FR ..... P. 11 – 23
EN ..... P. 24 – 36
DE ..... P. 37 – 49
NL ..... P. 50 – 63
DA ..... P. 64 – 76
NO ..... P. 77 – 89
SV ..... P. 90 – 102
FI ..... P. 103 – 115
ES ..... P. 116 – 128
IT ..... P. 129 – 141
PT ..... P. 142 – 154
EL ..... P. 155 – 168
CS ..... P. 169 – 181
SK ..... P. 182 – 194
HU ..... P. 195 – 207
PL ..... P. 208 – 220
RU ..... P. 221 – 234
UK ..... P. 235 – 248
RO ..... P. 249 – 261
BG ..... P. 262 – 275
HR ..... P. 276 – 288

8020005357

KRUPS EA875 INTUITION PREFERENCE+

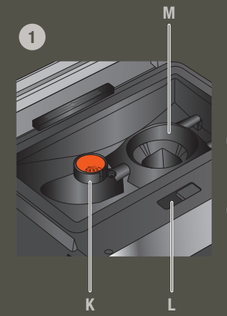
KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE+

www.krups.com





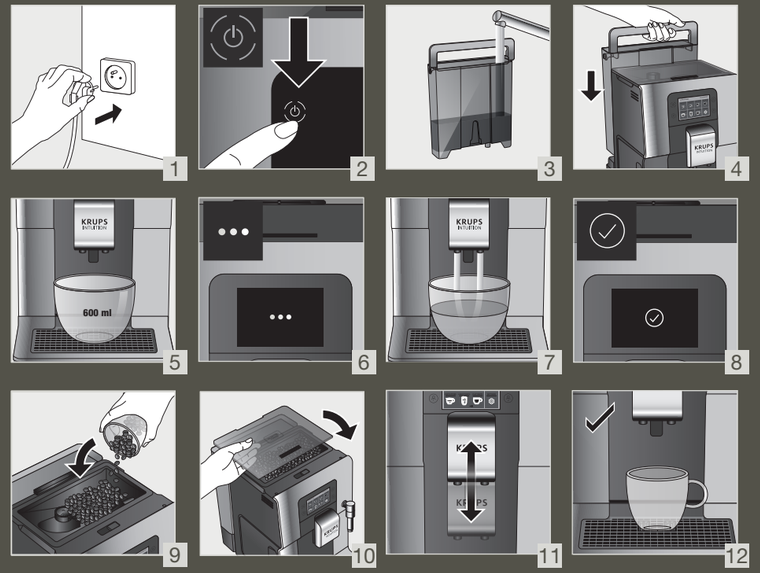




1 1st USE

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

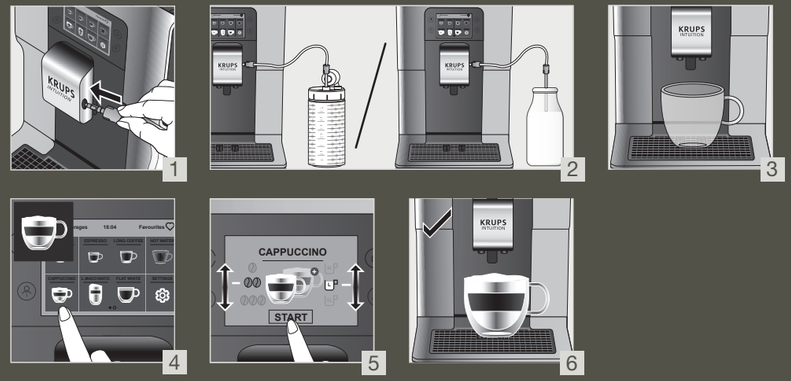
DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA



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 ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ
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 EINM 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 LECH 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 НАПИТ ОДНОВРЕМЕННО
RO - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE
HR - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKAS MLIJEKOM ODJEDNOM



