά τη μηχανή σας με ένα πανί πριν από την πρώτη χρήση.
Σας ευχαριστούμε για την κατανόησή σας.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Ανάλογα με την παρασκευή, η μηχανή εκτελεί αυτόματη έκπλυση ενώ βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής. Ο κύκλος διαρκεί μόνο μερικά δευτερόλεπτα και σταματά αυτόματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει έντονα την ποιότητα των αρωμάτων. Τα άλατα και το χλώριο μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρείτε όλα τα αρώματα του καφέ, προτείνουμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό και φύσιγγα συστήματος φίλτρου νερού Claris ή εμφιαλωμένο νερό με ξηρά υπολείμματα κάτω από 800 mg/L (ανατρέξτε στην ετικέτα της φιάλης). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ».

Κατά την προετοιμασία ζεστών ροφημάτων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φλιτζάνια που έχουν προθερμανθεί (με ρίψη καυτού νερού) και έχουν κατάλληλο μέγεθος για την επιθυμητή ποσότητα

Οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ μπορεί να χάσουν το άρωμά τους, εάν δεν προστατεύονται. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε την ποσότητα κόκκων που ισοδυναμεί με αυτήν που θα καταναλώσετε στις επόμενες 2-3 ημέρες και να επιλέγετε σακούλες των 250 γρ.
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. Μην διστάσετε να ζητήσετε συμβουλές από τον roaster σας.

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.

ΕΞΥΠΝΕΣ ΦΩΤΕΙΝΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Η μηχανή Intuition διαθέτει έξυπνη τεχνολογία με φωτισμό, η οποία διευκολύνει την καθημερινότητά σας: την έξυπνη φωτεινή ένδειξη (Ι). 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, ανάβει η προειδοποιητική λυχνία με κόκκινο χρώμα και θα πρέπει να ακολουθήσετε τις πληροφορίες στην οθόνη.
2. Η έξυπνη φωτεινή ένδειξη σας επιτρέπει επίσης να εξατομικεύσετε την εμπειρία σας. Μπορείτε να αντιστοιχίσετε ένα χρώμα σε κάθε προφίλ. Όταν επιλεγεί ένα από τα προφίλ, η ενδεικτική λυχνία ανάβει με το χρώμα αυτού του προφίλ, για να προωθήσει την άμεση κατανόηση και την εξαιρετικά γρήγορη και έξυπνη πλοήγηση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΜΟΥ».

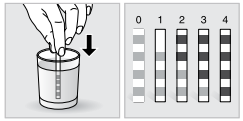
ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟ

ΤΙ ΚΑΝΕΙ Η ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ;

Για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων στη μηχανή και να βελτιστοποιήσετε την ποιότητα του καφέ, σας συμβουλεύουμε να ρυθμίσετε τον βαθμό σκληρότητας του νερού στη μηχανή σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΥΠΟΔΕΙΞΕΤΕ ΤΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΣΑΣ.





- Γεμίστε ένα ποτήρι νερό Βυθίστε τη ράβδο δοκιμής που συνοδεύει τη μηχανή στο ποτήρι που είναι γεμάτο με νερό.
- Περιμένετε 1 λεπτό. Τα τετράγωνα στη ράβδο δοκιμής αλλάζουν χρώμα.
- Μετρήστε τον αριθμό των έγχρωμων τετραγώνων. Αυτό σας δείχνει πόσο σκληρό είναι το νερό σας, μεταξύ 0 και 4.
- Στο μενού «Σκληρότητα νερού» πατήστε τον αντίστοιχο αριθμό από 0 ως 4.
- Πατήστε OK

ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΠΛΕΟΝ ΡΑΒΔΟ ΔΟΚΙΜΗΣ;

Εάν χρειαστεί να επαναλάβετε αυτήν τη λειτουργία αργότερα, φροντίστε να αλλάξετε τη σκληρότητα του νερού ανάλογα με τον τόπο χρήσης ή τις πληροφορίες που παρέχονται από τις εταιρείες ύδρευσης, χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα:

Βαθμός σκληρότητας νερού	Κατηγορία 0 Πολύ μαλακό	Κατηγορία 1 Μαλακό	Κατηγορία 2 Μέτρια 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 συμβάλλει στη βελτιστοποίηση της γεύσης του καφέ, στον περιορισμό της συσσώρευσης αλάτων και στη μείωση των εργασιών συντήρησης

ΠΩΣ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS





- Η φύσιγγα τοποθετείται στο δοχείο νερού.
- Σας συμβουλεύουμε, όταν τοποθετείτε τη φύσιγγα, να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο τέρμα της φύσιγγας φίλτρου, για να εμφανιστεί η ημερομηνία τοποθέτησης + 2 μήνες.
- Τοποθετήστε σωστά τη φύσιγγα στη θέση της, με τον αριθμημένο δακτύλιο προς τα επάνω.
- Χρησιμοποιήστε το μαύρο βιδωτό εξάρτημα που παρέχεται μαζί με το δοχείο, για να τοποθετήσετε σωστά τη φύσιγγα και να τη βιδώσετε στη θέση της.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;



1. 2 μήνες μετά την εγκατάσταση ή όταν η μηχανή υποδεικνύει κάτι τέτοιο.

ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΒΑΘΜΟΥ ΑΛΕΣΗΣ

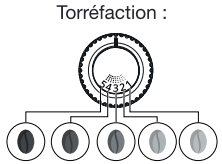
ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ;

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του καφέ σας, ρυθμίζοντας την λεπτότητα της άλεσης των κόκκων καφέ.

Η αλλαγή της λεπτότητας άλεσης καθιστά δυνατή την προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους κόκκων:

- Οι πολύ καβουρδισμένοι και λιπαροί κόκκοι απαιτούν χοντρή άλεση. Οι λιγότερο καβουρδισμένοι κόκκοι είναι πιο ξηροί και απαιτείται λεπτή άλεση.

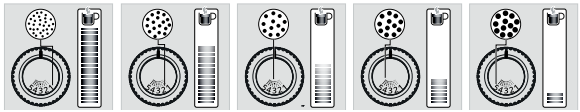
Επιπλέον, για τον ίδιο καφέ, η ρύθμιση της άλεσης επηρεάζει το άρωμα στο φλιτζάνι: Όσο πιο λεπτή είναι η άλεση, τόσο πιο έντονο είναι το άρωμα.



Πολύ παρατεταμένο | Παρατεταμένο | Ώριμη | Μέτρια (Κεχριμπάρι) | Ελαφριά (Ξανθό)

ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑΣ ΑΛΕΣΗΣ

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης που βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ώστε να ταιριάζει με τον τύπο των κόκκων και την επιθυμητή ένταση του αρώματος. Αυτή η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιηθεί κατά την άλεση και όχι σταδιακά ανά βαθμίδα. Μετά από 3 παρασκευές καφέ, θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.



ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΤΑΛΑΒΕΤΕ ΟΤΙ ΕΧΟΥΝ ΤΕΛΕΙΩΣΕΙ ΟΙ ΚΟΚΚΟΙ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ;

Η συσκευή Intuition είναι εξοπλισμένη με αισθητήρα για την πρόβλεψη της έλλειψης κόκκων καφέ στο δοχείο. Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη και η έξυπνη φωτεινή λυχνία (I) θα ανάψει με κόκκινο χρώμα.

ΤΙ ΘΑ ΣΥΜΒΕΙ ΕΑΝ Η ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΕΜΦΑΝΙΣΤΕΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ;

Γεμίστε το δοχείο με κόκκους καφέ, πατήστε OK και η εκτέλεση της συνταγής θα συνεχιστεί. Έτσι, δεν υπάρχει σπατάλη καφέ!

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΛΛΑΞΩ ΚΑΦΕ Η ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΑΝ ΔΕΝ ΕΧΩ ΑΛΛΟ ΚΑΦΕ;

Εάν πατήσετε OK χωρίς να προσθέσετε κόκκους καφέ, η μηχανή προσπαθεί να επανεκκινηθεί και επιστρέφει στην ειδοποίηση. Αν πατήσετε ξανά το OK, η μηχανή θα εκτελέσει την παρασκευή, χρησιμοποιώντας όλο τον υπόλοιπο καφέ. Ο μύλος τώρα είναι άδειος.

Εάν εμφανιστεί στην οθόνη μήνυμα ειδοποίησης και ανάψει η λυχνία ειδοποίησης ενώ υπάρχει αρκετή ποσότητα κόκκων:

- Πατήστε το κουμπί OK για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
- Απενεργοποιήστε την ειδοποίηση «δεν υπάρχουν κόκκοι», για να αποφύγετε την ανίχνευση όσο υπάρχει καφές στο δοχείο κόκκων καφέ.



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΠΟΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ:

Η Intuition Expérience σάς επιτρέπει να παρασκευάσετε μια μεγάλη ποικιλία από συνταγές με βάση τον καφέ και το γάλα, ζεστές ή κρύες, για να ικανοποιήσετε όλες τις επιθυμίες σας. Οι συνταγές είναι διαθέσιμες με άμεση πρόσβαση από τον πίνακα ελέγχου. Οι αγκυρώσεις που είναι διαθέσιμες στο κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου (στην προβολή ρυθμιστικού) αποτελούν επίσης συντόμευση για την πρόσβαση στις συνταγές. Μια περιγραφή κάθε ροφήματος και οι σχετικές συμβουλές προετοιμασίας είναι διαθέσιμες πατώντας το (i) στην οθόνη σας, μόλις επιλέξετε το ρόφημά σας.

	Ροφήματα	Κατά προσέγγιση μέγεθος	Πιθανές ποσότητες	Ένταση του καφέ	X2
Coffees	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	✓	✓
	Café Long Διπλός εσπρέσο με κεχριμπαρένια κρέμα	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Με υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη αλλά ελαφρύτερη γεύση. Πολύ δημοφιλής για το πρωί.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Διπλός εσπρέσο που έχει συμπληρωθεί με ζεστό νερό	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Παρατεταμένη εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία για απαλό και ελαφρύ αποτέλεσμα.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 έως 8 φλιτζάνια καφέ για όλη την οικογένεια	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso με λεπτή στρώση αφρού γάλακτος	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Η ισορροπία μεταξύ γάλακτος, αφρού και καφέ	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Μεικτός cappuccino. Αφρός με διακριτική γεύση καφέ	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte με αφρόγαλα	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Μεγάλη δόση γάλακτος με αφρόγαλα	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Αφρόγαλα με απαλή γεύση καφέ	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Μεγάλη δόση γάλακτος, γκουρμέ espresso με αφρόγαλα	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Παγωμένος καφές με γάλα και κρεμώδη αφρό με άρωμα καφέ	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Παγωμένος καφές με λεπτές φυσαλίδες οξυγόνου	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Διπλός καφές φίλτρου με απαλή κρέμα	~ 350 ml			

*Μόνο για Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία για πράσινο τσάι	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία για μαύρο τσάι	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία για αφέψημα	200 ml	20 - 300 ml		

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΚΑΦΕ

Για όλα τα προτεινόμενα ροφήματα, μπορείτε να χαμηλώσετε τα ακροφύσια του καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ

Ανατρέξτε στην εκπαιδευτική οδηγία «Πώς φτιάχνω ροφήματα» που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας.



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 4 κόκκους, με το 1 να αντιστοιχεί στην πιο απαλή και το 4 στην πιο έντονη γεύση ①②③④.
- Όγκος στο φλιτζάνι: Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείται για την εκχύλιση

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων στο φυλλάδιο και στον ΟΔΗΓΟ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ»

ΠΩΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ

Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή ενός ροφήματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί STOP.

Όταν διακόπτεται ένας κύκλος, δεν σταματά αμέσως. Η μηχανή δεν θα είναι προσβάσιμη για λίγη ώρα, όπως υποδεικνύεται στο μήνυμα που εμφανίζεται στην οθόνη σας.

ΑΠΑΛΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για την παρασκευή αφρόγαλου, χρησιμοποιήστε παστεριωμένο γάλα UHT κατευθείαν από το ψυγείο (3-5 C). Η χρήση ειδικών τύπων γάλακτος (μικροφιλτραρισμένο, νωπό, γάλα που έχει υποστεί ζύμωση, εμπλουτισμένο) ή γάλατα φυτικής προέλευσης (από αμύγδαλα, βρώμη, σόγια κ.λπ.) μπορεί να δώσει λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα του αφρού.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΓΑΛΑ

Ανατρέξτε στην αρχή του εγχειριδίου «2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ» ή συμβουλευτείτε την εκπαιδευτική οδηγία «Έναρξη παρασκευής ροφήματος με γάλα» που είναι αποθηκευμένη στη μηχανή σας.



ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Η συσκευή Intuition Expérience + προσφέρει νέα αποκλειστικά κρύα ροφήματα όπως Frappé, παγωμένο καφέ ή Nitro Coffee.

Για την παρασκευή παγωμένου ροφήματος, απαιτείται μία ή περισσότερες ενέργειες εκ των προτέρων από την πλευρά σας. Για να επιτύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα στο φλιτζάνι: Χρησιμοποιήστε ένα ποτήρι των 400-450 ml και παγάκια τυπικού μεγέθους

(4 x 2,5 x 2,2 cm). Η μηχανή σας θα σας βοηθήσει καθ' όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τα προπαρασκευαστικά στάδια των συνταγών βήμα προς βήμα στην οθόνη σας. Συμβουλές και τεχνάσματα για την παρασκευή είναι επίσης διαθέσιμα στην ενότητα πληροφοριών, πατώντας το στην οθόνη σα ℹ.

ΤΣΑΓΙΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Για τα τσάγια και τα αφεψήματα, έχετε τρεις συνταγές που προσφέρουν την πιο κατάλληλη θερμοκρασία για κάθε τύπο τσαγιού. Η θερμοκρασία που χρησιμοποιείται για το πράσινο τσάι θα είναι χαμηλότερη από αυτήν που χρησιμοποιείται για το μαύρο τσάι και τα αφεψήματα.

ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑΣ ΑΛΕΣΗΣ



Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ T1 και T3, όπου T1 είναι η χαμηλότερη και T3 η υψηλότερη θερμοκρασία. 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 και τα αφεψήματα.

ΠΡΟΦΙΛ

ΓΙΑ ΠΟΙΟΝ ΣΚΟΠΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Η λειτουργία Προφίλ σάς παρέχει πρόσβαση έναν εξατομικευμένο χώρο, όπου μπορείτε να δημιουργείτε και να αποθηκεύετε τα αγαπημένα σας ροφήματα. Η πρόσβαση είναι πολύ εύκολη χάρη στο κουμπί άμεσης λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου της μηχανής. Πιο γρήγορα και ιδανικά για καθημερινή χρήση, τα ροφήματα που αποθηκεύονται στο προφίλ σας παρασκευάζονται απευθείας με ένα άγγιγμα, χωρίς να απαιτούνται ρυθμίσεις. Μπορείτε να καταγράψετε έως και 7 συνταγές ανά προφίλ.

Το προφίλ επιτρέπει επίσης μεγαλύτερη εξατομίκευση του περιβάλλοντος εργασίας και διαφορετικές ρυθμίσεις

Όνομα	Μπορείτε να προσθέσετε ένα όνομα για μεγαλύτερη εξατομίκευση.
Χρώμα	Σας δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε το χρώμα της επιθυμητής έξυπνης φωτεινής ένδειξης, για να αναγνωρίζετε ευκολότερα το προφίλ της.
Ένδειξη	Μπορείτε επίσης να ορίσετε τον τύπο ένδειξης των ροφημάτων σας στην οθόνη προφίλ.
Προγραμματισμός	Μπορούν να εμφανίζονται σε λειτουργία «slider» ή σε λειτουργία «μωσαϊκού». Η λειτουργία «Προφίλ» σας επιτρέπει επίσης να ορίσετε μια ώρα της ημέρας ή μια λέξη-κλειδί για κάθε ρόφημα. Αυτό θα σας επιτρέψει να βρίσκετε τα ροφήματά σας πιο εύκολα ανά πάσα στιγμή.
Φωτεινότητα	Αυτό επιτρέπει το άναμμα ή το σβήσιμο της φωτεινής ένδειξης.

ΠΩΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ

Πατήστε το κουμπί Προφίλ και ακολουθήστε τα μηνύματα που εμφανίζονται στην οθόνη ή δείτε τις εκπαιδευτικές οδηγίες που είναι αποθηκευμένες στο προφίλ σας.



ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΣΑΣ ΕΝΤΟΣ ΕΝΟΣ ΠΡΟΦΙΛ

Μπορείτε να προσθέσετε ένα ροφήματα σε ένα προφίλ με 2 τρόπους:

Αφού παρασκευάσετε ένα ρόφημα, εμφανίζεται ένα κουμπί στην οθόνη  .

- Απευθείας μέσα από το προφίλ.

Αν διακόψω την παρασκευή του αγαπημένου μου ροφήματος ενώ χύνεται, αυτή είναι η διάρκεια που θα καταγραφεί.

ΠΩΣ ΟΡΓΑΝΩΝΩ/ΤΑΞΙΝΟΜΩ/ΑΦΑΙΡΩ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

- Πατήστε παρατεταμένα σε ένα εικονίδιο ροφήματος για λίγα δευτερόλεπτα.
- Εμφανίζεται ένα X πάνω δεξιά στο μενού ροφημάτων.
- Πατήστε ξανά, κρατήστε πατημένο το ρόφημα και σύρετε για να αλλάξετε τη διάταξη των ροφημάτων.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η σωστή συντήρηση θα εξασφαλίσει την παρατεταμένη διάρκεια ζωής της μηχανής σας και τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΣΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Όταν οι πλωτήρες βρίσκονται σε ανυψωμένη θέση και υποδεικνύουν ότι έχει γεμίσει πολύ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

- Ο δίσκος απόνερων επιτρέπει τη συλλογή του νερού ή καφέ που διαφεύγει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια ή μετά από την παρασκευή.
- Είναι σημαντικό να τον αφήνετε πάντα στη θέση του και να τον αδειάζετε τακτικά.
- Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τον δίσκο απόνερων για να καθαρίζετε κάθε στοιχείο καθημερινά και να το αφήνετε να στεγνώσει σε αέρα πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή.
- Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ, εικ. * Μπορείτε να τοποθετήσετε τον δίσκο απόνερων στο πλυντήριο πιάτων χωρίς το μεταλλικό πλέγμα του.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΛΕΣΗΣ

Το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ δέχεται τον αλεσμένο καφέ

- Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ όταν ζητηθεί από τη μηχανή.
- Μπορείτε να το αδειάζετε πιο τακτικά, αλλά όταν η μηχανή είναι αναμμένη, αυτό σημαίνει ότι μπορεί να καταγράψει ότι έγινε άδειασμα του δοχείου.

Εάν δεν αδειάζετε τακτικά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ, όπως υποδεικνύεται παραπάνω, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη συσκευή σας.

Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να καθαρίζετε καθημερινά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ με καυτό νερό με σαπούνι και να το αφήνετε να στεγνώσει σε αέρα πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ, εικ. * έως *

Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να διατηρήσετε τα αρώματα του καφέ σας και για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό, να καθαρίζετε το δοχείο νερού καθημερινά με καυτό νερό και σφουγγάρι και να το αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα, πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΟΚΚΩΝ

Οι κόκκοι καφέ μπορεί να αφήσουν λιπαρά υπολείμματα στα τοιχώματα του δοχείου κόκκων, τα οποία μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του καφέ σας. Για τη διατήρηση της καλύτερης γεύσης και για λόγους υγιεινής, σας συνιστούμε να το σκουπίζετε με ένα στεγνό, μαλακό πανί κάθε φορά που χρειάζεται να το ξαναγεμίσετε.

Σημαντικό: Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το δοχείο κόκκων. Το νερό στο δοχείο κόκκων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή.

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΑΛΑ



Σημαντικό: Για να απολαμβάνετε πάντα την ίδια ποιότητα αφρού, σας συνιστούμε να εκτελείτε τις παρακάτω εργασίες συντήρησης:

ΠΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΕ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
Έκπλυση του συστήματος γάλακτος **30 s** - 20 ml	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα, όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος γάλακτος της μηχανής. Μπορείτε να ξεκινήσετε την έκπλυση του συστήματος γάλακτος οποιαδήποτε στιγμή.	
Χειροκίνητος καθαρισμός του δοχείου γάλακτος **30s**	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα	Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το δοχείο γάλακτος με καυτό νερό και	Καυτό νερό + σαπούνι + σφουγγάρι
Χειροκίνητη έκπλυση του σωλήνα γάλακτος **30s**	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα.	Μπορείτε να βάλετε την κανάτα γάλακτος στο πλυντήριο πιάτων χωρίς το καπάκι της.	Καυτό νερό + σαπούνι + εργαλείο καθαρισμού σωλήνων
Χειροκίνητος καθαρισμός γάλακτος **5 min**	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Αυτή η έκπλυση συνίσταται στον προσεκτικά χειροκίνητο καθαρισμό του σωλήνα γάλακτος και του μεταλλικού ακροφυσίου με καυτό νερό ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ. Αυτός ο καθαρισμός συνίσταται στην αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό της αποσπώμενης μονάδας One Touch Cappuccino. Για βέλτιστα αποτελέσματα αφρού γάλακτος, συνιστάται τακτικός καθαρισμός. Ανατρέξτε κεφάλαιο 5 του Οδηγού γρήγορης εκκίνησης ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ, ΣΧΟΛΑΣΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ.	Βελόνα καθαρισμού **(D3)**

ΑΛΛΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
Έκπλυση συστήματος καφέ **45s** – 30 ml	Μετά από 2 ημέρες μη χρήσης ή οποιαδήποτε στιγμή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος καφέ της μηχανής. Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιεί μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει την αυθεντική γεύση του καφέ σας.	
Rinçage thé (Έκπλυση τσαγιού) **13 min** – 600 ml	Μετά την παρασκευή τσαγιού.	Permite realizar uma limpeza com água quente para garantir o sabor autêntico do chá ou infusão.	
Καθαρισμός **13 min** - 600 ml	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Για λόγους υγιεινής και για τη διατήρηση της ποιότητας του καφέ σας, συνιστούμε να καθαρίζετε και να απολιπαίνετε το κύκλωμα καφέ της μηχανής. Σας εγγυάται τη βέλτιστη διατήρηση των αρωμάτων των ροφημάτων σας.	1 ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS, αρ.°1
Αφαλάτωση **20 min** - 600 ml	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι αρκετός ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	Η αφαλάτωση της μηχανής διασφαλίζει τη σωστή λειτουργία της και εξαλείφει κάθε εναπόθεση αλάτων ή πουρί. Αυτό το βήμα είναι πολύ σημαντικό για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία και η μακροζωία της συσκευής σας.	1 φακελάκι αφαλάτωσης KRUPS, αρ. 2

Σημαντικό: Αν το προϊόν σας διαθέτει φύσιγγα F088 του συστήματος φίλτρου νερού Claris, αφαιρέστε την πριν από τη διαδικασία αφαλάτωσης.

ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΩ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Η μηχανή Intuition της KRUPS έχει πολλές ρυθμίσεις, μην διστάσετε να τις δοκιμάσετε! Αυτό θα σας επιτρέψει να εξατομικεύσετε ακόμα περισσότερο την εμπειρία σας.



Γλώσσα	Επιλέξτε τη γλώσσα που θέλετε ανάμεσα σε 21 διαθέσιμες γλώσσες.
Ημερομηνία και ώρα	Απαιτείται ρύθμιση της ημερομηνίας, ιδιαίτερα εάν χρησιμοποιείτε φύσιγγα κατά των αλάτων. Ρύθμιση ώρας και προβολή σε μορφή 12 ή 24 ωρών
Φωτεινότητα οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ελαφριά	Ενεργοποίηση να απενεργοποίηση της έξυπνης φωτεινής ένδειξης.
Επιλογή 1ης οθόνης	Επιλέξτε την παρουσίαση της πρώτης οθόνης.
ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΑ ΚΟΠΗ	Επιλογή διάρκειας μετά από την οποία η λειτουργία της συσκευής θα διακόπτεται αυτόματα. Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να καταναλώνετε λιγότερο ηλεκτρικό ρεύμα.
Αυτόματος φωτισμός	Ενεργοποίηση της μηχανής και αυτόματη έναρξη της προθέρμανσης της συσκευής την επιλεγμένη ώρα. Πίνετε πάντα τον καφέ σας την ίδια ώρα κάθε μέρα; Αυτή η λειτουργία είναι φτιαγμένη για εσάς! Ρυθμίζοντας την αυτόματη εκκίνηση, εξοικονομείτε χρόνο και χρειάζεται μόνο να ξεκινάτε την παρασκευή του ροφήματος.
Μονάδα όγκου	Επιλογή μονάδας μέτρησης μεταξύ ml και oz.
Rinçage auto (Αυτόματη έκπλυση)	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την αυτόματη έκπλυση της εξόδου του καφέ κατά την εκκίνηση της μηχανής.
Σκληρότητα νερού	Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού από 0 έως 4. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μέτρηση σκληρότητας νερού».
Θερμοκρασία του καφέ	Ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ σας μεταξύ T1 και T3.
Θερμοκρασία τσαγιού	Ρύθμιση της θερμοκρασίας του τσαγιού σας μεταξύ T1 και T3.
Τύπος καφέ	Υποδείξτε τον τύπο του καφέ που προστίθεται στο δοχείο κόκκων.

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Παρουσιάστηκε σφάλμα στη μηχανή, το λογισμικό έχει κολλήσει Ή η μηχανή δυσλειτουργεί.

- ✓ Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφαιρέστε τη φύσιγγα του φίλτρου, περιμένετε 1 λεπτό και μετά επανεκκινήστε τη μηχανή.

Για έναρξη, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ON/OFF για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

2. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται με το πάτημα του κουμπιού ON/OFF (για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα).

- ✓ Ελέγξτε τις ασφάλειες και την πρίζα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Ελέγξτε ότι τα δύο βύσματα τροφοδοσίας έχουν εισαχθεί σωστά στην πρίζα.

3. Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου προέκυψε διακοπή ρεύματος.

- ✓ Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά όταν επαναλειτουργήσει.

Ο μύλος λειτουργεί ενώ είναι άδειος.

- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό εάν συμβαίνει περιστασιακά και εάν δεν υπάρχουν κόκκοι καφέ ή εάν υπάρχει μόνο μια μικρή ποσότητα. Μπορεί να λειτουργήσει για έως και 10 δευτερόλεπτα χωρίς φορτίο, για να προσδιοριστεί η κατανάλωσή του και να διασφαλιστεί ότι λειτουργεί σωστά.
- ✓ Παραμένουν στο δοχείο κόκκοι καφέ:
  - Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και, συνεπώς, δεν λαμβάνεται σωστά από τη συσκευή. Θα μπορούσατε να δοκιμάσετε να βοηθήσετε τους κόκκους να πέσουν κάτω
  - και να διαπιστώσετε αν θα λειτουργήσει ξανά. Ωστόσο, συνιστάται να αλλάζετε τον καφέ (ανατρέξτε στη λειτουργία του τύπου κόκκων).
  - 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.

- ✓ Υπάρχουν πιθανώς ξένα σώματα 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 τον δίσκο απόνερων, περιμένετε 15 δευτερόλεπτα μέχρι να σταματήσει να ρέει καφές, ώστε η μηχανή να ολοκληρώσει σωστά τον κύκλο της.
- ✓ Ελέγξτε 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.
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος απόνερων δεν έχει γεμίσει.

3. Το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης γυρίζει με δυσκολία.

- ✓ Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης μόνο όταν ο μύλος βρίσκεται σε λειτουργία.

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 συλλέξετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων.

6. Από τα ακροφύσια καφέ βγαίνει νερό όταν σταματά η μηχανή.

- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό. Είναι μια αυτόματη διαδικασία έκπλυσης για τον καθαρισμό των ακροφυσίων καφέ και για να διασφαλιστεί ότι δεν θα φράξουν.

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 One Touch Cappuccino.
- ✓ Ανατρέξτε στην αρχή του εγχειριδίου 5. ΒΑΘΥΣ, ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - 5 ΛΕΠΤΑ, ή ανατρέξτε στην εκπαιδευτική οδηγία «Καθαρισμός του ακροφυσίου γάλακτος» που είναι αποθηκευμένες στη μηχανή σας.

2. Δεν βγαίνει ατμός.

a. Κατά τη χρήση ενός κύκλου ατμού για πρώτη φορά, εάν δεν βγαίνει ατμός σωστά:

Ελέγξτε ότι το στόμιο ατμού δεν έχει φράξει. Βλ. παραπάνω: «Το στόμιο ατμού της μηχανής φαίνεται να είναι μερικώς ή εντελώς φραγμένο».

- ✓ Διεξάγετε 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. Επανατοποθετήστε τη φύσιγγα στο δοχείο.

β. Εάν το ακροφύσιο ατμού λειτουργούσε πριν:

- ✓ Ελέγξτε ότι το στόμιο ατμού δεν έχει φράξει. Βλ. παραπάνω: «Το στόμιο ατμού της μηχανής φαίνεται να είναι μερικώς ή εντελώς φραγμένο».
- ✓ Εάν μετά την ολοκλήρωση των παραπάνω βημάτων 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.

Ελέγξτε ότι η υποδοχή της ταμπλέτας καθαρισμού που βρίσκεται κάτω από το καπάκι (L) έχει κλείσει σωστά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η μηχανή δεν ζητά να γίνει αφαλάτωση.

- ✓ Ο κύκλος αφαλάτωσης ζητείται από μεγάλο αριθμό παρασκευών ροφημάτων με γάλα ή καυτού νερού. Αν καταναλώνετε 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 λυχνία εξακολουθεί να είναι αναμμένη αφού αδειάσετε τον δίσκο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

- ✓ Επανατοποθετήστε τον δίσκο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

4. Αφού γεμίσετε το δοχείο νερού, η έξυπνη φωτεινή λυχνία παραμένει αναμμένη.

Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή.

Οι πλωτήρες στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να κινούνται ελεύθερα. Ελέγξτε και απασφαλίστε τους πλωτήρες, εάν χρειάζεται.

5. Κατά τη διάρκεια της αφαλάτωσης, στην πρώτη φάση δεν εξέρχεται νερό από τα ακροφύσια:

- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό. Μόνο στην περίπτωση πολύ έντονης συσσώρευσης αλάτων θα δείτε να τρέχει νερό από τα ακροφύσια της συσκευής.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1. Ο καφές ρέει πολύ αργά.

Γυρίστε το κουμπί «λεπτότητας άλεσης» προς τα δεξιά για να απολαύσετε έναν πιο χοντρά αλεσμένο καφέ (αυτό μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο του καφέ που χρησιμοποιείται).

- ✓ 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 ενδέχεται να μην λαμβάνονται σωστά.
- ✓ Μειώστε τον όγκο του παρασκευάσματος και αυξήστε την ισχύ του, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία έντασης καφέ. Γυρίστε το κουμπί «λεπτότητα άλεσης» για να αποκτήσετε έναν πιο λεπτά αλεσμένο καφέ. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους χρησιμοποιώντας τη λειτουργία 2 φλιτζανιών.

3. Ο espresso ή ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.

- ✓ Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ στις ρυθμίσεις της μηχανής. Ζεσταίνετε το φλιτζάνι ξεπλένοντας με καυτό νερό πριν αρχίσετε να προετοιμάζετε το ρόφημα.
- ✓ Πριν ετοιμάσετε τον καφέ σας, ξεπλύνετε το κύκλωμα του καφέ. Μια λειτουργία έκπλυσης καφέ κατά την ενεργοποίηση της συσκευής μπορεί να ενεργοποιηθεί στις ρυθμίσεις/αυτόματη έκπλυση

4. Καθαρό νερό τρέχει από τα ακροφύσια του καφέ πριν από κάθε καφέ.

- ✓ Μια προέγχυση λαμβάνει χώρα όταν ξεκινάτε μια συνταγή και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τα ακροφύσια του καφέ.

Εάν κάποιο από τα προβλήματα που περιγράφονται παραπάνω εμφανίζεται επανειλημμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Για λόγους ασφαλείας, ορισμένες συσκευές περιέχουν μπαταρία που είναι προσβάσιμη μόνο από τον επισκευαστή. Για να αντικαταστήσετε τις μπαταρίες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.
Σημαντικό: Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακτήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
Ας προστατεύσουμε μαζί το περιβάλλον!
Αφήστε τη σε ένα σημείο συλλογής για επεξεργασία.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση δεν ισχύει στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Παρουσία ξένων σωμάτων στον τεμαχιστή,
- Έχει χυθεί αλεσμένος καφές στο δοχείο κόκκων,
- Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες της KRUPS,
- Σε περίπτωση απουσίας αφαλάτωσης, καθαρισμού ή τακτικής συντήρησης.

Κάθε εργασία στη συσκευή πρέπει να εκτελείται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS.

Αυτή η αυτόματη μηχανή Espresso/καφέ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ, καυτού νερού ή αφρού γάλακτος.

Κατασκευαστής: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Γαλλία

Vážení zákazníci,

děkujeme, že jste si zakoupili kávovar KRUPS s vestavěným mlýnkem.

Kávovary KRUPS espresso s vestavěnými mlýnky jsou navrženy, vyvinuty a vyrobeny ve Francii, což zajišťuje nejlepší záruku původu a kvality výroby.

Vaše zařízení je navrženo tak, aby byla jeho obsluha co nejjednodušší a připravili jste s ním kvalitní nápoje jako od baristy. Kromě jiných typů kávy si vychutnáte espresso, ristretto, lungo nebo dokonce cappuccino, latte macchiato či caffé latte, to vše pouhým stisknutím jednoho tlačítka!

Společnost KRUPS vyvinula intuitivní světelnou kontrolku, aby vám vše ještě více usnadnila. Ta vám pomůže při používání zařízení a projasní vaše přestávky na kávu.

Kávovar KRUPS je také vybaven velkou intuitivní dotykovou obrazovkou pro snadné použití, jakou najdete u smartphonů. Pokročilé technologie přítomné ve vašem zařízení vám umožní dosáhnout co nejlepšího výsledku a objevit maximum vůní a chutí čerstvě mletých kávových zrn.

Doufáme, že si kávu vychutnáváte a že jste se svým zařízením KRUPS naprosto spokojení.

Tým KRUPS

POTŘEBUJETE PODPORU PŘI PRVNÍM POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ?



Vyhledejte seznam výukových materiálů uložených v zařízení, které vás seznámí s jeho používáním.
Provedou vás podrobným postupem přípravy nápoje, správou svých oblíbených nápojů a údržbou kávovaru.

Seznam dostupných výukových materiálů:

1. Jak postupovat při přípravě nápojů

a. Příprava kávy
b. Příprava mléčného nápoje
c. Příprava 2 nápojů najednou

2. Jak spravovat profil

d. Vytvořte a nakonfigurujte svůj profil
e. Přidejte do svého profilu nápoj (po vytvoření)
f. Přidejte do svého profilu nápoj (ze stránky profilu)
g. Odstraňte nápoj z vašeho profilu

3. Jak provádět údržbu zařízení

h. Vypláchněte
i. Vyčistěte
j. Proveďte odvápnění
k. Vyčistěte trysku na mléko

DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku a bezpečnostní pokyny a uschovejte si je: nesprávné použití spotřebiče zprostí společnost KRUPS jakékoli odpovědnosti.

PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ SE ZAŘÍZENÍM

Zkontrolujte příslušenství dodané se zařízením. Pokud některý díl chybí, obraťte se přímo na zákaznický servis společnosti KRUPS.

Výrobky v balení:		
1.	2 čisticí tablety	
2.	- 1 sáček přípravku pro odvápňování	
3.	Trubička na mléko v části „One Touch Cappuccino“	
4.	Trubička na mléko v části „One Touch Cappuccino“	
5.	Čisticí jehla parního okruhu umístěná v trysce kávy	
6.	- 1 kazeta Claris Aqua Filter System se šroubovacím příslušenstvím.	
7.	- 1 tyčka pro kontrolu tvrdosti vody	
8.	"Návod k obsluze – brožura s bezpečnostními pokyny Seznam záručních dokumentů poprodejních servisních center společnosti Krups"	
9.	Čisticí potrubí	
Pouze pro model Intuition Expérience + EA877:		
10.	Nádoba na mléko: Nádobu na mléko můžete mýt bez víka v myčce na nádobí	

⚠ **Upozornění**: Pro zachování platnosti záruky používejte s tímto zařízením pouze příslušenství Krups.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič	Automatické espresso EA87
Napájecí zdroj	220 až 240 V ~ / 50 Hz
Tlak napařovače	15 barů
Zásobník na zrnkovou kávu	250 g
Spotřeba elektrické energie	Při provozu: 1 550 W
Nádržka 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)	8,9

Technické změny vyhrazeny.

POPIS SPOTŘEBIČE

A . Držadlo víka nádržky na vodu
B . Nádržka na vodu
C . Sběrač kávové sedliny
D . Výškově nastavitelné trysky na kávu / mléko se systémem k osvětlení nápojů
  D1. Část „One Touch Cappuccino“
  D2. Odnímatelná dvířka
  D3. Čisticí jehla
E. Odnímatelná mřížka a odkapávací miska
F. Víko nádoby na zrnkovou kávu
G. Trubička na mléko a konektor v části „One Touch Cappuccino“
H. Plováky pro zjištění hladiny vody
I. Intuitivní světelná kontrolka

1. Zásobník na zrnkovou kávu
J. Volič nastavení jemnosti mletí
K. Přihrádka na čisticí tabletu
L. Kovový kónický mlýnek

2. Ovládací panel
M. Navigační dotyková obrazovka
N. Zap./Vyp.
O. Zkratka pro domovskou obrazovku
P. Profily
Q. Konfigurace zařízení
R. Nádoba na mléko (pouze u modelu Intuition Expérience + EA877)

ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE

POČÁTEČNÍ PROVOZ

Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný, čistý a suchý pracovní povrch.
Při prvním použití zařízení budete vyzváni k výběru různých nastavení.
Naplnění zařízení vodou umožňuje naplnit vodní okruhy, aby zařízení mohlo pracovat. Proběhne předehřívání a automatické vypláchnutí.
Další informace naleznete ve Stručném návodu (1. POUŽITÍ).
Postupujte podle pokynů na obrazovce.

Před opuštěním výrobního závodu byl spotřebič řádně zkontrolován a otestován. Navzdory veškeré pozornosti věnované čištění je však možné, že v mlýnku na kávu uvíznou zbytky kávy anebo kapky kávy na mřížce odkapávací misky. Při vybalování si můžete také všimnout přítomnosti prachu na zařízení v důsledku ochranného materiálu. Před prvním použitím doporučujeme zařízení důkladně očistit hadříkem.
Děkujeme za pochopení.
Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení.

POHOTOVOSTNÍ REŽIM ZAŘÍZENÍ

V závislosti na přípravě provádí zařízení v pohotovostním režimu automatické vyplachování. Cyklus trvá pouze několik sekund a zastaví se automaticky.

RADY A DOPORUČENÍ

Kvalita vody silně ovlivňuje kvalitu aromat. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť kávy. Chcete-li zachovat veškerá aromata kávy, doporučujeme používat čerstvou vodu a kazetu Claris – Aqua Filter System nebo vodu se suchým zbytkem pod 800 mg/l (viz štítek na lahvi). Další informace najdete v kapitole „FILTR A TVRDOST VODY".

Při přípravě horkých nápojů doporučujeme používat předehřáté šálky (proudem horké vody), jejichž velikost je přizpůsobena požadovanému množství nápoje.

Pokud není pražená zrnková káva chráněna, může ztratit své aroma. 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 chuti kávy je běžné tyto dva typy míchat. Neváhejte a požádejte o radu nejbližší pražírnu.

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

Toto intuitivní zařízení používá inteligentní a pohotovou technologii, která vám usnadní každodenní používání: intuitivní světelnou kontrolku. 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 a je třeba řídit se informacemi na obrazovce
2. Intuitivní kontrolka také umožňuje přizpůsobit si používání dle svého. Každému profilu můžete přiřadit odlišnou barvu. Pokud je vybrán jeden z profilů, kontrolka se rozsvítí příslušnou barvou, čímž napomáhá okamžitému porozumění a výjimečně rychlé a intuitivní navigaci.

   Viz kapitola „MŮJ PROFIL".

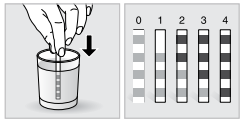
FILTR A TVRDOST VODY

CO DĚLÁ NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY?

Chcete-li zabránit hromadění vodního kamene v zařízení a optimalizovat kvalitu kávy, doporučujeme nastavit možnosti tvrdosti vody na zařízení.

JAK NA ZAŘÍZENÍ POZNAT TVRDOST VODY?





- Naplňte sklenici vody. Ponořte do ní testovací tyčinku, která je součástí balení zařízení.
- Počkejte 1 minutu. Čtverečky na tyčince změní barvu.
- Spočítejte počet barevných čtverečků. To vám řekne, jak tvrdá je vaše voda, na stupnici 0–4.
- V nabídce „Tvrdost vody" stiskněte odpovídající číselnou hodnotu na stupnici 0–4.
- Stiskněte tlačítko OK

DOŠLY VÁM UŽ TESTOVACÍ TYČINKY?

Pokud je třeba tento úkon opakovat později, nezapomeňte změnit tvrdost vody podle místa použití nebo informací poskytnutých vodárenskou společností pomocí níže uvedené tabulky:

Úroveň tvrdosti vody	Třída 0 Velmi měkká	Třída 1 Měkká	Třída 2 Středně tvrdá	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?