4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO

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

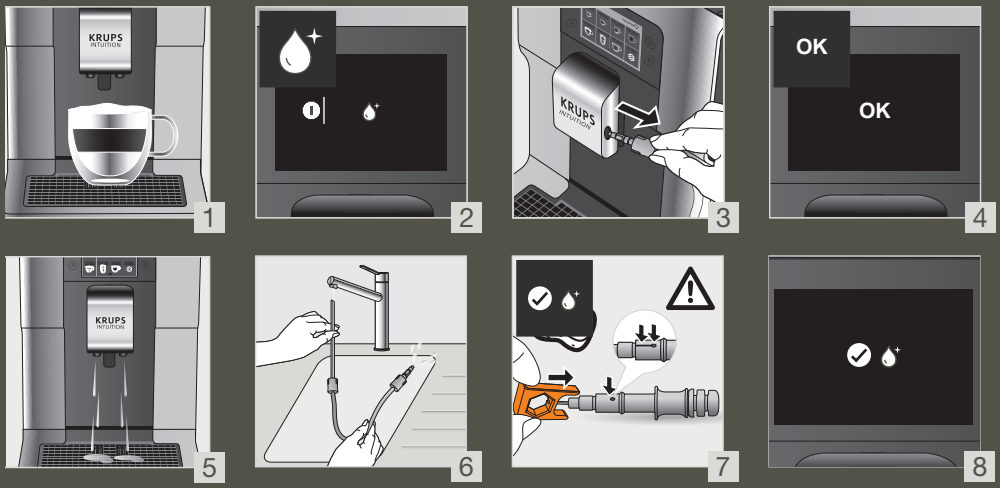
CS - RYCHLÉ OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU

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.

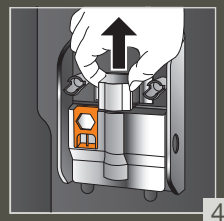


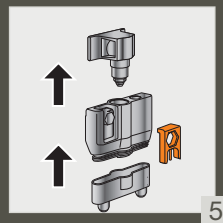
1

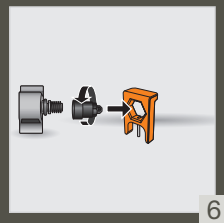


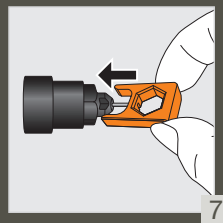
2

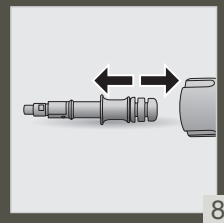

3

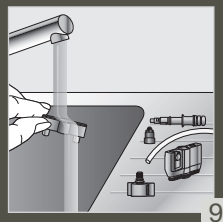

4

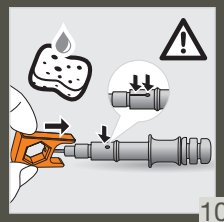

5

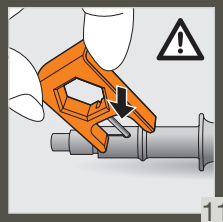

6

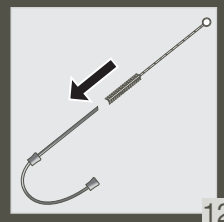

7

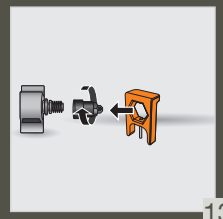

8

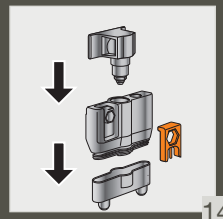

9

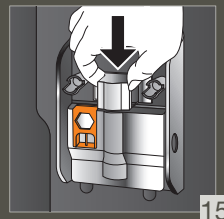

10


11


12

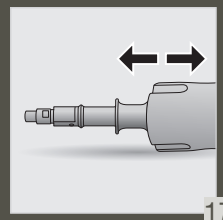

13


14


15



16


17



18

19

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

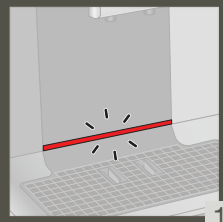
CS - VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU

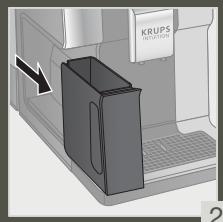
HU - ZACCGYŰJTŐ KIÜRÍTÉSE

RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

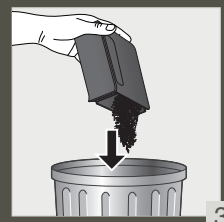
RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA

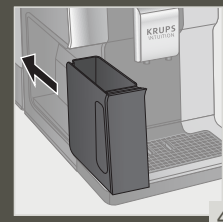
HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE


1



2


3



4

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

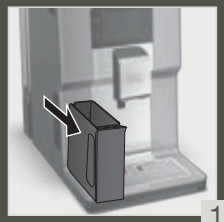
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐT

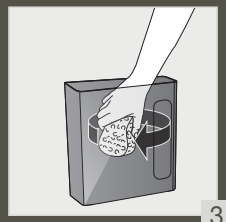
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

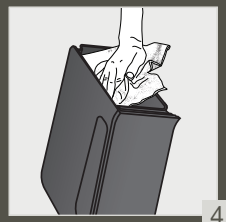
RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAT

HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU


1


2


3


4


5

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

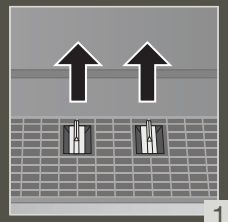
CS - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

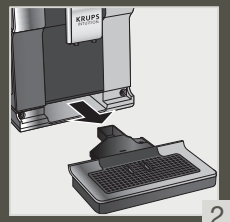
HU - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE

RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

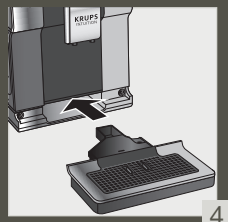
RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI

HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE


1


2

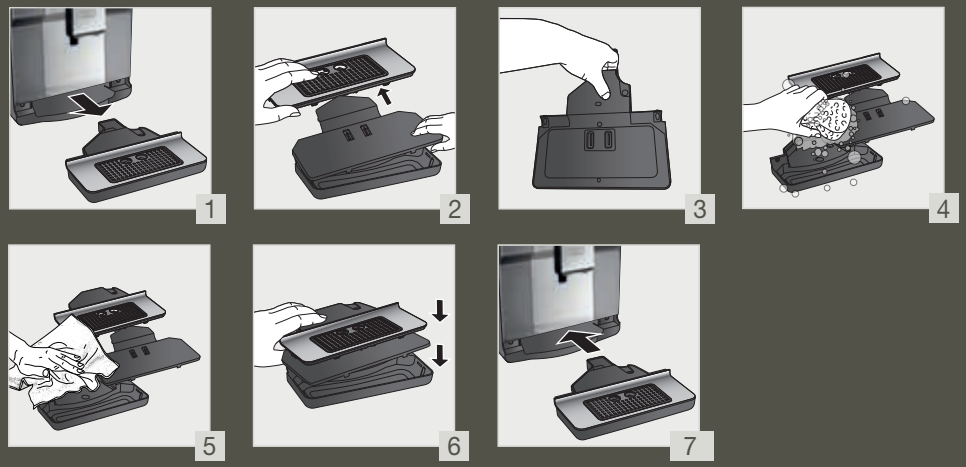

3


4

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

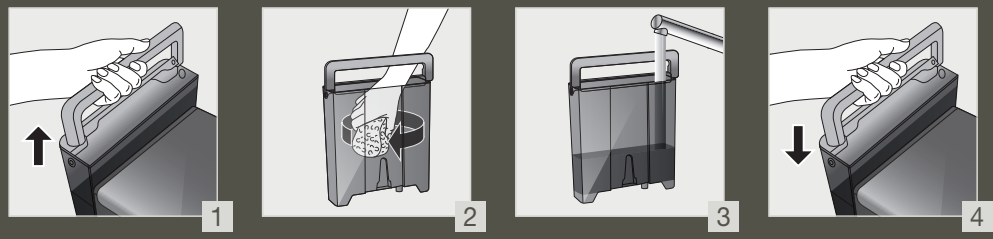
DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG
DA - RENGØR REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR DROPPSKDRYPBAKKENÅLEN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS
PT - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPAVACI MISKU
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT
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

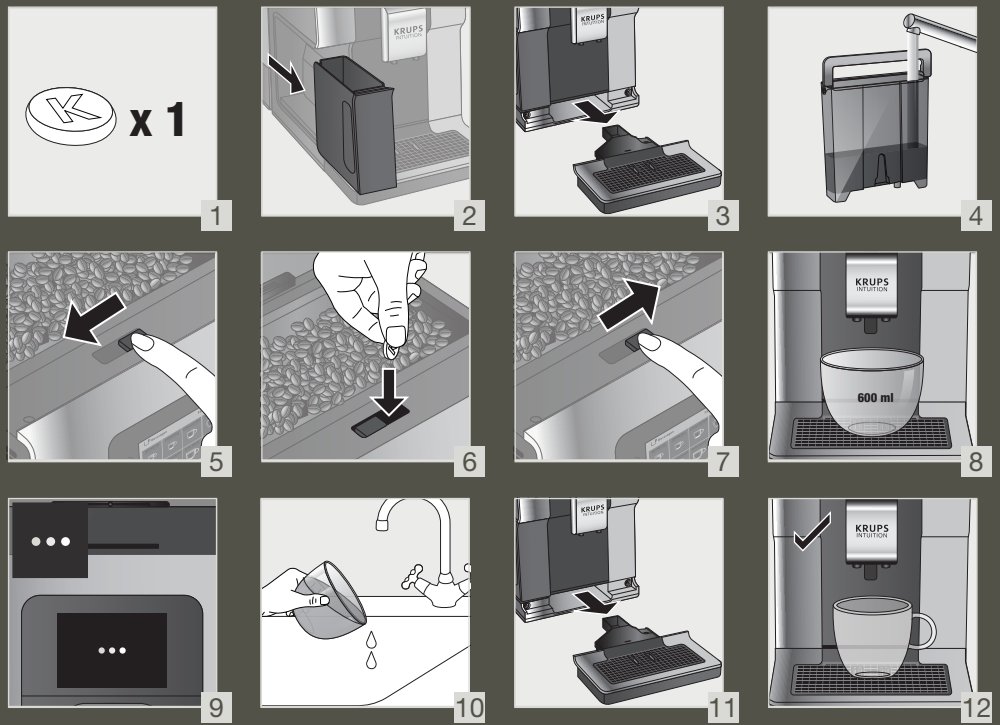
DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG
DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA
PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT
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

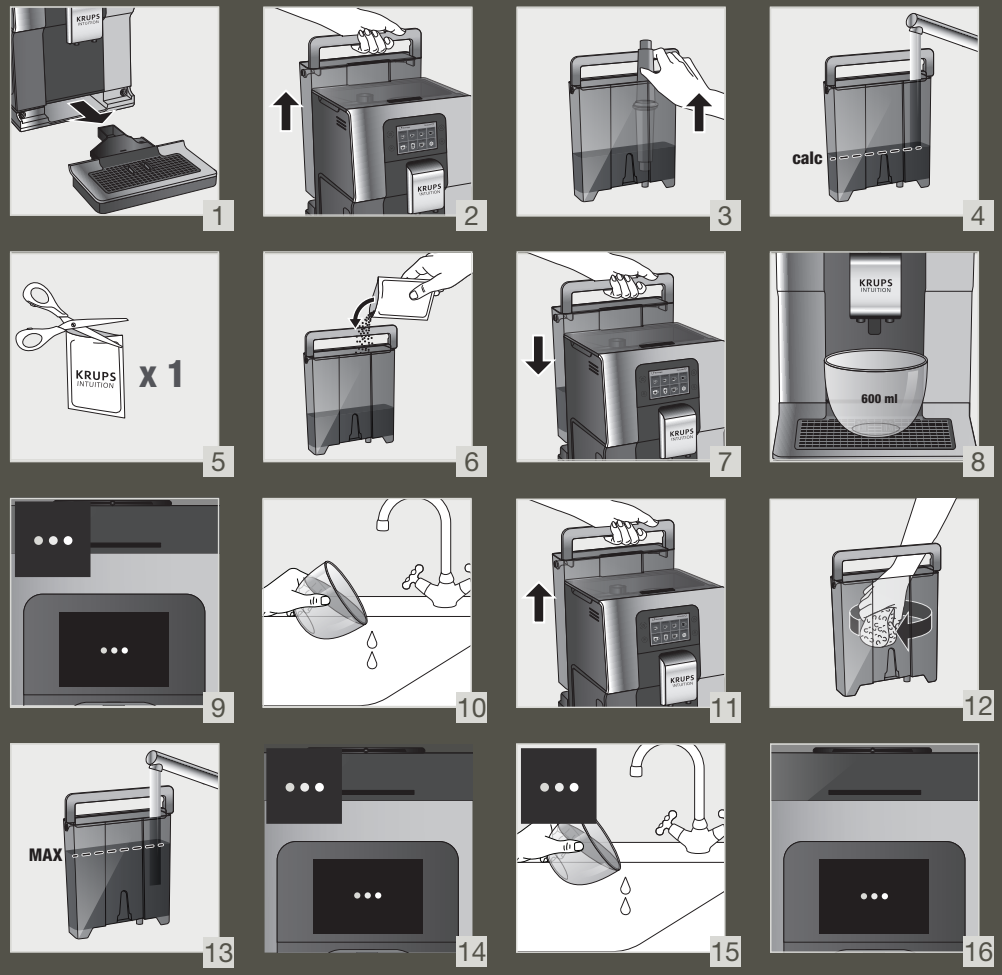
DE - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR – 13 MIN
DA - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET – 13 MIN
SV - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR- 13 MIN
ES - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUNA 3 x / AÑO - 13 MIN
PT - LIMPEZA AUTOMATICA COMPLETA 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