Kazeta Claris – Aqua Filter System pomáhá optimalizovat chuť kávy, omezuje usazování vodního kamene a snižuje potřebu údržby

JAK NAINSTALOVAT KAZETU CLARIS – AQUA FILTER SYSTEM





- Kazeta se umísťuje do nádržky na vodu.
- Doporučujeme, abyste při instalaci kartuše otočili šedým kroužkem na vzdálenější straně filtrační kartuše tak, aby se zobrazovalo datum instalace + 2 měsíce.
- Správně umístěte kazetu na své místo očíslovaným kroužkem směrem vzhůru.
- Pomocí černého šroubovacího nástavce dodaného s kazetou správně umístěte a zašroubujte kazetu na místo

KDY JE POTŘEBA VYMĚNIT KAZETU CLARIS – AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 měsíce po instalaci, nebo když zařízení na výměnu upozorní.

MLÝNEK: NASTAVENÍ JEMNOSTI MLETÍ

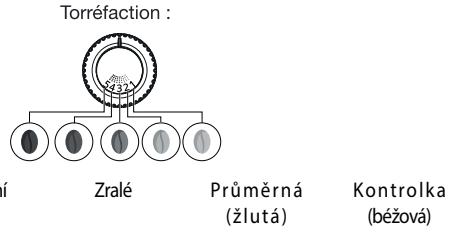
PROČ JE POTŘEBA NASTAVIT JEMNOST MLETÍ?

Sílu kávy můžete ovládat regulátorem jemnosti mletí zrnkové kávy.

Změna jemnosti mletí umožňuje přizpůsobit se různým typům zrna:

- Silně pražená a olejnatá zrna budou vyžadovat hrubé mletí. Mírněji pražená zrna budou sušší a budou vyžadovat jemné mletí.

Kromě toho nastavení mletí u stejné kávy má vliv na aroma v šálku: čím jemnější mletí, tím silnější aroma.



JAK NASTAVIT JEMNOST MLETÍ

Otočte regulátor nastavení, který se nachází v zásobníku zrnkové kávy, aby hrubost mletí vyhovovala typu kávového zrna a požadované síle aroma. Toto nastavení je nutné provést během mletí, a to po jednotlivých vyznačených pozicích. Po 3 přípravách zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.



JAK POZNAT, ŽE V ZÁSOBNÍKU UŽ NEJSOU ŽÁDNÁ KÁVOVÁ ZRNA?

Vaše intuitivní zařízení je vybaveno snímačem, který předvídá nedostatek kávových zrn v zásobníku. Na obrazovce se zobrazí zpráva a intuitivní kontrolka (I) se rozsvítí červeně.

CO KDYŽ SE UPOZORNĚNÍ ZOBRAZÍ BĚHEM PŘÍPRAVY NÁPOJE?

Naplňte zásobník na zrnkovou kávu a stisknutím tlačítka OK obnovte přípravu. To znamená žádné plýtvání kávou!

JAK V PŘÍPADĚ POTŘEBY VYMĚNIT KÁVU ZA JINOU?

Pokud stisknete tlačítko OK bez přidání zrnkové kávy, zařízení pokusí provést restart a poté vás opět upozorní. Pokud znovu stisknete tlačítko OK, zařízení použije k přípravě veškerou zbývající kávu. Mlýnek je nyní prázdný.

Pokud se na obrazovce zobrazí varovná zpráva a rozsvítí se červená kontrolka, i když je v zařízení dostatek zrn:

- Stisknutím tlačítka OK spusťte předehřívání.
- Zakažte výstrahu „Žádná zrna". Tak se přestane zobrazovat, když v zásobníku stále bude zbytek zrn.



PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

NÁPOJE DOSTUPNÉ V TOMTO ZAŘÍZENÍ:

Model Intuition Expérience umožňuje připravit širokou řadu kávových i mléčných nápojů, ať už horkých nebo studených, a splnit všechny vaše touhy. Nabídka nápojů je k dispozici přímo na ovládacím panelu. Kotvy, které jsou k dispozici v dolní části ovládacího panelu (v zobrazení posuvníku), slouží také jako zkratka pro přístup k nápojům. Popis každého nápoje a souvisejících tipů pro přípravu jsou k dispozici klepnutím na ikonu (i) na obrazovce po výběru nápoje.

	Nápoje	Přibližný objem	Možné objemy	Síla kávy	X2
Coffees	Ristretto Espresso s krátkou extrakcí a velmi výraznou chutí	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Espresso plné chuti s výrazným aromatem a mírně hořkou a karamelově zbarvenou krémou	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso s dlouhou extrakcí a karamelovou krémou	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dvojité espresso s jantarovou krémou	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Vyšší míra kofeinu, ale lehčí na patře, velmi oblíbená ráno	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dvojité espresso s dlouhou extrakcí kombinované s horkou vodou	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Nálev s dlouhou extrakcí při nízké teplotě pro dosažení měkkého a nadýchaného výsledku.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3–8 šálků kávy s dlouhou extrakcí pro celou rodinu	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso s tenkou vrstvou mléčné pěny	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Vyvážený poměr mléka, pěny a kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Smíšené cappuccino. Pěna s jemnou chutí kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte s mléčnou pěnou	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Velká dávka mléka s mléčnou pěnou	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Mléčná pěna s lehkou chutí kávy	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Káva s velkou dávkou mléka, gurmánské espresso s mléčnou pěnou	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Ledová káva a mléko s krémovou kávovou pěnou	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Ledová káva s infuzí jemných kyslíkových bublin	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dvojitá filtrovaná káva s jemnou krémou	~ 350 ml			

*Pouze u modelu Intuition Expérience + EA877

Teas	 Thé vert Horká voda při ideální teplotě pro zelený čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	 Thé noir Horká voda při ideální teplotě pro černý čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	 Thé infusion Horká voda při ideální teplotě pro nálev	200 ml	20 - 300 ml		

JAK NASTAVIT VÝŠKU TRYSEK NA KÁVU

U všech zmíněných nápojů můžete snížit a znova nastavit kávové trysky podle velikosti šálků.

JAK ZAČÍT S PŘÍPRAVOU VLASTNÍHO NÁPOJE

Viz návod „Jak připravit nápoj" uložený ve vašem zařízení.



V ZÁVISLOSTI NA NÁPOJI JE MOŽNÉ POUŽÍT RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- Jeden nebo dva šálky: chcete-li připravit dva stejné nápoje, vyberte nápoj a stiskněte +.
- Síla kávy: chcete-li zvýšit nebo snížit sílu kávy změnou množství mleté kávy, vyberte nápoj a zvolte mezi zrny 1–4 fazole, přičemž 1 je nejjemnější a 4 nejsilnější káva. ◐◐◐◐.

Objem v šálku: chcete-li zvýšit nebo snížit množství vody použité k extrakci

Více informací naleznete v tabulce nápojů v příbalovém letáku a ve STRUČNÉM NÁVODU, NASTAVENÍ NÁPOJŮ

JAK ZASTAVIT ZAHÁJENOU PŘÍPRAVU NÁPOJE

Přípravu nápoje můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka můžete kdykoli zastavit přípravu nápoje stisknutím tlačítka STOP.

Po přerušení cyklu se příprava neukončí okamžitě. Zařízení bude chvíli nepřístupné, což se zobrazí na obrazovce.

MLÉČNÉ NÁPOJE

RADY A DOPORUČENÍ

Chcete-li připravit napěněné mléko, sáhněte po vychlazeném pasterizovaném mlékem ošetřeném metodou UHT (3–5 °C). Použití speciálních typů mléka (mikro filtrovaných, syrových, fermentovaných, obohacených) nebo rostlinných mlék (mandlová, ovesná nebo sojová atd.) může vést k méně uspokojivým výsledkům, pokud jde o kvalitu a množství pěny.

JAK ZAČÍT PŘÍPRAVU MLÉČNÉHO NÁPOJE

Viz začátek návodu v části 2 PŘÍPRAVA MLÉČNÉHO NÁPOJE, nebo si přečtěte návod „Příprava mléčného nápoje" uložený v zařízení



LEDOVÉ NÁPOJE (POUZE U MODELU INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Model Intuition Expérience + nabízí nové exkluzivní studené nápoje, jako je Frappé, ledová káva nebo Nitro Coffee.

Příprava ledových nápojů vyžaduje předem jeden nebo více úkonů. Chcete-li dosáhnout optimálního výsledku: Použijte sklenici o objemu 400–450 ml a kostky ledu standardní velikosti (4 × 2,5 × 2,2 cm). Zařízení vám s přípravou pomůže. Doporučujeme postupovat přesně podle přípravných kroků přípravy na obrazovce. Tipy a triky pro přípravu jsou také k dispozici v části s informacemi po klepnutí na ikonu Zap. na obrazovce ℹ.

ČAJ A NÁLEV

K dispozici jsou tři recepty pro přípravu čajů a infuzí, které zajišťují nejvhodnější teplotu pro každý typ čaje. Teplota vody je pro přípravu zeleného čaje nižší než teplota vody pro přípravu černého čaje nebo nálevu.

JAK NASTAVIT TEPLOTU VODY



Můžete nastavit možnost T1–T3, přičemž T1 představuje nejvíce vlažnou teplotu a T3 nejteplejší. Pokud snížíte / zvýšíte teplotu, snížíte / zvýšíte tím i teplotu pro každý typ čaje, ale teplota vody je pro přípravu zeleného čaje vždy nižší než teplota vody pro přípravu černého čaje nebo nálevu.

PROFILY

K ČEMU SLOUŽÍ FUNKCE PROFILY?

Funkce Profily vám poskytne přístup k vlastnímu místu, do kterého si můžete uložit své oblíbené nápoje. Je velmi snadno přístupné díky přímému tlačítku na ovládacím panelu zařízení. Nápoje uložené ve vašem profilu jsou rychleji přístupné a perfektně se hodí pro každodenní přípravu. Jejich přípravu zahájíte jediným dotykem bez nutnosti dalšího nastavování. V jednom profilu si můžete uložit až 7 nápojů.

Profil také umožňuje větší přizpůsobení vašeho rozhraní a různých nastavení:

Křestní jméno	Pro větší přizpůsobení je možné přidat křestní jméno.
Barva	Můžete si vybrat barvu intuitivní kontrolky, abyste snadněji rozpoznali daný profil.
Zobrazení	Na obrazovce Profil můžete také nastavit typ zobrazení nápojů. Ty se mohou zobrazit v režimu posuvníku nebo mozaiky.
Programování	Funkce „Profil" také umožňuje pro každý nápoj definovat denní dobu nebo klíčové slovo. Tak najdete své nápoje kdykoliv a mnohem snadněji.
Jas	Tak lze aktivovat a deaktivovat kontrolku.

JAK VYTVOŘIT OBLÍBENÝ NÁPOJ

Stiskněte tlačítko Profily a postupujte podle pokynů na obrazovce nebo si otevřete výukové materiály uložené v profilu.



JAK SPRAVOVAT SVÉ OBLÍBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU

Nápoj můžete do profilu přidat 2 způsoby:

- Po přípravě nápoje se na obrazovce zobrazí  tlačítko.
- Přímo v profilu.

Pokud přípravu svého oblíbeného nápoje zatavíte během nalévání, zaznamená se pouze daná délka přípravy.

JAK USPOŘÁDAT / ORGANIZOVAT / ODEBRAT OBLÍBENÉ NÁPOJE

- Podržte prst na ikoně nápoje po dobu několika sekund.
- V pravém horním rohu nabídky se zobrazí křížek pro odstranění.
- Stiskněte nápoj znovu, podržte na něm prst a táhnutím změňte uspořádání nápojů.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Provedení správné údržby prodlužuje životnost zařízení a zachová pravou chuť vaší kávy..

KDY JE NUTNÉ VYPRÁZDNIT ODKAPÁVACÍ MISKU?

Když jsou plováky ve zvednuté poloze, čímž signalizují, že je miska příliš plná.

ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY

- Odkapávací miska umožňuje shromažďování vody nebo kávy, která ze zařízení teče během přípravy i po ní.
- Je důležité nechat ji vždy na správném místě a pravidelně ji vyprazdňovat.
- Z hygienických důvodů doporučujeme odkapávací misku denně vyjmout a vyčistit a před opětovnou instalací nechat oschnout.
- Viz Stručný návod – ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY, obr. * Odkapávací misku můžete umístit do myčky bez kovové mřížky.

KDY JE TŘEBA VYPRÁZDNIT SBĚRAČ SEDLINY

Sběrač kávové sedliny sbírá zbytky extrahované kávy

- Sběrač vyprázdněte, když vás k tomu zařízení vyzve.
- Můžete jej vyprazdňovat pravidelněji, ale skutečné vyprázdnění se zaznamená, když zařízení rozsvítí kontrolku.

Pokud pravidelně nevyprázdníte sběrač kávové sedliny, jak je uvedeno výše, může dojít k poškození zařízení.

Z hygienických důvodů doporučujeme sběrač na sedliny každý den čistit horkou mýdlovou vodou a před opětovnou instalací jej nechat oschnout. Viz Stručný návod – ČIŠTĚNÍ SBĚRAČE SEDLINY, obr. * až *

Nevkládejte do myčky na nádobí.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Pro zachování aroma kávy a z hygienických důvodů doporučujeme používat čerstvou vodu, čistit nádržku na vodu každý den horkou vodou a houbou a před opětovnou instalací ji nechat oschnout.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA KÁVOVÁ ZRNA

Kávová zrna mohou zanechat mastné zbytky na stěnách zásobníku, které mohou ovlivnit kvalitu kávy. Chcete-li zachovat tu nejlepší chuť kávy, doporučujeme pokaždé při doplnění kávy otřít zásobník suchým měkkým hadříkem. Čištění provádějte také z hygienických důvodů.

! Důležité: K čištění zásobníku na kávová zrna nepoužívejte vodu, přítomnost vody v zásobníku by mohla poškodit zařízení.

PROČ A JAK UDRŽOVAT SYSTÉM PO PŘÍPRAVĚ MLÉČNÝCH NÁPOJŮ



! Důležité: Abyste vždy dosáhli kvalitní pěny, doporučujeme provést následující údržbu:

ÚDRŽBA SYSTÉMU PRO PŘÍPRAVU MLÉKA

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství:
Vypláchnutí příslušenství pro mléko **30 s** - 20 ml	Po každé přípravě mléčného nápoje, když vás k tomu zařízení vyzve.	Umožňuje vypláchnout okruh zařízení na přípravu mléka. Vyplachování systému pro přípravu mléka můžete spustit kdykoli.	
Ruční čištění nádoby na mléko **30s**	Po každé přípravě mléčného nápoje	Nádoba na mléko doporučujeme čistit horkou vodou a pomocí mýdla po každém použití.	Horká voda + mýdlo + houba
Ruční vyplachování trubičky na mléko **30s**	Po každé přípravě mléčného nápoje.	Nádobu na mléko můžete mýt bez víka v myčce na nádobí. Toto vyplachování spočívá v opatrném ručním čištění trubičky a kovové trysky na mléko horkou vodou PO KAŽDÉM POUŽITÍ.	Horká voda + mýdlo + čistič trubek
Ruční čištění systému mléka **5 min**	Kdykoli nebo když vás k tomu zařízení vyzve.	Toto čištění zahrnuje vyjmutí a očištění odnímatelné části „One Touch Cappuccino". Pro dosažení optimálních výsledků napěnění mléka doporučujeme část pravidelně čistit. Viz kapitola 5 ve Stručném návodu, DŮKLADNÉ ČIŠTĚNÍ ROZVODOVÉHO SYSTÉMU MLÉKA – 5 MINUT.	Čisticí jehla **(D3)**

DALŠÍ ÚKONY ÚDRŽBY

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství:
Vypláchnutí kávy **45s** – 30 ml	Po 2 dnech nepoužívání nebo kdykoli.	Umožňuje vypláchnout okruh zařízení na přípravu kávy. Tento proces využívá pouze horkou vodu. Zajišťuje pravou chuť kávy.	
Vypláchnutí čaje **13 min** – 600 ml	Po přípravě čajového nápoje.	Umožňuje vypláchnout zařízení horkou vodou, abyste zajistili pravou chuť čaje nebo nálevu.	
Čištění **13 min** - 600 ml	Kdykoli nebo když vás k tomu zařízení vyzve.	Z hygienických důvodů a z důvodu zachování kvality kávy doporučujeme vyčistit a odmastit kávový okruh přístroje. Zaručuje optimální uchování aromat nápojů.	1 čisticí tableta od společnosti KRUPS č. 1
Odvápnění **20 min** - 600 ml	Kdykoli nebo když vás k tomu zařízení vyzve. V případě nedostatečného počtu nápojů k tomu, aby bylo vyžadováno odvápnění, není tato funkce aktivní.	Odvápnění zařízení zajišťuje jeho správnou funkci a odstraňuje veškeré usazeniny vodního kamene. Tento krok je velmi důležitý k zachování správného fungování a odolnosti spotřebiče.	1 sáček přípravku pro odvápnění od společnosti KRUPS č.°2

! Důležité: Pokud je váš výrobek vybaven naší kazetou Claris – Aqua Filter System F088, před odvápňováním ji vyjměte.

DALŠÍ FUNKCE

PŘÍSTUP K NASTAVENÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení KRUPS Intuition má mnoho nastavení, neváhejte a vyzkoušejte je! To vám umožní přizpůsobit si přípravu nápojů ještě více.



Jazyk	Výběr jazyka dle vašeho výběru z 21 možností.
Datum a čas	Nastavení data je nutné, zejména pokud používáte kazetu proti vodnímu kameni. Součástí je nastavení času a výběr 12hodinového nebo 24hodinového formátu zobrazení hodin.
Jas displeje	Slouží k nastavení jasu obrazovky.
Kontrolka	Slouží k aktivaci nebo deaktivaci intuitivní kontrolky.
Volba 1. obrazovky	Vyberte prezentaci první obrazovky.
Automatické zas tavení	Zvolte dobu, po kterou se má zařízení automaticky zastavit. Tato funkce umožňuje spotřebovat méně elektrické energie.
Automatické osvětlení	Umožňuje zapnout zařízení a automaticky spustit předehřívání spotřebiče ve zvolený čas. Připravujete si kávu každý den ve stejnou dobu? Tato funkce je určena přímo pro vás! Nastavením automatického spuštění můžete ušetřit čas a nemusíte již spouštět přípravu nápoje ručně.
Jednotka objemu	Slouží k výběru měrné jednotky: ml nebo oz.
Automatické vyplachování	Můžete zvolit, zda aktivovat nebo neaktivovat automatické vyplachování výstupu kávy při spuštění zařízení.
Tvrdost vody	Umožňuje nastavit tvrdost vody na stupnici 0–4. Další informace naleznete v kapitole „Měření tvrdosti vody“.
Teplota kávy	Slouží k nastavení teploty kávy na stupnici T1–T3.
Teplota čaje	Slouží k nastavení teploty čaje na stupnici T1–T3.
Typ kávy	Uvedení typu kávy přidané do zásobníku na zrna.

ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY

PROVOZ

1. Zařízení zobrazuje závadu, software zamrzl NEBO zařízení nefunguje správně.

✓ Vypněte zařízení a odpojte je od elektrické sítě, vyjměte filtrační kazetu, počkejte 1 minutu a poté zařízení znovu spusťte.

Spusťte zařízení stisknutím a podržením tlačítka Zap./Vyp. po dobu nejméně 3 sekund.

2. Spotřebič se po stisknutí tlačítka ZAP./VYP. (po dobu nejméně 3 sekund) nezapne.

✓ Zkontrolujte pojistky a napájecí zásuvku elektrické sítě. Zkontrolujte, zda jsou oba kolíky zástrčky správně zasunuty do zásuvky.

3. Během cyklu došlo k výpadku napájení.

✓ Po opětovném zapnutí se spotřebič automaticky resetuje.

4. Mlýnek běží naprázdno.

✓ To je normální, pokud k tomu dochází příležitostně a pokud nejsou k dispozici žádná kávová zrna nebo jen malé množství. Zařízení může běžet až 10 sekund naprázdno, než zjistí prázdný zásobník a zajistí správný provoz funkce.

✓ V zásobníku zůstávají kávová zrna:

- Káva může být příliš mastná, a proto ji zařízení správně nezachytí. Můžete zkusit zrnům pomoct směrem dolů a uvidíte, zda zařízení začne zase fungovat. Kávu však doporučujeme měnit (viz Funkce „Typ kávových zrn“).
- Jedná se o kávu, kterou obvykle používáte, a až dosud jste se u ní s těmito potížemi nesetkali: obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

POUŽITÍ

1. Mlýnek vydává neobvyklý hluk.

✓ V mlýnku jsou pravděpodobně cizí předměty. 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 v zařízení na správném místě. Miska musí být vždy na svém místě, i když není zařízení používáno.

✓ Zkontrolujte, že odkapávací miska není plná.

3. Voličem nastavení jemnosti mletí nelze snadno otáčet.

✓ SSeřizovacím tlačítkem jemnosti mletí otáčejte pouze tehdy, je-li mlýnek v provozu.

4. Spotřebič nepřipravil žádnou kávu.

✓ Během přípravy byly zjištěny potíže.

✓ Spotřebič se automaticky zresetuje a bude připraven na nový cyklus.

5. Místo zrnkové kávy jste použili mletou kávu.

✓ Pomocí vysavače odstraňte ze zásobníku na kávová zrna mletou kávu.

6. Po zastavení zařízení vytéká z kávových trysek voda.

✓ To je normální. Jde o automatický proces vyplachování, který slouží k vyčištění kávových trysek a zajišťuje, že se nezablokují.

PÁRA A MLÉKO

1. Zdá se, že výstupní tryska na mléko je částečně nebo zcela ucpaná.

✓ Pokud je tryska ucpaná, zobrazí se na obrazovce varovná zpráva. Vyčistěte část „One Touch Cappuccino“.

✓ Informace naleznete na začátku příručky v části 5. RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ ROZVODNÉHO SYSTÉMU MLÉKA – 5 MINUT nebo si projděte výukový materiál „Čištění trysky na mléko“ uložený v zařízení.

2. Nevychází žádná pára.

a. Pokud při prvním použití parního cyklu ze zařízení nevychází pára:

Zkontrolujte, zda není ucpán výstup páry. Viz výše: „Zdá se, že výstup páry zařízení je částečně nebo zcela ucpaný“.

✓ Následující postup proveďte pouze jednou:

✓ Vyprázdněte nádržku na vodu a dočasně vyjměte kazetu Claris Aqua Filter System. 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. Vraťte kazetu do zásobníku.

b. Parní tryska již fungovala:

✓ Zkontrolujte, zda není ucpán výstup páry. Viz výše: „Zdá se, že výstup páry zařízení je částečně nebo zcela ucpaný“.

✓ Pokud ani po provedení výše uvedených kroků příslušenství stále nefunguje, 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 správně uzavřena přihrádka na čisticí tabletu umístěná pod víkem (L).

ÚDRŽBA

1. Zařízení nevyžaduje odvápnění.

✓ Cyklus odvápnění je nutný z důvodu velkého množství připravovaných mléčných nápojů nebo horké vody. Pokud konzumujete 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 konstruováno tak, aby odstranilo veškerou přebytečnou mletou kávu, a zachovalo tak čistou perkolační oblast.

3. Po vyprázdnění sběrače kávové sedliny stále svítí intuitivní kontrolka.

✓ Znovu nainstalujte sběrač kávové sedliny.

4. Intuitivní kontrolka zůstane svítit i po naplnění nádržky na vodu.

Zkontrolujte, zda je nádržka ve spotřebiči správně umístěna.

Plováky na dně nádržky se musí volně pohybovat. Zkontrolujte plováky a v případě potřeby je uvolněte.

5. Během odvápňování v první fázi nevychází z trysek voda:

✓ SToto je normální, z trysek poteče voda pouze v případě závažného zanesení kávovaru.

POUŽITÍ

1. Káva teče příliš pomalu.

Otočením tlačítka „jemnost mletí" doprava získáte hrubší mletou kávu (to může záviset na typu použité kávy).

✓ Proveďte nejméně jeden vyplachovací cyklus.

✓ Vyměňte kazetu Claris Aqua Filter System.

2. Káva je příliš světlá nebo nemá dostatečně plnou chuť.

✓ Zkontrolujte, zda je v zásobníku na kávová zrna dostatek kávy a zda správně klesá dolů.

✓ Vyhněte se použití mastné, karamelizované či aromatizované kávy, která nemusí být zařízením správně zachycena.

✓ Snižte objem přípravy a zvyšte její sílu pomocí funkce síly kávy. Otáčením regulátoru jemnosti mletí dosáhnete jemněji mleté kávy. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce 2 šálků.

3. Espresso nebo káva nemá dostatečnou teplotu.

✓ Zvyšte teplotu kávy v nastavení zařízení. Před přípravou nápoje šálek ohřejte vypláchnutím horkou vodou.

✓ Před přípravou kávy vypláchněte okruh kávy. Funkci vypláchnutí kávy při zapnutí spotřebiče lze aktivovat v nastavení / automatické vyplachování

4. Před přípravou každé kávy vytéká z kávových trysek čistá voda.

✓ K předběžnému spaření dochází při zahájení přípravy receptu, což může vést k tomu, že z kávových trysek vyteče malé množství vody.

Pokud některý z problémů uvedených výše přetrvává, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

ELIMINACE



Některé spotřebiče obsahují baterii, která je z bezpečnostních důvodů přístupná pouze opraváři. Chcete-li vyměnit baterie, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

Důležité: Váš spotřebič obsahuje mnoho materiálů, které lze znovu použít nebo recyklovat.

Pomozte chránit životní prostředí!

Odvezte jej ke zpracování na sběrné místo.

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na následující případy:

- Přítomnost cizích předmětů v mlýnku
- Do zásobníku na kávová zrna byla nasypána mletá káva
- Kazeta Claris – Aqua Filter System se nepoužívá podle pokynů společnosti KRUPS,
- V případě nedostatečného odvápňování, čištění nebo pravidelné údržby.

Veškeré práce na přístroji musí provádět autorizované středisko společnosti KRUPS.

Tento automatický kávovar se smí používat pouze pro přípravu kávy, horké vody nebo napěnění mléka.

Výrobce: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Francie

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili kávovar na espresso KRUPS so vstavaným mlynčekom.Kávovary na espresso KRUPS so vstavanými mlynčekmi sú navrhnuté, vyvinuté a vyrobené vo Francúzsku, vďaka čomu sú zaručené najprísnejšie záruky z hľadiska pôvodu a kvality výroby.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby sa čo najjednoduchšie používalo a aby pripravoval nápoje v baristickej kvalite. Vychutnajte si espresso, ristretto, veľkú kávu alebo dokonca cappuccino, latte macchiato alebo caffé latte a ďalšie druhy kávy, a to všetko stlačením jediného tlačidla! Aby sme vám to uľahčili, spoločnosť KRUPS vyvinula intuitívny svetelný indikátor.

Ten vás bude sprevádzať pri používaní vášho zariadenia a spríjemní vám vaše chvíle s kávou. Váš kávovar na espresso KRUPS je tiež vybavený veľkou intuitívnou dotykovou obrazovkou podobnou obrazovke smartfónu, vďaka ktorej sa jednoducho používa.

Pokročilé technológie vo vašom zariadení vám umožnia dosiahnuť najlepší možný výsledok – umožnia vám získať maximálnu chuť a arómu z čerstvo pomletých kávových zŕn. Dúfame, že si budete užívať chuť svojej kávy a budete maximálne spokojní so svojím zariadením KRUPS

Tím KRUPS

POTREBUJETE POMOC PRI ZOZNÁMENÍ SA S POUŽÍVANÍM VÁŠHO ZARIADENIA?



K dispozícii máte zoznam návodov vo vašom zariadení, ktoré vám pomôžu pri jeho používaní. Prevedú vás jednotlivými krokmi prípravy nápojov, spravovania obľúbených nápojov a údržby zariadenia. Zoznam dostupných návodov:

1. Ako pripravovať nápoje

a. Príprava kávového nápoja

b. Príprava mliečneho nápoja

c. Príprava 2 nápojov súčasne

2. Ako spravovať profil

d. Vytvorenie a konfigurácia profilu

e. Pridanie nápoja do profilu (po vytvorení)

f. Pridanie nápoja do profilu (zo stránky profilu)

G. Odstránenie nápoja z profilu

3. Ako udržiavať vaše zariadenie

h. Preplachovanie

i. Čistenie

j. Odstraňovanie vodného kameňa

k. Čistenie trysky na mlieko

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie a brožúru „Bezpečnostné pokyny" a odložte si ich: nesprávne používanie zbavuje spoločnosť KRUPS akejkoľvek zodpovednosti.

PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K VÁŠMU ZARIADENIU

Skontrolujte príslušenstvo dodané s vaším zariadením. Ak niektorý diel chýba, kontaktujte priamo zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

Dodávané produkty:		
1.	2 čistiace tablety	
2.	- 1 vrecúško prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa	
3.	Hadička na mlieko pre blok„jednodotykového cappuccina“	
4.	Prídavná hadička na mlieko pre blok„jednodotykového cappuccina“	
5.	Ihla na čistenie parného okruhu umiestnená v tryske na kávu	
6.	- 1 kazeta filtračného systému Claris Aqua Filter System so skrutkovacím príslušenstvom.	
7.	- 1 tyčinka na kontrolu tvrdosti vody	
8.	"Návod na obsluhu – Brožúra bezpečnostných odporúčaní Adresár stredísk popredajného servisu spoločnosti Krups Záručné dokumenty"	
9.	Čistiaca rúrka	
Len pre model Intuition Exérience + EA877:		
10.	Nádoba na mlieko: Nádobu na mlieko môžete vložiť do umývačky riadu bez veka	

⚠ **Nádoba na mlieko**: Nádobu na mlieko môžete vložiť do umývačky riadu bez veka

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič	Automatický espresso kávovar EA87
Zdroj napájania	220 – 240 V~ / 50Hz
Tlak čerpadla	15 bar
Nádoba na kávové zrná	250 g
Spotreba energie	Pri prevádzke: 1550 W
Nádrž na vodu	3 l
Začiatok používania a skladovanie	Vnútri, na suchom mieste (mimo ľadu)
Rozmery (mm) V x D x H	365 x 240 x 400
Hmotnosť EA87 (kg)	8,9

Technické zmeny vyhradené.

POPIS SPOTREBIČA

A . Rukoväť veka nádrže na vodu
B . Nádrž na vodu
C . Zásobník na zachytávanie pomletej kávy
D . Výškovo nastaviteľné trysky na kávu/mlieko so systémom osvetlenia šálok
  D1. Blok„jednodotykového cappuccina“
  D2. Odnímateľné dvierka
  D3. Čistiaca ihla
E . Odnímateľná mriežka a odkvapkávacia miska
F . Veko nádoby na kávové zrná
G . Hadička na mlieko pre blok„jednodotykového cappuccina“ a konektor
H . Plaváky hladiny vody
I . Intuitívny svetelný indikátor

1. Nádoba na kávové zrná
J . Tlačidlo nastavenia jemnosti mletia
K . Dvierka na čistiacu tabletu
L . Kovový kužeľový mlynček

2. Ovládací panel
M . Dotyková obrazovka navigácie
N . Vypínač
O . Skratka domovskej obrazovky
P . Profily
Q . Konfigurácie zariadenia
R . Nádoba na mlieko (len pre model Intuition Experience + EA877)

ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

ÚVODNÉ POSTUPY

Umiestnite zariadenie na stabilný, vodorovný, čistý a suchý pracovný povrch.Pri prvom použití zariadenia sa zobrazí výzva na výber rôznych nastavení.Naplnenie stroja umožňuje naplnenie vodných okruhov, aby mohlo zariadenie fungovať. Prebehne predhriatie a automatické preplachovanie.Ďalšie informácie nájdete v dokumente Stručná príručka (1. POUŽITIE) Postupujte podľa pokynov na obrazovke

Váš spotrebič bol skontrolovaný a otestovaný pred opustením výrobného závodu. Napriek veľkej pozornosti venovanej čisteniu sa môže stať, že v mlynčeku na kávu nájdete zvyšky kávy alebo kvapky kávy na mriežke odkvapkávacej misky. Pri vybaľovaní si tiež môžete všimnúť prítomnosť prachu na stroji kvôli ochrannému materiálu. Pred prvým použitím odporúčame stroj dôkladne vyčistiť handričkou.Ďakujeme za pochopenie. Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.

POHOTOVOSTNÝ REŽIM STROJA

V závislosti od prípravy stroj po prechode do pohotovostného režimu vykoná automatické preplachovanie. Tento cyklus trvá len niekoľko sekúnd a automaticky sa zastaví.

RADY A TIPY

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu vône a chuti. Vodný kameň a chlór môžu zmeniť chuť kávy. Ak chcete zachovať arómu a chuť vašej kávy, odporúčame použiť čerstvú vodu, ako aj kazetu filtračného systému Claris Aqua Filter System, prípadne balenú vodu s hodnotou sušiny pod 800 mg/l (pozrite si štítok na fľaši). Pozrite si kapitolu „FILTER A TVRDOSŤ VODY". Pri príprave horúcich nápojov odporúčame používať predhriate šálky (poliate horúcou vodou), ktorých veľkosť je prispôsobená požadovanému množstvu. Pražené kávové zrná môžu stratiť svoju arómu, ak nie sú chránené.

Odporúčame vám použiť množstvo zŕn zodpovedajúce vašej spotrebe počas nasledujúcich 2 – 3 dní a kupovať si 250 g vrecúška. Kvalita kávových zŕn je premenlivá a chute sú subjektívne.

Arabica vám poskytne jemné, kvetinové arómy na rozdiel od robusty, ktorá má vyšší obsah kofeínu, je horkejšia a plná. Je bežné kombinovať tieto dva druhy kávy, aby ste dosiahli vyváženejšiu kávu. Požiadajte o radu svojho pražiara.

Neodporúčame používať mastné a karamelizované zrná, pretože môžu poškodiť zariadenie. Jemnosť mletej kávy ovplyvňuje intenzitu chute a vône a kvalitu cremy. Čím jemnejšie pomleté zrná, tým hladšia crema. Úroveň mletia je tiež možné prispôsobiť pre požadovaný nápoj.

INTUITÍVNY SVETELNÝ INDIKÁTOR

Vaše zariadenie Intuition obsahuje inteligentnú a praktickú technológiu, ktorá vám uľahčí každodenný život: intuitívny svetelný indikátor (I). Táto technológia má dve funkcie

1. Zariadenie automaticky rozpozná a riadi úroveň kávových zŕn, vody a pomletej kávy. Keď potrebujete naplniť alebo vyprázdniť nádoby alebo je potrebná údržba, rozsvieti sa červená výstražná kontrolka a mali by ste postupovať podľa informácií na obrazovke.
2. Intuitívny svetelný indikátor vám tiež umožní prispôsobiť vaše používanie. Každému profilu môžete priradiť farbu. Keď je vybratý jeden z profilov, farba svetelného indikátora sa zmení na farbu tohto profilu na uľahčenie jednoduchého používania a mimoriadne rýchlu navigáciu.

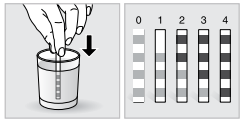
   Pozrite si kapitolu „MÔJ PROFIL".

FILTER A TVRDOSŤ VODY

ČO ROBÍ ÚPRAVA TVRDOSTI VODY?

Aby ste predišli tvorbe vodného kameňa vo vašom zariadení a optimalizovali kvalitu kávy, odporúčame vám nastaviť tvrdosť vody na vašom zariadení.AKO URČIŤ TVRDOSŤ VODY PRE VAŠE ZARIADENIE.





- Naplňte pohár vody. Ponorte testovaciu tyčinku dodanú so zariadením do pohára naplneného vodou
- Počkajte 1 minútu. Štvorčeky na testovacej tyčinke zmenia farbu..
- Spočítajte počet farebných štvorčekov. To vám povie, aká tvrdá je vaša voda – hodnota medzi 0 a 4.. V ponuke „Tvrdosť vody" stlačte príslušné číslo medzi 0 a 4..
- Press OK

UŽ NEMÁTE TESTOVACIU TYČINKU?

Ak potrebujete zopakovať tento postup neskôr, nezabudnite zmeniť tvrdosť vody podľa miesta použitia alebo informácií poskytnutých vodárenskými spoločnosťami pomocou nižšie uvedenej tabuľky:

Stupeň tvrdosti vody	Trieda 0 Veľmi mäkká	Trieda 1 Mäkká	Trieda 2 Stredne tvrdá	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°
Nastavenia spotrebiča	0	1	2	3	4

PREČO JE VHODNÉ NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU?

Kazeta filtračného systému Claris Aqua Filter System pomáha optimalizovať chuť vašej kávy, obmedzuje usadzovanie vodného kameňa a znižuje nároky na údržbu

AKO NAINŠTALOVAŤ KAZETU FILTRAČNÉHO SYSTÉMU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM





- Kazeta je umiestnená v nádrži na vodu.
- Odporúčame, aby ste pri inštalácii kazety otočili šedý krúžok na vzdialenom konci filtračnej kazety tak, aby zobrazoval dátum inštalácie + 2 mesiace.
- Umiestnite kazetu správne na svoje miesto tak, aby krúžok s číslami smeroval nahor.
- Na správne umiestnenie a zaskrutkovanie kazety na miesto použite čierny skrutkovací nástavec dodávaný s kazetou

KEDY BY STE MALI VYMENIŤ KAZETU FILTRAČNÉHO SYSTÉMU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 mesiace po inštalácii alebo keď to zariadenie signalizuje.

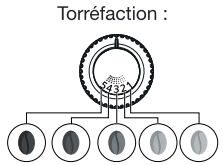
MLYNČEK: NASTAVENIE JEMNOSTI MLETIA

PREČO JE POTREBNÉ NASTAVOVAŤ JEMNOSŤ MLETIA?

Úpravou jemnosti mletia kávových zŕn môžete nastaviť silu vašej kávy.Zmena jemnosti mletia umožňuje prispôsobiť sa rôznym druhom kávových zŕn:

- Silne pražené a mastné zrná budú vyžadovať hrubé mletie, kým svetlejšie pražené zrná budú suchšie a budú vyžadovať jemné mletie.

Okrem toho pri rovnakej káve ovplyvňuje nastavenie mletia arómu v šálke: čím jemnejšie je mletie, tým silnejšia je aróma.



Veľmi intenzívne | Intenzívne | Zrelé | Priemerné (Jantárové) | Ľahké (Žlté)

AKO UPRAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA

Otočte nastavovacím gombíkom umiestneným v nádobe na kávové zrná tak, aby nastavenie vyhovovalo typu zŕn a požadovanej sile arómy. Toto nastavenie je potrebné vykonať počas mletia a vždy po jednom dieliku. Po 3 nápojoch si všimnete zreteľný rozdiel v chuti



AKO BUDETE VEDIEŤ, ŽE V NÁDOBE UŽ NIE SÚ ŽIADNE ZRNÁ?

RVaše zariadenie Intuition je vybavené snímačom na predpovedanie nedostatku kávových zŕn v nádobe. Na obrazovke sa zobrazí správa a intuitívny svetelný indikátor (I) sa rozsvieti na červeno.!

ČO AK SA ZOBRAZÍ VÝSTRAHA POČAS PRÍPRAVY?

Naplňte nádobu kávovými zrnami, stlačte tlačidlo OK a recept bude pokračovať. Takže žiadne plytvanie kávou!

ČO MÁM ROBIŤ, AK CHCEM ZMENIŤ KÁVU ALEBO AK UŽ NEMÁM KÁVU?

Ak stlačíte tlačidlo OK bez toho, aby ste pridali kávové zrná, zariadenie sa pokúsi reštartovať a vráti sa späť do stavu upozornenia. Ak znova stlačíte tlačidlo OK, zariadenie vykoná prípravu s použitím všetkej zvyšnej kávy. Mlynček je teraz prázdny.Ak sa na obrazovke zobrazí výstražné hlásenie a svetlo upozornenia sa rozsvieti na červeno, keď máte dostatok kávy:

- Stlačením tlačidla OK spustite predhrievanie.
- Deaktivujte upozornenie „žiadne zrná“, aby ste sa vyhli detekcii, keď v nádobe na kávové zrná zostala káva.



PRÍPRAVA NÁPOJOV

NÁPOJE, KTORÉ VIE TOTO ZARIADENIE PRIPRAVIŤ:

Zariadenie Intuition Expérience vám umožňuje pripraviť širokú škálu horúcich a studených kávových a mliečnych receptov, ktoré splnia všetky vaše želania. Recepty sú dostupné priamo z ovládacieho panela. Pripnuté tlačidlá v spodnej časti ovládacieho panela (v zobrazení s posúvaním) tiež slúžia ako skratka k týmto nápojom. Popis každého nápoja a súvisiace tipy na prípravu sú k dispozícii po ťuknutí na položku (i) na obrazovke po výbere nápoja.

	Nápoje	Približná veľkosť	Možné objemy	Sila kávy	X2
Coffees	Ristretto Krátke espresso s telom	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Plné espresso s výraznou chuťou a vôňou a jemne horkastou karamelovou cremou.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Veľké espresso s karamelovou cremou	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dvojité espresso s jantárovou cremou	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Vyšší obsah kofeínu, ale ľahšia chuť. Veľmi obľúbený ranný nápoj.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dvojité veľké espresso kombinované s horúcou vodou	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Dlhá príprava pri nízkej teplote pre jemný a ľahký výsledok.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 až 8 šálok veľkej kávy pre celú rodinu	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso s tenkou vrstvou mliečnej peny	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Harmónia mlieka, peny a kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Miešané cappuccino. Pena s jemnou chuťou kávy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte s mliečnou penou	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Veľká porcia mlieka s mliečnou penou	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Mliečna pena s ľahkou kávovou príchuťou	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Veľká porcia mlieka, gurmánske espresso s mliečnou penou	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Ľadová káva a mlieko so smotanovou penou s príchuťou kávy	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Ľadová káva nasýtená jemnými bublinkami kyslíka	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dvojitá filtrovaná káva s jemnou cremou	~ 350 ml			

*Len pre model Intuition Experience + EA877

Teas	 Thé vert Horúca voda s ideálnou teplotou pre zelený čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	 Thé noir Horúca voda s ideálnou teplotou pre čierny čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	 Thé infusion Horúca voda s ideálnou teplotou na lúhovanie	200 ml	20 - 300 ml		

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU TRYSIEK NA KÁVU

Pre všetky ponúkané nápoje môžete znížiť a znovu obnoviť výšky kávových trysiek podľa veľkosti vašich šálok.