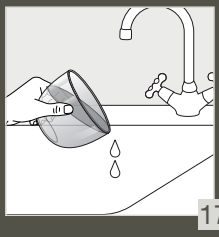


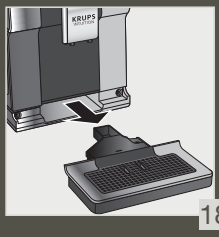
10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN

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

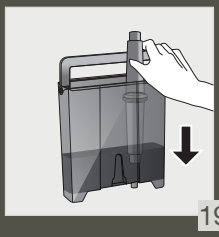
DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN
DA - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN
SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN
ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACAO – 20 MIN
PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO
CS - ODVAPŇOVACI PROGRAM - 20 MIN
HU - VÍZKŐMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC
RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН
RO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

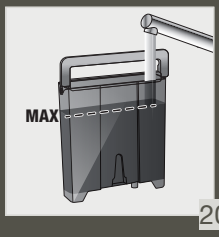



17



18

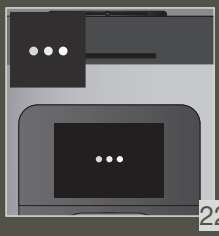

19

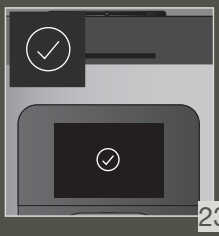


20



21


22


23

Dear customer,

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

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

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

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

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

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

The KRUPS team

NEED HELP GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?

HELP AND TUTORIALS

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

List of available tutorials:

1. How do I make my drinks?

a. Starting a coffee drink

b. Starting a milky drink

c. Starting two drinks simultaneously

2. How do I manage a profile?

d. Creating and setting up your profile

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

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

g. Removing a drink from your profile

3. How to maintain your machine?

h. Performing a rinsing

i. Performing a cleaning

j. Performing descaling

IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

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

GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS

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

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

Important: General or important comment for operating the appliance.

PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

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

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

TECHNICAL DATA

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

Subject to technical modifications. Place the appliance on an horizontale, stable, heat-resistant, clean and dry work surface

APPLIANCE DESCRIPTION

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

1. Coffee bean container

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

2. Display panel

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

S . Milk Pot

GETTING STARTED & APPLIANCE SETUP

TURNING THE MACHINE ON

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

GETTING STARTED (SEE 1. 1ST USE)

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

PUTTING THE MACHINE ON STANDBY

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

TIPS AND TRICKS

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

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

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

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

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

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

INTUITIVE LIGHT INDICATOR

WHAT DOES THE INTUITIVE LIGHT INDICATOR DO?

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

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

LET YOURSELF BE GUIDED.

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

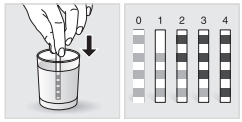
FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT IS THE PURPOSE OF THE WATER HARDNESS SETTING?

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

HOW TO SET THE WATER HARDNESS ON YOUR MACHINE?





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

IF YOU RUN OUT OF WATER-HARDNESS TESTING STICKS

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

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

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

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

WHEN SHOULD I CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



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

HOW DO I INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?