AKO ZAČAŤ PRIPRAVOVAŤ NÁPOJ

Pozrite si návod uložený vo vašom zariadení „Ako pripraviť nápoje?“



V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA SÚ MOŽNÉ RÔZNE NASTAVENIA:

- Jedna alebo dve šálky: na spustenie duplicitného receptu vyberte nápoj a stlačte tlačidlo +.
- Sila kávy: zvýšenie alebo zníženie sily kávy zmenou množstva mletej kávy, vyberte nápoj a vyberte od 1 do 4 zrniek, 1 je najslabší a 4 najsilnejší nápoj.
- Objem v šálke: zvýšenie alebo zníženie množstva vody použitej na extrakciu

Ďalšie informácie nájdete v tabuľke nápojov v letáku a v dokumente STRUČNÝ NÁVOD, NASTAVENIA NÁPOJOV.

AKO ZASTAVIŤ NÁPOJ POČAS PRÍPRAVY

Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla. STOP.

Keď sa cyklus preruší, zastavenie nie je okamžité. Zariadenie bude určitý čas nedostupné, čo bude indikované správou na obrazovke.

MLIEČNE NÁPOJE

RADY A TIPY

Na prípravu napeneného mlieka je najvhodnejšie pasterizované UHT mlieko z chladničky (3 – 5 °C). Použitie špeciálnych mliek (mikrofiltrované, surové, fermentované, obohatené) alebo rastlinných mliek (mandľové, ovsené, sójové atď.) môže priniesť výsledky, ktoré sú menej uspokojivé z hľadiska kvality a množstva peny.

AKO ZAČAŤ PRIPRAVOVAŤ MLIEČNY NÁPOJ

Pozrite si začiatok príručky v časti 2 PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU alebo si pozrite návod uložený vo vašom zariadení „Výroba mliečneho nápoja“..



ĽADOVÉ NÁPOJE (LEN PRE MODEL INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Kávovar Intuition Expérience + ponúka nové exkluzívne studené nápoje ako frappé, chladená káva alebo nitro káva. Na prípravu ľadového nápoja musíte vopred vykonať jednu alebo viac činností. Na dosiahnutie optimálneho výsledku v pohári: Použite 400 – 450 ml pohár a kocky ľadu štandardnej veľkosti (4 x 2,5 x 2,2 cm). Vaše zariadenie vám bude pomáhať pri výrobe. Odporúčame postupovať podľa postupu prípravy receptu, ktorého jednotlivé kroky sa zobrazujú na obrazovke. Tipy a triky na prípravu sú dostupné aj v časti s informáciami, ktorá je dostupná po ťuknutí na obrazovku ℹ.

ČAJ A LÚHOVANÉ NÁPOJE

Pre vaše čaje a lúhované nápoje sú k dispozícii tri recepty, ktoré ponúkajú najvhodnejšiu teplotu pre každý druh čaju. Teplota zeleného čaju bude nižšia ako teplota čierneho čaju a lúhovaných nápojov.

AKO NASTAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA



Môžete nastaviť úroveň T1 až T3, pričom T1 je najnižšia teplota a T3 je najvyššia. Ak znížite/zvýšite teplotu, znížite/zvýšite teplotu každého druhu čaju, teplota zeleného čaju však bude vždy nižšia ako teplota čierneho čaju a lúhovaných nápojov.

PROFILY

NA ČO SLÚŽI FUNKCIA PROFILOV?

Funkcia profilov vám umožňuje prístup k personalizovanému priestoru, kde si môžete nastaviť a uložiť svoje obľúbené nápoje. Tento priestor je veľmi ľahko dostupný vďaka priamemu tlačidlu na ovládacom paneli zariadenia. Nápoje uložené vo vašom profile sa rýchlejšie pripravujú a sú ideálne na každodenné používanie, pretože sa spúšťajú priamo jedným dotykom bez potreby akýchkoľvek nastavení. V jednom profile môžete zaznamenať až 7 receptov.

Profil tiež umožňuje väčšie prispôsobenie vášho používateľského prostredia a rôznych nastavení:

Meno	Pre väčšiu personalizáciu je možné pridať meno.
Farba	Umožňuje vám vybrať si požadovanú farbu intuitívneho svetelného indikátora, aby ste ľahšie identifikovali daný profil. Na obrazovke profilu môžete tiež nastaviť typ zobrazenia vašich nápojov.
Zobrazenie	Môžu sa zobrazovať v režime posúvania alebo v režime mozaiky.
Programovanie	Funkcia profilu vám tiež umožňuje definovať čas dňa alebo kľúčové slovo pre každý nápoj. To vám umožňuje kedykoľvek ľahšie nájsť svoje nápoje.
Jas	Táto funkcia umožňuje aktiváciu alebo deaktiváciu svetelného indikátora.

AKO VYTVORIŤ OBĽÚBENÝ NÁPOJ

Stlačte tlačidlo Profily a postupujte podľa pokynov na obrazovke alebo si pozrite návody uložené vo vašom profile.



AKO SPRAVOVAŤ OBĽÚBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU

Nápoj môžete do profilu pridať 2 spôsobmi

- Po príprave nápoja sa na obrazovke zobrazí tlačidlo.
- Priamo v profile.Ak zastavíte svoj obľúbený nápoj počas nalievania, zaznamená sa táto dĺžka

AKO ORGANIZOVAŤ/ZORADIŤ/ODSTRÁNIŤ OBĽÚBENÉ NÁPOJE

- Na niekoľko sekúnd podržte prst na ikone nápoja.
- V pravej hornej časti ponuky nápojov sa zobrazí krížik na odstránenie.
- Znova stlačte nápoj, podržte prst na nápoji a ťahaním preusporiadajte nápoje

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Správna údržba predĺži životnosť vášho zariadenia a zachová autentickú chuť vašej kávy.

KEDY JE POTREBNÉ VYPRÁZDNIŤ ODKVAPKÁVACIU MISKU?

Keď sú plaváky v hornej polohe, znamená to že miska je príliš plná.

ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY

- Odkvapkávacia miska umožňuje zachytávať vodu alebo kávu, ktorá vyteká z prístroja počas prípravy a po nej.
- Je dôležité ponechať ju vždy na mieste a pravidelne ju vyprázdňovať.
- Z hygienických dôvodov vám odporúčame, aby ste odkvapkávaciu misku čistili každý deň a nechali ju vyschnúť na vzduchu, kým ju znova vložíte do zariadenia.
- Pozrite si dokument STRUČNÝ NÁVOD – ČISTENIE ODKVAPKÁVACEJ MISKY, obr *. Odkvapkávaciu misku môžete vložiť do umývačky riadu bez kovovej mriežky.

KEDY JE POTREBNÉ VYPRÁZDNIŤ NÁDOBU NA POMLETÚ KÁVU

Nádoba na pomletú kávu zachytáva extrahovanú pomletú kávu

- Nádobu na pomletú kávu vyprázdnite, keď vás o to zariadenie požiada.
- Môžete ju vyprázdňovať pravidelnejšie, robte to však vtedy, keď je zariadenie rozsvietené, aby mohlo zaznamenať, že nádoba bola skutočne vyprázdnená.

V prípade, že nebudete vyprázdňovať nádobu na pomletú kávu podľa vyššie uvedených pokynov, môže to poškodiť vaše zariadenie. Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste nádobu na pomletú kávu čistili každý deň teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a nechali ju vyschnúť na vzduchu, kým ju znova vložíte do zariadenia. Pozrite si dokument Stručný návod – ČISTENIE NÁDOBY NA POMLETÚ KÁVU, obr. * až *.

Neumývajte v umývačke riadu.ÚDRŽBA

NÁDRŽE NA VODU

Na zachovanie arómy vašej kávy a z hygienických dôvodov vám odporúčame používať čerstvú vodu, každý deň vyčistiť nádrž na vodu teplou vodou a špongiou a nechať ju vyschnúť na vzduchu, kým ju znova vložíte do zariadenia.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA KÁVOVÉ ZRNÁ

Kávové zrná môžu zanechávať na stenách nádoby mastné zvyšky, ktoré môžu ovplyvniť kvalitu vašej kávy. Na uchovanie tej najlepšej chuti a z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste ju utierali suchou, mäkkou handričkou vždy, keď je potrebné doplniť kávové zrná.

Dôležité: Na čistenie nádoby na kávové zrná nepoužívajte vodu, prítomnosť vody v nádobe na zrnká by mohla poškodiť vaše zariadenie.

PREČO A AKO UDRŽIAVAŤ MLIEČNY SYSTÉM PO PRÍPRAVE MLIEČNYCH NÁPOJOV



Dôležité: Na dosiahnutie konzistentnej kvality peny odporúčame vykonávať nasledujúcu údržbu:

ÚDRŽBA MLIEČNEHO SYSTÉMU

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Preplachovanie mlieka **30 s** - 20 ml	Po každom mliečnom nápoji, keď zariadenie zobrazí výzvu.	Umožňuje prepláchnuť mliečny okruh zariadenia. Prepláchnutie mliečneho systému môžete spustiť kedykoľvek.	
Ručné čistenie nádoby na mlieko **30s**	Po každom mliečnom nápoji	Nádobu na mlieko odporúčame vyčistiť horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu po každom použití.	Teplá voda + prostriedok na umývanie riadu + špongia
Ručné preplachovanie hadičky na mlieko **30s**	Po každom mliečnom nápoji.	Nádobu na mlieko môžete vložiť do umývačky riadu bez veka. Toto preplachovanie pozostáva z dôkladného ručného čistenia hadičky na mlieko a jej kovovej trysky horúcou vodou PO KAŽDOM POUŽITÍ.	Horúca voda + keď zariadenie zobrazí výzvu + nástroj na čistenie hadičiek
Ručné čistenie mlieka **5 min**	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Toto čistenie pozostáva z demontáže a čistenia odnímateľného bloku „jednodotykového cappuccina". Pre optimálne výsledky mliečnej peny sa odporúča pravidelné čistenie. Pozrite si kapitolu 5 dokumentu Stručný návod, DÔKLADNÉ ČISTENIE SYSTÉMU ROZVODU MLIEKA – 5 MIN.	Čistiaca ihla **(D3)**

ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Preplachovanie kávy **45s** – 30 ml	Po 2 dňoch bez používania alebo kedykoľvek.	Umožňuje prepláchnuť kávový okruh zariadenia. Tento proces využíva iba horúcu vodu. Zabezpečuje autentickú chuť vašej kávy.	
Preplachovanie čaju **13 min** – 600 ml	Po príprave čajového nápoja.	Umožňuje vykonať prepláchnutie horúcou vodou, aby ste zaistili autentickú chuť vášho čaju alebo lúhovaného nápoja.	
Čistenie **13 min** - 600 ml	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Z hygienických dôvodov a kvôli zachovaniu kvality kávy vám odporúčame vyčistiť a odmastiť kávový okruh v zariadení. Zaručí vám to optimálne zachovanie chute a vône vašich nápojov.	1 čistiaca tableta KRUPS č. 1
Odstraňovanie vodného kameňa **20 min** - 600 ml	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek. Keď počet nápojov nevyžaduje odstraňovanie vodného kameňa, táto funkcia nie je aktívna.	Odstraňovanie vodného kameňa z vášho zariadenia zaistí jeho správne fungovanie a odstráni všetky usadeniny vodného kameňa. Tento krok je veľmi dôležitý na zabezpečenie správnej prevádzky a životnosti vášho zariadenia.	1 vrecko prípravku na odstraňovanie vodného kameňa KRUPS č. 2

Dôležité: Ak je váš produkt vybavený kazetou filtračného systému Claris Aqua Filter System F088, pred odstraňovaním vodného kameňa ju vyberte.

ĎALŠIE FUNKCIE

AKO ZÍSKAŤ PRÍSTUP K NASTAVENIAM ZARIADENIA

Vaše zariadenie KRUPS Intuition má veľa nastavení – neváhajte ich vyskúšať! Tieto možnosti vám umožnia ešte viac prispôsobiť váš zážitok.



Jazyk	Výber jazyka z 21 jazykov.
Dátum a čas	Nastavenie dátumu je dôležité, najmä ak používate kazetu filtra proti vodnému kameňu. Nastavenie času a 12- alebo 24-hodinové zobrazenie.
Jas obrazovky	Nastavenie jasu obrazovky.
Ľahké	Aktivácia alebo deaktivácia intuitívneho svetelného indikátora.
Výber 1. obrazovky	Výber vzhľadu prvej obrazovky.
Automatické zast avenie	Výber času, po ktorom sa váš spotrebič automaticky vypne. Táto funkcia vám umožní spotrebovať menej elektriny.
Automatické svietenie	Zapnutie stroja a automatické spustenie predhrievania spotrebiča vo zvolenom čase. Pijete kávu každý deň v rovnakom čase? Táto funkcia je pre vás ako stvorená! Nastavením automatického spustenia ušetríte čas, pretože nebudete musieť spraviť nič okrem spustenia prípravy vášho nápoja.
Jednotka objemu	Výber mernej jednotky: ml alebo oz.
Automatické preplachovanie	Pri spustení zariadenia si môžete vybrať, či chcete aktivovať automatické preplachovanie trysky na kávu.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody na úroveň 0 až 4. Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Meranie tvrdosti vody“.
Teplota kávy	Nastavenie teploty kávy na úroveň T1 až T3.
Teplota čaju	Nastavenie teploty čaju na úroveň T1 až T3.
Typ kávy	Nastavenie typu kávy pridanej do nádoby na kávové zrná.

ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY

POUŽÍVANIE

1. Zariadenie zobrazuje poruchu, softvér zamrzol ALEBO zariadenie nefunguje správne.
- ✓ Vypnite a odpojte zariadenie, vyberte filtračnú kazetu, počkajte 1 minútu a reštartujte zariadenie. Na spustenie stlačte a podržte vypínač aspoň na 3 sekundy.

2. Spotrebič sa nezapne po stlačení tlačidla vypínača (najmenej 3 sekundy).
- ✓ Skontrolujte poistky a sieťovú zásuvku vašej elektrickej inštalácie. Skontrolujte, či sú dve zástrčky správne zasunuté do zásuvky.

3. Počas cyklu došlo k výpadku napájania.
- ✓ Spotrebič sa po obnovení napájania automaticky resetuje.

4. Mlynček beží naprázdno.
- ✓ Je to normálne, ak sa to stane príležitostne a ak sa v nádobe na kávové zrná nenachádzajú žiadne kávové zrná alebo len malé množstvo. Môže bežať až 10 sekúnd bez zaťaženia, aby zariadenie rozpoznalo spotrebu a aby sa zabezpečilo správne fungovanie tejto funkcie.
- ✓ Kávové zrná zostávajú v nádobe:o Káva môže byť príliš mastná a spotrebič ju správne nezachytí. Skúste pomôcť zrnám dostať sa do zariadenia a skontrolujte, či prístroj začne znova fungovať. Odporúčame však kávu vymeniť (pozrite si časť o typoch kávových zŕn).o Je to moja zvyčajná káva, ktorá doteraz fungovala dobre: kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

POUŽÍVANIE

1. Mlynček vydáva abnormálny zvuk.
- ✓ V mlynčeku sa pravdepodobne nachádzajú cudzie telesá. Skúste ho vyčistiť vysávačom a ak to nepomôže, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

2. Pod spotrebičom je voda.
- ✓ Pred vybratím odkvapkávacej misky počkajte 15 sekúnd po vytečení kávy, aby zariadenie správne dokončilo svoj cyklus.
- ✓ Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska dobre umiestnená v zariadení. Musí byť vždy na svojom mieste, aj keď sa zariadenie nepoužíva.
- ✓ Skontrolujte, či odkvapkávacia miska nie je plná.

3. Tlačidlo nastavenia jemnosti mletia sa ťažko otáča.
- ✓ Tlačidlom nastavenia jemnosti mletia otáčajte len vtedy, keď je mlynček v prevádzke.

4. Prístroj nevypustil žiadnu kávu.
- ✓ Počas jeho vytvárania nápoja bol zistený incident.
- ✓ Spotrebič sa automaticky resetuje a je pripravený na nový cyklus.

5. Namiesto zrnkovej kávy ste použili mletú kávu.
- ✓ Pomocou vysávača odstráňte mletú kávu z nádoby na kávové zrná.

6. Keď sa stroj zastaví, z trysiek na kávu vyteká voda.
- ✓ Toto je normálne. Ide o proces automatického preplachovania, ktorý vyčistí trysky na kávu a zabezpečí, aby sa nezablokovali

PARA A MLIEKO

1. Zdá sa, že tok mlieka vo vašom zariadení je čiastočne alebo úplne zablokovaný.
- ✓ Ak je upchatá tryska, na obrazovke sa zobrazí výstražné hlásenie. Vyčistite blok „jednodotykového cappuccina“.
- ✓ Pozrite si začiatok návodu príručky, časť 5. HĹBKOVÉ RUČNÉ ČISTENIE SYSTÉMU ROZVODU MLIEKA – 5 MIN., alebo si pozrite návod uložený vo vašom zariadení „Čistenie trysky na mlieko“.

2. Zo zariadenia nevychádza žiadna para.

a. Ak para nevychádza správne pri prvom použití parného cyklu: Skontrolujte, či výstup pary nie je zablokovaný. Pozrite si časť vyššie: „Zdá sa, že výstup pary z vášho zariadenia je čiastočne alebo úplne zablokovaný“.
- ✓ Nasledujúci proces vykonajte iba raz:
- ✓ Vyprázdnite nádrž na vodu a dočasne vyberte kazetu filtračného systému Claris Aqua Filter System. Naplňte nádrž minerálnou vodou s vysokým obsahom vápnika (>100 mg/l) a vykonajte niekoľko parných cyklov za sebou (5 až 10 cyklov) do nádoby, kým nedosiahnete súvislý prúd pary. Vráťte kazetu do nádrže.

b. Parná tryska predtým fungovala:
- ✓ Skontrolujte, či výstup pary nie je zablokovaný. Pozrite si časť vyššie: „Zdá sa, že výstup pary z vášho zariadenia je čiastočne alebo úplne zablokovaný“.
- ✓ Ak po vykonaní vyššie uvedených krokov funkcia stále nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

3. Para uniká z mriežky odkvapkávacej misky.
- ✓ V závislosti od typu prípravy môže z mriežky odkvapkávacej misky unikať para.

4. Pod vekom nádoby na kávové zrná sa objaví para. Skontrolujte, či sú dvierka na čistiacu tabletu, ktoré sa nachádzajú pod vekom (L), správne zatvorené.

ÚDRŽBA

1. Stroj nevyžaduje odstraňovanie vodného kameňa.
- ✓ Cyklus odstraňovania vodného kameňa je potrebný po príprave veľkého množstva mliečnych nápojov alebo horúcej vody. Ak pijete iba kávu, odstraňovanie vodného kameňa nebude potrebné často.

2. V odkvapkávacej miske sa vyskytuje pomletá káva.Do odkvapkávacej misky sa môže dostať malé množstvo pomletej kávy. Zariadenie je navrhnuté tak, aby vypustilo prebytočnú mletú kávu, aby zóna prípravy zostala čistá.

3. Intuitívny svetelný indikátor svieti aj po vyprázdnení nádoby na pomletú kávu.
- ✓ Znovu nainštalujte nádobu na pomletú kávu.

4. Po naplnení nádrže na vodu zostane svietiť intuitívny svetelný indikátor. Skontrolujte správne umiestnenie nádrže v spotrebiči. Plaváky na dne nádrže sa musia voľne pohybovať. V prípade potreby skontrolujte a odblokujte plaváky.

5. Počas odstraňovania vodného kameňa v prvej fáze z trysiek nevyteká žiadna voda:

- ⊘ Toto je normálne. Len v prípade silného upchatia stroj vypustí vodu z trysiek.

NÁPOJE

1. Káva sa leje príliš pomaly. Otočte gombík „jemnosti mletia" doprava, aby ste získali hrubšie pomletú kávu (môže to závisieť od druhu použitej kávy).

- ⊘ Vykonajte jeden alebo niekoľko cyklov preplachovania.
- ⊘ Vymeňte kazetu filtračného systému Claris Aqua Filter System.

2. Káva je príliš svetlá alebo nemá dostatočne plnú chuť.

- ⊘ Skontrolujte, či nádoba na kávové zrná obsahuje kávu a či sa zrná správne pohybujú nadol.
- ⊘ Vyhnite sa používaniu mastných, karamelizovaných alebo ochutených káv, ktoré sa nemusia správne zachytiť.
- ⊘ Znížte objem prípravy a zvýšte silu prípravy pomocou funkcie sily kávy. Otáčaním gombíka „jemnosti mletia" nastavte jemnejšie pomletú kávu. Pripravte si nápoj v dvoch cykloch pomocou funkcie 2 šálok.

3. Espresso alebo káva nie sú dostatočne horúce.

- ⊘ Zvýšte teplotu kávy v nastaveniach zariadenia. Pred začatím prípravy nápoja zohrejte pohár opláchnutím horúcou vodou.
- ⊘ Pred prípravou kávy vykonajte prepláchnutie kávového okruhu. Funkciu preplachovania kávového okruhu pri zapnutí spotrebiča je možné aktivovať v nastaveniach / automatické preplachovanie

4. Pred každou prípravou kávy vyteká z trysiek na kávu čistá voda.

- ⊘ Pri spustení receptu sa uskutoční predparenie kávy, čo môže viesť k tomu, že z trysiek na kávu vytečie malé množstvo vody.Ak niektorý z vyššie uvedených problémov pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.LIKVIDÁCIA

ELIMINAZIONE



Niektoré spotrebiče obsahujú batériu, ku ktorej má z bezpečnostných dôvodov prístup iba opravár. Ak chcete vymeniť tieto batérie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Dôležité: Váš spotrebič obsahuje veľa obnoviteľných alebo recyklovateľných materiálov.

Pomôžme chrániť životné prostredie! Spotrebič odovzdajte na zbernom mieste na spracovanie.

ZÁRUKA

Záruka neplatí v nasledujúcich prípadoch:

- Prítomnosť cudzích telies v mlynčeku,
- Mletá káva bola nasypaná do nádoby na kávové zrná,
- Kazeta filtračného systému Claris Aqua Filter System nebola používaná v súlade s pokynmi spoločnosti KRUPS,
- V prípade nedostatočného odstraňovania vodného kameňa, čistenia alebo pravidelnej údržby.

Akékoľvek práce na spotrebiči musí vykonávať autorizované stredisko spoločnosti KRUPS.

Tento automatický kávovar/kávovar na espresso sa smie používať iba na prípravu kávy, horúcej vody alebo na napenenie mlieka.

Výrobca: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Francúzsko

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a KRUPS beépített darálós eszpresszógépét választotta.

A KRUPS beépített darálós eszpresszógépet Franciaországban fejlesztették ki és gyártják, ezért garantálni tudjuk az elsőosztályú minőséget.

A készüléket úgy tervezték, hogy a lehető legkönnyebben használható legyen, és hogy olyan minőségű italokat keverhessen, akár egy barista. Élvezze az eszpresszót, a ristrettót, a hosszú kávét, vagy akár a cappuccinót, latte macchiatót, café lattét és még sok egyéb kávéfajtát, mindezt egyetlen gombnyomással!

A KRUPS intuitív fényjelzőjét azért fejlesztette ki, hogy megkönnyítse az Ön dolgát. Útmutatásul szolgál a készülék használata során, és beragyogja a kávészüneteket.

A KRUS eszpresszógép nagyméretű, intuitív érintőképernyővel is rendelkezik, hasonlóan egy okostelefon képernyőjéhez, hogy a használata valóban egyszerű legyen. A készülékben megtalálható fejlett technológiák segítségével a lehető legjobb eredményt érheti el, feltárva a frissen őrölt kávészemekből nyert maximális aromákat és ízeket.

Reméljük, hogy teljesen elégedett lesz KRUPS készülékével, és élvezni fogja kávéját

A KRUPS csapata

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK MEGKEZDÉSÉHEZ?



Keresse meg a készülékére mentett oktatóanyagok listáját, amelyek segítségül szolgálnak annak használatához.
Lépésről lépésre végighaladva végigvezetetik az ital elkészítési folyamatán, a kedvencek kezelésén és a készülék karbantartásán.

Elérhető oktatóanyagok listája:

1. Hogyan készítse el italait

a. Kávé készítése

b. Tejes ital készítése

C. 2 ital egyidejű készítése

2. A profilok kezelése

d. Profil létrehozása és konfigurálása

e. Ital hozzáadása a profiljához (annak elkészítése után)

f. Ital hozzáadása a profiljához (a profiloldalról)

G. Ital törlése a profiljából

3. A készülék karbantartása

h. Az öblítés elvégzése

i. A tisztítás elvégzése

j. Vízkőmentesítés végrehajtása

k. A tejfúvóka megtisztítása

FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt alaposan olvassa át a felhasználói útmutató és a „biztonsági utasítások" kézikönyvét, és őrizze meg azt: a helytelen használat mentesíti a KRUPS-ot a felelősség alól.

A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelt tartozékokat. Ha valamelyik alkatrész hiányzik, azonnal forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

Mellékelt termékek		
1.	2 tisztító tabletta	
2.	- 1 tasak vízkőmentesítő	
3.	Tejcső a „One Touch Cappuccino" blokkhoz	
4.	Kiegészítő tejcső a „One Touch Cappuccino" blokkhoz	
5.	Gőzkörös tisztítótű a kávéfúvókában	
6.	– 1 Claris Aqua Filter System patron csavartartozékokkal.	
7.	– 1 pálcika a víz keménységének ellenőrzéséhez	
8.	"Kezelési útmutató – Biztonsági ajánlások füzet A Krups ügyfélszolgálati szervizközpontok jegyzéke Garancia dokumentumok"	
9.	Tisztítócső	
Csak az Intuition Expérience + EA877 esetében:		
10.	Tejtartály: A tejtartály a fedele nélkül mosogatógépben is tisztítható.	

⚠ **Vigyázat**: A garancia fenntartása érdekében csak Krups tartozékokat használjon a géphez

MŰSZAKI ADATOK

Készülék	Automatic Espresso EA87
Áramellátás	220–240 V~/50 Hz
Szivattyúnyomás	15 bar
Szemeskávétartály	250 g
Energiafogyasztás	Működés közben: 1550 W
Víztartály	3 liter
Első lépések és tárolás	Beltérben, száraz helyen (jégtől távol)
Méretek (mm) Ma x Sz x Mé	365 x 240 x 400
Az EA87 súlya (kg)	8,9

IA műszaki adatok változhatnak.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A . Víztartály fedelének fogantyúja
B . Víztartály
C . Kávéőrlemény-gyűjtő tálca
D . Állítható magasságú kávé-/teja**dagoló fúvókák**
csészemegvilágító rendszerrel
D1. „One Touch Cappuccino" blokk
D2. Eltávolítható ajtó
D3. Tisztítótű
E . Kivehető rács és cseppfogó tálca
F . Szemeskávétartály fedél
G . Tejcső a „One Touch Cappuccino" blokkhoz és csatlakozóhoz
H . Vízszintjelző úszó
I . Intuitív jelzőfény

1. Szemeskávétartály
J . Darálás finomságát beállító gomb
K . Tisztítótabletta-nyílás
L . Kúpos fém daráló

2. Kezelőpanel
M . Navigációs érintőképernyő
N . BE/KI
O . Kezdőképernyő gyorsbillentyűje
P . Profilok
Q . Gépkonfigurációk
R . Tejtartály (csak az Intuition Experience + EA877 esetén)

ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

BEÜZEMELÉS

Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, tiszta és száraz munkafelületre.
A készülék első használatakor a rendszer különböző beállítások elvégzését kéri.
A gép feltöltése lehetővé teszi a vízkörök megtöltését, hogy a készülék működhessen. Előmelegítés és automatikus öblítés megy végbe.
További információkért tekintse meg a Gyors üzembe helyezési útmutatót (Első használat)
Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat

A készülékét ellenőrizték és tesztelték, mielőtt elhagyta a gyártólétesítményt. A tisztításra fordított figyelem ellenére előfordulhat, hogy a kávédarálóban kávémaradványt és/vagy a cseppfelfogó tálca rácsán kávécseppeket talál. Kicsomagoláskor a védőcsomagolás által okozott port is találhat a készüléken. Javasoljuk, hogy az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a gépet egy törlőkendővel.
Köszönjük megértését.
Soha ne használjon sérült készüléket.

A KÉSZÜLÉK KÉSZENLÉTI ÁLLAPOTA

Az előkészítéstől függően a készülék készenléti üzemmódba helyezéskor automatikus öblítést végez. A ciklus csak néhány másodpercig tart, és automatikusan leáll.

SÖTLETEK ÉS TIPPEK

A vízminőség jelentősen befolyásolja az aromák minőségét. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. A kávé aromájának megőrzése érdekében javasoljuk, hogy friss vizet és a Claris Aqua Filter System patront használja, vagy 800 mg/l alatti szárazanyag-tartalmú palackozott vizet (lásd a palack címkéjét). Lásd a „SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG" című fejezetet.

Javasoljuk, hogy forró 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, nem úgy mint a magasabb koffeintartalmú Robusta, amely keserűbb és teltebb. A kiegyensúlyozottabb kávéíz eléréséhez gyakran keverik a két kávétípust. Ne habozzon tanácsot kérni a pörkölést végző szakembertől.

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

Intuition készüléke intelligens fénytechnológiával teszi könnyebbé a mindennapjait: az intuitív jelzőfénnyel (I). 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, valamint amikor karbantartásra van szükség, a piros jelzőfény világítani kezd, és követnie kell a képernyőn megjelenő információkat.
2. Az intuitív jelzőfény segítségével testre is szabhatja az élményt. Minden profilhoz hozzárendelhet egy színt. A profilok egyikének kiválasztásakor a jelzőfény ennek a profilnak a színét veszi fel, hogy elősegítse az azonnali megértést és az ultragyors és intuitív navigációt.

   Lásd a „SAJÁT PROFIL" című fejezetet..

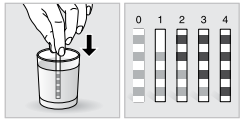
A SZŰRŐ ÉS A VÍZKEMÉNYSÉG

MIRE VALÓ A VÍZKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSA?

A készülék elvízkövesedésének megelőzése és a kávé minőségének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy végezze el a készüléken a vízkeménység beállítását.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A KÉSZÜLÉKEN A VÍZKEMÉNYSÉGET?





- Töltsön meg egy poharat vízzel, majd mártsa a készülékhez kapott tesztpálcikát a vízzel töltött pohárba.
- Várjon 1 percet. A tesztpálcikán lévő négyzetek színe megváltozik.
- Számolja meg a színes négyzeteket. Így megállapíthatja, hogy milyen a víz keménysége 0 és 4 között.
- A „Vízkeménység" menüben nyomja meg a megfelelő 0 és 4 közötti számot.
- NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT

MÁR NINCS MEG A TESZTPÁLCA?

Ha később 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:

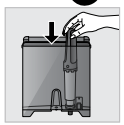
Keménység foka	0. osztály nagyon lágy	1. osztály lágy	2. osztály Közepesen kemény	3. osztály kemény	4. osztály Nagyon kemény
nk°	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
ak°	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
fk°	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
A készülék beállítása	0	1	2	3	4

MIÉRT KELL SZŰRŐPATRONT BEHELYEZNI?

A Claris Aqua Filter System patron segít optimalizálni a kávé ízét, korlátozni a vízkő lerakódását és csökkenteni a karbantartási műveleteket.

HOGYAN KELL BEHELYEZNI A CLARIS AQUA SYSTEM PATRONJÁT?





- A patront a víztartályba kell helyezni.
- Javasoljuk, hogy a patron behelyezésekor fordítsa el úgy a szűrőbetét másik végén lévő szürke gyűrűt, hogy a behelyezéshez képest két hónappal későbbi dátumot mutasson.
- Helyezze a patront a helyére úgy, hogy a számozott gyűrű felfelé nézzen.
- A patronhoz mellékelt fekete becsavarozható tartozék segítségével pontosan helyezze és csavarja be a patront a helyére

MIKOR KELL KICSERÉLNI A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONJÁT?



1. 2 hónappal a behelyezés után, vagy ha a gép azt jelzi.

DARÁLÓ: AZ ŐRLÉSI FINOMSÁG BEÁLLÍTÁSA

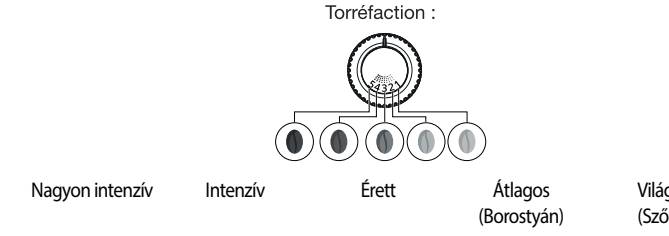
MIÉRT KELL BEÁLLÍTANI AZ ŐRLÉSI FINOMSÁGOT?

A kávébab finomságának beállításával beállíthatja a kávé erősségét.

Az őrlési finomság változtatásával alkalmazkodni lehet a különböző típusú kávészemekhez:

- Az erős pörkölésű és olajos kávészem durva őrlést igényel, az enyhébb pörkölésű kávébab szárazabb, és finom őrlést igényel.

Emellett az őrlési beállítás ugyanannak a kávénak az esetében is befolyásolja a kávé aromáját: minél finomabb az őrlés, annál erősebb az aroma.



HOGYAN KELL BEÁLLÍTANI AZ ŐRLÉS FINOMSÁGÁT?

Forgassa el a szemeskávétartályon található beállítógombot a kávébabnak és a kívánt aroma elérésének megfelelő helyzetbe. Ezt a beállítást őrlés közben és fokozatonként kell elvégezni. Három kávé elkészítése után jelentős ízeltérés tapasztalható.



HONNAN TUDHATOM, HOGY MÁR NINCS TÖBB SZEMESKÁVÉ A TARTÁLYBAN?

Az Intuition készülék egy érzékelővel van ellátva, amely előre jelzi, ha a kávébab kifogy a tartályból. A képernyőn megjelenik egy üzenet, és az Intuitív jelzőfény (I) pirosan világít

MI TÖRTÉNIK, HA A FIGYELMEZTETÉS KÁVÉKÉSZÍTÉS KÖZBEN JELENIK MEG?

Töltse fel szemeskávéval a tartályt, nyomja meg az OK gombot, és a recept elkészítése folytatódik. Így nem vész kárba a kávé!

HOGYAN CSERÉLHETEK KÁVÉT, VAGY MI TÖRTÉNIK, HA NINCS TÖBB KÁVÉM?

Ha kávébab hozzáadása nélkül nyomja meg az OK gombot, a készülék megkísérli az újraindítást, és ismét figyelmeztetést küld. Ha ismét megnyomja az OK gombot, a készülék az összes maradék kávé felhasználásával elkészíti a receptet. A daráló ekkor kiürül.

Ha figyelmeztető üzenet jelenik meg a képernyőn, és jelzőfény pirosra vált, amikor elegendő szemeskávé van:

- Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg az OK gombot
- Kapcsolja ki a „nincs szemeskávé" figyelmeztetést, hogy megakadályozza az érzékelést, miközben a szemeskávétartályban még van kávé.



ITALOK KÉSZÍTÉSE

A KÉSZÜLÉKKEL ELKÉSZÍTHETŐ ITALOK:

Az Intuition Expérience készülékkel kávé- és tejalapú receptek széles választékát készítheti el, legyen az forró vagy hideg, hogy minden kívánsága teljesülhessen. A receptek közvetlenül a kezelőpanelről érhetők el. A kezelőpanel alján (csúszka nézetben) elérhető gombok pedig gyorselérést is biztosítanak ezekhez. Az egyes italok és a hozzájuk tartozó elkészítési tippek leírása a képernyő (i) megérintésével érhető el, miután kiválasztotta az italt.

	Italok	Hozzávetőleges méret	Lehetséges térfogatok	Kávé erőssége	X2
Coffees	Ristretto Rövid, telt eszpresszó	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso A gazdag aromájú, erős eszpresszó enyhén keserű, karamell színű krémréteget kap.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Hosszú eszpresszó karamell színű krémmel	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dupla eszpresszó borostyánszínű krémmel	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Magasabb koffeintartalom, de lágyabb íz. Sokak reggeli kedvence.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dupla eszpresszó forró vízzel felengedve	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Hosszú forrázás alacsony hőmérsékleten a lágy és könnyű eredményért.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3–8 csésze hosszú kávé az egész családnak	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Eszpresszó vékony tejhabréteggel	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Egyensúly a tej, a hab és a kávé között	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Kevert cappuccino. Finom kávéízű hab	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte tejhabbal	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Nagy adag tej tejhabbal	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Lágy kávéízű tejhab	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Kifinomult eszpresszó, sok tejjel és tejhabbal	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Jeges kávé és tej krémes, kávéízű habbal	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Jeges kávé finom oxigénbuborékokkal	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dupla filteres kávé finom krémréteggel	~ 350 ml			

* Csak az Intuition Experience + EA877 esetén

Teas	Thé vert Forró víz zöld teának ideális hőmérsékleten	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Forró víz fekete teának ideális hőmérsékleten	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Forró víz forrázáshoz ideális hőmérsékleten	200 ml	20 - 300 ml		

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A KÁVÉFÚVÓKÁK MAGASSÁGÁT?

Minden elkészíthető ital esetében leengedheti és visszaemelheti a kávéfúvókákat a csészék méretének megfelelően.

HOGYAN KEZDJEM MEG AZ ITAL ELKÉSZÍTÉSÉT?

Tekintse meg a készülékre mentett „Hogyan készítsem el az italokat?" című oktatóanyagot. .



AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK LEHETSÉGESEK:

- Egy vagy két csésze: dupla recept elindításához válassza ki az italt, majd nyomja meg: +.
- Kávéerősség: a kávé erősségének, az őrölt kávé mennyiségének változtatásával való növeléséhez vagy csökkentéséhez, válassza ki az italt, majd válasszon 1 és 4 kávébab közötti beállítást: az 1 a leggyengébb, a 4 pedig a legerősebb. ◍◍◍◍.
- A csészében lévő mennyiség: a felhasznált víz mennyiségének növeléséhez vagy csökkentéséhez

További információkért lásd a tájékoztatófüzetben található italtáblázatot és a RÖVID ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ ITALBEÁLLÍTÁSOK című részét.

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ LE AZ ITALKÉSZÍTÉS A MŰVELET KÖZBEN?

Az ital elkészítése a gomb megnyomásával bármikor leállítható: STOP.

Ha a ciklus megszakad, a leállás nem történik meg azonnal. A készülék igényel majd egy kis időt, ami alatt nem lesz használható, ezt egy üzenet jelzi majd a képernyőn.

TEJITALOK

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

A habos tej érdekében hűtőben tartott (3–5 °C), pasztörizált UHT tejet használjon. A hab minősége és mennyisége tekintetében a speciális tejek (mikroszűrt, nyers, fermentált, dúsított) vagy növényi alapú tejek (rizs, zab vagy mandulatej) kevésbé kielégítő eredményt adhatnak.

HOGYAN KEZDJEM MEG A TEJES ITAL ELKÉSZÍTÉSÉT?

Olvassa el a kézikönyv elején található, 2. TEJES RECEPT KÉSZÍTÉSE című részt, vagy tekintse meg a készülékre mentett, „Tejital készítése" című oktatóanyagot.



JEGES ITALOK (CSAK AZ INTUITION EXPERIENCE + EA877 ESETÉN)

Az Intuition Expérience + új exkluzív hideg italokat kínál, mint például a Frappé, a Jeges kávé vagy a Nitro kávé.

Jeges ital készítése előtt el kell végeznie egy vagy több műveletet. Az optimális eredmény elérése érdekében a pohárban: Használjon 400–450 ml-es poharat és normál méretű jégkockákat (4 x 2,5 x 2,2 cm). A készülék végigsegíti az elkészítési folyamaton. Javasoljuk, hogy lépésről lépésre kövesse a receptek képernyőn megjelenő előkészítési lépéseit. Az elkészítéssel kapcsolatos tippek és trükkök az információs részben, a képernyő megérintésével is elérhetők ⓘ.

TEA ÉS FORRÁZÁS

Teához és forrázáshoz három recept áll rendelkezésre, amelyek minden egyes teához a legmegfelelőbb hőmérsékletet kínálják. A zöld tea hőmérséklete alacsonyabb lesz, mint a fekete teáé vagy a forrázási hőmérséklet.

HOGYAN KELL BEÁLLÍTANI AZ ŐRLÉS FINOMSÁGÁT?



T1 és T3 között állíthatja be, ahol a T1 a leglangyosabb, a T3 pedig a legforróbb hőmérséklet. Ha csökkenti/növeli a hőmérsékletet, ez csökkenti/növeli az egyes teatípusok hőmérsékletét, de a zöld tea hőmérséklete mindig alacsonyabb lesz, mint a fekete teáé vagy a forrázott italoké.

PROFILOK

MIRE HASZNÁLHATÓ A PROFIL FUNKCIÓ?

A Profilok funkció egy személyre szabott területet biztosít, ahol tárolhatja és elmentheti a kedvenc italait. A készülék kezelőpanelén található közvetlen gomb segítségével nagyon könnyen elérhető. A profiljába mentett italok gyorsabban, mindennapi használatra ideális módon, egyetlen érintéssel, beállítások nélkül készíthetők el. Profilonként legfeljebb 7 receptet rögzíthet.

A profil a felhasználói felület és a különböző beállítások nagyobb mértékű személyre szabását is lehetővé teszi:

Keresztnév	A nagyobb mértékű személyre szabáshoz megadhatja a keresztnevét.
Szín	Lehetővé teszi az intuitív jelzőfény választott színének a megadását a profil könnyebb azonosítása érdekében.
Kijelző	A Profile (Profil) képernyőn az italok megjelenítési módja is beállítható. Az italok „csúszka" vagy a „mozaik" módban jelenhetnek meg.
Programozás	A „Profil" funkció továbbá lehetővé teszi, hogy az egyes italokhoz hozzárendeljen egy időpontot a nap folyamán vagy egy kulcsszót. Így az italok bármikor könnyebben megtalálhatók.
Fényerő	Ez lehetővé teszi a jelzőfény be- és kikapcsolását.

HOGYAN ADHATOK MEG KEDVENC ITALT?

Nyomja meg a Profil gombot, majd kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, vagy tekintse meg a profiljában mentett oktatóanyagokat.



HOGYAN KEZELHETEM A KEDVENC ITALAIMAT A PROFILON BELÜL?

2 módon adhat hozzá italt egy profilhoz:

- Az ital elkészítése után egy gomb jelenik meg a képernyőn .
- Közvetlenül a profilban.

Ha a kiengedés közben leállítom a kedvenc italomat, akkor a készülék ezt az időtartamot rögzíti.

HOGYAN RENDEZZEM/TÖRÖLJEM A KEDVENC ITALAIMAT

- Tartsa az ujját egy ital ikonján néhány másodpercig.
- Az ital menüjének jobb felső sarkában megjelenik egy törlésre szolgáló kereszt.
- Nyomja meg újra, tartsa az ujját az italon, és az italok átrendezéséhez húzza el.

ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

A megfelelő karbantartás elvégzése meghosszabbítja a készülék élettartamát, és megőrzi a kávé eredeti ízét.

MIKOR KELL KIÜRÍTENI A CSEPPFOGÓ TÁLCÁT?

Amikor az úszók felemelkednek, jelezve, hogy a tálca túlzottan tele van.

A CSEPPFOGÓ TÁLCA KARBANTARTÁSA

- A cseppfogó tálca lehetővé teszi, hogy összegyűjtse a készülékből a készítés közben és azt követően kifolyó vizet és kávét.
- Fontos, hogy mindig a helyén és rendszeresen ürítve legyen.
- Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy naponta szerelje le a csepegtető tálcát az egyes elemek tisztításához, és hagyja megszáradni, mielőtt visszateszi a készülékbe.
- Lásd a Gyors üzembe helyezési útmutatót – A CSEPPFOGÓ TÁLCA TISZTÍTÁSA, *. ábra A cseppfogó tálcát a fém rács nélkül mosogatógépbe is helyezheti.

MIKOR KELL KIÜRÍTENI AZ ŐRLEMÉNYTARTÓT?

A kávéőrlemény-tartóba kerül a kiadott őrölt kávé

- A kávéőrlemény-tartót akkor ürítse ki, amikor a készülék arra kéri.
- A tartót rendszeresen is kiürítheti, de ha a készülék világít, az azért van, hogy megbizonyosodjon, a tartót valóban kiürítették-e.

Ha nem üríti ki rendszeresen a kávéőrlemény-tartót a fentiek szerint, az károsíthatja a készüléket.

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy minden nap tisztítsa meg az őrleménytartót forró szappanos vízzel, és hagyja megszáradni, mielőtt visszatenné a készülékbe. Tekintse meg a Gyors üzembe helyezési útmutatót – AZ ŐRLEMÉNYTARTÓ TÁLCA MEGTISZTÍTÁSA, *–*. ábra

Ne tegye mosogatógépbe.

A VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávé aromájának megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy használjon friss vizet, minden nap tisztítsa meg a víztartályt forró vízzel és szivaccsal, és hagyja levegőn megszáradni. mielőtt visszatenné a készülékbe.

A SZEMESKÁVÉTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávébabok zsíros maradványokat hagyhatnak a szemeskávétartály falán, ami befolyásolhatja a kávé minőségét. A legjobb íz megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy minden újratöltést követően törölje ki száraz, puha törlőkendővel.

Fontos: Ne használjon vizet a szemeskávétartály tisztításához, mert a szemeskávétartályban jelenlevő víz károsíthatja a készüléket.

MIÉRT ÉS HOGYAN KELL KARBANTARTANI A TEJRENDSZERT A TEJITALOK ELKÉSZÍTÉSE UTÁN



Fontos: Annak érdekében, hogy a hab minősége mindig azonos legyen, javasoljuk, hogy végezze el a következő karbantartást:

A TEJRENDSZER KARBANTARTÁSA

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges tartozékok
A tejrendszer öblítése **30 s** - 20 ml	Minden egyes tejital után, amikor a készülék erre kéri.	Lehetővé teszi a készülék tejkörének az átöblítését. A tejrendszer átöblítését bármikor elindíthatja.	
A tejtartály kézi tisztítása **30s**	Minden tejes ital után	Javasoljuk, hogy a tejtartályt minden használat után forró vízzel és szappannal tisztítsa meg.	Forró víz + szappan + szivacs
A tejcső kézi öblítése **30s**	Minden tejes ital után	A tejtartály a fedele nélkül mosogatógépben is tisztítható. Az öblítés a tejcső és az ahhoz tartozó fémfúvóka MINDEN HASZNÁLAT UTÁNI, forró vízzel történő alapos kézi tisztításából áll.	Forró víz + szappan + csőtisztító
Kézi tejtisztítás **5 min**	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Ez magában foglalja a kivehető „One Touch Cappuccino" blokk eltávolítását és tisztítását. Az optimális tejhab elérése érdekében javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa meg. Lásd a Gyors üzembe helyezési útmutató 5. A TEJRENDSZER KÉZI MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC című fejezetét.	Tisztítótű **(D3)**

EGYÉB KARBANTARTÁSI FELADATOK

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges tartozékok
Kávéöblítés **45s** – 30 ml	Ha a készüléket 2 napig nem használják vagy bármikor.	Lehetővé teszi a készülék kávékörének öblítését. Ez a folyamat csak forró vizet használ. Ez biztosítja a kávé autentikus ízét.	
Teaöblítés **13 min** – 600 ml	Teaital készítése után.	Lehetővé teszi a forró vízzel történő átöblítést a tea vagy a forrázott ital autentikus ízének biztosítása érdekében.	
Tisztítás **13 min** - 600 ml	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Higiéniai okokból és a kávé minőségének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy tisztítsa meg és zsírtalanítsa a készülék kávékörét. Garantálja az italok aromáinak optimális megőrzését.	1 db KRUPS n°1 tisztítótabletta
Vízkőmentesítés **20 min** - 600 ml	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor. Ha az italok száma nem elegendő ahhoz, hogy a vízkőmentesítés szükséges legyen, ez a funkció nem aktív.	A készülék vízkőmentesítése biztosítja a megfelelő működést, és eltávolítja a vízkő- és borkőlerakódásokat. Ez a lépés nagyon fontos a készülék megfelelő működése és tartóssága érdekében.	1 tasak KRUPS n°2 vízkőmentesítő

Fontos: Ha a terméke Claris – Aqua filter System F088 patronnal van ellátva, a vízkőmentesítés előtt távolítsa el azt. di decalcificazione.

EGYÉB FUNKCIÓK

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSAIHOZ TÖRTÉNŐ HOZZÁFÉRÉS MÓDJA

A KRUPS Intuition készülék számos beállítással rendelkezik, próbálja ki őket bátran! Így még jobban személyre szabhatja az élményt.



Nyelv	21 nyelv közül választhatja ki a kívánt nyelvet.
Dátum és idő	A dátumot meg kell adnia, különösen akkor, ha vízkő elleni védelmet biztosító patront használ. Az idő és a 12 vagy 24 órás időkijelzés beállítása.
A kijelző fényereje	A kijelző fényerejének beállítása.
Világos	Az intuitív jelzőfény be- és kikapcsolásához.
Kezdőképernyő kiválasztása	Válassza ki a kezdőképernyő megjelenését.
Automatikus leá llítás	Annak beállításához, hogy a készülék mennyi idő eltelte után kapcsoljon ki automatikusan. Ez a funkció segít áramot megtakarítani.
Automatikus megvilágítás	A készülék egy kiválasztott időpontban való bekapcsolásához, és az előmelegítés automatikus elindításához. Minden nap ugyanabban az időben iszik kávét? Ez a funkció Önnek készült! Az automatikus indítás beállításával időt takaríthat meg, és csak el kell indítania az italának az elkészítését.
Térfogat mértékegysége	Választhat a ml és oz mértékegység közül.
Automatikus öb lítés	Beállíthatja, hogy a készülék bekapcsoláskor automatikusan öblítse-e a kávékifolyó nyílásokat, vagy ne.
Vízkeménység	A víz keménységének beállításához 0 és 4 közötti értékre. További információkért lásd a „Vízkeménység mérése" című fejezetet.
Kávéhőmérséklet	A kávé hőmérsékletének beállításához T1 és T3 között.
Tea hőmérséklete	A tea hőmérsékletének beállításához T1 és T3 között.
Kávé típusa	Adja meg a szemeskávétartályba öntött kávé típusát.

VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE

MŰKÖDÉS

1. A készülék hibát jelenít meg, 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.

Az elindításhoz legalább 3 másodpercig tartsa lenyomva a BE/KI gombot.

2. A készülék a BE/KI gomb (legalább 3 másodperces) megnyomása után nem kapcsol be.

- ✓ Ellenőrizze az elektromos hálózat biztosítékait és hálózati aljzatot. Ellenőrizze, hogy a két 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 kávébab, illetve csak kis mennyiségű kávébab van a készülékben. Akár 10 másodpercig is képes működni terhelés nélkül, hogy feltérképezze a fogyasztását és biztosítsa a funkció megfelelő működését.
- ✓ Még van kávébab a tartályban:

Előfordulhat, hogy a kávé túl olajos, ezért a készülék nem továbbítja megfelelően. Próbálkozhat a szemeskávé készülékbe jutásának elősegítésével,

hogy kiderüljön, az ismét működik-e. Ajánlatos azonban a lecserélni a kávét (lásd a kávébabtípusok funkcióját).

Ez a megszokott kávém, ami eddig jól működött: forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

HASZNÁLAT

1. A daráló rendellenes zajt ad.

- ✓ A darálóban valószínűleg idegen testek vannak. Próbálja meg porszívóval kitisztítani, ellenkező esetben forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

2. Víz van a készülék alatt.

- ✓ A cseppfogó tálca eltávolítása előtt várjon 15 másodpercet a kávé kifolyása után, hogy a készülék megfelelően befejezhesse a ciklust.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a cseppfogó tálca megfelelően van-e felhelyezve a készülékre. Mindig a helyén kell lennie, még akkor is, ha a készülék nincs használatban.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a cseppfogó tálca nem telt-e meg

3. Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.

- ✓ Az őrlési finomság beállítógombját csak a daráló működése közben forgassa el.

4. A készülék nem adott ki kávét.

- ✓ A rendszer hibát észlelt a készítés 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 ki a kávéfúvókákból.

- ✓ Ez normális jelenség. Ez egy automatikus öblítési eljárás a kávéfúvókák megtisztításához, és annak biztosításához, hogy azok ne tömődjenek el.

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 a kézikönyv elejében az 5. A TEJADAGOLÓ RENDSZER KÉZI MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC fejezetet, vagy tekintse meg a készülékre mentett „A tejfúvóka megtisztítása" című oktatóanyagot.

2. Nem áramlik ki gőz.

a. Ha első alkalommal használja a gőzciklust, és a gőz nem megfelelően áramlik ki:

Ellenőrizze, hogy a gőzkimenet nem záródott-e el. Lásd fent: „Úgy tűnik, hogy a készülék gőzkimenete részlegesen vagy teljesen eltömődött".

- ✓ A következő műveletet csak egyszer hajtsa végre:
- ✓ 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 edényben hajtson végre egymás után gőzciklusokat (5–10 ciklus) addig, amíg a gőz kiáramlása folyamatossá nem válik. Helyezze vissza a patront a tartályba.

b. A gőzkivezető cső már működött:

- ✓ Ellenőrizze, hogy a gőzkimenet nem záródott-e el. Lásd fent: „Úgy tűnik, hogy a készülék gőzkimenete részlegesen vagy teljesen eltömődött".
- ✓ Ha a fenti lépések végrehajtása után sem működik, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

3. Gőz szökik ki a cseppfogó tálca rácsából.

- ✓ Az italkészítés típusától függően gőz szökhet ki a cseppfogó tálca rácsából.

4. Gőz jelenik meg a szemeskávétálca fedele alatt.

Ellenőrizze, hogy a fedél (L) alatt található tisztítótabletta-nyílás megfelelően le van-e zárva.

KARBANTARTÁS

1. A készülék nem kér vízkőmentesítést.

- ✓ A vízkőmentesítési ciklust nagy mennyiségű tejes ital vagy forró víz elkészítésekor kéri a készülék. Ha csak kávét fogyaszt, a vízkőmentesítésre nem lesz gyakran szükség.

2. A cseppfogó tálcában őrlemény található.

Egy kevés őrölt kávé eljuthat a cseppfogó tálcába. A készüléket úgy tervezték, hogy kiürítse az őrölt kávé maradékát is kitisztítsa, hogy a gőzképződési zóna tiszta maradjon.

3. Az intuitív jelzőfény kávéőrlemény-tálca kiürítése után is világít.

✓ Helyezze vissza a kávéőrlemény-tálcát.

4. A víztartály feltöltése után égve marad az intuitív jelzőfény.

Ellenőrizze a tartály megfelelő elhelyezkedését a készülékben.

A tartály alján lévő úszóknak szabadon kell mozognia. Ellenőrizze és szükség esetén oldja ki az úszókat.

5. Vízkőmentesítés közben az első fázisban nem folyik ki víz a fúvókákból:

✓ Ez normális jelenség, csak nagy mértékű eltömődés esetén enged ki vizet a készülék a fúvókákból.

ITALOK

1. Túl lassan folyik a kávé.

Forgassa jobbra az „őrlés finomsága" gombot, hogy durvább őrölt kávét kapjon (ez az alkalmazott kávé típusától függ).

✓ 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.

✓ Kerülje az olyan olajos, karamellizált vagy ízesített kávék használatát, amelyeket nem továbbít megfelelően a készülék.

✓ Csökkentse a készítmény térfogatát, és növelje a készítmény erősségét a kávéerősség funkció segítségével. Fordítsa el az „őrlés finomsága" gombot, hogy finomabb őrölt kávét kapjon. A kétcsészés funkcióval két ciklusban készítse el az italt.

3. Az eszpresszó vagy a kávé nem elég forró.

✓ Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállításaiban. Az ital elkészítése előtt forró vizes öblítéssel melegítse fel a csészét.

✓ A kávé elkészítése előtt öblítse át a kávékört. A beállítások/automatikus öblítés lehetőségben aktiválható, hogy a készülék bekapcsoláskor végrehajtsa a kávéöblítési funkciót.

4. Minden egyes kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik ki a kávéfúvókákon.

✓ A recept megkezdésekor előforrázás történik, ami kis mennyiségű víz kifolyását eredményezheti a kávéfúvókákból.

Ha a fentebb ismertetett problémák valamelyike továbbra is fennáll, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

ÁRTALMATLANÍTÁS

Egyes készülékek olyan akkumulátorokat tartalmazhatnak, amelyekhez biztonsági okokból csak a javítást végző személy férhet hozzá. Az akkumulátorok cseréjével kapcsolatban forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

Fontos: A készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

Segítsen védeni a környezetet!

Az újrahasznosítás érdekében hulladékgyűjtő ponton adja le

GARANCIA

A garancia a következő esetekben nem érvényes:

- Idegen testek jelenléte az aprítóban,
- Őrölt kávé került a szemeskávétartályba,
- A Claris – Aqua Filter System szűrőbetétet nem a KRUPS utasításai szerint használják,
- A vízkőmentesítés, tisztítás vagy a rendszeres karbantartás hiánya esetén.

A készüléken minden munkát csak a hivatalos KRUPS központ végezhet.

Ez az automata eszpresszó-/kávéfőző készülék kizárólag kávé, forró víz vagy tejhab készítésére használható.

Gyártó: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Franciaország

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem.

Ekspresy automatyczne KRUPS są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, zapewniając tym samym najsurowsze gwarancje w zakresie pochodzenia i jakości produkcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby było jak najłatwiejsze w obsłudze i tworzyło kawowe doświadczenie jak od baristy. Ciesz się espresso, ristretto, czarną dużą kawą, a także cappuccino, latte macchiato lub caffé latte – wystarczy jedno naciśnięcie przycisku!

Aby ułatwić obsługę ekspresu, KRUPS opracował inteligentny system podświetlenia, który informuje o czynnościach konserwacyjnych.

Ekspres do kawy KRUPS jest również wyposażony w duży, intuicyjny ekran dotykowy, taki jak ekran smartfona, co zapewnia intuicyjną obsługę. Zaawansowane technologie dostępne w urządzeniu pozwalają uzyskać najlepsze możliwe rezultaty, wydobywając pełnię aromatu i smaku świeżo zmielonych ziaren kawy. Wszystko, byś otrzymał kawę dokładnie taką, jak lubisz.

Mamy nadzieję, że Twój ekspres KRUPS będzie Ci w pełni odpowiadał, a czas na kawę stanie się codzienną przyjemnością.

Zespół KRUPS

POTRZEBUJESZ POMOCY W ROZPOCZĘCIU PRACY Z URZĄDZENIEM?



Znajdź listę samouczków zapisanych w urządzeniu. Ułatwią Ci one korzystanie z urządzenia.
Pokażą Ci one krok po kroku, jak przygotować napój, zarządzać ulubionymi ustawieniami oraz zadbać o Twoje urządzenie.

Lista dostępnych samouczków:

1. Jak przygotować napoje

a. Przygotowanie kawy

b. Przygotowanie kawy mlecznej

c. Jednoczesne przygotowanie 2 napojów

2. Jak zarządzać profilem

d. Utwórz i skonfiguruj swój profil

e. Dodaj napój do swojego profilu (po zrobieniu)

f. Dodaj napój do swojego profilu (na stronie profilu)

G. Usuń napój z profilu

3. Jak konserwować urządzenie

h. Wykonaj płukanie

i. Wykonaj czyszczenie

j. Wykonaj procedurę usuwania kamienia

k. Czyszczenie nasadki do mleka

WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi urządzenia oraz instrukcją bezpieczeństwa i zachowaj je: niewłaściwe użytkowanie zwalnia markę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności.

AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź akcesoria dostarczone z urządzeniem. Jeśli brakuje części, skontaktuj się bezpośrednio z działem obsługi klienta KRUPS.

Dostarczone produkty		
1.	2 tabletki czyszczące	
2.	- 1 opakowanie środka do usuwania kamienia	
3.	- przewód do mleka pasujący do bloku One Touch Cappuccino	
4.	Dodatkowa rurka do mleka do bloku „One Touch Cappuccino"	
5.	Igła do czyszczenia obiegu pary umieszczona w wylewce urządzenia	
6.	- 1 wkład systemu filtrów KRUPS Claris Aqua z akcesorium do wkręcania.	
7.	- 1 pasek do sprawdzania twardości wody	
8.	"Instrukcja obsługi – broszura z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa Katalog punktów serwisu posprzedażowego Krups Dokumenty gwarancyjne"	
9.	Akcesorium do czyszczenia	
Tylko w przypadku Intuition Expérience + EA877:		
10.	Pojemnik na mleko: Pojemnik na mleko można myć w zmywarce bez pokrywki	

⚠ **Przestroga**: W celu utrzymania gwarancji należy używać wyłącznie akcesoriów marki KRUPS.

OPIS TECHNICZNY

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA897
Zasilanie elektryczne	220-240 V~ / 50 Hz
Ciśnienie pompy	15 bar
Zbiornik na ziarna kawy	250 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1550 W
Zbiornik na wodę	3 l
Uruchamianie i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. x dł. x gł.	365 x 240 x 400
Waga EA87 (kg)	8,9

Podlega zmianom technicznym.

OPIS URZĄDZENIA

A . Maniglia del coperchio del serbatoio dell'acqua
A . Uchwyt przykrywki pojemnika na wodę
B . Zbiornik na wodę
C . . Zbiornik na fusy po kawie
D . Dysze do kawy/mleka z regulacją wysokości i systemem oświetlenia filiżanek
  D1. Blok „One Touch Cappuccino"
  D2. Zdejmowane "drzwiczki"
  D3. Igła czyszcząca
E . Zdejmowana kratka i tacka ociekowa
F . Przykrywka pojemnika na ziarna kawy
G . Przewód do mleka pasujący do bloku One Touch Cappuccino oraz złącze
H . Pływaki poziomu wody
I . Intuicyjne podświetlenie

1. Zbiornik na ziarna kawy
J . Przycisk regulacji stopnia rozdrobnienia
K . Pokrywa mocująca tabletki do czyszczenia
L . Stalowy stożkowy młynek
2. Panel sterowania
M . Ekran dotykowy systemu nawigacji
N . WŁ./WYŁ
O . Skrót do ekranu głównego
P . Profile
Q . Konfiguracje urządzenia
R . Pojemnik na mleko (tylko do modelu Intuition Experience + EA877)

ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej.
Przy pierwszym użyciu urządzenia zostanie wyświetlony monit o wybranie różnych ustawień.
Napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Nastąpi wstępne nagrzewanie i automatyczne płukanie.
Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z Skróconą instrukcją obsługi (PIERWSZE UŻYCIE)
i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie

Urządzenie zostało sprawdzone i przetestowane przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego. Pomimo wszystkich wysiłków wkładanych w czyszczenie, możliwe jest jednak, że pozostałości kawy znajdują się w młynku do kawy i/lub kroplach kawy na siatce tacki ociekania Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się dokładne wyczyszczenie go szmatką.
Dziękujemy za zrozumienie.
Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia.

TRYB GOTOWOŚCI URZĄDZENIA

W zależności od przygotowania urządzenie wykonuje automatyczne płukanie po przełączeniu w tryb gotowości. Cykl trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.

WSKAZÓWKI I PORADY

Jakość wody w znacznym stopniu wpływa na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zaleca się stosowanie świeżej wody oraz oryginalnego wkładu filtrującego KRUPS Claris Aqua Filter System F088 lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/L (patrz etykieta na butelce). Patrz rozdział „FILTR I TWARDOŚĆ WODY".

Podczas przygotowywania gorących napojów zaleca się używanie wstępnie podgrzewanych filiżanek (poprzez przepuszczenie je pod gorącą wodą), których rozmiar jest dostosowany do żądanej ilości.

Palone ziarna kawy mogą stracić swój aromat, jeśli nie są chronione. Zalecamy użycie ilości ziaren równoważnej ilości zużywanej przez użytkownika w ciągu następnych 2–3 dni oraz wybranie worków o wadze 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna oraz preferencje i gusta subiektywne. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, mająca wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwsza. Powszechnie miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać bardziej zrównoważony smak. Warto zasięgnąć porady od firmy wypalającej ziarna kawy.

Nie zaleca się stosowania ziaren oleistych i karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Stopień zmielenia kawy wpływa na siłę aromatów i jakość piany. Im drobniej zmielone ziarna, tym gładsza jest pianka. Mielenie można również dostosować do żądanego napoju.

INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY

Ekspres KRUPS Intuition wyposażony jest w inteligentną technologię ułatwiającą codzienne życie: Intuicyjny wskaźnik świetlny (i). Ta technologia ma dwie funkcje:

1. Urządzenie automatycznie wykrywa i kontroluje poziom ziaren kawy, wody i fusów. W razie konieczności napełnienia lub opróżnienia pojemników, a także w przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji, zapala się czerwona lampka ostrzegawcza i należy postępować zgodnie z informacjami wyświetlanymi na ekranie.
2. Intuicyjny wskaźnik świetlny pozwala również na dostosowanie ustawień do własnych potrzeb. Do każdego profilu można przypisać kolor. Po wybraniu jednego z profili wskaźnik świeci kolorem tego profilu, aby zapewnić natychmiastową wiedzę oraz niezwykle szybką i intuicyjną nawigację.

   Patrz rozdział „MÓJ PROFIL"

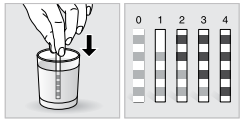
FILTR I TWARDOŚĆ WODY

W JAKI SPOSÓB DZIAŁA REGULACJA TWARDOŚCI WODY?

Aby uniknąć skalowania urządzenia i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy ustawienie twardości wody w urządzeniu.

JAK OKREŚLIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU.





- Napełnij szklankę wody i zanurz w niej pasek do sprawdzania twardości wody dołączony do urządzenia.
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na drążku testowym zmieniają kolor.
- Policz liczbę kolorowych kwadratów. To pokazuje, jak twarda jest woda na skali od 0 do 4.
- W menu „twardość wody" naciśnij odpowiednią liczbę z zakresu od 0 do 4.
- Naciśnij OK

NIE MASZ JUŻ PASKA TESTOWEGO?

W razie konieczności ponownego wykonania tej czynności należy pamiętać o zmianie twardości wody zgodnie z miejscem użycia lub informacjami dostarczonymi przez firmy wodociągowe, korzystając z poniższej tabeli:

Stopień twardości wody	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°
Ustawianie urządzenia	0	1	2	3	4

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ FILTR?

Wkład systemu filtracji KRUPS Claris Aqua pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i ograniczyć czynności konserwacyjne.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS CLARIS AQUA





- Wkład jest umieszczony w zbiorniku wody.
- Radzimy, aby po zainstalowaniu wkładu, obrócić szary pierścień na końcu wkładu filtra, aby pokazać datę instalacji + 2 miesiące.
- Prawidłowo umieść wkład w jego miejscu, ponumerowanym pierścieniem do góry.
- Za pomocą czarnej, wkręcanej nasadki, dołączonej do wkładu, prawidłowo ustaw i przykręć wkład

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS CLARIS AQUA?



1. Gdy urządzenie na to wskazuje.

MŁYNEK: USTAWIANIE STOPNIA ROZDROBNIENIA ZIAREN

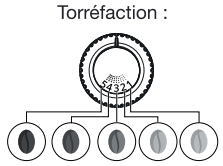
PO CO USTAWIA SIĘ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA ZIAREN?

Możesz dostosować moc kawy, dostosowując stopień mielenia ziaren kawy.

Zmiana stopnia rozdrobnienia umożliwia dostosowanie do różnych rodzajów ziaren:

- Mocno palona i oleista kawa będzie wymagała grubego mielenia, słabiej palona kawa będzie bardziej sucha i będzie wymagała dokładnego mielenia.

Ponadto w przypadku tej samej kawy ustawienie mielenia ma wpływ na aromat filiżanki: im drobniejsze mielenie, tym silniejszy aromat.



JAK DOSTOSOWAĆ ROZDROBNIENIA ZIAREN

Przekręć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej mocy zapachu. Tę regulację należy wykonać podczas mielenia stopniowo po wykonaniu 3 różnych napojów zauważysz wyraźną różnicę w smaku.



SKĄD WIADOMO, ŻE W POJEMNIKU NIE MA JUŻ ZIAREN?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w czujnik, który pozwala przewidzieć brak ziaren kawy w pojemniku. Zostanie wyświetlony komunikat na ekranie, a intuicyjny wskaźnik świetlny (i) zaświeci się na czerwono.

CO ZROBIĆ, JEŚLI PODCZAS TWORZENIA POJAWI SIĘ ALARM?

Napełnij pojemnik ziarnem kawy, naciśnij przycisk OK. Przepis zostanie wznowiony. Nie marnujesz więc kawy!

CO ZROBIĆ, GDY CHCĘ ZMIENIĆ KAWĘ LUB JEŚLI NIE MAM WIĘCEJ KAWY?

Jeśli naciśniesz przycisk OK bez dodawania ziaren kawy, urządzenie spróbuje ponownie uruchomić i powróci do alarmu. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk OK, urządzenie wykona napój przy użyciu całej pozostałej kawy. Młynek jest teraz pusty.

Jeśli na ekranie zostanie wyświetlony komunikat ostrzegawczy, a lampka ostrzegawcza zaświeci się na czerwono, gdy będzie wystarczająca ilość ziaren:

- Naciśnij przycisk OK, aby rozpocząć podgrzewanie.
- Wyłącz alarm „brak ziaren", aby uniknąć wykrycia, gdy w pojemniku na ziarna kawy pozostanie kawa.



PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU:

Urządzenie KRUPS Intuition Expérience pozwala na wykonywanie różnorodnych przepisów na bazie kawy i mleka, na gorąco lub na zimno, w zależności od tego, na co masz ochotę. Receptury są dostępne bezpośrednio z panelu sterowania. Punkty mocowania dostępne u dołu panelu sterowania (w widoku suwaka) są również skrótem do ich uzyskania. Opis każdego napoju i związane z nim wskazówki dotyczące przygotowania można znaleźć, dotykając (i) na ekranie po wybraniu napoju.

	Napoje	Wymiary w przybliżeniu	Możliwe objętości	Moc kawy	X2
Coffees	Ristretto Mocne espresso, ale z mniejszą ilością wody.	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Espresso o mocnym smaku i intensywnym zapachu jest pokryte lekko gorzką pianką koloru karmelowego.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso long z karmelową pianką	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Podwójne espresso z bursztynową pianką	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Większa ilość kofeiny, ale delikatniejszy smak. Bardzo popularne rano.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Podwójne espresso z dodatkiem gorącej wody	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Napój typu long tworzony w niskiej temperaturze o bardziej delikatnym smaku.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* od 3 do 8 filiżanek kawy long dla całej rodziny	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso z cienką warstwą spienionego mleka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Równowaga między mlekiem, pianką a kawą	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Mieszane cappuccino. Pianka o delikatnym smaku kawy	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte z mleczną pianką	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Duża porcja mleka z mleczną pianką	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Pianka mleczna o lekkim smaku kawy	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Duża porcja mleka, wyśmienite espresso z pianką mleczną	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Mrożona kawa i mleko z kremową pianką o smaku kawy	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Mrożona kawa z drobnymi pęcherzykami tlenu	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Podwójnie filtrowana kawa z delikatną pianką	~ 350 ml			

*Tylko w przypadku Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Gorąca woda o idealnej temperaturze do robienia zielonej herbaty	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Gorąca woda o idealnej temperaturze do robienia czarnej herbaty	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Gorąca woda o idealnej temperaturze do robienia naparów	200 ml	20 - 300 ml		

JAK DOSTOSOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZY DO KAWY

Dla wszystkich oferowanych napojów można obniżyć/podwyższyć dyszę do kawy zgodnie z rozmiarem filiżanek.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ

Zapoznaj się z samouczkiem zapisanym w urządzeniu „Jak przygotować napoje?" .



W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU NAPOJU MOŻLIWE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- Jedna lub dwie filiżanki: aby uruchomić duplikat przepisu, wybierz napój i naciśnij przycisk +.
- Moc kawy: aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości zmielonej kawy, wybierz napój i wybierz między 1 a 4 ziarnami – 1 oznacza najłagodniejsze, a 4 najmocniejsze.
- Objętość w filiżance: aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody użytej do ekstrakcji Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z tabelą napojów w ulotce i SKRÓCONĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI, USTAWIENIA NAPOJÓW

JAK ZATRZYMAĆ NAPÓJ PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA

Przygotowywanie napoju można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie jest natychmiastowe STOP.

Urządzenie będzie miało czas braku dostępności, co będzie sygnalizowane komunikatem na ekranie.

NAPOJE MLECZNE

PORADY I WSKAZÓWKI

Aby przygotować spienione mleko, należy wybrać pasteryzowane mleko UHT z lodówki (3–5°C). Stosowanie specjalnych rodzajów mleka (mikrofiltrowanych, surowych, fermentowanych, wzbogacanych) lub mleka roślinnego (migdałowego, owsianego, sojowego itp.) może dać wyniki mniej satysfakcjonujące pod względem jakości i ilości piany.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWYWAĆ MLECZNY NAPÓJ

Należy zapoznać się z częścią 2 PRZYGOTOWANIE PRZEPISU MLECZNEGO na początku instrukcji lub zapoznać się z samouczkiem zapisanym w urządzeniu „Przygotowanie napoju mlecznego".



MROŻONE NAPOJE (TYLKO W PRZYPADKU INTUITION EXPÉRIENCE + EA877)

Intuition Expérience + oferuje nowe ekskluzywne napoje mrożone, takie jak mrożona Latte, kawa mrożona lub kawa Nitro.

Stworzenie napoju mrożonego wymaga wcześniejszego wykonania jednego lub kilku działań. Aby uzyskać optymalny wynik w filiżance: Użyj szkła o pojemności 400 ml i standardowych kostek lodu (4 x 2.5 x 2,2 cm). Twoje urządzenie pomoże Ci w całym procesie przygotowania napoju. Zalecamy, aby postępować zgodnie z etapami przygotowania przepisów krok po kroku na ekranie. Wskazówki i porady dotyczące przygotowania są również dostępne w sekcji informacji, po dotknięciu ikony na ekranie i.

HERBATA I NAPARY

Do herbaty i naparów masz trzy przepisy, które oferują najbardziej odpowiednią temperaturę dla każdego rodzaju herbaty. Temperatura zielonej herbaty będzie niższa niż temperatura czarnej herbaty i naparów

JAK WYREGULOWAĆ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA



Można ustawić między T1 i T3, ponieważ T1 jest najbardziej letnią temperaturą, a T3 najgorętszą. W przypadku obniżenia/zwiększenia temperatury temperatura każdego rodzaju herbaty będzie zmniejszana/zwiększana, jednak temperatura zielonej herbaty będzie zawsze niższa niż temperatura czarnej herbaty i infuzji.

PROFILE

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILI?

Funkcja Profile umożliwia dostęp do przestrzeni, w której można przechowywać i zapisywać ulubione napoje. Bezpośredni przycisk na panelu sterowania urządzenia zapewnia łatwy dostęp do funkcji. Jest to szybkie rozwiązanie idealne do codziennego użytku. Napoje zapisane w Twoim profilu są uruchamiane bezpośrednio jednym dotknięciem bez konieczności wprowadzania ustawień. W każdym profilu można zapisać do 7 przepisów.

Profil umożliwia również większą indywidualizację interfejsu i różnych ustawień:

Imię	Można dodać imię, aby zwiększyć indywidualizację.
Kolor	Funkcja umożliwia wybranie koloru intuicyjnego wskaźnika świetlnego w celu łatwiejszej identyfikacji profilu.
Wyświetlacz	Mogą one pojawić się w trybie „suwaka" lub „mozaiki".
Programy	Funkcja „Profil" umożliwia również określenie pory dnia lub słowa kluczowego dla każdego napoju. Dzięki temu można łatwiej znaleźć napoje w dowolnym momencie.
Jasność	Umożliwia to włączenie lub wyłączenie wskaźnika świetlnego.

JAK UTWORZYĆ ULUBIONY NAPÓJ

Naciśnij przycisk Profile i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie lub wyświetl samouczki zapisane w profilu.



JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI W PROFILU

Można dodać napój do profilu na 2 sposoby:

- Po zrobieniu napoju na ekranie pojawia się przycisk .
- Bezpośrednio w profilu.

Jeśli podczas nalewania zatrzymam ulubiony napój, to taka ilość napoju zostanie zarejestrowana

JAK PORZĄDKOWAĆ/ZAMAWIAĆ/USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE

- Przytrzymaj palec na ikonie napoju przez kilka sekund.
- W prawym górnym rogu menu napoju pojawi się krzyżyk do usuwania.
- Naciśnij ponownie, przytrzymaj palec na napoju i przeciągnij, aby zmienić kolejność napojów.

OGÓLNA KONSERWACJA

Przeprowadzenie prawidłowej konserwacji wydłuży okres eksploatacji urządzenia i pozwoli zachować oryginalny smak kawy.

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

Gdy pływaki znajdują się w górnym położeniu, oznacza to, że tacka jest zbyt pełna.

KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ

- Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia podczas i po zakończeniu przygotowania.
- Ważne jest, aby zawsze pozostawić ją na miejscu i regularnie ją opróżniać.
- Ze względów higienicznych zaleca się demontaż tacki ociekowej w ramach codziennej konserwacji.
- Patrz Skrócona instrukcja obsługi — CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ, rys. *. Tackę ociekową można włożyć do zmywarki bez metalowej kratki.

KIEDY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA FUSY

Pojemnik na fusy gromadzi wyekstrahowaną zmieloną kawę

- Opróżnij pojemnik na fusy, gdy pojawi się odpowiedni komunikat
- Można go opróżniać bardziej regularnie, ale gdy urządzenie się świeci, jest to po to, aby zarejestrować, że pojemnik rzeczywiście został opróżniony

Nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy kawowe zgodnie z powyższym opisem może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Ze względów higienicznych zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na fusy gorącą wodą z mydłem i wysuszenie go przed ponownym montażem w urządzeniu. Patrz Skrócona instrukcja obsługi — CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA FUSY, rys. * do *

Nie należy wkładać do zmywarki.

KONSERWACJA ZBIORNIKA WODY

W celu zachowania aromatów kawy i ze względów higienicznych zaleca się używanie świeżej wody, codzienne czyszczenie zbiornika wody gorącą wodą z gąbką i pozostawienie do wyschnięcia przed ponownym włożeniem go do urządzenia.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY

Ziarna kawy mogą pozostawiać tłuste pozostałości na ściankach pojemnika na ziarna kawy, co może mieć wpływ na jakość kawy. W celu zachowania najlepszego smaku i ze względów higienicznych zaleca się przetrzeć go suchą, miękką ściereczką za każdym razem, gdy trzeba go ponownie napełnić.

Ważne: Nie używaj wody do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy, ponieważ obecność wody w pojemniku na ziarna może spowodować uszkodzenie urządzenia.

DLACZEGO I JAK KONSERWOWAĆ SYSTEM MLECZNY PO WYPICIU NAPOJÓW MLECZNYCH



Ważne: W celu uzyskania zawsze jednakowej jakości piany zalecamy wykonanie następujących czynności konserwacyjnych:

KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria:
Płukanie obiegu mleka **30 s** - 20 ml	Po każdym napoju mlecznym, gdy urządzenie wyświetli odpowiedni komunikat.	Umożliwia płukanie obiegu mleka w urządzeniu. Płukanie układu mlecznego można rozpocząć w dowolnym momencie.	
Ręczne czyszczenie pojemnika na mleko **30s**	Po każdym napoju mlecznym	Zaleca się czyszczenie pojemnika na mleko gorącą wodą i przy użyciu mydła po każdym użyciu.	Gorąca woda + mydło + gąbka
Ręczne płukanie rurki mlecznej **30s**	Po każdym napoju mlecznym.	Karafkę na mleko można umieścić w zmywarce bez pokrywki. To płukanie polega na dokładnym ręcznym czyszczeniu rurki mlecznej i metalowej nasadki gorącą wodą PO KAŻDYM UŻYCIU.	Gorąca woda + mydło + czyścik do rurek
Ręczne czyszczenie obiegu mleka **5 min**	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Czyszczenie polega na demontażu i wyczyszczeniu wyjmowanego bloku „One Touch Cappuccino". Aby uzyskać optymalne rezultaty spieniania mleka, zaleca się regularne czyszczenie. DOKŁADNE CZYSZCZENIE SYSTEMU DYSTRYBUCJI MLEKA – 5 MIN – patrz rozdział 5 Skróconej instrukcji obsługi.	Igła czyszcząca **(D3)**

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria:
Przepłukiwanie kawy **45s** – 30 ml	Po 2 dniach nieużywania lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. W tym procesie wykorzystywana jest tylko gorąca woda. Funkcja zapewnia oryginalny smak kawy.	
Płukanie obiegu herbaty **13 min** – 600 ml	Po zrobieniu herbaty.	Umożliwia płukanie gorącą wodą, aby zapewnić oryginalny smak naparu.	
Czyszczenie **13 min** - 600 ml	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Ze względu na higienę i zachowanie jakości kawy zalecamy czyszczenie i odtłuszczanie obiegu kawy w ekspresie. Gwarantuje to optymalne zachowanie aromatów napojów.	1 tabletka czyszcząca KRUPS
Usuwanie kamienia **20 min** - 600 ml	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie. Jeśli liczba napojów nie jest wystarczająca do odkamieniania, funkcja nie jest aktywna.	Usuwanie kamienia z urządzenia zapewnia jego prawidłowe działanie i eliminuje wszelkie osady kamienia. Ten krok jest bardzo ważny dla zapewnienia prawidłowego działania i trwałości urządzenia.	1 saszetka odkamieniacza KRUPS n°2

Ważne: Jeśli produkt jest wyposażony w wkład filtrujący wodę KRUPS Claris Aqua Filter F088, wyjmij go przed rozpoczęciem procedury odkamieniania.

INNE FUNKCJE

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA

Twoje urządzenie KRUPS Intuiton ma wiele ustawień, nie wahaj się ich wypróbować! Pozwoli to jeszcze lepiej dostosować ekspres do Twoich preferencji.