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

GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

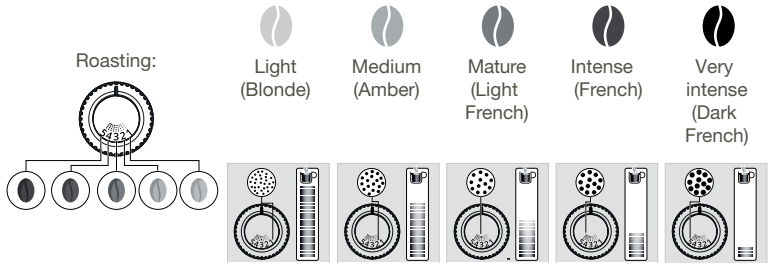
You can choose the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground.

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

. Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,

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

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



HOW DO I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREPARING OTHER DRINKS

DRINKS THAT CAN BE PREPARED WITH THIS MACHINE:

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

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

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

HOW DO I ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

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

HOW DO I PREPARE MY DRINK?

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



DIFFERENT SETTINGS ARE AVAILABLE, DEPENDING ON THE DRINK:

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

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

TIP

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

HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

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

MILK-BASED DRINKS

TIPS

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

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

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



TEAS AND INFUSIONS

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

HOW DO I SET THE WATER TEMPERATURE?



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

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

MY PROFILE

WHAT DO I USE THE PROFILE FUNCTION FOR?

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

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

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

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

HOW DO I CREATE A PROFILE?

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



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

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

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

2. Directly in the profile.

If i stop my favorite drink in progress, this length will be saved

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

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

GENERAL MAINTENANCE

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

MAINTAINING THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR AND DRIP TRAY

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

Important: For hygienic reasons, as this container is in contact with milk and coffee, we recommend that you fully dismantle and clean daily each element under hot water. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance. It il important to always leave it in place and to empty it regularly. You can put the drip tray in the dishwasher. You can put the drip tray in the dishwasher but without its cover.

WHEN SHOULD I EMPTY THE DRIP TRAY?

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

WHEN SHOULD I EMPTY THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR?

When the machine notifies you or more regularly but when the machine is turned on so that it can register that the bin has been emptied.

Important: Not emptying the coffee grounds collector and drip tray regularly as shown above may damage your machine. Do not put it in the dishwasher. For hygienic reasons, we recommend that you clean the coffee ground container daily under hot water with soap and sponge. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance.

MAINTENANCE OF WATER TANK AND COFFEE BEAN CONTAINER

For the preservation of best coffee flavor impacted by the quality of the water and hygienic reasons, we advise you to use only fresh water and to daily clean the water tank with hot water and a bottle brush.

Coffee beans can leave greasy residue on the tank that can affect the quality of the coffee. For the preservation of best coffee flavor and hygienic reasons we recommend you to wipe it with a dry, soft cloth each time it needs to be refilled.

Important: Do not clean with water, the presence of water in the bean hopper could damage the machine

It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance

MILK SYSTEM MAINTENANCE

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

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



Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Milk rinsing **30 s** / 20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Milk tube, nozzle rinsing and milk pot cleaning	After each milky drink	We recommend you to clean with hot water and soap the milk pot after each use. we recommend you to replace the milk tube approximately every three months. You will find these accessories available on the KRUPS.com website.	Hot water + soap + pipe cleaner
Milk accessory cleaning **5 min**	When the machine notifies you or at any time	This involves removing and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block. For optimum milk frothing, clean this regularly. See above in the instructions: 5. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle (n°5)

OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Coffee rinsing **45 s** / 30 ml	At any time	For hygienic reasons, it is recommended to rinse the coffee system daily or when not used for a longer period (more than 2 days).	
Tea rinsing **30 s** - 20 ml	Before the drink starts flowing	Allows you to rinse with hot water to ensure an authentic taste of your tea or infusion.	
Coffee system cleaning **13 min** / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	For the preservation of best coffee flavor and hygienic reasons we recommend you to clean the coffee system 3 times a year.	1 KRUPS cleaning tablet (n°1)
Descaling **20 min** / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	The appliance notifies you when it is necessary to run a descaling program. This step is very important to ensure the proper functioning and longevity of your appliance.	1 sachet of KRUPS descaler (n°2)

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

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

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



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

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

OTHER FUNCTIONS

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

HOW DO I ACCESS MY MACHINE'S SETTINGS?