Język	Wybór spośród 21 języków.
Data i godzina	Ustawienie daty jest wymagane. Ustawianie godziny i wyświetlania zegara 12- lub 24-godzinnego
Jasność ekranu	Opcja ta reguluje jasność ekranu.
lekkie	Aby włączyć lub wyłączyć intuicyjny wskaźnik świetlny.
Wybór pierwszego ekranu	Wybierz prezentację pierwszego ekranu.
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE	Aby wybrać czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie. Ta funkcja pozwala zużywać mniej energii elektrycznej.
Automatyczne oświetlenie	Aby włączyć urządzenie i automatycznie rozpocząć podgrzewanie urządzenia o wybranej godzinie. Czy codziennie chcesz pić taka samą kawę i oszczędzić czas? Ta funkcja jest dla Ciebie!
Jednostka objętości	Wybór jednostki miary, ml lub oz.
Automatyczne płukanie	Możesz włączyć lub wyłączyć automatyczne płukanie wylotu kawy przy uruchamianiu urządzenia.
Twardość wody	Aby ustawić twardość wody w zakresie od 0 do 4. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Pomiar twardości wody".
Temperatura kawy	Aby ustawić temperaturę kawy między T1 a T3.
Temperatura herbaty	Aby ustawić temperaturę herbaty między T1 a T3.
Rodzaj kawy	Wskaż rodzaj kawy dodanej do pojemnika na ziarna kawy.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

DZIAŁANIE

1. Urządzenie wyświetla błąd, oprogramowanie zawiesiło się LUB urządzenie działa nieprawidłowo.

✓ Wyłącz i odłącz urządzenie, wyjmij wkład filtra, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. przez co najmniej 3 sekundy, aby rozpocząć.

2. Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu PRZYCISKU WŁ./WYŁ. (Przez co najmniej 3 sekundy).

✓ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo podłączone do gniazda.

3. Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.

✓ Po ponownym włączeniu urządzenie automatycznie się resetuje.

4. Młynek jest pusty.

✓ Jest to normalne, jeśli zdarza się to sporadycznie i jeśli nie ma ziaren kawy lub tylko niewielka ilość. Urządzenie może pracować bez obciążenia przez maksymalnie 10 sekund, aby poznać zużycie energii i zapewnić prawidłowe działanie jego funkcji.

✓ Ziarna kawy pozostają w pojemniku:

- Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo przechwytywana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom wpaść do młynka i sprawdzić, czy to pomogło. Zaleca się jednak wymianę kawy (funkcja typu ziaren).
- To jest moja standardowa kawa, która do tej pory działała dobrze: skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UŻYCIE

1. Młynek wydaje nietypowe odgłosy.

✓ Ciała obce prawdopodobnie są obecne w młynku. Spróbuj wyczyścić odkurzaczem, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

2. Pod urządzeniem znajduje się woda.

✓ Przed wyjęciem tacki ociekającej odczekaj 15 sekund po wypływie kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.

✓ Upewnij się, że tacka ociekowa jest dobrze umieszczona w urządzeniu. Urządzenie musi być zawsze na miejscu, nawet gdy nie jest używane.

✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa nie jest pełna.

3. Przycisk regulacji stopnia rozdrobnienia trudno jest przekręcić.

✓ Przycisk regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.

4. Urządzenie nie dostarczyło kawy.

✓ Podczas jej robienia zdarzył się incydent.

✓ Urządzenie jest resetowane automatycznie i jest gotowe do nowego cyklu.

5. Użyto zmielonej kawy zamiast ziaren kawy.

✓ Za pomocą odkurzacza zbierz zmieloną kaw z pojemnika na ziarna kawy.

6. Woda wypływa z dysz do kawy po zatrzymaniu się urządzenia.

✓ Jest to normalne. Jest to automatyczny proces płukania, który umożliwia czyszczenie dysz do kawy i upewnienie się, że nie będą zablokowane

PARA I MLEKO

1. Wydaje się, że przepływ mleka w urządzeniu jest częściowo lub całkowicie zablokowany.

✓ Jeśli nasadka jest zapchana, na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy. Wyczyść blok „One Touch Cappuccino".

✓ Zapoznaj się z częścią 5. DOKŁADNE CZYSZCZENIE RĘCZNE SYSTEMU DYSTRYBUCJI MLEKA — 5 MIN. Na początku instrukcji lub zapoznaj się z samouczkiem zapisanym w urządzeniu „Czyszczenie nasadki do mleka".

2. Para nie wydostaje się.

a.. Jeśli podczas pierwszego cyklu używania pary nie wydobywa się ona prawidłowo:

Sprawdź, czy strumień pary nie jest zablokowany. Patrz powyżej: „Strumień pary wydobywającej się z urządzenia wydaje się częściowo lub całkowicie zablokowany".

✓ Wykonaj następujący proces tylko raz:

✓ Opróżnij zbiornik wody i tymczasowo wyjmij wkład filtrujący KRUPS Claris Aqua. Napełnij zbiorniczek wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (>100 mg/L) i wykonaj kolejne cykle parowe (5–10 cykli) w pojemniku, aż do uzyskania ciągłego strumienia pary. Włóż wkład z powrotem do zbiornika.

b. Nasadka do pary już działała:

✓ Sprawdź, czy strumień pary nie jest zablokowany. Patrz powyżej:„Strumień pary wydobywającej się z urządzenia wydaje się częściowo lub całkowicie zablokowany".

✓ Jeśli po wykonaniu powyższych kroków nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

3. Z kratki tacki ociekowej wydostaje się para

✓ W zależności od rodzaju przygotowania, para może wydostawać się z kratki tacki ociekacza.

4. Pod pokrywką tacy na ziarna kawy pojawia się para.

Sprawdź, czy pokrywa tabletki czyszczącej (L) jest prawidłowo zamknięta.

KONSERWACJA

1. Urządzenie nie wymaga odkamieniania.

✓ Cykl odkamieniania jest wymagany przez dużą liczbę mlecznych napojów lub gorącą wodę. W przypadku robienia samej kawy usuwanie kamienia nie będzie często wymagane.

2. Niektóre fusy znajdują się w tacce ociekowej.

✓ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usunąć nadmiar zmielonej kawy, tak aby obszar perkolacji pozostał czysty.

3. Po opróżnieniu zbiornika na fusy kawowe intuicyjny wskaźnik świetlny nadal świeci.

✓ Zainstaluj ponownie zbiornik na fusy po kawie.

4. Po napełnieniu zbiornika wody intuicyjny wskaźnik świetlny pozostaje zapalony.

Sprawdź prawidłowe położenie zbiornika w urządzeniu.

Pływaki na dnie zbiornika muszą się swobodnie poruszać. W razie potrzeby sprawdź i odblokuj pływaki.

5. Podczas usuwania kamienia w pierwszej fazie z dysz nie wypływa woda:

- ✓ Jest to normalne. W przypadku dużego zapychania urządzenie będzie uwalniać wodę z dysz.

NAPOJE

1. Kawa wylewa się zbyt wolno.

Obróć przycisk „stopień rozdrobnienia" w prawo, aby uzyskać grubiej zmieloną kaw (może to zależeć od rodzaju używanej kawy).

- ✓ Wykonaj jeden lub kilka cykli płukania.
- ✓ Wymień wkład filtrujący KRUPS Claris Aqua F088.

2. Kawa jest zbyt delikatna lub nie jest wystarczająco wyrazista.

- ✓ Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy zawiera kawę i czy porusza się prawidłowo w dół.
- ✓ Należy unikać stosowania kaw oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być prawidłowo uchwycone.
- ✓ Zwiększ objętość napoju i jego moc, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć przycisk „stopień rozdrobnienia", aby uzyskać drobniej zmieloną kawę. Napój można zrobić w dwóch cyklach, korzystając z funkcji 2 filiżanek.

3. Espresso lub kawa nie są wystarczająco gorące.

- ✓ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju ogrzej filiżankę gorącą wodą.
- ✓ Przed rozpoczęciem robienia kawy należy przepłukać obieg kawy. Funkcję płukania kawy podczas włączania urządzenia można włączyć w ustawieniach / automatycznym płukaniu

4. Przed każdą kawą z dysz do kawy wypływa czysta woda.

- ✓ Wlew wstępny ma miejsce po rozpoczęciu przepisu, co może prowadzić do małej ilości wody wypływającej z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów opisanych powyżej nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

ELIMINACJA



Niektóre urządzenia zawierają akumulator, do którego dostęp może uzyskać tylko osoba zajmująca się naprawą ze względów bezpieczeństwa. W celu wymiany akumulatorów należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Ważne: Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu.

Pomożemy chronić środowisko!

Pozostawić w punkcie zbiórki w celu przetworzenia.

Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić

środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które

mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.

Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu

lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.

Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami.

Jeśli masz jakiekolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

GWARANCJA

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- Obecność ciał obcych w rozdrabniaczu,
- zmielona kawa została wlana do pojemnika na ziarna kawy,
- wkład filtrujący KRUPS Claris Aqua Filter System F088 nie jest stosowany zgodnie z instrukcjami producenta
- w przypadku braku usuwania kamienia, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez autoryzację CENTRUM KRUPS.

Automatyczny ekspres do kawy/kawy Espresso może być używany wyłącznie do przygotowywania kawy, gorącej wody lub do spieniania mleka.

Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Francja

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение автоматической кофемашины KRUPS со встроенной кофемолкой.

Автоматические кофемашины KRUPS со встроенными кофемолками разработаны и производятся во Франции, что гарантирует высочайшее качество изготовления.

Ваша кофемашина спроектирована так, чтобы быть максимально простой в использовании, но при этом готовить дома напитки как в кофейне. Эспрессо, ристретто, черный кофе, капучино, латте макиато, латте и другие кофейные напитки — все это одним нажатием кнопки!

Для упрощения работы компания KRUPS разработала умный световой индикатор. Он подскажет, как использовать кофемашину, и сделает яркими перерывы на кофе.

Кофемашина KRUPS оснащена большим сенсорным экраном, похожим на экран смартфона, с интуитивно понятным управлением для максимального удобства использования. Передовые технологии, поддерживаемые кофемашиной, позволяют добиться наилучших результатов, раскрывая аромат и насыщенный вкус свежемолотых кофейных зерен.

Мы надеемся, что вам понравится кофе, и вы будете полностью довольны своей кофемашиной KRUPS.

Команда KRUPS

НУЖНА ПОМОЩЬ В НАЧАЛЕ РАБОТЫ С КОФЕМАШИНОЙ?



Откройте сохраненное в памяти прибора руководство пользователя, которое поможет вам начать работу с кофемашиной.
Оно поможет приготовить напиток, настроить рецепты любимых напитков и обслуживать кофемашину с помощью пошаговых инструкций.

Список доступных разделов руководства:

1. Как готовить свои напитки

a. Приготовление кофейного напитка

b. Приготовление напитка с молоком

c. Приготовление 2 напитков одновременно

2. Управление профилем

d. Создание и настройка профиля

e. Добавление напитка в свой профиль (после приготовления)

f. Добавление напитка в свой профиль (на странице профиля)

g. Удаление напитка из профиля

3. Как ухаживать за прибором

h. Промывка

i. Очистка

j. Выполните очистку от накипи

k. Очистка системы подачи молока

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и брошюру «Инструкции по технике безопасности» и сохраните ее: неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность.

АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплект поставки с прибором. Если какая-либо деталь отсутствует, обратитесь непосредственно в центр обслуживания клиентов KRUPS.

Изделия из комплекта поставки.		
1.	2 таблетки для очистки	
2.	- 1 пакетик средства для удаления накипи	
3.	Трубка подачи молока для блока «One Touch Cappuccino»	
4.	Дополнительная трубка подачи молока для блока «One Touch Cappuccino»	
5.	Игла для очистки парового контура, расположенная в сопле для подачи кофе	
6.	- 1 картридж системы фильтрации воды Claris с насадкой для прикручивания.	
7.	- 1 полоска для проверки жесткости воды	
8.	"Инструкции по эксплуатации – буклет с рекомендациями по технике безопасности Каталог центров послепродажного обслуживания Krups Гарантийные документы"	
9.	Трубка для очистки	
Только для Intuition Expérience + EA877:		
10.	Емкость для молока: емкость для молока можно мыть без крышки в посудомоечной машине	

⚠ **Внимание**! Для сохранения гарантии используйте только аксессуары Krups для данной кофемашины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA87
Питание	220–240 В~ / 50 Гц
Давление насоса	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	250 г
Энергопотребление	Во время работы: 1550 Вт
Резервуар для воды	3 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Г	365 x 240 x 400
Вес EA87 (кг)	8,9

Возможны технические изменения.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A . Ручка крышки резервуара для воды
B . Резервуар для воды
C . Контейнер для кофейной гущи
D . Регулируемые по высоте сопла для подачи кофе/молока с системой подсветки чашек
  D1. Блок «One Touch Cappuccino»
  D2. Съемная крышка
  D3. Игла для очистки
E . Решетка и съемный поддон для капель
F . Крышка контейнера для кофейных зерен
G . Трубка подачи молока для блока и разъема «One Touch Cappuccino»
H . Поплавки для измерения уровня воды
I . Умный световой индикатор

1. Контейнер для кофейных зерен
J . Переключатель регулировки степени помола
K . Отсек для чистящих таблеток
L . Металлическая коническая кофемолка

2. Панель управления
M . Сенсорный экран навигации
N . ВКЛ./ВЫКЛ.
O . Кнопка главного экрана
P . Профили
Q . Конфигурации прибора
R . Емкость для молока (только для Intuition Experience + EA877)

НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПРИБОРА

НАЧАЛО РАБОТЫ

Разместите кофемашину на устойчивой, горизонтальной, чистой и сухой рабочей поверхности.
При первом использовании прибора вам будет предложено выбрать различные настройки.
Для правильной работы прибора необходимо заполнить все контуры водой. Начнется автоматический прогрев и промывка прибора.
Для получения дополнительной информации см. краткое руководство пользователя (ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ)
Следуйте инструкциям на экране
Прибор был проверен и протестирован перед отправкой с завода. Несмотря на все внимание, уделяемое очистке, все же возможно обнаружить остатки кофе в кофемолке и/или капли кофе на решетке поддона. При распаковке можно также заметить наличие пыли на приборе из-за защитного материала. Перед первым использованием рекомендуется тщательно очистить прибор с помощью ткани.
Благодарим за понимание.
Не используйте поврежденный прибор.

ПРИБОР В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

В зависимости от настройки прибор выполняет автоматическую промывку в режиме ожидания. Цикл длится всего несколько секунд и останавливается автоматически.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Качество воды оказывает сильное влияние на аромат напитка. Накипь и хлор могут изменить вкус кофе. Для сохранения аромата кофе рекомендуется использовать свежую воду, а также картридж системы фильтрации воды Claris или бутилированную воду с сухими остатками ниже 800 мг/л (см. этикетку бутылки). См. главу «ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ».

При приготовлении горячих 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. Чтобы получить рекомендации, обратитесь к производителю кофейных зерен.

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 крема. Чем тоньше помол зерен, тем более нежной будет пенка крема. Помол можно также отрегулировать в соответствии с напитком.

УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Кофемашина Intuition оснащена инновационной технологией, которая упрощает ее использование: умный световой индикатор (I). 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. Умный световой индикатор также позволяет персонализировать обслуживание. Можно назначить цвет для каждого профиля. При выборе одного из профилей загорается цвет этого профиля для быстрого и удобного приготовления любимого напитка. См. главу «МОЙ ПРОФИЛЬ».

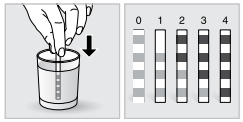
ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА РЕГУЛИРОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ?

Чтобы избежать скопления накипи в кофемашине и повысить качество кофе, рекомендуется настроить уровень жесткости воды.

УСТАНОВКА УРОВНЯ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ В КОФЕМАШИНЕ.





- Налейте стакан воды и погрузите в него прилагаемую к прибору тестовую полоску.
- Подождите 1 минуту. Квадраты на тестовой полоске изменят цвет.
- Подсчитайте количество цветных квадратов. Это говорит об уровне жесткости воды от 0 до 4.
- В меню «Жесткость воды» нажмите соответствующее число от 0 до 4.
- НАЖМИТЕ «OK»

У ВАС НЕТ ТЕСТОВОЙ ПОЛОСКИ?

Если необходимо повторить эту операцию позже, обязательно измените уровень жесткости воды по месту эксплуатации или в соответствии с информацией, предоставленной водопроводными компаниями, используя таблицу ниже.

Степень жесткости воды	Класс 0 Очень мягкая	Класс 1 Мягкая	Класс 2 Средней жесткости	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 помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и сократить расходы на обслуживание.

УСТАНОВКА КАРТРИДЖА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS





- Картридж установлен в резервуар для воды.
- При установке рекомендуется повернуть серое кольцо на другом конце картриджа фильтра, чтобы указать дату установки + 2 месяца.
- Правильно расположите картридж на месте, пронумерованным кольцом вверх.
- Используйте черную завинчивающуюся насадку, поставляемую с картриджем, для установки и прикручивания картриджа

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?



1. Через 2 месяца после установки или когда кофемашина указывает на это.

КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

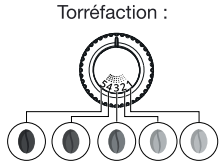
ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

Можно задавать крепость кофе, регулируя степень помола кофейных зерен.

Регулировка степени помола позволяет правильно перемолоть различные типы зерен:

- Для сильно обжаренных зерен с большим количеством масла требуется грубый помол;
- Слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Кроме того, для одного и того же кофе степень помола влияет на аромат напитка: чем мельче помол, тем сильнее аромат.



Очень длительная | Длительная | Глубокая | Средняя (янтарная) | Подсветка (светлая)

РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

Поверните переключатель регулировки, расположенный в контейнере для зерен, в соответствии с типом зерен и требуемой крепостью аромата. Эту регулировку необходимо выполнить во время работы кофемолки, деление за делением. Приготовив кофе не менее 3 раз, вы заметите разницу во вкусе.



КАК УЗНАТЬ, ЧТО В КОНТЕЙНЕРЕ БОЛЬШЕ НЕТ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН?

Кофемашина Intuition оснащена датчиком, который определяет, что в контейнере нет кофейных зерен. На экране появится сообщение, а умный индикатор (I) загорится красным.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ?

Наполните контейнер кофейными зернами, 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. Кофемолка пустая.

Если при достаточном количестве кофейных зерен на экране появляется предупреждающее сообщение, и загорается красный индикатор, выполните следующие действия.

- Нажмите кнопку «OK» для запуска предварительного нагрева.
- Отключите предупреждение «Нет зерен», чтобы датчик не срабатывал, пока в контейнере еще есть кофейные зерна.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА.

С помощью Intuition Expérience можно готовить разнообразные кофейные напитки и напитки с молоком, горячие или холодные в соответствии с вашими пожеланиями. Напитки доступны непосредственно на панели управления. Ориентиры в нижней части панели управления (в виде ползунка), также являются ярлыками для доступа к ним. Описание каждого напитка и соответствующие советы по приготовлению доступны при нажатии на значок (i) на экране после выбора напитка.

	Напитки	Приблизительный размер	Возможные объемы	Крепость кофе	X2
Coffees	Ristretto Маленькая порция эспрессо с насыщенным вкусом	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Насыщенный эспрессо с выраженным ароматом покрыт горьковатой пенкой карамельного цвета.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Большой эспрессо с карамельной пенкой	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Двойной эспрессо с янтарной пенкой	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Больше кофеина, но легче по вкусу. Очень популярен по утрам.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Двойной эспрессо в сочетании с горячей водой	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Длительное экстрагирование при низкой температуре для получения мягкого и легкого результата.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* От 3 до 8 чашек кофе для всей семьи	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Эспрессо с молочной пенкой	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Баланс между молоком, пенкой и кофе	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Смешанный капучино. Пенка с изысканным вкусом кофе	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Латте с добавлением молока	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Большая порция молока с молочной пенкой	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Молочная пенка с легким ароматом кофе	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Большая порция молока, изысканный эспрессо с молочной пенкой	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Холодный кофе с молоком и сливочной пенкой со вкусом кофе	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Холодный кофе с мелкими пузырьками кислорода	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Фильтр-кофе с мелкой пенкой	~ 350 ml			

*Только для Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Горячая вода идеальной температуры для зеленого чая	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Горячая вода идеальной температуры для черного чая	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Горячая вода идеальной температуры для травяного чая	200 ml	20 - 300 ml		

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ СОПЛА

Для всех напитков можно отрегулировать высоту сопла в соответствии с размером чашек.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

См. руководство, сохраненное в памяти прибора, «Как приготовить напитки?» .



В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.

- Одна или две чашки: для запуска повторяющегося рецепта выберите напиток и нажмите +.
- Крепость кофе: чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе, изменив количество молотого кофе, выберите напиток и выберите от 1 до 4 зерен, 1 — самый мягкий, а 4 — самый крепкий. ●●●●.
- Объем в чашке: для увеличения или уменьшения количества воды, используемой для экстракции

Дополнительную информацию см. в таблице напитков в брошюре и в КРАТКОМ РУКОВОДСТВЕ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ «НАСТРОЙКИ НАПИТКА»

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА

Можно остановить приготовление напитка в любое время, нажав кнопку STOP.

При прерывании цикла он останавливается не сразу. Кофемашина будет недоступна в течение времени, которое отобразится на экране в виде сообщения.

НАПИТКИ С МОЛОКОМ

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Для приготовления молочной пены следует выбрать ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5 °C). Использование специальных (микроконцентрата, сырого, ферментированного, обогащенного) или растительных видов молока (миндального, овсяного, соевого и т.д.) может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пенки.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ

См. в начале руководства в пункте 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ» или в руководстве, сохраненном в памяти прибора «Приготовление напитка с молоком».



НАПИТКИ СО ЛЬДОМ (ТОЛЬКО ДЛЯ INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + предлагает новые эксклюзивные холодные напитки, такие как фраппе, охлажденный кофе или нитро-кофе.

Для приготовления напитка со льдом необходимо выполнить одно или несколько действий заранее. Для получения оптимального результата выполните следующие действия. Используйте стакан объемом 400–450 мл и кубики льда стандартного размера (4 x 2,5 x 2,2 см). Кофемашина поможет вам на протяжении всего процесса приготовления. Рекомендуется выполнять подготовительные этапы, отображаемые на экране поэтапно. Советы и рекомендации по подготовке также доступны в разделе информации при нажатии на значок на экране ⓘ.

ЧАЙ

Для чая есть три рецепта, в которых указана наиболее подходящая температура для каждого типа чая. Температура для зеленого чая будет ниже, чем температура для черного и травяного чая.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ



Можно выбрать температуру T1 — T3, где T1 — едва теплая температура, а T3 — самая высокая. 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.

ПРОФИЛИ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ «ПРОФИЛИ»?

Функция «Профили» позволяет сохранять и настраивать рецепты любимых напитков. Доступ к ней осуществляется с помощью кнопки прямого управления на панели управления кофемашины. Напитки, сохраненные в вашем профиле, можно приготовить одним нажатием без дополнительных настроек. В профиль можно записать до 7 рецептов.

Профиль также обеспечивает более широкие возможности персонализации интерфейса и различных настроек.

Имя	Для большей персонализации можно добавить имя.
Цвет	Можно выбрать цвет умного индикатора для более удобного определения профиля.
Отображение	Можно также установить тип отображения напитков на экране «Профиль». Они могут отображаться в режиме «слайдера» или в режиме «мозаики».
Программы	Функция «Профиль» также позволяет задать время суток или ключевое слово для каждого напитка. Это облегчит поиск нужного напитка в любое время.
Подсветка	Функция включает или отключает световой индикатор.

СОЗДАНИЕ ЛЮБИМОГО НАПИТКА

Нажмите кнопку «Профили» и следуйте инструкциям на экране или просмотрите руководства, сохраненные в вашем профиле.



УПРАВЛЕНИЕ ЛЮБИМЫМИ НАПИТКАМИ В ПРОФИЛЕ

Можно добавить напиток в профиль двумя способами.

- После приготовления напитка на экране появляется кнопка .
- Непосредственно в профиле.

Если остановить приготовление любимого напитка, пока он наливается, будет записан именно этот объем

КАК УПОРЯДОЧИТЬ/УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ

- Удерживайте палец на значке напитка в течение нескольких секунд.
- В правом верхнем углу меню напитков появится крестик.
- Нажмите еще раз, удерживайте палец на напитке и перетащите, чтобы поменять напитки местами.

ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ?

Если поплавки находятся в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

- Поддон для капель позволяет собрать воду или кофе, которые поступают из прибора во время и после приготовления.
- Важно всегда оставлять его на месте и регулярно опустошать.
- По гигиеническим соображениям рекомендуется снимать поддон для капель для ежедневной очистки каждого элемента, а также дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.
- См. краткое руководство для начала работы — «ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ», рис. * Поддон для капель можно мыть в посудомоечной машине без металлической решетки.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

Контейнер для кофейной гущи собирает экстрагированный молотый кофе

- Опустошите контейнер для кофейной гущи, когда кофемашина выдаст запрос.
- Его можно опустошать регулярно, но при этом прибор должен быть включен, чтобы записать, что контейнер был опустошен.

Если не опустошать регулярно контейнер для кофейной гущи, как указано выше, это может привести к повреждению прибора.

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно очищать контейнер для кофейной гущи горячей мыльной водой и дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор. См. краткое руководство для начала работы — «ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ», рис. * – *

Не ставьте в посудомоечную машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Для сохранения аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется использовать свежую воду, ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и губкой и дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставлять на стенках контейнера для кофейных зерен остатки жира, которые снижают качество кофе. Для сохранения наилучшего вкуса и аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется протирать резервуар сухой мягкой тканью перед каждым заполнением.

Важно! Не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен, так как наличие воды в нем может привести к повреждению кофемашины.

Importante: Non usare acqua per pulire il contenitore dei chicchi di caffè in quanto la presenza di acqua al suo interno potrebbe danneggiare la macchina.

КАК И ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ СИСТЕМУ ПОДАЧИ МОЛОКА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ



Важно! Для получения однородной пены рекомендуется выполнить следующее обслуживание

ОБСЛУЖИВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары.
Промывка после приготовления напитка с молоком **30 s** - 20 ml	После каждого приготовления напитка с молоком по запросу кофемашины.	Позволяет промывать систему подачи молока. Можно начать промывку системы подачи молока в любое время.	
Ручная очистка емкости для молока **30s**	После каждого приготовления напитка с молоком	Рекомендуется очищать емкость для молока горячей водой и мылом после каждого использования.	Горячая вода + мыло + губка
Ручная промывка трубки подачи молока **30s**	После каждого приготовления напитка с молоком.	Емкость для молока можно мыть без крышки в посудомоечной машине. Эта промывка заключается в тщательной ручной очистке трубки и сопла для подачи молока горячей водой ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.	Горячая вода + мыло + щетка для очистки трубки
Ручная очистка от молока **5 min**	По запросу кофемашины или в любое время.	"Очистка заключается в снятии и очистке съемного блока «One Touch Cappuccino». Для оптимального вспенивания молока рекомендуется регулярно проводить очистку. См. главу 5 краткого руководства для начала работы «РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА — 5 МИНУТ»."	Игла для очистки **(D3)**

ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары.
Промывка системы приготовления кофе **45s** – 30 ml	Через 2 дня бездействия или в любое время.	Позволяет промывать систему приготовления кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Она обеспечивает аутентичный вкус кофе.	
Промывка системы приготовления чая **13 min** – 600 ml	После приготовления чая.	Позволяет выполнить промывку горячей водой, чтобы обеспечить подлинный вкус чая.	
Очистка **13 min** - 600 ml	По запросу кофемашины или в любое время.	По гигиеническим соображениям и для сохранения качества кофе рекомендуется очистить и обезжирить систему приготовления кофе. Это гарантирует оптимальное сохранение аромата ваших напитков.	1 таблетка для очистки KRUPS (№ 1)
Очистка от накипи **20 min** - 600 ml	По запросу кофемашины или в любое время. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.	Очистка кофемашины от накипи обеспечивает ее правильную работу и устраняет известковый налет или отложения минеральных солей. Этот шаг очень важен для обеспечения правильной работы и долгого срока службы прибора.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (№ 2)

Важно! Если прибор оснащен картриджем системы фильтрации воды Claris F088, извлеките его перед процедурой очистки от накипи.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА

Кофемашина KRUPS Intuition имеет множество настроек, используйте их! Это позволит еще больше персонализировать использование.



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 яркости экрана.
Подсветка	Включение и выключение умного светового индикатора.
Выбор первого экрана	Выберите представление первого экрана.
Автоматическое отключение	Выбор периода времени, по истечении которого прибор автоматически выключится. Эта функция обеспечивает потребление меньшего количества электроэнергии.
Автоматическое включение подсветки	Включение кофемашины и автоматический запуск предварительного разогрева в выбранное время. Вы ежедневно пьете кофе в одно и то же время? Эта функция создана специально для вас! Настройка автоматического запуска позволит сэкономить время, и вам останется только выпить напиток.
Единица измерения объема	Выбор единиц измерения: мл или унций.
Автоматическая промывка	Вы можете включить автоматическую промывку сопла при запуске кофемашины.
Жесткость воды	Регулировка жесткости воды в диапазоне от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в главе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Установка температуры кофе T1–T3.
Температура чая	Установка температуры чая T1–T3.
Тип кофе	Укажите тип кофе, добавляемого в контейнер для кофейных зерен.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Сбой в работе прибора, зависание программного обеспечения ИЛИ неисправность.

✓ Выключите прибор и отключите его от сети, извлеките картридж фильтра, подождите 1 минуту и перезапустите.

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения не менее 3 секунд для запуска.

2. Прибор не включается после нажатия кнопки включения/выключения (не менее 3 секунд).

✓ Проверьте предохранители и электрическую розетку. Убедитесь, что обе сетевые вилки правильно подключены.

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 10 секунд, чтобы узнать расход зерен и обеспечить правильную работу.

✓ В контейнере остались кофейные зерна.

- Кофе может быть слишком жирным и не проходит внутрь прибора должным образом. Вы можете попытаться протолкнуть зерна вниз и проверить, возобновится ли работа. Однако рекомендуется заменить кофе (см. функцию типов 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 удалите молотый кофе из контейнера для кофейных зерен.

6. Когда прибор останавливается, из сопла поступает вода.

✓ Это нормально. Это процесс автоматической промывки 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. начало руководства в разделе 5. «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, выполните следующие действия.

Убедитесь в том, что выходное отверстие не засорилось. См. выше: «Выходное отверстие для пара частично или полностью засорено».

✓ Выполните следующие действия только 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. Верните картридж в резервуар.

6. Насадка для подачи пара уже использовалась ранее.

✓ Убедитесь в том, что выходное отверстие не засорилось. См. выше: «Выходное отверстие для пара частично или полностью засорено».

✓ Если после выполнения указанных выше действий она 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 для чистящих таблеток, расположенное под крышкой (L), правильно закрыто.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Кофемашина не запрашивает очистку от накипи.

✓ Цикл очистки от накипи запрашивается после приготовления большого количества напитков с молоком или горячей воды. 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 индикатор продолжает гореть после опустошения контейнера для кофейной гущи.

✓ Установите на место контейнер для кофейной гущи.

4. После заполнения резервуара для воды умный индикатор продолжает гореть.

✓ Проверьте правильность установки резервуара в приборе.

Поплавки в нижней части резервуара должны свободно перемещаться. Проверьте и при необходимости передвиньте поплавки.

5. Во время очистки от накипи на первом этапе вода не поступает из сопел.

✓ Это нормально, только в случае сильного засорения кофемашина будет выпускать воду из сопел.

НАПИТКИ

1. Кофе наливается 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 2 чашек.

3. Кофе или эспрессо недостаточно горячий.

✓ Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед началом приготовления напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.

✓ Перед приготовлением кофе выполните промывку системы. Функцию промывки при включении прибора можно включить в настройках / Автоматическая промывка

4. Перед каждой подачей кофе из сопла поступает чистая вода.

✓ При запуске рецепта выполняется предварительное смачивание, это может привести к выходу небольшого количества воды из сопла.

Если какая-либо из проблем, описанных выше, не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ИСКЛЮЧЕНИЕ



Некоторые приборы оснащены батареей, доступ к которой в целях безопасности может получить только специалист. Для замены батарей обратитесь в ближайший сервисный центр.

Важно! Прибор содержит ценные материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно. Давайте позаботимся об окружающей среде!

Передайте его в пункт сбора для переработки.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не действует в следующих случаях.

- Наличие посторонних частиц в кофемолке;
- В контейнер для кофейных зерен насыпан молотый кофе;
- Картридж системы фильтрации воды Claris не используется в соответствии с инструкциями KRUPS;
- В случае невыполнения очистки от накипи, очистки или регулярного обслуживания.

Любые работы с прибором должны выполняться в авторизованном центре KRUPS.

Эта автоматическая кофемашина предназначена только для приготовления кофе, горячей воды или взбивания молока.

Производитель: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 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 ЩОДО ПОЧАТКУ РОБОТИ З МАШИНОЮ?



Перегляньте список збережених у пам'яті машини уроків, які допоможуть вам користуватися нею.
У них наводяться покрокові інструкції щодо приготування напоїв, установлення улюблених налаштувань і обслуговування машини.

Список доступних уроків:

1. Як готувати напої

a. Приготування кавового напою

b. Приготування молочного напою

c. Приготування одночасно 2 напоїв

2. Як керувати профілем

d. Створення і налаштування профілю

e. Додавання напою у свій профіль (після приготування)

f. Додавання напою у свій профіль (зі сторінки профілю)

g. Видалення напою зі свого профілю

3. Як обслуговувати машину

h. Ополіскування

i. Миття

j. Очищення від накипу

k. Очищення сопла подавання молока

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки та збережіть її, адже неналежне використання приладу звільняє компанію KRUPS від будь-якої відповідальності.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ ПРИЛАДУ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання машини. За відсутності якоїсь деталі зв'яжіться безпосередньо зі службою підтримки клієнтів компанії KRUPS.

Елементи, які входять до комплекту постачання виробу		
1.	2 таблетки для очищення	
2.	— 1 пакет засобу для видалення накипу	
3.	Трубка для молока для блоку «Капучино одним дотиком»	
4.	Додаткова трубка для збиття молока для блоку «Капучино одним дотиком»	
5.	Голка для очищення парового контуру в кавовому соплі	
6.	— 1 картридж системи водяного фільтра Claris з аксесуаром для закручування.	
7.	— 1 стік для перевірки жорсткості води	
8.	"Інструкції з використання: брошура з рекомендаціями щодо безпеки Каталог центрів післяпродажного обслуговування Krups Гарантійні документи"	
9.	Канал для очищення	
Тільки для Intuition Expérience + EA877.		
10.	Глечик для молока. Глечик для молока можна мити в посудомийній машині без кришки	

⚠ **Попередження**! У разі використання сторонніх деталей, окрім аксесуарів Krups для цієї машини, гарантія не діятиме.

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: 1550 Вт
Резервуар для води	3 л
Умови використання і зберігання	У сухому приміщенні (подалі від льоду)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 400
Вага EA87 (кг)	8,9

Характеристики пристрою можуть змінюватися з технічних причин.

ОПИС ПРИЛАДУ

A. Ручка кришки резервуару для води
B. Резервуар для води
C. Лоток для збирання меленої кави
D. Сопла для кави/молока, що регулюються по висоті, із системою підсвітки чашки
  D1. Блок «Капучино одним дотиком»
  D2. Знімні дверцята
  D3. Голка для чистки
E. Знімна решітка й піддон для крапель
F. Кришка контейнера для кавових зерен
G. Трубка для збиття молока для блоку «Капучино одним дотиком» і з'єднувальний штуцер
H. Поплавці контролю рівня води
I. Інтуїтивний світловий індикатор

1. Лоток для кавових зерен
J. Кнопка регулювання дрібності помелу
K. Фіксатор таблетки для очищення
L. Металева кавомолка

2. Панель керування
M. Сенсорний екран навігації
N. Кнопка ввімкнення/вимкнення
O. Ярлик повернення на головний екран
P. Профілі
Q. Налаштування машини
R. Глечик для молока (тільки для Intuition Experience + EA877)

ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШІ КРОКИ

Встановіть машину на стійку горизонтальну чисту й суху робочу поверхню.
Під час першого використання машини вам буде запропоновано вибрати різні налаштування.
Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, потрібні для функціонування машини.
На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання та автоматичне промивання.
Детальнішу інформацію можна знайти в короткому посібнику користувача («Перше використання»)
Дотримуйтеся інструкцій, які з'являються на екрані

Ваш прилад пройшов перевірку й тестування перед відправленням із виробництва. Незважаючи на всі інструкції щодо ретельного очищення, ви можете все ж знайти залишки кави у кавомолці та/або краплі кави на решітці лотка для стікання крапель. Під час розпакування ви також можете побачити пил на машині, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти машину ганчіркою перед першим використанням.
Дякуємо за розуміння.
Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Залежно від процесу приготування прилад автоматично виконує промивання, коли ви переводите його в режим очікування. Цей цикл триває лише кілька секунд і припиняється автоматично.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

На якість напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб зберегти смак напою, ми рекомендуємо використовувати чисту питну воду, а також картридж системи водяного фільтра Claris або бутильовану воду з рівнем сухого залишку (мінералізації) до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці). Див. розділ ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ.

Під час приготування гарячих 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 бути різними 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. За порадою звертайтеся до свого продавця смаженої кави

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, бо вони можуть пошкодити машину.

ІНТУЇТИВНО ЗРОЗУМІЛИЙ СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР

Ваш інтуїтивно зрозумілий у використанні прилад оснащений інтелектуальною світловою технологією, що полегшує довід роботи користувача з ним — інтуїтивно зрозумілий світловий індикатор (I). Ця технологія виконує дві функції.

1. Машина автоматично визначає і контролює кількість кавових зерен, води й меленої кави. Якщо вам треба заповнити або спорожнити контейнери або якщо машина потребує обслуговування, загоряється червоний індикатор, який сповіщає про потребу дотримуватися вказівок на екрані.
2. Інтуїтивно зрозумілий індикатор також дозволяє встановити індивідуальні налаштування. Ви можете вибрати колір кожного профілю. Після вибору одного з профілів індикатор світиться кольором цього профілю, щоб було відразу зрозуміло, а використання було надшвидким та інтуїтивним.

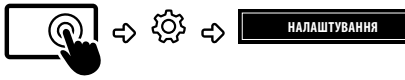
   Дивіться розділ МІЙ ПРОФІЛЬ.

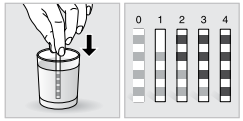
ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНЕ РЕГУЛЮВАННЯ 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 склянку води.
  Занурте в стакан із водою стік для перевірки, який постачається в комплекті з машиною.
- Зачекайте 1 хвилину. Квадратики на стіку змінять колір.
- Підрахуйте кількість забарвлених квадратиків. Вони свідчать про ступінь жорсткості води: від 0 до 4.
- У меню Water Hardness (Жорсткість води) натисніть відповідну цифру від 0 до 4.
- Натисніть OK

У ВАС ЗАКІНЧИЛИСЯ СТІКИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ?

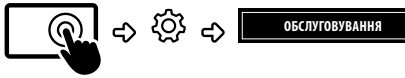
Якщо вам через певний час потрібно повторити цю процедуру, обов'язково змініть жорсткість води відповідно до місця використання або інформації від компаній продажу води за таблицею нижче:

Ступінь жорсткості води	Клас 0 Дуже м'яка	Клас 1 М'яка	Клас 2 Середньої жорсткості	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, обмежити утворення накипу й знизити потребу в обслуговуванні.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?





- Картридж установлюється в резервуар із водою.
- Ми рекомендуємо під час установлення картриджа повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб установити дату на 2 місяці пізніше дати встановлення.
- Правильно встановіть картридж на місце так, щоб пронумероване кільце було зверху.
- Скористайтесь аксесуаром для вкручування, який надається з картриджем, щоб належним чином установити й закрутити картридж.

КОЛИ ПОТРІБНО ЗМІНЮВАТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



1. Через 2 місяці після встановлення або коли це буде вказано на машині.

КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ

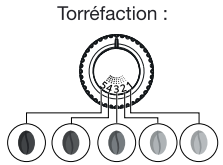
ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ?

Змінити міцність кави можна шляхом регулювання дрібності помелу кавових зерен.

Дрібність можна регулювати залежно від типу зерен, що використовуються.

- Маслянисті зерна й зерна великого ступеню обсмажування потребують більш грубого помелу. Зерна з легшим обсмажуванням є сухішими й потребують дрібнішого помелу.

Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: що дрібніший помел, то сильніший аромат.



Дуже насичений | Насичений | Міцний | Середній (Amber) | Легкий (Blonde)

ЯК НАЛАШТУВАТИ ДРІБНІСТЬ ПОМЕЛУ?

Поверніть кнопку регулювання, що розташована на контейнері для кавових зерен, щоб вибрати тип зерен і бажану інтенсивність смаку. Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після 3 приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.



ЯК ДІЗНАТИСЯ, ЧИ Є ЩЕ ЗЕРНА В КОНТЕЙНЕРІ?

Ваша інтуїтивно зрозуміла машина оснащена сенсором, який сповіщає, коли в контейнері мало кавових зерен. На екрані з'явиться сповіщення, а інтуїтивний індикатор засвітиться червоним

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО СПОВІЩЕННЯ З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ КАВИ?

Заповніть контейнер для кавових зерен, натисніть OK, і приготування напою за рецептом продовжиться. Жодного змарнованого зерна!

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО Я ХОЧУ ЗМІНИТИ КАВУ АБО БІЛЬШЕ НЕМАЄ КАВИ?

Якщо натиснути OK, не додавши в контейнер кавових зерен, машина здійснить спробу перезапуску й знову з'явиться сповіщення. Якщо натиснути OK ще раз, машина використає для приготування напою весь залишок кави. Кавомолка порожня.

Якщо сповіщення з'явиться на екрані й індикатор загориться червоним, коли зерен у машині достатньо:

- Натисніть кнопку OK для початку попереднього нагрівання.
- Вимкніть сповіщення «Немає зерен», щоб не отримувати їх, коли в контейнері для кавових зерен є кава.



ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦЬОГО ПРИСТРОЮ.

Intuition Expérience дозволяє приготувати різні види кавових і молочних холодних та гарячих напоїв на будь-який смак. До рецептів можна перейти безпосередньо через панель керування. Якорі в нижній частині панелі керування (подання «Список») також дозволяють швидкий доступ до рецептів. Опис кожного напою і відповідні підказки щодо приготування можна переглянути, натиснувши (i) на екрані після вибору напою.

	Напої	Приблизний розмір	Можливі об'єми	Міцність кави	X2
Coffees	Ristretto Міцний еспресо з меншим розміром порції та міцнішим смаком	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Еспресо з міцним смаком і вираженими ароматами, вкритий трохи гіркою карамельною пінкою.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Великий еспресо з карамельною кавовою пінкою	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Подвійний еспресо з пінкою бурштинового кольору.	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Підвищений вміст кофеїну, але менш насичений смак. Дуже популярний ранковий напій.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Подвійний еспресо з додаванням гарячої води.	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Велика порція трав'яного чаю за низької температури — м'який і легкий напій.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* Від 3 до 8 чашок кави лонг блек для всієї сім'ї	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Еспресо з тонким шаром молочної піни	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Збалансоване поєднання молока, пінки та кави	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	3 Cappuccino italien мішане капучино. Пінка з легким присмаком кави	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Латте з молочною пінкою	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Велика порція молока з пінкою	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Молочна пінка з легким кавовим присмаком	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Більше молока: еспресо з молочною пінкою для гурманів	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Айс-кава та молоко з кремоподібною пінкою з кавовим присмаком	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Айс-кава з бульбашками повітря	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Подвійна фільтр-кава з кремовим смаком	~ 350 ml			

*Тільки для Intuition Expérience + EA877

Teas	Thé vert Гаряча вода ідеальної температури для зеленого чаю	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Гаряча вода ідеальної температури для чорного чаю	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Гаряча вода ідеальної температури для трав'яного чаю	200 ml	20 - 300 ml		

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЛА ПОДАВАННЯ КАВИ?

Ви можете опустити або підняти сопла подавання кави відповідно до розміру чашок для будь-якого з доступних напоїв.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Перейдіть до уроку в пам'яті машини «Як готувати напої?». .



МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД НАПОЮ.

- Одна чи дві чашки: щоб приготувати подвійну порцію, виберіть напій і натисніть +.
- Міцність кави: щоб збільшити чи зменшити міцність кави за рахунок кількості меленої кави, виберіть напій і вкажіть кількість зерен від 1 для найм'якішої кави до 4 для найміцнішої кави. ☕☕☕☕.
- Об'єм у чашці: збільшити чи зменшити кількість води для приготування

Детальнішу інформацію можна знайти в таблиці напоїв у брошурі та КОРОТКОМУ ПОСІБНИКУ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ — НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ

ЯК ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Приготування напою можна зупинити в будь-який момент, натиснувши кнопку STOP.

У разі переривання циклу приготування зупиняється не відразу. Деякий час функції машини не будуть доступні. На екрані з'явиться відповідне сповіщення.

МОЛОЧНІ НАПОЇ

ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ

Для отримання доброї пінки використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші типи молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замінники молока рослинного походження (мигдалеве, вівсяне, соєве молоко тощо), але результати їхнього використання будуть гіршими з точки зору якості й кількості пінки.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОГО НАПОЮ?

Див. інструкції на початку посібника ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОГО НАПОЮ ЗА 2 ХВ або перегляньте урок у пам'яті вашої машини «Приготування молочного напою».



ХОЛОДНІ НАПОЇ (ТІЛЬКИ ДЛЯ INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + дозволяє приготування нових ексклюзивних холодних напоїв, як-от фрапе, охолоджена кава чи нітро-кава.

Для приготування холодного напою потрібно заздалегідь виконати один чи кілька кроків. Для оптимального результату в чашці: Використовуйте стакан об'ємом 400–450 мл і кубики стандартного розміру (4 x 2,5 x 2,2 мм). Машина вам допомагатиме в процесі. Рекомендуємо послідовно виконати всі попередні кроки для приготування напою, які з'являться на екрані. Корисні поради для приготування можна також знайти в розділі «Інформація», який можна вибрати на екрані ℹ.

ЧАЙ І ТРАВ'ЯНІ НАПОЇ

Є три рецепти приготування чаїв і трав'яних напоїв, які передбачають оптимальну температуру для кожного виду чаю. Для приготування зеленого чаю потрібна нижча температура води, ніж для чорного чаю або трав'яних чаїв.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДИ?



Можна встановити температуру від T1 до T3, де T1 — прохолодна, а T3 — найгарячіша. Якщо ви знижуєте або збільшуєте температуру води, ці налаштування застосовуються до всіх видів чаю, проте температура води для чорного чаю і трав'яних чаїв завжди буде вищою, ніж для зеленого.

ПРОФІЛІ

ДЛЯ ЧОГО ПРИЗНАЧЕНА ФУНКЦІЯ «ПРОФІЛЬ»?

Функція «Профіль» надає доступ до персоналізованого простору, де ви можете зберігати та записувати рецепти улюблених напоїв. До неї можна легко перейти за допомогою кнопки на панелі керування машини. Швидко та ідеально для щоденного використання: напої, які збережені у вашому профілі, можна приготувати одним натиском кнопки без жодних додаткових налаштувань. В одному профілі можна додати до 7 напоїв.

Також можна адаптувати інтерфейс профілю для зручності й вибрати різні налаштування.

Ім'я	Можна додати ім'я, щоб позначити особистий профіль.
Колір	Можна вибрати бажаний колір інтуїтивно зрозумілого індикатора, щоб було простіше розпізнати профіль.
Дисплей	Також можна вибрати вид дисплею для ваших напоїв на сторінці профілю. Вони можуть відображатися як список або як піктограми на екрані.
Програми	Функція «Профіль» також дозволяє встановити час доби або ключове слово для кожного напою. Це дозволить швидко та легко знаходити ваші напої.
Яскравість	Можна активувати та дезактивувати світловий індикатор.

ЯК ДОДАТИ УЛЮБЛЕНИЙ НАПІЙ?

Натисніть на кнопку «Профіль» і виконуйте інструкції на екрані або перегляньте уроки, збережені у вашому профілі.



ЯК КЕРУВАТИ УЛЮБЛЕНИМИ НАПОЯМИ В ПРОФІЛІ?

Існує 2 способи додати напій у профіль.

- Після приготування напою на екрані з'явиться кнопка .
- Безпосередньо у вашому профілі

Якщо зупинити приготування улюбленого напою, коли той ллється, машина запам'ятає цей об'єм

ЯК ОРГАНІЗУВАТИ/ВПОРЯДКУВАТИ/ВИДАЛИТИ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ?

- Торкніться пальцем піктограми напою і утримуйте кілька секунд.
- У правій верхній частині меню з'явиться хрестик для видалення.
- Натисніть ще раз, тримайте палець на іконці напою і перетягуйте, щоб перемістити напої.

ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування приладу допоможе подовжити термін його служби та зберегти неповторний смак кави.

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавці в піднятому положенні, вказуючи на надмірне заповнення піддона.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

- Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час приготування та після нього.
- Важливо регулярно спорожняти його та завжди ставити на місце.
- З міркувань гігієни рекомендуємо щодня розбирати піддон для крапель, окремо мити всі деталі й дати їм висохнути перед тим, як вставляти назад у машину.
- Див. короткий посібник користувача — МИТТЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ, рис. *Піддон для крапель можна мити в посудомийній машині без металевої решітки.

КОЛИ СПОРОЖНЯТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ?

У контейнер для меленої кави потрапляє перемелена кава.

- Спорожняйте контейнер для меленої кави, коли з'являється відповідне сповіщення на екрані машини.
- Чищення можна проводити частіше, але коли засвічується відповідний індикатор, прилад реєструє очищення контейнера

Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для меленої кави може призвести до пошкодження приладу.

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня мити контейнер для меленої кави гарячою водою з милом і дати йому висохнути перед тим, як знову вставляти в машину. Див. короткий посібник користувача — ОЧИЩЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ, рис. * до *

Не мити в посудомийній машині.

ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРУ ДЛЯ ВОДИ

Для збереження аромату кави й із міркувань гігієни рекомендуємо використовувати чисту воду, щодня мити резервуар для води губкою під гарячою водою і дати йому висохнути перед тим, як знову вставляти в машину.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРУ ДЛЯ ЗЕРЕН

Кавові зерна можуть залишати жирні сліди на стінках контейнеру для зерен, що може впливати на смак кави. Для найкращого смаку й із міркувань гігієни ми радимо видаляти цей наліт сухою м'якою ганчіркою кожного разу, коли ви заповнюєте резервуар.

Важливо! Не мийте контейнер для зерен у воді, бо вода в контейнері для зерен може пошкодити машину.

ЯК І ДЛЯ ЧОГО ПРОВОДИТИ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧІ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ?



Важливо. Щоб завжди отримувати молочну пінку однакової якості, радимо виконувати наведені дії з обслуговування

ОБСЛУГОВУВАННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧІ МОЛОКА

Технічне обслуговування	Коли?	Пояснення	Засоби, що використовуються:
Промивання системи подачі молока **30 s** - 20 ml	Після кожного приготування напою з молоком, коли з'являється підказка на екрані.	Ця процедура дозволяє промити систему подачі молока. Систему подачі молока можна промити будь-коли.	
Ручне очищення глечика для молока **30s**	Після кожного приготування напою з молоком	Рекомендуємо мити глечик для молока в гарячій воді з милом після кожного використання.	Гаряча вода + мило + губка
Ручне миття трубки для молока **30s**	Після кожного приготування напою з молоком	Глечик для молока можна мити в посудомийній машині без кришки. Ця процедура промивання полягає в очищенні трубки та сопла для подачі молока вручну гарячою водою одразу ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ.	Гаряча вода + мило + засіб для чищення трубки
Ручне очищення системи подачі молока **5 min**	Після отримання сповіщення або коли завгодно	Це очищення передбачає розбір і чистку знімного блоку «Капучино одним дотиком». Радимо регулярно чистити його для отримання оптимальної молочної пінки. Див. розділ 5 короткого посібника користувача — РЕТЕЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ПОДАВАННЯ МОЛОКА ВРУЧНУ (5 ХВ).	Голка для чистки **(D3)**

ІНШІ ПРОЦЕДУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Технічне обслуговування	Коли?	Пояснення	Засоби, що використовуються:
Промивання кавової системи **45s** – 30 ml	Після двох днів простою машини або в будь-який інший час.	Ця процедура дає змогу промити кавову систему машини. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави.	
Промивання системи подачі чаю **13 min** – 600 ml	Після приготування чаю.	Дає змогу промити систему гарячою водою для збереження справжнього смаку чаю чи трав'яного напою.	
Очищення **13 min** - 600 ml	Після отримання сповіщення або коли завгодно.	З міркувань гігієни та задля збереження якості кави рекомендуємо очищати й осушувати систему подачі кави в машині. Це гарантує неповторність смаку ваших напоїв.	1 таблетка для чищення KRUPS № 1
Видалення накипу **20 min** - 600 ml	Після отримання сповіщення або коли завгодно. Коли не надто багато напоїв було приготовано й ще немає потреби у видаленні накипу, ця функція є неактивною.	Очищення машини забезпечить її нормальне функціонування та видалить будь-які відкладення накипу або нальоту. Цей крок дуже важливий для оптимальної роботи та довговічності приладу.	1 пакет для усунення накипу KRUPS № 2

Важливо! Якщо ваш прилад оснащений нашим картриджем Claris — Aqua filter System F088, витягніть його перед початком процедури очищення від накипу.

ІНШІ ФУНКЦІЇ

ДОСТУП ДО НАЛАШТУВАНЬ ПРИЛАДУ

Ваша інтуїтивно зрозуміла машина KRUPS має багато налаштувань, спробуйте їх! Це дозволить зробити використання ще більш зручним для вас.



Мова	Вибір однієї з 21 мови.
Дата та час	Потрібно встановити дату, особливо якщо ви використовуєте картридж проти накипу. Налаштування часу та вибір 12-годинного або 24-годинного формату відображення часу.
Яскравість дис плея	Налаштування яскравості дисплея.
Світлий	Активація чи дезактивація інтуїтивно зрозумілого світлового індикатора.
Вибір першого екрана	Виберіть вигляд першого екрана.
Автоматична зу пинка	Вибір проміжку часу, після якого прилад автоматично припинить роботу. Ця функція дозволяє споживати менше електроенергії.
Автоматична під світка	Увімкнення машини й автоматичний запуск попереднього підігрівання приладу у вибраний час. Звикли пити каву щодня в один час? Ця функція саме для вас! Налаштувавши автозапуск, ви заощадите час, адже потрібно тільки запустити приготування напою.
Одиниці об'єму	Можна вибрати одиниці вимірювання: мілілітри чи унції.
Автоматичне про мивання	Ви можете ввімкнути або вимкнути автоматичне промивання отворів подачі кави під час запуску кавомашини.
Жорсткість води	Налаштування жорсткості води в діапазоні від 0 до 4. Детальнішу інформацію можна знайти в розділі «Вимірювання жорсткості води».
Температура кави	Установити температуру кави між T1 і T3.
Температура чаю	Установити температуру чаю між T1 і T3.
Тип кави	Укажіть тип кави, яка засипана в контейнер для зерен.

ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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 й перезапустіть машину.

Для запуску машини натисніть і утримуйте кнопку ПУСК/СТОП протягом принаймні 3 секунд.

2. Прилад не вмикається після натискання на кнопку ПУСК/СТОП (протягом принаймні 3 секунд).

✓ Перевірте запобіжники та електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені 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 нормальне явище, якщо це стається не дуже часто, а в контейнері зовсім немає або мало кавових зерен. Вона може працювати до 10 секунд без зерен, що дає зрозуміти швидкість використання зерен і перевірити правильну роботу машини.

✓ У контейнері залишилися зерна кави:

- Зерна кави можуть бути надто маслянистими, і тому прилад їх не захоплює. Спробуйте проштовхнути зерна всередину й подивитися, чи все запрацює. Проте радимо змінити каву (див. функцію «Типи зерен»)
- Це ваша звична кава, яка досі не спричиняла жодних проблем: зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Кавомолка видає незвичний шум.

✓ У кавомолці, ймовірно, є сторонні предмети. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа або зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

2. Під приладом збирається вода.

Перш ніж вийняти піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після стікання кави, щоб машина могла належним чином завершити цикл.

✓ Переконайтеся, що піддон для крапель у машині правильно вставлений. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли машина не використовується.

✓ Перевірте, чи не заповнений піддон 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 їхньому засміченню.

ПАРА ТА МОЛОКО

1. Подавання молока з машини частково чи повністю заблоковано.

✓ У разі засмічення сопла на екрані з'явиться відповідне сповіщення. Очистіть блок «Капучино одним дотиком».

✓ Див. інструкції для початку ручної чистки за п'ять хвилин РЕТЕЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ПОДАВАННЯ МОЛОКА ВРУЧНУ — 5 ХВ або збережений у пам'яті машини урок «Очищення сопла подавання молока».

2. Подавання пари не відбувається.

a. Під час першого циклу подачі пари, якщо пара подається неправильно:

Переконайтеся, що парове сопло не заблоковане. Див. вище: «Парове сопло машини частково чи повністю заблоковане».

✓ 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. Вставте картридж назад у резервуар.

b. Парове сопло вже використовувалося.

✓ Переконайтеся, що парове сопло не заблоковане. Див. вище: «Парове сопло машини частково чи повністю заблоковане».

✓ Якщо після виконання вищезазначених кроків пара все ще не подається, зверніться до сервісного центру KRUPS.

3. Пара виходить із решітки піддону для крапель.

✓ Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

4. Пара з'являється під кришкою лотка для кавових зерен.

Переконайтеся, що фіксатор таблетки для чищення, що розташований під кришкою (L), закритий належним чином.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Машина не вимагає видалення накипу.

✓ Процедура видалення накипу потрібна після приготування великої кількості напоїв із молоком або гарячою водою. Якщо ви готуєте лише каву, машина не вимагатиме від вас видалення накипу так часто.

2. У піддон для крапель потрапила мелена кава.

✓ У піддон для крапель може потрапити невелика кількість меленої кави. Конструкція машини забезпечує видалення зайвої меленої кави для забезпечення належної чистоти зони фільтрації.

3. Інтуїтивний індикатор залишається ввімкненим навіть після спорожнення лотка для меленої кави.

✓ Установіть лоток для меленої кави на місце.

4. Після наповнення резервуару для води інтуїтивний індикатор продовжує світитися.

Перевірте, чи правильно встановлений резервуар для води.

Поплавці внизу резервуара мають безперешкодно рухатися. Перевірте поплавці й за потреби розблокуйте їх.

5. На першому етапі усунення накипу із сопел не витікає вода.

✓ Це нормально, вода витікатиме із сопел тільки в разі сильного засмічення.

НАПОЇ

1. Кава подається надто повільно.

Поверніть кнопку дрібності помелу праворуч, щоб зробити його грубішим (це залежить від типу кавових зерен).

✓ Виконайте один чи кілька циклів промивання.

✓ Замініть картридж системи водяного фільтра Claris.

2. Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.

✓ Переконайтеся, що в контейнері для зерен є кава та що зерна належним чином просуваються вниз.

✓ Намагайтеся не використовувати маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не може захопити.

✓ Зменшіть об'єм напою та збільшіть його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб зробити мелену каву дрібнішою. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування 2 чашок.

3. Кава чи кава еспресо є недостатньо гарячою.

✓ Збільшіть температуру кави в налаштуваннях приладу. Нагрійте чашку в гарячій воді, перш ніж готувати каву.

✓ Перш ніж починати приготування кави, промийте кавову систему. Функцію промивання кавової системи під час увімкнення пристрою можна активувати в налаштуваннях (автоматичне промивання).

4. Перед подаванням кави із сопел для кави витікає звичайна вода.

✓ Коли ви запускаєте приготування, відбувається попереднє змочування меленої кави, через що із сопел може витекти невеличка кількість води.

Якщо вам не вдається позбутися якоїсь із наведених вище проблем, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

ВИТЯГНЕННЯ АКУМУЛЯТОРА



З міркувань безпеки у деяких приладах акумулятори можуть замінити тільки спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Важливо! Ваш прилад має цінні матеріали, які можуть бути відновлені або використані повторно.

Захищаймо довкілля разом!

Віддайте їх у пункт збору для переробки.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не діє в наведених випадках:

- Сторонні предмети у подрібнювачі.
- У контейнер для зерен насипана мелена кава.
- Картридж фільтру Claris - Aqua Filter System використовується не за інструкціями KRUPS.
- У машині не усунений накип, не проведена чистка, не здійснюється обслуговування.

Тільки спеціалісти авторизованого центру KRUPS мають право здійснювати будь-яке обслуговування приладу.

Цю машину для еспресо/кави Espresso Automatic можна використовувати тільки для приготування кави, кип'ятіння води або збивання молока.

Виробник: GSM — 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne — France (Франція)

Stimați clienți,

Vă mulțumim că ați cumpărat un espressor KRUPS cu râșniță încorporată.

Espressoarele KRUPS cu râșniță încorporată sunt proiectate, dezvoltate și fabricate în Franța, asigurând cele mai stricte garanții privind calitatea originii și producției.

Aparatul dvs. este conceput pentru a fi cât mai ușor de folosit și pentru a prepara băuturi cu o calitate superioară. Bucurați-vă de un espresso, un ristretto, o cafea lungă sau chiar un cappuccino, un Latte Macchiato sau un Caffé Latte, printre alte tipuri de cafea, toate prin apăsarea unui buton!

Pentru a ușura lucrurile pentru dvs., KRUPS a dezvoltat un indicator luminos intuitiv. Acesta vă va ghida atunci când folosiți aparatul și vă va înveseli pauzele de cafea.

Espressorul KRUPS este, de asemenea, dotat cu un ecran tactil intuitiv mare, similar ecranului unui smartphone, pentru o utilizare ușoară. Tehnologiile avansate prezente în aparatul dvs. vă permit să obțineți cel mai bun rezultat posibil, evidențiind cel mai înalt nivel de aromă și savoare al cafelei proaspăt măcinate.

Sperăm să vă bucurați de cafea și sperăm că aparatul dvs. KRUPS vă satisface complet dorințele.

Echipa KRUPS

AVEȚI NEVOIE DE ASISTENȚĂ PENTRU PORNIREA APARATULUI?



Găsiți o listă de tutoriale salvată în aparat, pentru a vă ajuta la utilizarea acestuia.
Acestea vă vor îndruma pas cu pas în prepararea unei băuturi, gestionarea favoritelor și întreținerea aparatului.

Lista tutorialelor disponibile::

1. Cum să vă preparați băuturile

a. Prepararea unei băuturi pe bază de cafea

b. Prepararea unei băuturi pe bază de lapte

c. Prepararea simultană a 2 băuturi

2. Cum să gestionați un profil

d. Crearea și configurarea profilului

e. Adăugarea unei băuturi la profil (după preparare)

f. Adăugarea unei băuturi la profil (de pe pagina de profil)

g. Eliminarea unei băuturi din profil

3. Cum să vă întrețineți aparatul

h. Clătire

i. Curățare

j. Eliminarea calcarului

k. Curățarea duzei de lapte

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

Citiți cu atenție manualul de utilizare și broșura „Instrucțiuni de siguranță" înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-le: utilizarea necorespunzătoare va exonera KRUPS de orice responsabilitate.

ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Dacă lipsește o piesă, contactați imediat serviciul pentru clienți KRUPS.

Produse furnizate:		
1.	2 tablete de curățare	
2.	- 1 pungă de dizolvant	
3.	Tub de lapte pentru blocul automat de cafea „One Touch Cappuccino"	
4.	Tub de lapte suplimentar pentru blocul automat „One Touch Cappuccino"	
5.	Ac de curățare a circuitului de abur situat în duza de cafea	
6.	- 1 cartuș Claris pentru sistemul de filtrare a apei, cu accesoriu de înșurubare.	
7.	- 1 baghetă pentru verificarea durității apei	
8.	"Instrucțiuni de funcționare - Broșură cu recomandări de siguranță Director de centre pentru servicii post-vânzare Krups Garanție"	
9.	Furtun de curățare	
Numai pentru Intuition Expérience + EA877:		
10.	Recipient pentru lapte: Puteți spăla recipientul pentru lapte în mașina de spălat vase fără capac	

⚠ **Atenție**: Pentru menținerea garanției, utilizați numai accesorii Krups pentru acest aparat.

DATE TEHNICE

Aparat	Espresso Automat EA87
Alimentare electrică	220-240 V~ / 50 Hz
Presiunea pompei	15 bari
Rezervor de cafea boabe	250 g
Consum de energie	În funcțiune: 1550 W
Rezervor de apă	3 l
Punere în funcțiune și depozitare	În interior, într-un loc uscat (departe de îngheț)
Dimensiuni (mm) l x L x A	365 x 240 x 400
Greutate EA87 (kg)	8,9

Supus modificărilor tehnice.

DESCRIEREA APARATULUI

A. Mâner capac rezervor de apă
B. Rezervor de apă
C. Tavă pentru colectarea zațului
D. Duze de cafea/lapte cu înălțime reglabilă cu sistem de iluminare a ceștilor
  D1. Bloc „One Touch Cappuccino"
  D2. Ușă detașabilă
  D3. Ac de curățare
E. Grilaj și tavă de picături detașabilă
F. Capac pentru recipientul de cafea boabe
G. Tub de lapte pentru blocul automat de cafea „One Touch Cappuccino" și conector
H. Flotoare pentru nivelul de apă
I. Indicator luminos intuitiv

1. Rezervor de cafea boabe

J. Buton de reglare a finețiii râșnirii
K. Capac pentru tableta de curățare
L. Râșniță conică metalică

2. Panou de comandă

M. Ecran tactil pentru navigare
N. PORNIT/OPRIT
O. Comandă rapidă ecran de pornire
P. Profiluri
Q. Configurații aparat
R. Recipient pentru lapte (numai pentru Intuition Experience + EA877)

INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI

PRIMA UTILIZARE

Poziționați aparatul pe o suprafață plană, orizontală, curată și uscată.
Când utilizați aparatul pentru prima dată, vi se va cere să selectați diferite setări.
Pregătirea aparatului permite umplerea circuitelor cu apă, astfel încât aparatul să fie gata de funcționare. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.
Pentru mai multe informații, consultați Ghidul de pornire rapidă (PRIMA UTILIZARE)
Urmați instrucțiunile care apar pe ecran

Aparatul a fost verificat și testat înainte de a părăsi unitatea de producție. În ciuda atenției acordate procesului de curățare, este, totuși, posibil să găsiți resturi de cafea în râșniță și/sau picături de cafea pe grilajul tăvii de picături. La despachetare, este posibil să observați praf pe aparat datorită materialului de protecție. Vă recomandăm să curățați bine aparatul cu o lavetă înainte de prima utilizare.
Vă mulțumim pentru înțelegere
Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.

MODUL DE AȘTEPTARE AL APARATULUI

În funcție de preparat, aparatul efectuează o clătire automată atunci când e pus în așteptare. Ciclul durează doar câteva secunde și se oprește automat.

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

Calitatea apei are o mare influență asupra calității aromelor. Depunerile de calcar și clorul pot influența gustul cafelei. Pentru a păstra toate aromele cafelei, vă recomandăm să folosiți apă proaspătă, precum și cartușul sistemului de filtrare a apei Claris, sau apă îmbuteliată cu reziduuri uscate sub 800 mg/l (citiți eticheta sticlei). Consultați capitolul „FILTRU ȘI DURITATEA APEI".

Când preparați băuturi calde, 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 cafea echivalentă cu consumul dumneavoastră 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 mai multă cofeină, este mai amară și mai tare. Se obișnuiește să se combine cele două tipuri, pentru a obține o cafea mai echilibrată. Nu ezitați să cereți sfatul furnizorului de cafea.

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 LUMINOS INTUITIV

Espressorul Intuition are tehnologie luminoasă inteligentă pentru utilizare zilnică mai ușoară: indicatorul luminos intuitiv (I). 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 și când sunt necesare operațiuni de întreținere, se aprinde lumina roșie de avertizare și trebuie să urmați instrucțiunile de pe ecran
2. Indicatorul luminos intuitiv vă permite, de asemenea, să vă personalizați interacțiunea cu aparatul. Puteți alege o culoare pentru fiecare profil. Atunci când este selectat un profil, indicatorul luminos preia culoarea acestui profil pentru a facilita înțelegerea imediată și navigarea ultra-rapidă și intuitivă.

   Consultați capitolul „PROFILUL MEU".

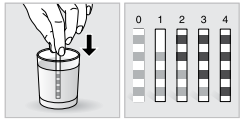
FILTRUL ȘI DURITATEA APEI

CUM FUNCȚIONEAZĂ REGLAREA DURITĂȚII APEI?

Pentru a evita depunerile de calcar în aparat și pentru a optimiza calitatea cafelei, vă recomandăm să setați duritatea apei în aparat..

CUM SE INDICĂ DURITATEA APEI ÎN APARAT.





- Umpleți un pahar cu apă Introduceți bastonașul de testare furnizat împreună cu aparatul în paharul cu apă.
- Așteptați 1 minut. Pătrățelele de pe bastonaș de testare își vor schimba culoarea.
- Numărați pătrățelele colorate. Acestea indică nivelul de duritate al apei, între 0 și 4.
- În meniul „Duritatea apei", apăsați numărul corespunzător între 0 și 4.
- Apăsați OK

NU MAI AVEȚI UN BASTONAȘ DE TESTARE?

Dacă trebuie să repetați această operațiune, asigurați-vă că modificați nivelul de duritate a apei în funcție de locul de utilizare sau de informațiile oferite de furnizorii de apă, folosind tabelul de mai jos:

Grad de duritate a apei	Clasa 0 Duritate foarte scăzută	Clasa 1 Duritate scăzută	Clasa 2 Duritate medie spre ridicată	Clasa 3 Duritate ridicată	Clasa 4 Duritate foarte ridicată
° 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°
Reglarea aparatului	0	1	2	3	4

DE CE SĂ INSTALAȚI UN CARTUȘ DE FILTRARE?

Cartușul sistemului de filtrare a apei Claris optimizează gustul cafelei, limitează depunerea calcarului și reduce operațiunile de întreținere.

CUM SE INSTALEAZĂ CARTUȘUL SISTEMULUI DE FILTRARE A APEI CLARIS





- Cartușul este poziționat în rezervorul de apă.
- Vă sfătuim ca, atunci când instalați cartușul, să rotiți inelul gri din capătul cartușului filtrului, ca să indice data instalării + două luni.
- Poziționați corect cartușul la locul lui, cu inelul numerotat în sus.
- Utilizați atașamentul negru cu șurub, furnizat cu cartușul, pentru a poziționa corect și pentru a înșuruba cartușul

CÂND AR TREBUI SĂ SCHIMBAȚI CARTUȘUL SISTEMULUI DE FILTRARE A APEI CLARIS?



1. La 2 luni după instalare sau atunci când aparatul indică necesitatea schimbării..

RÂȘNIȚĂ: REGLAREA GRADULUI DE RÂȘNIRE

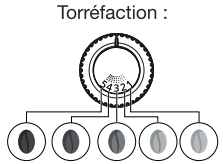
DE CE SĂ REGLAȚI GRADUL DE RÂȘNIRE?

Puteți ajusta tăria cafelei reglând cât de fin sunt râșnite boabele de cafea.

Varierea finețiii râșnirii vă permite să vă adaptați la diferite tipuri de boabe::

- Boabele mai uleioase și mai bine prăjite vor avea nevoie de o râșnire mai mare, Boabele prăjite mai puțin vor fi mai uscate și vor necesita o râșnire mai fină.

De asemenea, pentru aceeași cafea, reglarea râșniței influențează aroma acesteia: cu cât este râșnită mai fin, cu atât aroma este mai puternică.



Foarte susținută | Susținută | Avansată | Medie (Chihlimbar) | Ușoară (Blondă)

CUM SĂ REGLAȚI GRADUL DE RÂȘNIRE

Rotiți butonul de setare din recipientul de cafea boabe în funcție de tipul de boabe și de puterea dorită a aromei. Această reglare trebuie făcută în timpul râșnirii, treaptă cu treaptă. După 3 preparări, veți sesiza o diferență distinctă a gustului.



CUM ȘTIU CÂND NU MAI SUNT BOABE ÎN RECIPIENT?

Espressorul Intuition este dotat cu un senzor care indică lipsa boabelor de cafea în recipient. Un mesaj se va afișa pe ecran și Indicatorul luminos intuitiv (I) va lumina în roșu

CE SE ÎNTÂMPLĂ DACĂ ALERTA APARTE ÎN TIMPUL PREPARĂRII?

Umpleți recipientul cu cafea boabe, apăsați pe OK și rețeta va fi reluată. Nu veți mai pierde niciodată cafea!

CUM PROCEDEZ DACĂ VREAU SĂ SCHIMB CAFEAUA SAU DACĂ NU MAI AM CAFEA?

Dacă apăsați pe OK fără să adăugați boabe de cafea, aparatul va încerca să repornească și vă va alerta din nou. Dacă apăsați din nou pe OK, aparatul va finaliza prepararea folosind toată cafeaua rămasă. Râșnița este goală.

Dacă pe ecran apare un mesaj de alertă și indicatorul de alertă luminează în roșu când sunt suficiente boabe de cafea:

- Apăsați butonul OK pentru a începe preîncălzirea.
- Dezactivați alerta „fără boabe" pentru a împiedica detectarea atâta timp cât încă mai există boabe de cafea în recipient..



PREPARAREA BĂUTURILOR

BĂUTURI PREPARATE DE ACEST APARAT:

Intuition Expérience vă permite să preparați o gamă largă de rețete de băuturi bazate pe cafea și pe lapte, calde sau reci, pentru a vă îndeplini toate dorințele. Rețetele pot fi accesate direct din panoul de comandă. Ancorele din partea de jos a panoului de comandă (în modul de vizualizare slider) sunt și o comandă rapidă pentru accesarea acestora. Puteți accesa descrierea fiecărei băuturi și sfaturi pentru prepararea acesteia prin atingerea punctului (i) de pe ecran după selectarea băuturii.

	Băuturi	Dimensiune aproximativă	Volume posibile	Tăria cafelei	X2
Coffees	Ristretto Espresso scurt tare	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Espresso cu gust tare și arome pronunțate, acoperit de o spumș de culoarea caramelului, ușor amarș.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Espresso lung cu cremș caramel	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Espresso dublu cu cremș de culoarea chihlimbarului	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Cu mai multș cofeinș, dar cu un gust mai delicat. Foarte populars dimineașa.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Espresso dublu cu apș fierbinte	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre O infuzie lungș, la temperaturș scșzutș, pentru un rezultat ușor și delicat.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 - 8 cești de cafea lungș pentru întreaga familie	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso cu un strat subșire de spumș de lapte	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Un echilibru între lapte, spumș și cafea	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Un cappucino mixt. O spumș cu gust subtil de cafea	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Latte cu spumș de lapte	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé O dozș mare de lapte cu spumș de lapte	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Spumș de lapte cu o aromș ușoarș de cafea	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato O dozș mare de lapte, un espresso excelent, cu spumș de lapte	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Cafea cu gheașș și lapte cu o spumș cremoașș cu aromș de cafea	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Cafea cu gheașș cu infuzie de bule fine de oxigen	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Cafea la filtru dublu cu o cremș finș	~ 350 ml			

* Numai pentru Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Apș fierbinte la temperatura idealș pentru prepararea ceaiului verde	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Apș fierbinte la temperatura idealș pentru prepararea ceaiului negru	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Apș fierbinte la temperatura idealș pentru realizarea unei infuzii	200 ml	20 - 300 ml		

CUM SĂ REGLAȚI ÎNĂLȚIMEA DUZELOR DE CAFEA

Pentru toate băuturile propuse, puteți coborî și reasambla duzele de cafea în funcție de dimensiunea ceștilor.

CUM SĂ ÎNCEPEȚI SĂ PREPARAȚI BĂUTURA

Consultați tutorialul salvat în aparat „Cum să vă preparați băuturile?” .



ÎN FUNCȚIE DE BĂUTURĂ, EXISTĂ MAI MULTE TIPURI DE SETĂRI:

- Una sau două cești: pentru a lansa rețeta dublă, selectați băutura și apăsați +.
- Tăria cafelei: pentru a crește sau scădea tăria cafelei modificând cantitatea de cafea râșnită, selectați băutura și alegeți între 1 și 4 boabe, 1 fiind cea mai slabă, iar 4 fiind cea mai tare.
- Volum în ceașcă: pentru a crește sau scădea cantitatea de apă utilizată pentru extracție

Pentru mai multe informații, consultați tabelul cu băuturi din broșură și capitolul STĂRI BĂUTURI din GHIDUL DE PORNIRE RAPIDĂ

CUM SĂ OPRIȚI O BĂUTURĂ ÎN TIMPUL PREPARĂRII

Puteți opri oricând prepararea băuturii, apăsând butonul STOP.

Când este întrerupt un ciclu, acesta nu se oprește imediat. Aparatul nu va fi disponibil un interval de timp, indicat de un mesaj afișat pe ecran.

BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

Pentru a prepara spumă de lapte, folosiți lapte UHT pasteurizat direct din frigider (3-5°C). Folosirea unor tipuri speciale de lapte (microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit) sau pe bază de plante (lapte de migdale, ovăz, soia etc.) poate da rezultate mai puțin satisfăcătoare din punct de vedere al calității și cantității spumei.

CUM SĂ ÎNCEPEȚI PREPARAREA UNEI BĂUTURI CU LAPTE

Consultați 2 PREPARAREA UNEI BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE de la începutul manualului sau tutorialul salvat în aparat „Prepararea unei băuturi pe bază de lapte”.



BĂUTURI CU GHEAȚĂ (NUMAI PENTRU INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + oferă băuturi cu gheață noi, exclusive, cum ar fi Frappé, Chilled Coffee sau Nitro Coffee.

Pentru prepararea unei băuturi cu gheață trebuie să efectuați unul sau mai mulți pași în avans. Pentru a obține rezultate optime: Utilizați un pahar de 400-450 ml și cuburi de gheață de dimensiune standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). Aparatul vă va ajuta pe parcursul preparării. Vă recomandăm să urmați pas cu pas etapele de preparare ale rețetelor de pe ecran. Sfaturile și sugestiile de preparare sunt disponibile și în secțiunea cu informații, apăsând pe de pe ecran i.

CEAI ȘI INFUZII

Pentru ceai și infuzii, aveți trei rețete care indică temperatura optimă pentru fiecare tip de ceai. Temperatura pentru ceaiul verde va fi mai mică decât cea pentru ceaiul negru și infuzii.

CUM SĂ REGLAȚI GRADUL DE RÂȘNIRE



Puteți seta între T1 și T3, T1 fiind temperatura cea mai scăzută și T3 cea mai ridicată. Dacă scădeți/creșteți temperatura, veți scădea/crește temperatura pentru fiecare tip de ceai, însă temperatura pentru ceaiul verde va fi întotdeauna mai scăzută decât cea folosită pentru ceaiul negru și infuzii.

PROFILURI

PENTRU CE ESTE FUNCȚIA PROFILURI?

Funcția Profiluri vă permite să accesați un spațiu personalizat, unde vă puteți stoca și salva băuturile preferate. Aceasta este ușor de accesat mulțumită butonului poziționat direct pe panoul de comandă al aparatului. Mai rapid și ideal pentru uzul zilnic, băuturile salvate în profil sunt lansate direct printr-o simplă atingere fără a fi necesare alte setări. Puteți înregistra până la 7 rețete în fiecare profil.

Profilul permite, de asemenea, un grad mai mare de personalizare a interfeței și diferite setări:.

Prenume	Pentru un grad mai mare de personalizare, puteți să vă adăugați prenumele.
Culoare	Vă permite să selectați culoarea indicatorului luminos intuitiv pentru a identifica profilul mai ușor.
Afișaj	De asemenea, puteți seta tipul afișajului pentru băuturi din ecranul Profil. Acestea pot apărea în modul „slider” sau în modul „mosaic”.
Programare	Funcția „Profil” vă permite să definiți un moment din zi sau un cuvânt cheie pentru fiecare băutură. Aceasta vă va permite să găsiți băuturile mai ușor, oricând.
Luminozitate	Aceasta permite activarea sau dezactivarea indicatorului luminos.

CUM SĂ CREAȚI BĂUTURI FAVORITE

Apăsați pe butonul Profiluri și urmați instrucțiunile de pe ecran sau vizualizați tutorialele salvate în profil.



CUM SĂ GESTIONAȚI BĂUTURILE FAVORITE DIN PROFIL

Puteți adăuga o băutură la un profil în 2 moduri:

- După prepararea unei băuturi, se va afișa un buton pe ecran. .
- Direct în profil

Dacă opresc băutura favorită în timpul turnării, aceasta este durată care va fi înregistrată.

CUM SĂ ORGANIZAȚI/ORDONAȚI/ELIMINAȚI BĂUTURILE FAVORITE

- Țineți degetul apăsat pe pictograma băuturii pentru câteva secunde.
- Se va afișa semnul x pentru ștergere în colțul din dreaptă sus al meniului de băuturi.
- Apăsați din nou, țineți degetul apăsat pe băutură și glisați pentru a rearanja băuturile.

ÎNTREȚINEREA GENERALĂ

Efectuarea operațiunilor de întreținere adecvate va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

CÂND TREBUIE SĂ GOLIȚI TAVA DE PICĂTURI?

Când flotoarele sunt în poziție ridicată indicând că aceasta este prea plină.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE PICĂTURI

- Tava de picături vă permite să colectați apa sau cafeaua care curge din aparat în timpul și după prepararea băuturii.
- Este important să o lăsați mereu la locul ei și să o goliți regulat.
- Din motive igienice, vă recomandăm să demontați zilnic tava de picături pentru a curăța fiecare element și să o lăsați să se usuce înainte de repoziționarea acesteia în aparat.
- Consultați Ghidul de pornire rapidă – CURĂȚAREA TĂVII DE PICĂTURI, fig. * Puteți spăla tava de picături în mașina de spălat vase fără grilajul de metal.

CÂND SĂ GOLIȚI RECIPIENTUL PENTRU ZAȚ

Recipientul pentru zaț preia cafeaua râșnită extrasă

- Goliți recipientul pentru zaț atunci când aparatul vă solicită acest lucru.
- Îl puteți goli mai des, dar când LED-ul se aprinde, aceasta înseamnă că va înregistra faptul că ați golit recipientul.

Dacă nu goliți recipientul pentru zaț și tava de picături regulat, după cum se arată mai sus, aparatul se poate deteriora.

Din motive igienice, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul pentru zaț cu apă caldă și săpun și să îl lăsați să se usuce înainte de repoziționarea acestuia în aparat. Consultați Ghidul de pornire rapidă – CURĂȚAREA TĂVII DE ZAȚ, fig. * la *

A nu se spăla în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINEREA REZERVORULUI DE APĂ

Pentru a păstra aromele cafelei și din motive igienice, vă recomandăm să utilizați apă proaspătă, să curățați zilnic rezervorul de apă cu apă caldă și un burete și să îl lăsați să se usuce înainte de repoziționarea acestuia în aparat.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA

Boabele de cafea pot lăsa reziduuri uleioase pe pereții recipientului, care pot afecta calitatea cafelei. Pentru păstrarea celei mai bune arome și din motive igienice, vă recomandăm să-l ștergeți cu o lavetă moale și uscată de fiecare dată când îl umpleți.

Important: Nu îl curățați cu apă deoarece apa în recipientul pentru boabe poate deteriora aparatul.

DE CE ȘI CUM SĂ ÎNTREȚINEȚI SISTEMUL PENTRU LAPTE DUPĂ PREPARAREA BĂUTURILOR PE BAZĂ DE LAPTE



Important: Pentru a obține o calitate a spumei care este întotdeauna identică, vă recomandăm să efectuați următoarele operațiuni de întreținere:

ÎNTREȚINEREA SISTEMULUI PENTRU LAPTE

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii utilizate:
Clătirea traseului de lapte **30 s** - 20 ml	După fiecare băutură cu lapte, când aparatul vă solicită acest lucru.	Vă permite să clătiți circuitul pentru lapte al aparatului. Puteți porni oricând procesul de clătire a sistemului pentru lapte.	
Curățarea manuală a recipientului pentru lapte **30s**	După fiecare băutură cu lapte	Vă recomandăm să curățați recipientul pentru lapte cu apă caldă și cu săpun după fiecare utilizare.	Apă caldă + detergent + burete
Clătirea manuală a tubului de lapte **30s**	După fiecare băutură cu lapte	Puteți spăla cana pentru lapte în mașina de spălat vase fără capac. Această clătire constă în curățarea manuală în profunzime a tubului de lapte și a duzei de metal cu apă caldă DUPĂ FIECARE UTILIZARE.	Apă caldă + detergent + dispozitiv de curățare a conductelor
Curățarea manuală a traseului de lapte **5 min**	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți.	Aceasta curățare constă în scoaterea și curățarea blocului detașabil „One Touch Cappuccino". Pentru rezultate optime la prepararea spumei de lapte, se recomandă curățarea regulată a acestuia. Consultați capitolul 5 „CURĂȚAREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE DISTRIBUIRE A LAPTELUI – 5 MIN." din Ghidul de pornire rapidă.	Ac de curățare **(D3)**

ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii utilizate:
Clătirea sistemului de cafea **45s** – 30 ml	După 2 zile de neutilizare sau oricând doriți.	Vă permite să clătiți circuitul pentru cafea al aparatului. Acest proces folosește numai apă caldă. Asigură gustul autentic al cafelei.	
Clătirea traseului de ceai **13 min** – 600 ml	După prepararea ceaiului.	Vă permite să realizați o clătire cu apă caldă, pentru a asigura gustul autentic al ceaiului sau infuziei.	
Curățarea **13 min** - 600 ml	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți.	Din motive igienice și pentru a păstra calitatea cafelei, vă recomandăm să curățați și să degresați circuitul de cafea al aparatului. Acest lucru garantează păstrarea optimă a aromei băuturilor.	1 pastilă de curățare KRUPS nr. 1
Eliminarea calcarului **20 min** - 600 ml	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți. Când numărul de băuturi nu este suficient pentru a necesita eliminarea calcarului, funcția nu este activă.	Eliminarea calcarului asigură funcționarea corectă a aparatului și elimină orice depuneri de calcar sau tartru. Acest pas este foarte important pentru a asigura funcționarea corectă și longevitatea aparatului.	1 pungă de dizolvant KRUPS nr. 2

Important: Dacă produsul este echipat cu cartușul F088 Claris pentru sistemul de filtrare a apei, îndepărtați-l înainte de a începe procesul de eliminare a calcarului.

ALTE FUNCȚII

CUM SĂ ACCESAȚI SETĂRILE APARATULUI

Aparatul KRUPS Intuition are o multitudine de setări, nu ezitați să le încercați! Acestea vă permit să personalizați și mai mult interacțiunea cu aparatul dvs.



Limba	Selectarea limbii pe care o alegeți din 21 limbi.
Data și ora	Trebuie să setați data, mai ales dacă folosiți un cartuș anticalcar. Setarea orei și afișarea ceasului cu 12 sau 24 de ore
Luminozitatea ecranului	Pentru a regla luminozitatea ecranului.
Ușoară	Pentru a activa sau a dezactiva indicatorul luminos intuitiv.
Alegerea primului ecran	Alegeți prezentarea primului ecran.
OPRIRE AUTOMATĂ	Pentru a alege perioada de timp după care aparatul se va opri automat. Această funcție vă permite un consum redus de energie electrică.
Iluminare automată	Pentru a porni aparatul și a începe automat preîncălzirea la ora aleasă. Vă beți întotdeauna cafeaua la aceeași oră în fiecare zi? Această funcție a fost creată special pentru dvs.! Prin setarea pornirii automate, puteți economisi timp și nu mai trebuie să porniți prepararea băuturii.
Unitate de volum	Selectarea unității de măsură: ml sau oz.
Funcția de clătire automată	Puteți activa sau dezactiva clătirea automată a traseului de ieșire a cafelei când se pornește mașina.
Duritatea apei	Pentru a seta duritatea apei între 0 și 4. Pentru informații suplimentare, consultați capitolul „Măsurarea durității apei”.
Temperatura cafelei	Pentru a seta temperatura cafelei între T1 și T3.
Temperatura ceaiului	Pentru a seta temperatura ceaiului între T1 și T3.
Tip de cafea	Pentru a indica tipul de cafea adăugat în recipientul pentru boabe de cafea.

RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRILE DVS.

FUNCȚIONARE

1. Aparatul afișează o eroare, software-ul e blocat SAU aparatul funcționează defectuos.

✓ Opriți și scoateți din priză aparatul, îndepărtați cartușul de filtrare, așteptați 1 minut și apoi reporniți aparatul.

Țineți apăsat butonul de PORNIRE/OPRIRE cel puțin 3 secunde pentru a porni aparatul.

2. Aparatul nu pornește după ce apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE (cel puțin trei secunde).

✓ Verificați siguranțele și priza instalației de alimentare electrică. Verificați dacă cele două ștecăre sunt băgate corect în priză.

3. În timpul unui ciclu a avut loc o pană de curent.

✓ Aparatul se resetează 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 funcționa până la 10 secunde fără sarcină pentru a ști consumul său și a asigura operarea corectă a funcției sale.

✓ Rămân boabe de cafea în recipient:

- Este posibil ca boabele de cafea să fie prea uleioase și să nu fie antrenate corect de aparat. Puteți încerca să ajutați boabele să cadă și să vedeți dacă funcționează din nou. Cu toate acestea, se recomandă schimbarea cafelei (consultați funcția pentru tipul 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.

✓ Este posibil să existe corpuri străine în râșniță. Încercați să o curățați 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 gradului de râșnire doar când râșnița este în funcțiune.

4. Aparatul nu a făcut cafea.

✓ A fost detectat un incident în timpul preparării.

✓ Aparatul se resetează automat și este gata pentru un nou ciclu.

5. Ați folosit cafea măcinată în loc de cafea boabe.

✓ Folosiți aspiratorul pentru a curăța cafeaua râșnită din recipientul pentru boabe.

6. Curge apă din duzele de cafea când aparatul este oprit.

✓ Acest lucru este normal. Este un proces de 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 capitolul 5. CURĂȚAREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE DISTRIBUIRE A LAPTELUI - 5 MIN. de la începutul manualului sau tutorialul salvat în aparat „Curățarea duzei de lapte” .

2. Nu iese abur.

a. Când utilizați un ciclu de abur pentru prima dată, dacă nu iese corect abur:

Asigurați-vă că ieșirea aburului nu este blocată. A se vedea mai sus: „Ieșirea aburului pare să fie blocat parțial sau complet”.

✓ Efectuați următoarea procedură o singură dată:

✓ Goliți rezervorul de apă și scoateți temporar cartușul sistemului de filtrare a apei Claris. 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. Repoziționați cartușul în rezervor.

b. Duza de abur deja funcționase:

✓ Asigurați-vă că ieșirea aburului nu este blocată. A se vedea mai sus: „Ieșirea aburului pare să fie blocat parțial sau complet”.

✓ Dacă după finalizarea pașilor de mai sus, aparatul tot nu funcționează, 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 este închis corect capacul pentru tableta de curățare de sub capac (L).

ÎNTREȚINERE

1. Aparatul nu necesită eliminarea calcarului.

✓ Ciclul de eliminare a calcarului este necesar după un 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 luminos intuitiv rămâne aprins după ce ați golit tava pentru zaț.

✓ Repoziționați tava pentru zaț.

4. După umplerea rezervorului de apă, indicatorul luminos intuitiv rămâne aprins.
Verificați poziționarea corectă a rezervorului în aparat.
Flotoarele de pe fundul rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și deblocați flotoarele dacă este necesar.
5. În prima etapă a procesului de eliminare a calcarului, nu iese apă din duze:
- ✓ Acest lucru este normal; numai în caz de înfundare gravă aparatul va elibera apă din duze.

BĂUTURI

1. Cafeaua curge prea încet.
Rotiți butonul pentru finețea râșnirii către dreapta pentru o râșnire mai grosieră (poate depinde de tipul de cafea folosit).
- ✓ Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire.
- ✓ Schimbați cartușul sistemului de filtrare a apei Claris.

2. Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de aromată.
- ✓ Verificați dacă recipientul de boabe conține cafea și dacă aceasta se mișcă în jos corect.
- ✓ Evitați folosirea cafelelor uleioase, caramelizate sau aromate, care ar putea să nu fie antrenate corespunzător în aparat.
- ✓ Scădeți volumul preparatului și creșteți tăria folosind funcția de tărie a cafelei. Rotiți butonul pentru finețea râșnirii pentru a obține o cafea măcinată mai fin. Preparați băutura în două cicluri folosind funcția „două cești".

3. Espressoul sau cafeaua nu e suficient de fierbinte.
- ✓ Măriți temperatura cafelei din setările aparatului. Încălziți ceașca clătind-o cu apă caldă înainte de prepararea băuturii.
- ✓ Înainte să preparați băutura, clătiți circuitul de cafea. Funcția de clătire a sistemului de cafea la pornire poate fi activată în setări/ clătire automată

4. Înaintea fiecărei preparări de cafea, prin duzele de cafea curge apă curată.
- ✓ La începutul unei rețete, se produce o preinfuzare a cafelei, care poate face ca o cantitate mică de apă să curgă din duzele de cafea.

Dacă vreuna dintre problemele expuse mai sus persistă, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

ELIMINARE



Din motive de siguranță, unele aparate au o baterie care poate fi accesată numai de un reparator. Pentru a înlocui bateriile, contactați cel mai apropiat centru de service.
Important: Aparatul dvs. conține multe materiale recuperabile sau reciclabile.
Haideți să ajutăm la protejarea mediului!
Lăsați-l la un punct de colectare pentru a fi prelucrat.

GARANȚIE

Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:

- Prezența unor corpuri străine în răzătoare,
- A fost turnată cafea râșnită în recipientul pentru boabe de cafea,
- Cartușul sistemului de filtrare a apei Claris nu este utilizat conform instrucțiunilor KRUPS,
- În cazul neefectuării operațiunilor de eliminare a calcarului, de curățare sau de întreținere periodică.

Intervențiile asupra aparatului trebuie efectuate de un centru KRUPS autorizat.

Acest espressor automat trebuie utilizat numai pentru prepararea cafelei, apei calde sau spumei de lapte.

Producător: GSM– 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Franța

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте машина за еспресо KRUPS с вградена кафемелачка.

Машините за еспресо KRUPS с вградени кафемелачки са проектирани, разработени и произведени във Франция, като по този начин се осигуряват най-строгите гаранции по отношение на произход и качество на производство.

Вашата машина е проектирана да бъде колкото се може по-лесна за употреба и да създава напитки с професионално качество. Насладете се на еспресо, ристрето, дълго кафе или дори капучино, лате макиато или кафе лате, както и други видове кафе – всичко това само с натискането на един бутон!

За да Ви улесни, KRUPS е разработил интуитивен светлинен индикатор. Той ще Ви насочва при използването на Вашата машина и ще направи почивките за кафе по-приятни.

Вашата машина за еспресо KRUPS е оборудвана и с голям интуитивен сензорен екран, като екран на смартфон, за голямо удобство при употреба. Усъвършенстваните технологии, с които е оборудвана Вашата машина, Ви позволяват да постигнете възможно най-добрия резултат, като разкриете максималните аромати и вкусове на прясно смлените кафеени зърна.

Надяваме се, че ще се насладите на Вашето кафе и че ще останете напълно удовлетворени от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS

НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ ПРИ СТАРТИРАНЕ НА ВАШАТА МАШИНА?



Намерете списък с инструкции, запазени във Вашата машина, които да Ви помагат при използването й.Те ще Ви насочват стъпка по стъпка при приготвянето на напитка, управлението на предпочитаните напитки и поддръжката на Вашата машина.

Списък с налични инструкции:"

1. Как да приготвяте напитките си

a. Приготвяне на кафе напитка

b. Приготвяне на напитка с мляко

c. Приготвяне на 2 напитки едновременно

2. Как да управлявате профил

d. Създаване и конфигуриране на профила Ви

e. Добавяне на напитка към Вашия профил (след приготвяне)

f. Добавяне на напитка към Вашия профил (от страницата на профила)

G. Отстраняване на напитка от Вашия профил

3. Как да поддържате Вашата машина

h. Извършване на изплакване

i. Извършване на почистване

j. Извършване на премахване на котлен камък

k. Почистване на дюзата за мляко

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството за потребителя и книжката „Инструкции за безопасност", преди да използвате уреда за първи път, и ги запазете: използването на уреда в несъответствие с инструкциите освобождава KRUPS от всякаква отговорност.

АКСЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА

Проверете аксесоарите, доставени с Вашата машина. Ако дадена част липсва, се свържете директно с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS..

Доставени продукти		
1.	2 таблетки за почистване	
2.	– 1 пакетче препарат срещу котлен камък	
3.	Тръба за мляко за блока „Капучино с едно докосване“	
4.	Допълнителна тръба за мляко за „Капучино с едно докосване“	
5.	Игла за почистване на веригата за пара, разположена в дюзата за кафе	
6.	– 1 филтърна касета за системата Claris Aqua с винтово закрепване.	
7.	– 1 лентичка за проверка на твърдостта на водата	
8.	"Инструкции за ползване – книжка с препоръки за безопасност Справочник на сервизните центрове за следпродажбено обслужване на Krups Гаранционни документи"	
9.	Тръба за почистване	
Само за Intuition Expérience + EA877:		
10.	Съд за мляко: Можете да поставяте съда за мляко в съдомиялната машина без капака му	

⚠ **Внимание**: Използвайте само аксесоари на Krups за тази машина, за да запазите валидността на гаранцията.

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: 1550 W
Резервоар за вода	3 L
Първи стъпки и съхранение	На закрито и сухо място (защитено от замръзване)
Размери (mm) В x Д x Ш	365 x 240 x 400
Тегло на EA87 (kg)	8,9

Подлежи на технически изменения.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

A. Дръжка на капака на резервоара за вода
B. Резервоар за вода
C. Тава за събиране на мляно кафе
D. Регулируеми по височина дюзи за кафе/мляко със система за осветление на чаша(и)
  D1. блок „капучино с едно докосване“
  D2. Подвижна врата
  D3. Игла за почистване
E. Подвижна решетка и тава за отцеждане
F. Капак на контейнера за кафе зърна
G. Тръба за мляко за блока „капучино с едно докосване“ и конектор
H. Поплавъци за ниво на водата
I. Интуитивен светлинен индикатор

1. Контейнер за кафеени зърна
J. Бутон за регулиране на степента на смилане на кафето
K. Затвор за таблетки за почистване
L. Метална конусна кафемелачка
2. Контролен панел
M. Сензорен екран за навигация
N. ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.)
O. Пряк път за началния екран
P. Профили
Q. Конфигурации на машината
R. Съд за мляко (само за Intuition Experience + EA877)

ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

ПЪРВИ СТЪПКИ ПРИ РАБОТА С МАШИНАТА

Поставете машината върху стабилна, хоризонтална, чиста и суха работна повърхност.
Когато използвате машината за пръв път, ще бъдете поканени да изберете различни настройки.
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.
За повече информация направете справка с ръководството за бърз старт (1-ва УПОТРЕБА)
Следвайте инструкциите, които се появяват на екрана

Вашият уред е проверен и изпитан, преди да напусне производствения обект. Въпреки цялото внимание, отделено на почистването, все пак е възможно да откриете остатъци от кафе в кафемелачката и/или капки кафе по решетката на тавата за отцеждане. При разопаковане може да забележите и наличието на прах върху машината, дължащ се на защитния материал. Препоръчваме Ви да почистите старателно Вашата машина преди първата употреба с кърпа.
Благодарим Ви за разбирането.
Никога не използвайте повреден уред.

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ НА МАШИНАТА

В зависимост от подготовката машината извършва автоматично изплакване, докато е в режим на готовност. Цикълът трае само няколко секунди и спира автоматично.

СЪВЕТИ

Качеството на водата оказва значително въздействие върху качеството на ароматите. Котленият камък и хлорът може да променят вкуса на кафето. За да запазите ароматите на Вашето кафе, препоръчваме да използвате прясна вода, както и филтърна касета за системата Claris Aqua или бутилирана вода със съдържание на сухо вещество под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката). Вижте главата „ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА".

Когато приготвяте горещи напитки, препоръчваме да използвате предварително загрети чаши (като ги изплакнете с гореща вода), чийто размер е подходящ за желаното от Вас количество.

Печените кафеени зърна може да изгубят аромата си, ако не бъдат защитени. Препоръчваме Ви да използвате количеството кафе зърна, необходимо за получаването на кафе, което ще консумирате през следващите 2 – 3 дни, и да избирате опаковки от 250 g.

Качеството на кафе зърната е различно, а вкусовете са субективни. Сортовете Арабика ще Ви дадат фин флорален аромат, за разлика от сортовете Робуста, които са с по-високо съдържание на кофеин и са по-горчиви и по-наситени. Често двата вида кафе се смесват, за да се получи по-балансирано кафе. Не се колебайте да поискате съвет от Вашия пекар на кафе.

Не препоръчваме използването на 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

Вашата машина Intuition разполага с интелигентна ярка технология, за да улесни ежедневието Ви: интуитивния светлинен индикатор (I). Тази технология има две функции:

1. Машината автоматично открива и контролира нивата на кафеените зърна, водата и мляното кафе. Когато трябва да напълните или да изпразните контейнерите, както и когато е необходима поддръжка, светва червената предупредителна светлина и Вие трябва да следвате информацията на екрана.
2. Интуитивната индикаторна лампичка Ви позволява също така да персонализирате употребата. Можете да определите цвят за всеки профил. Когато е избран един от профилите, индикаторната лампичка придобива цвета на този профил, за да улесни незабавното разбиране и свръхбързата и интуитивна навигация.

   Вижте глава „МОЯТ ПРОФИЛ".

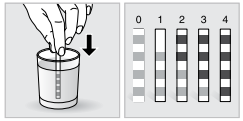
ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА

КАКВО ПРАВИ РЕГУЛИРАНЕТО НА ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА?

За да избегнете образуването на котлен камък и да оптимизирате качеството на кафето, Ви съветваме да зададете твърдостта на водата на Вашата машина.

КАК ДА ЗАДАДЕТЕ ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА НА ВАШАТА МАШИНА





- Напълнете чаша с вода. Потопете лентичката за проверка, която се доставя с машината, в чашата, пълна с вода.
- Изчакайте 1 минута. Квадратчетата на лентичката за проверка ще променят цвета си.
- Пребройте оцветените квадратчета. Броят им показва колко твърда е водата Ви, между 0 и 4.
- В менюто „Твърдост на водата" натиснете съответното число между 0 и 4.
- Натиснете OK

ВЕЧЕ НЕ РАЗПОЛАГАТЕ С ЛЕНТИЧКА ЗА ПРОВЕРКА?

Ако трябва да повторите тази операция по-късно, не забравяйте да промените твърдостта на водата в зависимост от местоположението на използване или информацията, предоставена от водоснабдителните компании, като използвате таблицата по-долу:

Степен на твърдост на водата	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 МОНТИРА ФИЛТЪРНА КАСЕТА?

Филтърната касета за системата Claris Aqua помага за оптимизирането на вкуса на Вашето кафе, за ограничаване на натрупването на котлен камък и за намаляване на операциите по поддръжка.

КАК ДА МОНТИРАТЕ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA





- Касетата се поставя в резервоара за вода.
- Препоръчваме Ви, когато монтирате Вашата касета, да завъртите сивия пръстен, разположен в отдалечения край на филтърната касета, за да показва датата на монтиране + 2 месеца.
- Позиционирайте правилно касетата на мястото й, като пръстенът с дата трябва да е обърнат нагоре.
- Използвайте черната приставка за завинтване, доставена с касетата, за да позиционирате касетата правилно и да я завинтите на мястото й

КОГА ТРЯБВА ДА СМЕНИТЕ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA?



1. 2 месеца след монтирането или когато машината покаже.

КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ

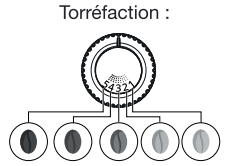
ЗАЩО ТРЯБВА ДА СЕ РЕГУЛИРА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ?

Можете да регулирате силата на кафето, като регулирате степента на смилане на зърната кафе.

Промяната на степента на смилане позволява адаптиране към различните видове зърна:

- Силно изпечените и мазни зърна ще изискват едро смилане, по-леко изпечените зърна ще са по-сухи и ще изискват фино смилане.

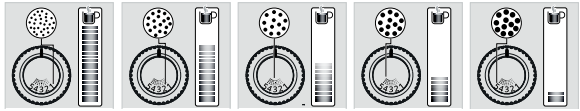
Освен това, при едно и също кафе Вашата настройка на смилане влияе на аромата в чашата: колкото по-фино е смилането, толкова по-наситен е ароматът.



Много силно | Силно | Балансирано | Средно (кехлибарен оттенък) | Леко (светъл оттенък)

КАК ДА РЕГУЛИРАТЕ СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ

Завъртете бутона за настройка, разположен в контейнера за кафеени зърна, за да отговаря на Вашия вид зърна и желаната сила на аромата. Това регулиране трябва да се извърши по време на смилане и степен по степен. След 3 приготвяния ще забележите отчетлива разлика във вкуса.



КАК ДА РАЗБЕРЕТЕ КОГА В КОНТЕЙНЕРА НЯМА ПОВЕЧЕ ЗЪРНА?

Вашата машина Intuition е оборудвана със сензор за предвиждане на липсата на кафеени зърна в контейнера. Ще се появи съобщение на екрана и интуитивната индикаторна лампичка (I) ще светне в червено.

КАКВО ЩЕ СТАНЕ, АКО СИГНАЛЪТ СЕ ПОЯВИ ПО ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКА?

Напълнете контейнера с кафеени зърна, натиснете OK и изпълнението на рецептата ще се възобнови. Без загуба на кафе!

КАКВО ДА НАПРАВЯ, АКО ИСКАМ ДА СМЕНЯ КАФЕТО ИЛИ АКО НЯМАМ ПОВЕЧЕ КАФЕ?

Ако натиснете OK, без да добавите кафеени зърна, машината ще се опита да се рестартира и ще Ви предупреди отново. Ако натиснете OK отново, машината ще извърши приготвянето на напитката, като използва цялото останало кафе. Сега кафемелачката е празна.

Ако на екрана Ви се появи предупредително съобщение и предупредителната светлина стане червена, когато има достатъчно зърна:

- Натиснете бутона OK, за да започнете предварителното нагряване.
- Дезактивирайте алармата „няма зърна“, за да избегнете отчитания, когато има останало кафе в контейнера за кафеени зърна.



ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

НАПИТКИ, ПРЕДЛАГАНИ ОТ ТАЗИ МАШИНА:

Intuition Expérience Ви позволява да приготвяте голямо разнообразие от рецепти с кафе и мляко, топли или студени, за да удовлетворите всичките си желания. Можете да получите директен достъп до рецептите от Вашия контролен панел. Котвите, намиращи се в долната част на Вашия контролен панел (в изглед на Slider (Плъзгач), представляват също така пряк път за достъп до тях. До описанието на всяка напитка и свързаните с нея съвети за приготвяне можете да получите достъп, като докоснете (i) на екрана си, след като напитката е избрана.

	Напитки	Приблизителен размер	Възможни обеми	Сила на кафето	X2
Coffees	Ristretto Късо еспресо с плътност	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Наситеното еспресо с ясно изразени аромати е покрито с леко горчива пяна с карамелен цвят.	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Дълго еспресо с карамелена пяна	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Двойно еспресо с кехлибарена пяна	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio С по-високо съдържание на кофеин, но по-леко на вкус. Много предпочитано сутрин.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Двойно еспресо с добавена гореща вода	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Дълга запарка при ниска температура за получаване на мек и лек резултат.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* От 3 до 8 чаши дълго кафе за цялото семейство	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Еспресо с тънък слой млечна пяна	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Балансирана напитка с мляко, пяна и кафе	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Смесено капучино. Пяна с фин вкус на кафе	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Лате с млечна пяна	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Голяма доза мляко с млечна пяна	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Млечна пяна с лек аромат на кафе	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Голяма доза мляко, гурме еспресо с млечна пяна	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Студено кафе и мляко с кремообразна пяна с вкус на кафе	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Студено кафе с фини кислородни мехурчета	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Двойно филтрирано кафе с фина пяна	~ 350 ml			

*Само за Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Гореща вода с идеалната температура за зелен чай	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Гореща вода с идеалната температура за черен чай	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Гореща вода с идеалната температура за запарка	200 ml	20 - 300 ml		

КАК ДА РЕГУЛИРАТЕ ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ

За всички предложени напитки можете да спуснете и сглобите отново дюзите за кафе в зависимост от размера на Вашата(ите) чаша(и)

КАК ДА ЗАПОЧНА ДА ПРИГОТВЯМ МОЯТА НАПИТКА

Направете справка с инструкцията „Как да приготвяте напитки?“, запазена във Вашата машина .



В ЗАВИСИМОСТ ОТ НАПИТКАТА СА ВЪЗМОЖНИ РАЗЛИЧНИ НАСТРОЙКИ:

- Една или две чаши: за да стартирате двойна рецепта, изберете напитката и натиснете +.
- Сила на кафето: за да увеличите или намалите силата на кафето, като промените количеството мляно кафе, изберете напитката и изберете между 1 и 4 зърна, като 1 е за най-слабото, а 4 – най-силното кафе.
- Обем в чашата: за увеличаване или намаляване на количеството вода, използвана за извличане.

За повече информация направете справка с таблицата с напитки в листовката и РЪКОВОДСТВОТО ЗА БЪРЗ СТАРТ, НАСТРОЙКИ НА НАПИТКИ

КАК ДА СПРЕТЕ НАПИТКА, ДОКАТО Я ПРИГОТВЯТЕ

Можете да спрете приготвянето на Вашата напитка по всяко време, като натиснете бутона STOP.

Когато даден цикъл е прекъснат, спирането не е незабавно. Ще има време, през което машината няма да е достъпна, което ще бъде указано със съобщение на Вашия екран.

НАПИТКИ С МЛЯКО

СЪВЕТИ

За да приготвите пенесто мляко, трябва да изберете пастьоризирано UHT мляко от хладилника (3 – 5°C). Използването на специални млека (микрофилтрирано, сурово, ферментирало, обогатено) или растителни млека (бадемово, овесено, соево и др.) може да даде по-малко задоволителни резултати по отношение на качеството и количеството на пяната.

КАК ДА ЗАПОЧНЕТЕ ДА ПРИГОТВЯТЕ НАПИТКА С МЛЯКО

Направете справка с началото на ръководството – „2 ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО“ – или се консултирайте с инструкцията „Приготвяне на напитка с мляко“, запазена във Вашата машина.



СТУДЕНИ НАПИТКИ (САМО ЗА INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + предлага нови ексклузивни студени напитки, като фрапе, охладено кафе или нитро кафе.

Приготвянето на студена напитка изисква едно или повече предварителни действия от Ваша страна. За да получите оптимален резултат в чашата: Използвайте чаша с обем 400 – 450 ml и кубчета лед със стандартен размер (4 x 2,5 x 2,2 cm). Вашата машина ще Ви помага по време на приготвянето. Препоръчваме Ви да следвате подготвителните етапи на рецептите стъпка по стъпка на Вашия екран. Можете да получите достъп до съвети и трикове във връзка с подготовката и в раздела с информация, като докоснете на екрана си i.

ЧАЙ И ЗАПАРКИ

За Вашите чайове и запарки имате три рецепти, които предлагат най-подходящата температура за всеки вид чай. Температурата за зелен чай ще бъде по-ниска от тази за черен чай и за запарки

КАК ДА РЕГУЛИРАТЕ ТЕМПЕРАТУРАТА НА ВОДАТА



Можете да зададете температурата между T1 и T3, като T1 е най-ниската, а T3 е най-високата температура. Ако намалите/увеличите температурата, ще намалите/увеличите температурата за всеки вид чай, но температурата за зелен чай винаги ще бъде по-ниска от тази за черен чай и запарка..

PROFILES (ПРОФИЛИ)

ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА ФУНКЦИЯТА PROFILES (ПРОФИЛИ)?

Функцията Profiles (Профили) Ви осигурява достъп до персонализирано място, където можете да съхранявате и запазвате предпочитани напитки. До него може да се получи достъп много лесно благодарение на директен бутон на контролния панел на машината. По-бързи и идеални за ежедневна употреба, напитките, запазени във Вашия профил, се стартират директно с едно докосване, без да се изискват никакви настройки. Можете да запишете до 7 рецепти на профил..

Профилът също така позволява по-голяма персонализация на Вашия интерфейс и различните настройки:

Собствено име	Можете да добавите собствено име за по-голямо персонализиране.
Цвят	Това Ви позволява да изберете цвета на желаната интуитивна индикаторна лампичка, за да идентифицирате профила по-лесно.
Дисплей	Можете също така да зададете вида на дисплея за Вашите напитки на екрана Profile (Профил). Те може да се появят в режим „Slider“ (Плъзгач) или в режим „Mosaic“ (Мозайка).
Програмиране	Функцията „Profile“ (Профил) Ви позволява също така да определите час от деня или ключова дума за всяка напитка. Това ще Ви позволи да намирате по-лесно напитките си по всяко време.
Яркост	Това позволява активиране или дезактивиране на светлинния индикатор.

КАК ДА СЪЗДАДЕТЕ ПРЕДПОЧИТАНА НАПИТКА

Натиснете бутона Profiles (Профили) и следвайте подканите на екрана или вижте инструкциите, запазени във Вашия профил.



КАК ДА УПРАВЛЯВАТЕ ПРЕДПОЧИТАНИ НАПИТКИ В РАМКИТЕ НА ДАДЕН ПРОФИЛ

Можете да добавите напитка към даден профил по 2 начина:

- След като приготвите напитка, на екрана се появява бутон .
- Директно в профила.

Ако спра предпочитана напитка, докато се налива, това е дължината, която ще бъде запазена.

КАК ДА ОРГАНИЗИРАТЕ/НАРЕЖДАТЕ/ОТСТРАНЯВАТЕ ПРЕДПОЧИТАНИ НАПИТКИ

- Задръжте пръста си върху иконата на напитка за няколко секунди.
- В горния десен ъгъл на менюто за напитки се появява кръст за изтриване.
- Натиснете отново, задръжте пръста си върху напитката и плъзнете, за да пренаредите напитките.

ОБЩА ПОДДРЪЖКА

Извършването на правилна поддръжка ще удължи експлоатационния живот на Вашата машина и ще запази автентичния вкус на Вашето кафе

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПРАЗВАМ ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъците са в горно положение, което указва, че тя е прекалено пълна.

ПОДДРЪЖКА НА ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

- Тавата за отцеждане дава възможност за събиране на водата или кафето, което изтича от уреда по време на и след приготвяне на напитка.
- Важно е винаги да я оставяте на мястото ѝ и да я изпразвате редовно.
- От хигиенни съображения препоръчваме да демонтирате тавата за отцеждане, за да почиствате всеки елемент всеки ден и да я оставяте да изсъхне на въздух, преди да я поставите обратно в машината.
- Направете справка с ръководството за бърз старт – ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ, фиг. * Можете да поставите тавата за отцеждане в съдомиялната машина без металната решетка.

КОГА ДА ИЗПРАЗНИТЕ КОНТЕЙНЕРА ЗА МЛЯНО КАФЕ

Контейнерът за мляно кафе съдържа извлеченото мляно кафе

- Изпразнете контейнера за мляно кафе, когато машината Ви подкани.
- Можете да го изпразвате по-често, но когато машината свети, това означава, че може да се запише, че контейнерът наистина е изпразнен.

От хигиенни съображения препоръчваме да почиствате контейнера за мляно кафе с гореща сапунена вода всеки ден и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината. Направете справка с ръководството за бърз старт – ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАТА ЗА МЛЯНО КАФЕ, фиг. * до *

Не поставяйте в съдомиялната машина.

ПОДДРЪЖКА НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

За да запазите ароматите на Вашето кафе и от хигиенни съображения, Ви препоръчваме да използвате прясна вода, да почиствате резервоара за вода всеки ден с гореща вода и гъба и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно на машината.

ПОДДРЪЖКА НА КОНТЕЙНЕРА ЗА ЗЪРНА

Кафеените зърна могат да оставят мазни остатъци по стените на контейнера за зърна, които могат да повлияят на качеството на Вашето кафе. За да запазите най-добрия аромат на кафето и от хигиенни съображения, Ви препоръчваме да го избърсвате със суха мека кърпа всеки път, когато трябва да се напълни отново.

Важно: Не използвайте вода за почистване на контейнера за зърна, наличието на вода в контейнера за зърна може да повреди Вашата машина.

ЗАЩО И КАК ДА ПОДДЪРЖАТЕ СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО СЛЕД ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ С МЛЯКО



Важно: За да получавате винаги еднакво качество на пяната, Ви съветваме да извършвате следната поддръжка:

ПОДДРЪЖКА НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари:
Изплакване на системата за мляко **30 s** - 20 ml	След всяка напитка с мляко, при подкана от машината.	Позволява Ви да изплакнете веригата за мляко на машината. Можете да стартирате изплакване на системата за мляко по всяко време.	
Ръчно почистване на съда за мляко **30s**	След всяка млечна напитка	Препоръчваме Ви да почиствате съда за мляко с гореща вода и със сапун след всяка употреба.	Гореща вода + сапун + гъба
Ръчно изплакване на тръбата за мляко **30s**	След всяка млечна напитка	Можете да поставяте каната за мляко в съдомиялната машина без капака ѝ. Това изплакване се състои от внимателно ръчно почистване на тръбата за мляко и металната ѝ дюза с гореща вода СЛЕД ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ.	Гореща вода + сапун + инструмент за почистване на тръби
Ръчно почистване на млякото **5 min**	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	Това почистване се състои от демонтиране и почистване на подвижния блок „капучино с едно докосване“. За оптимално образуване на млечна пяна е препоръчително да я почиствате редовно. Направете справка с глава 5 от ръководството за бърз старт, „РЪЧНО ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО – 5 МИН“.	Игла за почистване **(D3)**

ДРУГИ ЗАДАЧИ ЗА ПОДДРЪЖКА

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари:
Продухване на кафето **45s** – 30 ml	След като 2 дни не сте използвали машината или по всяко време.	Позволява Ви да изплакнете веригата за кафе на машината. Този процес използва само гореща вода. Това гарантира автентичния вкус на Вашето кафе.	
Изплакване на контура за чай **13 min** – 600 ml	След приготвяне на напитка с чай.	Позволява Ви да извършите изплакване с гореща вода, за да гарантирате автентичния вкус на Вашия чай или запарка.	
Почистване **13 min** - 600 ml	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	От хигиенни съображения и за запазване на качеството на Вашето кафе Ви препоръчваме да почиствате и обезмаслявате веригата за кафе на машината. Това ще Ви гарантира оптимално запазване на ароматите на Вашите напитки.	1 таблетка за почистване KRUPS № 1
Премахване на котлен камък **20 min** - 600 ml	Когато машината Ви подкани или по всяко време. Когато броят на напитките не е достатъчен, за да е необходимо премахване на котлен камък, функцията не е активна.	Премахването на котления камък от Вашата машина гарантира нейното правилно функциониране и отстранява всички отлагания от котлен камък или тартарат. Тази стъпка е много важна за гарантирането на правилното функциониране и дълготрайност на Вашия уред.	1 пакетче препарат срещу котлен камък KRUPS № 2

Важно: Ако Вашият продукт е оборудван с нашата филтърна касета за системата Claris – Aqua F088, моля, отстранете я преди процедурата по премахване на котлен камък.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО НАСТРОЙКИТЕ НА МАШИНАТА ВИ

Вашата машина KRUPS Intuition има много настройки, не се колебайте да ги изпробвате! Това ще Ви позволи да персонализирате приготвянето на напитките си още повече.



Език	Избор на език според Вашите предпочитания, измежду 21 езика.
Дата и час	Задаването на датата е необходимо, особено когато използвате касета против котлен камък. Задаване на часа и 12 или 24-часов дисплей на часовника
Осветеност на ек рана	За регулиране на осветеността на екрана.
Леко	За активиране или дезактивиране на интуитивната индикаторна лампичка.
Избор на 1-ви екран	Изберете оформлението на първия екран.
АВТОМАТИЧНО СПИРАНЕ	За да изберете продължителността, след която уредът ще спре автоматично. Тази функция Ви позволява да изразходвате по-малко електроенергия.
Автоматично осве тление	За включване на машината и автоматично стартиране на предварително нагряване на уреда в избрано от Вас време. Винаги ли пиете кафето си по едно и също време всеки ден? Тази функция е направена за Вас! Чрез задаване на автоматично стартиране можете да спестите време и трябва само да стартирате напитката си.
Единица за обем	Избор на мерна единица: мл и унция.
Автоматично изп лакване	За да се активира или деактивира автоматично изплакване на изходите за кафе при стартиране на машината.
Твърдост на во дата	За регулиране на твърдостта на водата между 0 и 4. За повече информация направете справка с глава „Измерване на твърдостта на водата“.
Температура на кафето	За да зададете температурата на Вашето кафе между T1 и T3.
Температура на чая	За да зададете температурата на Вашия чай между T1 и T3.
Вид на кафето	Посочете вида на кафето, добавено в контейнера на зърна.

ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ

РАБОТА

1. Машината показва повреда, софтуерът е блокирал ИЛИ в машината има неизправност.

✓ Изключете машината от бутона и от контакта, отстранете филтърната касета, изчакайте 1 минута и рестартирайте машината.

Натиснете и задръжте бутона ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.) поне 3 секунди, за да стартирате.

2. Уредът не се включва след натискане на бутона ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.) (най-малко за 3 секунди).

✓ Проверете предпазителите и електрическия контакт в електрическата Ви инсталация. Проверете дали двата захранващи щепсела са поставени правилно в контакта.

3. Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.

✓ Уредът се нулира автоматично, когато се включи отново.

4. Кафемелачката работи празна.

✓ Това е нормално, ако се случва от време на време и ако няма кафеени зърна или има само малко количество. Тя може да работи до 10 секунди без натоварване, за да се разбере какъв е разходът ѝ и да се гарантира правилната работа на функцията ѝ.

✓ В контейнера остават кафеени зърна:

- о Кафето може да е прекалено мазно и следователно не се улавя правилно от уреда. Можете да опитате да накарате зърната да слязат надолу и да видите дали това ще го задейства отново. Препоръчително е обаче да смените кафето (вж. функцията за вид на зърната).
- Това е моето обичайно кафе, което е било подходящо досега: свържете се с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.

УПОТРЕБА

1. Кафемелачката издава необичаен шум.

✓ В кафемелачката вероятно има чужди тела. Опитайте се да я почистите 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 добре позиционирана 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.

✓ Въртете бутона за регулиране на степента на смилане само когато кафемелачката работи.

4. От уреда не изтича кафе.

✓ По време на приготвянето му е открит проблем.

✓ Уредът се е нулирал автоматично и е готов за нов цикъл.

5. Използвали сте мляно кафе вместо кафеени зърна.

✓ Използвайте прахосмукачка, за да съберете мляното кафе от контейнера за зърна.

6. Когато машината спре, от дюзите за кафе тече вода.

✓ Това е нормално. Това е автоматичен процес на изплакване за почистване на дюзите за кафе и за да се гарантира, че няма да се запушат

STEAM AND MILK (ПАРА И МЛЯКО)

1. Потокът от мляко от машината изглежда е частично или напълно блокиран.

✓ Ако дюзата е запушена, на екрана ще се появи предупредително съобщение. Почистете блока „капучино с едно докосване“.

✓ Направете справка с началото на ръководството в 5. РЪЧНО ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО – 5 МИН или вижте инструкцията „Почистване на дюзата за мляко“, запазена във Вашата машина.

2. Не излиза пара.

a. Когато използвате цикъл с пара за първи път, ако парата не излиза правилно:

Проверете дали изходът за пара не е запушен. Вижте по-горе: „Изходът за пара на машината изглежда е частично или напълно запушен“.

✓ Извършете следния процес само веднъж:

✓ Изпразнете резервоара за вода и временно отстранете филтърната касета за системата Claris Aqua. Напълнете резервоара с минерална вода с високо съдържание на калций (> 100 mg/l) и пуснете последователни цикли с пара (от 5 до 10 цикъла) в някакъв съд, докато постигнете постоянна струя от пара. Върнете касетата в резервоара.

b. Дюзата за пара вече е работила:

✓ Проверете дали изходът за пара не е запушен. Вижте по-горе: „Изходът за пара на машината изглежда е частично или напълно запушен“.

✓ Ако след извършване на горепосочените стъпки все още не работи, моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.

3. От решетката на тавата за отцеждане излиза пара.

✓ В зависимост от вида приготвяне от решетката на тавата за отцеждане може да излиза пара.

4. Под капака на тавата за зърна се появява пара.

Проверете дали затворът за таблетки за почистване, разположен под капака (L), е правилно затворен.

ПОДДРЪЖКА

1. Машината не изисква премахване на котлен камък.

✓ Цикълът за премахване на котлен камък се изисква от приготвянето на голям брой напитки с мляко или гореща вода. Ако консумирате само кафе, премахването на котлен камък няма да е необходимо често.

2. В тавата за отцеждане има малко мляно кафе.

В тавата за отцеждане може да попадне малко количество мляно кафе. Машината е проектирана така, че да изхвърля всякакво излишно количество мляно кафе, за да остане зоната за филтриране чиста.

3. Интуитивната индикаторна лампичка продължава да свети, след като изпразните тавата за мляно кафе.

✓ Монтирайте отново тавата за мляно кафе.

4. След напълване на резервоара за вода интуитивната индикаторна лампичка остава включена.

Проверете правилното позициониране на резервоара в уреда.

Поплавъците на дъното на резервоара трябва да се движат свободно. Проверете и освободете поплавъците, ако е необходимо.

5. По време на премахване на котлен камък през първата фаза от дюзите не излиза вода:

✓ Това е нормално; само в случай на голямо задръстване от дюзите на машината ще излиза вода.

НАПИТКИ

1. Кафето се налива прекалено бавно.

Въртете бутона за „финост на смилането" надясно, за да получите по-грубо мляно кафе (това може да зависи от вида на използваното кафе).

✓ Изпълнете един или няколко цикъла на изплакване.

✓ Сменете филтърната касета за системата Claris Aqua.

2. Кафето е прекалено леко или не е достатъчно наситено.

✓ Проверете дали в контейнера за зърна има кафе и дали то се придвижва надолу правилно.

✓ Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се уловят добре.

✓ Намалете обема на заготовката и увеличете силата й, като използвате функцията за сила на кафето. Завъртете бутона „финост на смилането", за да получите по-фино мляно кафе. Пригответе напитката в два цикъла, като използвате функцията за 2 чаши.

3. Еспресото или кафето не е достатъчно горещо.

✓ Увеличете температурата на кафето в настройките на машината. Загрейте чашата, като я изплакнете с гореща вода, преди да започнете да приготвяте напитката.

✓ Преди да приготвите кафето си, извършете изплакване на веригата за кафе. Функцията за изплакване на кафе при включване на уреда може да се активира от Настройки/Автоматично изплакване

4. От дюзите за кафе преди всяко кафе тече чиста вода.

✓ Когато стартирате рецепта, се извършва предварително запарване и това може да доведе до изтичане на малко количество вода от дюзите за кафе.

Ако някой от описаните по-горе проблеми не е отстранен, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Някои уреди съдържат батерия, до която от съображения за сигурност могат да получат достъп само професионални сервизи. За да смените батериите, се свържете с най-близкия до Вас сервизен център.

Важно: Уредът Ви съдържа много материали, които могат да се възстановят или да се рециклират.

Помогнете да опазим околната среда!

Оставете го в пункт за събиране на отпадъци, за да бъде обработен.

ГАРАНЦИЯ

Гаранцията не важи в следните случаи:

- Наличие на чужди тела в устройството за смилане,
- В контейнера за зърна е изсипано мляно кафе,
- Филтърната касета за системата Claris – Aqua не се използва съгласно инструкциите на KRUPS,
- В случай че не е извършвано премахване на котлен камък, почистване или редовна поддръжка.

Всички работи по уреда трябва да се извършват от оторизиран център на KRUPS.

Тази автоматична машина за кафе/еспресо трябва да се използва само за приготвяне на кафе, гореща вода или за разпенване на мляко.

Производител: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Франция

Poštovani kupče,

hvala vam što ste kupili KRUPS espresso uređaj s ugrađenim mlincem za kavu.

KRUPS espresso uređaji s ugrađenim mlincem za kavu dizajnirani su, razvijeni i proizvedeni u Francuskoj, čime se osiguravaju najstroži uvjeti podrijetla i kvalitetne proizvodnje.

Dizajn vašeg uređaja jamči najjednostavniju moguću uporabu i mogućnost pripreme napitaka profesionalne kvalitete. Samo jednim dodirom tipke možete uživati u espressu, ristrettu, produženoj kavi, cappuccinu, macchiatu ili kavi s mlijekom te u drugim vrstama kave.

Kako bismo vam olakšali stvari, KRUPS je razvio intuitivan svjetlosni indikator. On će vas voditi pri upotrebi uređaja i uljepšat će vaše pauze za kavu.

Vaš KRUPS espresso uređaj opremljen je i velikim intuitivnim dodirnim zaslonom, poput onoga na pametnom telefonu, kako bi uporaba bila što jednostavnija. Napredne tehnologije kojima je uređaj opremljen omogućuju vam postizanje najboljih mogućih rezultata, dajući maksimalnu aromu i okuse iz svježe mljevenih zrna kave.

Nadamo se da ćete uživati u kavi i da će KRUPS uređaj ispuniti vaša očekivanja.

KRUPS tim

TREBA VAM PODRŠKA ZA POČETAK UPORABE UREĐAJA?



Na uređaju pronaći ćete popis vodiča koji će vam pomoći pri uporabi.
Oni će vas korak po korak voditi kroz pripremu napitaka, upravljanje favoritima i održavanje uređaja.

Popis dostupnih vodiča:

1. Kako pripremiti napitke

a. Priprema kave

a. Priprema mliječnog napitka

c. Istovremena priprema 2 napitka

2. Kako upravljati profilom

d. Izrada i konfiguriranje profila

e. Dodavanje napitka u profil (nakon pripreme)

f. Dodavanje napitka u profil (sa stranice profila)

g. Uklanjanje napitka iz profila

3. Kako održavati uređaj

h. Ispiranje

i. Čišćenje

j. Uklanjanje kamenca

k. Čišćenje mlaznice za mlijeko

VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte korisnički priručnik i knjižicu sa sigurnosnim uputama te ih sačuvajte: nepravilna uporaba oslobađa tvrtku KRUPS bilo kakve odgovornosti.

PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM

Provjerite pribor isporučen s vašim uređajem. Ako neki dio nedostaje, izravno se obratite KRUPS korisničkoj podršci.

Isporučeni proizvodi		
1.	2 tablete za čišćenje	
2.	- 1 vrećica sredstva za uklanjanje kamenca	
3.	Cijev za mlijeko za blok „One Touch Cappuccino"	
4.	Dodatna cijev za mlijeko za blok „One Touch Cappuccino"	
5.	Igla za čišćenje sklopa za paru koja se nalazi u mlaznici za kavu	
6.	- 1 patrona za sustav filtriranja Claris Aqua s priborom za pričvršćivanje.	
7.	- 1 štapić za provjeru tvrdoće vode	
8.	"Upute za rad – Knjižica sa sigurnosnim preporukama Adresar centara tvrtke Krups za poslijeprodajnu podršku Jamstveni dokumenti"	
9.	Cijev za čišćenje	
Samo za Intuition Expérience + EA877:		
10.	Posuda za mlijeko: Posudu za mlijeko bez poklopca možete staviti u perilicu posuđa	

⚠ **Oprez:** Kako se jamstveni uvjeti ne bi poništili, upotrebljavajte samo Krups pribor.

TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatic Espresso EA87
Izvor napajanja	220 – 240V~ / 50 Hz
Pritisak pumpe	15 bara
Spremnik kave u zrnu	250 g
Potrošnja energije	Tijekom rada: 1550 W
Spremnik za vodu	3 L
Priprema i pohrana	U unutrašnjosti, na suhom mjestu (dalje od leda)
Dimenzije (mm) V x D x D	365 x 240 x 400
Težina EA87 (kg)	8,9

Podliježe tehničkim izmjenama.

OPIS UREĐAJA

A. Ručka poklopca spremnika za vodu
B. Spremnik za vodu
C. Posuda za kavu u zrnu
D. Mlaznice za kavu/mlijeko prilagodljive visine sa sustavom za osvjetljavanje šalica
  D1. blok „One Touch Cappuccino"
  D2. Odvojiva vrata
  D3. Igla za čišćenje
E. Odvojiva rešetka i posuda za kapljevinu
F. Poklopac spremnika kave u zrnu
G. Cijev za mlijeko za blok „One Touch Cappuccino" i priključak
H. Plovak za razinu vode
I. Intuitivni svjetlosni indikator

1. Spremnik kave u zrnu
J. Tipka za namještanje finoće mljevenja
K. Otvor za tablete za čišćenje
L. Metalni mlinac
2. Upravljačka ploča
M. Dodirni zaslon za navigaciju
N. Uključivanje/isključivanje
O. Prečac za početni zaslon
P. Profili
Q. Konfiguracije uređaja
R. Posuda za mlijeko (samo za Intuition Experience + EA877)

PRIPREMA I UGRADNJA UREĐAJA

PRVA UPORABA

Uređaj stavite na stabilnu, vodoravnu, čistu i suhu radnu plohu.
Kad uređaj rabite prvi put, morat ćete odabrati različite postavke.
Priprema uređaja omogućuje punjenje sklopova u koje ide voda kako bi uređaj mogao raditi. Doći će do prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.
Dodatne informacije potražite u Kratkim uputama (1. uporaba)
Pratite upute koje se prikazuju na zaslonu

Vaš je uređaj provjeren i testiran prije izlaska iz tvornice. Unatoč pažnji koja je uložena u čišćenje, svejedno možete pronaći ostatke kave u mlincu za kavu i/ili kapljice kave na rešetki posude za kapljevinu. Pri raspakiranju možete na uređaju primijetiti i prisutnost prašine zbog zaštitnog materijala. Preporučujemo da uređaj prije prve uporabe temeljito očistite krpom.
Hvala na razumijevanju.
Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.

STANJE PRIPRAVNOSTI

Ovisno o pripremi, uređaj pokreće automatsko ispiranje kad je stavljen u stanje pripravnosti. Ciklus traje samo nekoliko sekundi i automatski se zaustavlja

SAVJETI

Kvaliteta kave znatno utječe na kvalitetu aroma. Kamenac i klor mogu utjecati na okus kave. Kako biste očuvali sve arome u kavi, preporučujemo da upotrebljavate svježu vodu te patronu Claris Aqua Filter System ili flaširanu vodu s količinom suhih ostataka manjom od 800 mg/l (pogledajte naljepnicu na boci). Pogledajte poglavlje „FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE".

Tijekom pripreme toplih napitaka preporučujemo vam da rabite prethodno zagrijane šalice (stavite ih pod vruću vodu) čija je veličina prilagođena željenoj količini.

Pržena zrna kave mogu izgubiti aromu ako nisu zaštićena. Savjetujemo vam da upotrijebite količinu kave u zrnu koja odgovara vašoj potrošnji u sljedećih 2 – 3 dana i kupujete pakiranja od 250 g.

Kvaliteta kave u zrnu razlikuje se i ukusi su subjektivni. Arabica će vam pružiti fine, cvjetne arome za razliku od robuste koja ima više kofeina, gorča je i ima puniji okus. Često se te dvije vrste kave miješaju kako bi se dobila uravnoteženija kava. Nemojte se ustručavati zatražiti savjet od osoba koje vam prže kavu.

Ne preporučujemo uporabu masnih i karameliziranih zrnaca jer mogu oštetiti uređaj.

Veličina kave u zrnu utječe na jačinu aroma i kvalitetu kreme. Sitnije mljevena zrnca imaju nježniju kremu. Mljevenje se može prilagoditi i željenom napitku.

INTUITIVNI SVJETLOSNI INDIKATORI

U vaš uređaj Intuition ugrađena je pametna tehnologija koja će vam olakšati svakodnevne zadatke: inuitivni svjetlosni indikator (I). Ta tehnologija ima dvije funkcije:

1. Uređaj automatski prepoznaje i kontrolira količinu kave u zrnu, vode i mljevene kave. Kad trebate napuniti ili isprazniti spremnike te kad je potrebno održavanje, uključit će se crveni indikator upozorenja te trebate pratiti upute na zaslonu.
2. Intuitivni indikator također vam omogućuje prilagodbu iskustva. Svakom profilu možete dodijeliti boju. Kad odaberete jedan od profila, indikator će svijetliti bojom tog profila radi boljeg razumijevanja te izuzetno brze i intuitivne navigacije

   Pogledajte poglavlje „MOJ PROFIL".

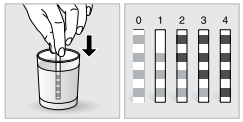
FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE

ŠTO SE POSTIŽE PRILAGODBOM TVRDOĆE VODE?

Kako biste izbjegli čišćenje uređaja i optimizirali kvalitetu kave, preporučujemo da prilagodite tvrdoću vode na uređaju.

KAKO ODREDITI TVRDOĆU VODE NA UREĐAJU.





- Čašu napunite vodom. Testni štapić koji ste dobili uz uređaj uronite u čašu napunjenu vodom.
- Pričekajte 1 minutu. Kvadratići na testnom štapiću promijenit će boju.
- Izbrojite koliko je obojenih kvadratića. To vam govori koliko je tvrda vaša voda, na ljestvici od 0 do 4.
- U izborniku „Water hardness" (Tvrdoća vode) pritisnite odgovarajući broj između 0 i 4.
- Pritisnite OK (U redu)

VIŠE NEMATE TESTNI ŠTAPIĆ?

Ako ovu operaciju trebate ponoviti kasnije, obavezno promijenite tvrdoću vode u skladu s mjestom upotrebe ili informacijama koje ste dobili od vodoopskrbe, uz pomoć tablice u nastavku:

Stupanj tvrdoće vode	Klasa 0 Vrlo mekana	Klasa 1 Mekana	Klasa 2 Srednje tvrda	Klasa 3 Tvrda	Klasa 4 Vrlo tvrda
° 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°
Postavke uređaja	0	1	2	3	4

ZAŠTO UGRADITI PATRONU ZA FILTER?

Patrona Claris Aqua Filter System pomaže u optimizaciji ukusa vaše kave, ograničavanju nakupljanja kamenca i smanjenju provođenja održavanja.

KAKO POSTAVITI PATRONU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM





- Patrona se postavlja u spremnik za vodu.
- Kad postavite patronu, savjetujemo vam da sivi prsten okrenete do kraja patrone za filter kako biste vidjeli datum ugradnje + 2 mjeseca.
- Pravilno postavite patronu na njezino mjesto, tako da prsten s brojem bude okrenut prema gore.
- Upotrijebite crni pribor za pričvršćivanje koji je isporučen uz patronu kako biste pravilno postavili i pričvrstili patronu

KADA TREBA ZAMIJENITI PATRONU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 mjeseca nakon postavljanja ili kad uređaj naznači da je potrebna zamjena.

MLINAC: NAMJEŠTANJE FINOĆE MLJEVENJA

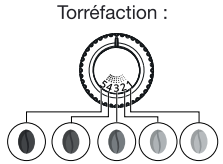
ZAŠTO NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

Možete namjestiti jakost kave namještanjem finoće mljevenja kave u zrnu.

Različita finoća mljevenja omogućuje prilagodbu različitih vrsta zrna:

- Jako prženo i masno zrno zahtijeva grublje mljevenje, manje prženo zrno bit će više suho i zahtijevat će sitnije mljevenje.

Nadalje, ako se radi o istoj vrsti kave, postavka finoće mljevenja može utjecati na aromu: što je kava finije mljevena, to je aroma snažnija.



Vrlo intenzivna | Intenzivna | Zrela | Prosječna (Žuto) | Svjetlo (Bijelo)

KAKO PRILAGODITI FINOĆU MLJEVENJA

Okrenite tipku za postavke koja se nalazi u spremniku kave u zrnu da odgovara vašoj vrsti zrna i jačini željene arome. Ova postavka mora se postaviti tijekom mljevenja i stupanj po stupanj. Nakon 3 pripreme primijetit će te znatnu razliku u okusu.



KAKO ĆETE ZNATI DA U SPREMNIKU VIŠE NEMA KAVE U ZRNU?

Vaš Intuition uređaj opremljen je senzorom koji predviđa kad će u spremniku ponestati kave u zrnu. Prikazat će se poruka na zaslonu, a intuitivni svjetlosni indikator (I) zasvijetlit će crveno.

ŠTO AKO SE TIJEKOM PRIPREME PRIKAŽE UPOZORENJE?

Spremnik napunite kavom u zrnu, pritisnite OK (U redu) i nastavit će se priprema recepta. Bez gubitka kave!

ŠTO TREBA UČINITI AKO ŽELIM PROMIJENITI KAVU ILI AKO VIŠE NEMA KAVE?

Ako pritisnete OK (U redu) bez dodavanja kave u zrnu, uređaj će se pokušati ponovo pokrenuti i vratit će se na upozorenje. Ako ponovo pritisnete OK (U redu), uređaj će pokrenuti pripremu i pritom iskoristiti svu preostalu kavu Mlinac će potom biti prazan.

Ako se na zaslonu prikaže poruka i indikator upozorenja zasvijetli crveno dok u uređaju ima dovoljno kave u zrnu:

- Pritisnite tipku OK (U redu) kako biste pokrenuli zagrijavanje.
- Onemogućite upozorenja o nestanku kave kako se prepoznavanje ne bi pokretalo kad u spremniku za kavu u zrnu ima kave.



PRIPREMA NAPITAKA

NAPITCI KOJI SU DOSTUPNI NA OVOM UREĐAJU:

Intuition Expérience omogućuje vam pripremu različitih recepata od kave i mlijeka, vrućih ili hladnih, koji će ispuniti sve vaše želje. Recepti su dostupni izravnim pristupom putem upravljačke ploče. Sidrišta, dostupna na dnu upravljačke ploče (na prikazu povlačenjem) također su prečaci putem kojih im možete pristupiti. Opis svakog napitka i povezanih savjeta za pripremu dostupni su ako na zaslonu dodirnete (i) nakon što ste odabrali napitak.

	Napitci	Približna veličina	Moguće količine	Jakost kave	X2
Coffees	Ristretto Kratki jači espresso	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
	Espresso Espresso jakog okusa i izražene arome, prekriven gorkastom kremom boje karamele	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
	Lungo Duži espresso s karamelastom kremom	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
	Café Long Dvostruki espresso s jantarnom kremom	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
	Doppio Bogat kofeinom, no lakšeg okusa. Vrlo popularan jutarnji napitak.	100 ml	40 - 140 ml	✓	
	Americano Dvostruki dugi espresso s vrućom vodom	120 ml	90 - 150 ml	✓	
	Café filtre Duga priprema pri niskoj temperaturi za lagani rezultat mekanog okusa.	150 ml	80 - 170 ml		✓
	Carafe* 3 do 8 šalica produžene kave za cijelu obitelj	375 ml	375 - 1000 ml	✓	
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso s tankim slojem pjene od mlijeka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml		✓	✓
	Cappuccino Uravnoteženi napitak s mlijekom, pjenom i kavom	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Cappuccino italien Miješani cappuccino. Pjena s laganim okusom kave	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml		✓	✓
	Flat White Kava s mlijekom i pjenom od mlijeka	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml		✓	
	Lait Moussé Velika porcija mlijeka s pjenom od mlijeka	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml			✓
	Caffe Latte Pjena od mlijeka s laganim okusom kave	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml		✓	✓
	Latte Macchiato Gurmanski espresso s mlijekom i pjenom od mlijeka	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml		✓	✓
Iced Drinks*	Frappé* Ledena kave i mlijeko s kremastom pjenom okusa kave	~ 380 ml		✓	
	Nitro coffee* Ledena kava s malim mjehurićima kisika	~ 350 ml		✓	
	Chilled coffee* Dvostruka filtar-kava s finom kremom	~ 350 ml			

*Samo za Intuition Experience + EA877

Teas	Thé vert Vruća voda temperature idealne za zeleni čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé noir Vruća voda temperature idealne za crni čaj	200 ml	20 - 300 ml		
	Thé infusion Vruća voda idealna za pripremu napitka	200 ml	20 - 300 ml		

KAKO PRILAGODITI VISINU MLAZNICA ZA KAVU

U slučaju svih predloženih napitaka možete smanjiti i ponovno sastaviti mlaznice za kavu u skladu s veličinom vaših šalica.

KAKO POČETI PRIPREMATI NAPITAK

Pogledajte vodič „How to make your drinks?" (Kako pripremiti napitke) koji je spremljen na uređaju .



OVISNO O NAPITKU, DOSTUPNE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- Jedna ili dvije šalice: za pokretanje dvostrukog recepta, odaberite napitak i pritisnite +.
- Jakost kave: želite li povećati ili smanjiti jakost kave tako što ćete promijeniti količinu mljevene kave, odaberite napitak i odaberite između 1 i 4 zrna, pri čemu je 1 zrno najblaža kava, a 4 najjača.
- Količina kave u šalici: za povećavanje ili smanjivanje količine vode koja se upotrebljava za pripremu

Dodatne informacije potražite u tablici napitaka u letku te u KRATKOM VODIČU, POSTAVKE NAPITAKA

KAKO ZAUSTAVITI NAPITAK TIJEKOM PRIPREME

Pripremu napitka u bilo kojem trenutku možete zaustaviti pritiskom gumba STOP.

Kad se ciklus prekine, zaustavljanje neće biti trenutačno. Uređaj će određeno vrijeme biti nedostupan, što će se naznačiti porukom na zaslonu

MLJEČNI NAPITCI

SAVJETI I PREPORUKE

Za pripremu pjene od mlijeka trebali biste odabrati pasterizirano UHT mlijeko iz hladnjaka (3 – 5 °C). Uporaba posebnih mlijeka (mikrofiltriranog, sirovog fermentiranog, obogaćenog) ili biljnog mlijeka (bademovog, zobenog, sojinog itd.) može dovesti do nezadovoljavajućih rezultata u pogledu kvalitete i količine pjene.

KAKO POČETI PRIPREMU MLIJEČNOG NAPITKA

Pogledajte 2 PRIPREMA MLIJEČNOG NAPITKA na početku priručnika ili pogledajte vodič „Making a milk drink" (Priprema mliječnog napitka) koji je spremljen na uređaju



LEDENI NAPITCI (SAMO ZA INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Na uređaju Intuition Expérience + mogu se pripremiti ekskluzivni hladni napitci kao što su frape, rashlađena kava i nitro kava.

Prije same pripreme ledenog napitka morate napraviti jednu ili više stvari. Kako biste postigli optimalne rezultate: Rabite čaše od 400 – 450 ml te kockice leda standardne veličine (4 x 2,5 x 2,2 cm). Uređaj će vam pomoći s pripremom. Preporučujemo da korak po korak pratite faze pripreme recepta koje se prikazuju na zaslonu. U odjeljku s informacijama dostupni su i savjeti i preporuke, a pristupiti im možete tako da dodirnete zaslon. i.

ČAJEVI I INFUZIJE

Per i tè e le infusioni, sono disponibili tre preparazioni che offrono la temperatura più adatta per ogni tipo di tè. La temperatura per il tè verde sarà inferiore di quella per il tè nero e per le infusioni.

KAKO PRILAGODITI TEMPERATURU



Možete odabrati postavku između T1 i T3, pri čemu je T1 najviše mlaka temperatura, a T3 najvrućija. Ako smanjite/povećate temperaturu, smanjit ćete ili povećati temperaturu za sve vrste čaja, no temperatura za zeleni čaj uvijek će biti niža od one za crni čaj i infuzije.

PROFILI

ČEMU SLUŽI FUNKCIJA PROFILA?

Funkcija profila omogućuje vam da pristupite osobnom prostoru gdje možete spremiti svoje omiljene napitke. Lako joj možete pristupiti jer na upravljačkoj ploči uređaja postoji tipka za izravan pristup. Ova funkcija omogućuje bržu pripremu i idealna je za svakodnevnu upotrebu, a napitci koji su spremljeni u profilu izravno se pokreću jednim dodirom bez potrebe za namještanje dodatnih postavki. U svaki profil možete spremiti do 7 recepata.

Profil vam omogućuje i veću prilagodbu sučelja i različitih postavki:

Ime	Možete dodati svoje ime za veću razinu prilagodbe.
Boja	Omogućuje vam odabir boje željenog intuitivnog svjetlosnog indikatora kako bi se profil lakše prepoznao.
Prikaz	Možete i postaviti vrstu prikaza za svoje napitke na zaslon profila. Mogu se prikazati tako da se kroz njih kreće povlačenjem ili kao mozaik.
Programiranje	U značajki profila možete za svaki napitak definirati i vrijeme dana ili ključnu riječ. To vam omogućuje da u bilo kojem trenutku jednostavnije pronađete svoje napitke.
Svjetlina	To omogućuje aktivaciju ili deaktivaciju svjetlosnog indikatora.

KAKO KREIRATI OMILJENI NAPITAK

Pritisnite tipku Profiles (Profili) te pratite upute na zaslonu ili pogledajte vodiče koji su spremljeni u profilu.



KAKO UPRAVLJATI OMILJENIM NAPITCIMA UNUTAR PROFILA

Napitak u profil možete dodati na 2 načina:

- Nakon pripreme napitka na zaslonu će se prikazati gumb .
- Izravno u profilu.

Ako postupak zaustavim dok se napitak izlijeva, to je duljina koja će se zabilježiti.

KAKO ORGANIZIRATI/POREDATI/UKLONITI OMILJENE NAPITKE

- Nekoliko sekundi zadržite pritisak na ikoni napitka.
- Križić za brisanje prikazat će se u gornjem desnom kutu izbornika napitka.
- Pritisnite ponovo, držite prst na napitku i povucite ga kako biste prerasporedili napitke.

OPĆENITO ODRŽAVANJE

Provođenje odgovarajućeg održavanja produljit će vijek trajanja vašeg uređaja i očuvati autentičan okus kave.

ŠTO TREBAM UČINITI KAD ŽELIM ISPRAZNITI POSUDU ZA KAPLJEVINU?

Kad su plovci u gornjem položaju, što ukazuje da je posuda previše puna.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA KAPLJEVINU

- Posuda za kapljevinu omogućuje vam prikupljanje vode ili kave koja je izašla iz uređaja tijekom i nakon pripreme.
- Važno je da uvijek stoji na mjestu i da je redovito praznite.
- Iz higijenskih razloga preporučujemo da rastavite posudu za kapljevinu kako biste svakoga dana očistili sve elemente te je ostavite da se osuši na zraku prije no što je vratite na uređaj.
- Pogledajte kratki vodič – ČIŠĆENJE POSUDE ZA KAPLJEVINU, slika *Posudu za kapljevinu možete staviti u perilicu za posuđe bez metalne rešetke.

KADA ISPRAZNITI SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU

U spremnik za mljevenu kavu sprema se dobivena mljevena kava

- Spremnik za mljevenu kavu ispraznite kad uređaj to zatraži.
- Možete ga prazniti redovito, no kad uređaj zasvijetli, to čini kako bi zabilježio da je spremnik zaista ispražnjen.

Ako redovito ne praznite spremnik kave u zrnu kako je navedeno ranije u uputama, uređaj se može oštetiti.

Iz higijenskih razloga preporučujemo da spremnik za mljevenu kavu svakoga dana operete vrućom vodom i deterdžentom te ga ostavite da se osuši na zraku prije no što ga vratite u uređaj. Pogledajte kratke upute – ČIŠĆENJE SPREMNIKA ZA MLJEVENU KAVU, slika * do *

Spremnik nemojte stavljati u perilici za posuđe.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA VODU

Kako biste očuvali aromu svoje kave i iz higijenskih razloga, preporučujemo da upotrebljavate svježu vodu, da spremnik za vodu čistite svakoga dana vrućom vodom i spužvicom te da ga ostavite da se osuši na zraku prije no što ga vratite u uređaj.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA KAVU U ZRNU

Kava u zrnu može na stijenkama spremnika za kavu u zrnu ostaviti masne naslage koje mogu utjecati na kvalitetu kave. Kako bi okus bio što bolji i iz higijenskih razloga, preporučujemo da ga prije svakog ponovnog punjenja obrišete suhom, mekom krpom.

Važno: Spremnik za kavu u zrnu nemojte prati vodom jer bi prisutnost vode u spremniku za kavu u zrnu mogla oštetiti uređaj.

KAKO I ZAŠTO ODRŽAVATI SUSTAV ZA MLJEKO NAKON PRIPREME MLIJEČNIH NAPITAKA



Važno: Kako bi se uvijek dobila identična kvaliteta pjene, preporučujemo sljedeće operacije održavanja:

ODRŽAVANJE SUSTAVA ZA MLIJEKO

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor:
Ispiranje mlijeka **30 s** - 20 ml	Nakon svakog mliječnog napitka, kad uređaj to zatraži	Omogućuje vam da isperete sklop za mlijeko na uređaju. Ispiranje sustava za mlijeko možete napraviti u bilo kojem trenutku.	
Ručno čišćenje posude za mlijeko **30s**	Nakon svakog mliječnog napitka	Preporučujemo da posudu za mlijeko operete vrućom vodom i deterdžentom nakon svake uporabe.	Vruća voda + deterdžent + spužvica
Ručno ispiranje crijeva za mlijeko **30s**	Nakon svakog mliječnog napitka	Posudu za mlijeko bez poklopca možete staviti u perilicu posuđa Ispiranje se sastoji od pažljivog ručnog čišćenja crijeva za mlijeko i metalne mlaznice vrućom vodom NAKON SVAKE UPORABE.	Vruća voda + deterdžent + čistač za cijev
Ručno čišćenje mlijeka **5 min**	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Čišćenje se sastoji od rastavljanja i čišćenja uklonjivog bloka „One Touch Cappuccino". Kako biste dobili optimalnu pjenu od mlijeka, savjetujemo da čišćenje obavljate redovito. Pogledajte 5. poglavlje kratkih uputa, TEMELJITO ČIŠĆENJE SUSTAVA ZA DISTRIBUCIJU MLIJEKA – 5 MIN.	Igla za čišćenje **(D3)**

DRUGI ZADACI ODRŽAVANJA

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor:
Ispiranje kave **45s** – 30 ml	Kad se uređaj nije rabio tijekom 2 dana ili u bilo kojem trenutku.	Omogućuje vam čišćenje sklopa za kavu vašeg uređaja. Ovaj postupak rabi samo vruću vodu. Osigurava autentičan okus kave.	
Ispiranje čaja **13 min** – 600 ml	Nakon pripreme čaja.	Omogućuje vam da obavite ispiranje vrućom vodom kako biste osigurali autentičan okus čaja ili infuzije.	
Čišćenje **13 min** - 600 ml	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Zbog higijene i očuvanja kvalitete kave preporučujemo da očistite i odmastite sklop za kavu na uređaju. Time jamčite optimalno očuvanje aroma vašeg napitka.	1 KRUPS n°1 tableta za čišćenje
Uklanjanje kamenca **20 min** - 600 ml	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku. Kad čišćenje kamenca nije potrebno prema broju napitaka, funkcija neće biti aktivna.	Čišćenjem kamenca iz uređaja osigurat ćete pravilan rad te ćete ukloniti sve naslage kamenca. Ovaj korak vrlo je važan kako bi se osiguralo pravilan rad i vijek trajanja vašeg uređaja.	1 KRUPS n°2 vrećica sredstva za čišćenje kamenca

Važno: Ako je vaš proizvod opremljen patronom Claris – Aqua filter System F088, izvadite je prije no što pokrenete čišćenje kamenca.

DRUGE FUNKCIJE

KAKO PRISTUPITI POSTAVKAMA UREĐAJA

Na uređaju KRUPS Intuition postoji mnogo postavki, slobodno ih isprobajte! To će vam omogućiti da dodatno prilagodite svoje iskustvo.



Jezik	Odabir između 21 dostupnog jezika.
Datum i vrijeme	Postavljanje datuma je obavezno, osobito ako se upotrebljava patrona za uklanjanje kamenca. Postavljanje vremena te 12- ili 24-satnog prikaza sata.
Svjetlina zaslona	Za postavljanje svjetline zaslona.
Svjetlosni indikator	Za aktivaciju ili deaktivaciju intuitivnog svjetlosnog indikatora.
Odabir 1. zaslona	Odaberite način prikaza prvog zaslona.
Automatsko zaustavljanje	Za odabir vremena nakon kojeg će se uređaj automatski zaustaviti. Ova funkcija omogućuje vam da smanjite potrošnju struje.
Automatsko osvjetljenje	Za isključivanje uređaja i automatsko pokretanje zagrijavanja uređaja u odabrano vrijeme. Pijete li kavu svaki dan u isto vrijeme? Ova je funkcija savršena za vas! Postavljanjem automatskog pokretanja možete uštedjeti na vremenu i pokrenuti morate samo pripremu napitka.
Jedinica količine	Odabir mjerne jedinice: ml ili oz.
Automatsko ispiranje	Pri pokretanju uređaja možete aktivirati automatsko ispiranje izlaza za kavu ili ne.
Tvrdoća vode	Za prilagodbu tvrdoće vode na vrijednost između 0 i 4. Dodatne informacije potražite u poglavlju „Mjerenje tvrdoće vode".
Temperatura kave	Za postavljanje temperature kave između T1 i T3.
Temperatura čaja	Za postavljanje temperature čaja između T1 i T3.
Vrsta kave	Odredite vrstu kave koju ste stavili u spremnik za mljevenu kavu.

ODGOVORI NA VAŠA PITANJA

RAD

1. Uređaj prikazuje kvar, softver je zamrznut ILI uređaj ne radi pravilno.

✓ Isključite i iskopčajte uređaj, izvadite patronu za filter, pričekajte 1 minutu i ponovno pokrenite uređaj.

Za pokretanje pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje i držite je barem 3 sekunde.

2. Uređaj se ne uključuje nakon što je pritisnuta tipka za uključivanje/isključivanje (barem 3 sekunde).

Provjerite kabele i utičnicu električnih instalacija. Provjerite jesu li dva priključka ispravno umetnuta u utičnicu.

3. Tijekom ciklusa došlo je do nestanka struje.

✓ Uređaj se automatski ponovno pokreće kad ga ponovno uključite.

4. Mlinac se prazni.

✓ To je normalno ako se događa povremeno i u mlincu nema kave u zrnu ili je ima malo. Za definiranje potrošnje i osiguravanje pravilnog rada ove funkcije, može biti potrebno pražnjenje od 10 sekundi.

✓ U spremniku ima kave u zrnu:

- Kava je možda premasna i stoga je uređaj ne može pravilno prepoznati. Možete pomoći zrncima da prođu kroz spremnik i vidjeti hoće li ponovno početi raditi. Preporučujemo, međutim, da promijenite vrstu kave (pogledajte funkciju za vrstu kave u zrnu).
- Upotrebljavam istu kavu koja je dosad dobro funkcionirala: obratite se KRUPS korisničkoj podršci.

UPOTREBA

1. Mlinac ispušta neobične zvukove.

✓ U mlincu se vjerojatno nalaze strane tvari. Pokušajte ga očistiti usisavačem ili se obratite KRUPS korisničkoj podršci.

2. Ispod uređaja ima vode.

✓ Prije skidanja posude za kapljevinu pričekajte 15 sekundi nakon istjecanja kave kako bi uređaj pravilno dovršio ciklus.

✓ Potvrdite je li posuda za kapljevinu pravilno postavljena na uređaju. Posuda za kapljevinu uvijek mora biti na svom mjestu čak i kad se uređaj ne rabi.

✓ Provjerite nije li posuda za kapljevinu puna.

3. Tipka za namještanje finoće mljevenja teško se okreće.

Tipku za namještanje finoće mljevenja okrećite samo kad mlinac radi.

4. Uređaj nije izbacio kavu.

✓ Došlo je do problema tijekom pripreme.

✓ Uređaj će se automatski ponovno pokrenuti i biti spreman za novi ciklus.

5. Upotrijebili ste mljevenu kavu umjesto kave u zrnu.

✓ Za uklanjanje mljevene kave iz spremnika kave u zrnu upotrijebite usisavač.

6. Voda teče iz mlaznica za kavu kad uređaj prekine s radom.

✓ To je normalno. To je proces automatskog ispiranja kako bi se očistile mlaznice za kavu i kako bi se osiguralo da nisu blokirane.

PARA I MLIJEKO

1. Protok mlijeka u uređaju djelomično je ili u potpunosti blokiran.

✓ Ako je mlaznica začepljena, na zaslonu će se prikazati poruka upozorenja. Očistite blok „One Touch Cappucino".

✓ Pogledajte 5. dio na početku priručnika. DETALJNI PRIRUČNIK, ČIŠĆENJE SUSTAVA ZA DISTRIBUCIJU MLIJEKA – 5 MIN. ili pogledajte vodič „Cleaning the milk nozzle" (Čišćenje mlaznice za mlijeko) koji je spremljen na uređaju.

2. Ne izlazi para.

a. Ako para ne izlazi pravilno pri prvoj upotrebi ciklusa za paru:

Provjerite nije li izlaz za paru blokiran. Pogledajte iznad: „Protok mlijeka u uređaju djelomično je ili u potpunosti blokiran".

✓ Samo jednom obavite sljedeći postupak:

✓ Ispraznite spremnik za vodu i privremeno izvadite patronu Claris Aqua Filter System Spremnik napunite mineralnom vodom koja sadrži veliki udio kalcija (> 100 mg/l) i više puta u posudu uzastopno pokrenite ciklus za paru (5 do 10 ciklusa) sve dok ne dobijete neprekinuti mlaz pare. Vratite patronu u spremnik.

b. Mlaznica za paru ranije se rabila:

✓ Provjerite nije li izlaz za paru blokiran. Pogledajte iznad: „Protok mlijeka u uređaju djelomično je ili u potpunosti blokiran".

✓ Ako problem nije riješen ni nakon gore navedenog postupka, obratite se KRUPS korisničkoj podršci.

3. Iz rešetke na posudi za kapljevinu izlazi para.

✓ Ovisno o vrsti pripreme, iz rešetke na posudi za kapljevinu može početi izlaziti para.

4. Para se pojavljuje ispod poklopca posude za kavu u zrnu.

Provjerite je li otvor za tabletu za čišćenje ispod poklopca (L) pravilno zatvoren.

ODRŽAVANJE

1. Uređaj nije zatražio uklanjanje kamenca.

✓ Ciklus za uklanjanje kamenca potreban je nakon velike količine pripremljenih mliječnih napitaka ili napitaka s vrućom vodom. Ako samo konzumirate kavu, uklanjanje kamenca nije potrebno obavljati tako često.

2. U posudi za kapljevinu ima mljevene kave.

Može doći do pojave manje količine mljevene kave u plitici za kapanje. Uređaj je dizajniran tako da uklanja višak mljevene kave kako bi zona propuštanja ostala čista.

3. Intuitivni svjetlosni indikator i dalje svijetli nakon što ste ispraznili posudu za kavu u zrnu.

✓ Ponovo postavite posudu za mljevenu kavu.

4. Kad napunite spremnik za vodu, intuitivni svjetlosni indikator nastavlja svijetliti.

Provjerite je li spremnik pravilno postavljen.

Plutajući ventili na dnu spremnika moraju se slobodno kretati. Provjerite i otpustite plovke ako je to potrebno.

5. Tijekom prve faze uklanjanja kamenca iz mlaznica ne izlazi voda:

⊘ To je normalno, radi se samo o jačem začepljenju koje uređaj treba vodom izbaciti iz mlaznica.

NAPITCI

1. Kava presporo istječe.

Okrenite tipku „finoća mljevenja" na desnu stranu kako biste dobili grublje mljevenu kavu (to može ovisiti o vrsti kave).

⊘ Obavite jedan ili nekoliko ciklusa ispiranja.

⊘ Primijenite patronu Claris Aqua Filter System.

2. Kava je prelagana ili nema dovoljno bogat okus.

⊘ Provjerite ima li kave u spremniku kave u zrnu te protječe li prema dolje pravilno.

⊘ Izbjegavajte uporabu masne, karamelizirane kave ili kave s okusom koja se možda neće pravilno moći obraditi.

⊘ Smanjite količinu pripreme i povećajte jakost pripreme s pomoću funkcije jakosti kave. Okrenite tipku „finoća mljevenja" kako biste dobili finije mljevenu kavu. Pripremite napitak u dva ciklusa pomoću funkcije 2 šalice.

3. Espresso ili kava nisu dovoljno vrući.

⊘ Povećajte temperaturu kave u postavkama uređaja. Zagrijte šalicu tako da je isperete vrućom vodom prije početka pripreme napitka.

⊘ Prije pripreme kave provedite postupak ispiranja sklopa za kavu. Funkcija ispiranja kave tijekom pokretanja uređaja može se aktivirati u postavkama / automatskom ispiranju

4. Čista voda teče iz mlaznica za kavu prije svake kave.

⊘ Na početku pripreme recepta dolazi do procesa predinfuzije, što može dovesti do toga da iz mlaznica za kavu teče mala količina vode.

Ako se bilo koji od ovih problema nastavi, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

ODLAGANJE U OTPAD



U nekim uređajima nalazi se baterija kojoj iz sigurnosnih razloga mogu pristupiti samo serviseri. Za zamjenu baterije obratite se najbližem servisu.

Važno: Vaš uređaj sadrži mnogo materijala koje je moguće obnoviti ili reciklirati.

Vodimo računa o zaštiti okoliša!

Odložite ga u reciklažno dvorište radi daljnje obrade.

JAMSTVO

Jamstvo se ne primjenjuje u sljedećim slučajevima:

- prisutnost stranih tvari u mlincu
- u spremnik za kavu u zrnu stavljena je mljevena kava
- patrona Claris - Aqua Filter System nije upotrebljena prema uputama koje je dao KRUPS
- u slučaju nedostatka uklanjanja kamenca, čišćenja ili redovitog održavanja.

Sav rad na uređaju mora obaviti ovlašteni KRUPS centar.

Automatski uređaj za kavu/espresso smije se upotrebljavati samo za pripremu kave, vruće vode ili pjene od mlijeka.

Proizvođač: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francuska

Other ManualsLib Projects

 www.manualslib.com

 www.manualslib.de

 www.manualslib.es

 www.manualslib.fr

 www.manualslib.nl

 www.manualslib.mx

 www.manualslib.tech 30+ Languages