LIST OF SETTINGS:

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

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

TROUBLESHOOTING

OPERATION

1. The machine has a fault, the software is frozen OR the machine has a malfunction.
   - ✓ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait one minute and then restart the machine. Press and hold the ON/OFF button for at least three seconds to start the machine.
2. The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least three seconds).
   - ✓ Check the fuses and the electrical power socket. Check that the plug is correctly inserted into the socket.
3. A power failure has occurred during a cycle.
   - ✓ The device will reset automatically when it turns back on.
4. The grinder is running empty.
   - ✓ This is normal if it is occasional and there are no or few coffee beans left. It can run empty for up to ten seconds to determine its consumption and ensure that it is working properly.
   - ✓ There are still coffee beans in the container:
     . The coffee may be too oily and is not drawn into the machine properly. You can try encouraging the beans to fall and see if it works again. However, we recommend changing the coffee (see the bean type function).
     . It is my usual coffee that has worked well up until now: please contact your contact KRUPS Consumer Service.

USE

1. The grinder makes an abnormal noise.
   - ✓ There are most probably foreign bodies in the grinder. Try to clear it with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS Consumer Service.
2. There is water under the appliance.
   - ✓ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the coffee has flowed so that the machine finishes its cycle correctly.
   - ✓ Check that the drip tray is positioned properly on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
   - ✓ Check that the drip tray is not full.
3. The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.
   - ✓ Only turn the grinding fineness adjustment button when the grinder is running.
4. The appliance has not produced any coffee.
   - ✓ An incident has been detected during preparation. The appliance resets automatically and is ready for a new cycle.
5. You have used ground coffee instead of coffee beans.
   - ✓ Use your vacuum cleaner to clear the ground coffee from the bean container.
6. Water flows from the coffee nozzles when the machine is stopped.
   - ✓ This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzles and prevent them from getting clogged.

STEAM AND MILK

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

2. No steam comes out.

a. During the first use of a steam cycle, if no steam comes out correctly:

- ⊘ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.
- ⊘ Carry out the following protocol **once and only once**:
  Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (> 100 mg/L) and make successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Put the cartridge back in the tank.

b. The steam nozzle had already worked:

- ⊘ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.

If after performing the above steps, the steam Nozzle still doesn’t work, please contact KRUPS Consumer Service.

3. Steam escapes from the grid of the drip tray.

- ⊘ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.

4. Steam appears under the bean container lid.

- ⊘ Check that the cleaning tablet funnel under the cover (L) is closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.

- ⊘ The descaling cycle is requested following preparation of a large number of milky or hot water-based drinks. If you only make coffee, descaling will not be required frequently.

2. Some grounds are in the drip tray.

- ⊘ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to clear any excess ground coffee so that the percolation area remains clean.

3. The Intuitive Light Indicator remains lit after you have emptied the coffee grounds collector.

- ⊘ Refitting the coffee grounds collector.

4. After filling the water container, the Intuitive Light Indicator stays on.

- ⊘ Check the container is positioned correctly in the appliance.
  The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and dislodge the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee flows too slowly.

- ⊘ Turn the grinding fineness button to the right for a coarser grind (depending on the type of coffee used).
- ⊘ Perform one or several rinse cycles.
- ⊘ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.

2. The coffee is too light or not full-bodied enough.

- ⊘ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
- ⊘ Avoid using oily, caramelised or flavoured coffees that may not be drawn into the machine correctly.
- ⊘ Decrease the preparation volume and increase the strength using the coffee strength function. Turn the grinding fineness button to the left for a finer grind. Make your drink in two cycles using the two-cup function.

3. The Espresso or coffee is not hot enough.

- ⊘ Increase the coffee temperature in the machine settings. Heat the cup by rinsing it in hot water before preparing the drink.
- ⊘ Perform a coffee system rinse before starting your coffee. A coffee rinse on start function can be activated in settings/auto-rinse.

4. Clean water flows through the coffee nozzles before each coffee.

- ⊘ At the start of the recipe, there is a pre-infusion of coffee which can cause a small amount of water to flow from the coffee nozzles.

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

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

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z młynkiem.

Firma KRUPS projektuje, opracowuje i produkuje swoje ekspresy do kawy we Francji, zapewniając najwyższe standardy i jakość produkcji.

Twoje urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o łatwości obsługi i pozwala bez wysiłku przygotować w domu napoje, jakie znasz z kawiarni. Wystarczy jedno dotknięcie przycisku, aby delektować się kawą espresso, ristretto lub lungo, a także cappuccino, latte macchiato, caffe latte oraz innymi napojami z mlekiem.

Aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości urządzenia każdego dnia, firma KRUPS opracowała intuicyjny wskaźnik świetlny. Wskaźnik pomoże Ci w obsłudze urządzenia i urozmaici przerwy na kawę.

Ekspres do kawy KRUPS ma także duży intuicyjny ekran dotykowy podobny do interfejsu smartfonu, który zapewnia intuicyjną obsługę. Ponadto zastosowana w urządzeniu zaawansowana technologia pozwala uzyskać najlepsze rezultaty, dzięki czemu świeżo zmielone ziarna kawy zapewniają maksymalny aromat i pełny smak.

Mamy nadzieję, że robienie kawy za pomocą urządzenia KRUPS będzie dla Ciebie przyjemnością.

Zespół KRUPS

POTRZEBUJESZ POMOCY W OBSŁUDZE URZĄDZENIA?



Znajdź listę samouczków zapisanych w urządzeniu, które pomogą Ci w jego obsłudze.
Podpowiedzą Ci, jak przygotowywać napoje, zarządzać ulubionymi napojami oraz konserwować urządzenie.

Lista dostępnych samouczków:

1. Jak przyrządzać napoje?

a. Rozpoczynanie przyrządzania kawy

b. Rozpoczynanie przyrządzania napoju mlecznego

c. Przyrządzanie dwóch napojów jednocześnie

2. Jak zarządzać profilem?

d. Tworzenie i konfigurowanie profilu

e. Dodawanie napoju do profilu (po jego przygotowaniu)

f. Dodawanie napoju do profilu (z poziomu profilu)

g. Usuwanie napoju z profilu

3. Jak konserwować urządzenie?

h. Płukanie

i. Czyszczenie

j. Usuwanie kamienia

k. Czyszczenie modułu spieniania mleka

WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać jego instrukcję obsługi. Instrukcję tę należy zachować na przyszłość. Niewłaściwe używanie urządzenia zwolni firmę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności za jego naprawę. Ważne jest przestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SYMBOLI UŻYTYCH W INSTRUKCJACH

Niebezpieczeństwo: ostrzeżenie dotyczące ryzyka poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
Symbol błyskawicy ostrzega o zagrożeniach związanych z elektrycznością.

Uwaga: ostrzeżenie przed wadliwym działaniem, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.

Ważne: ogólne lub istotne uwagi dotyczące obsługi urządzenia.

PRODUKTY DOSTARCZONE WRAZ Z URZĄDZENIEM

Sprawdź produkty dostarczone wraz z urządzeniem. Jeśli w opakowaniu brakuje jednej z części, natychmiast skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

	Produkty w zestawie	
1.	2 tabletki czyszczące	
2.	1 saszetka do usuwania kamienia	
3.	Rurka na mleko do bloku „cappuccino za jednym wciśnięciem”	
4.	Dodatkowa rurka do mleka do bloku „Cappuccino za jednym dotknięciem”	
5.	Igła czyszcząca moduł pary	
6.	1 Claris — wkład systemu Aqua Filter z akcesorium do dokręcania	
7.	1 tester twardości wody	
8.	Instrukcje — środki bezpieczeństwa Lista zatwierdzonych centrów serwisowych Krups Gwarancja międzynarodowa	
9.	Środek do czyszczenia rurek	
	W zależności od modelu	
10.	Pojemnik na mleko: Pojemnik na mleko można myć w zmywarce	

DANE TECHNICZNE

Urządzenie	Ekspres do kawy EA87
Zasilanie	220–240 V/50 Hz (prąd zmienny)
Ciśnienie pompy	15 barów
Pojemnik na ziarna kawy	250 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1450 W
Pojemnik na wodę	3 l
Rozpoczęcie pracy i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. × dł. × szer.	365 × 240 × 400
Masa EA87 (kg)	8,2

Z zastrzeżeniem modyfikacji technicznych. Ustaw urządzenie na stabilnej, odpornej na wysokie temperatury, czystej i suchej powierzchni

OPIS URZĄDZENIA

A. Uchwyt pokrywy pojemnika na wodę
B. Pojemnik na wodę
C. Pojemnik na fusy kawowe
D. Dysze do kawy o regulowanej wysokości
E. Kratka i wyjmowana tacka ociekowa
F. Pokrywka pojemnika na ziarna kawy
G. Blok „Cappuccino za jednym wciśnięciem"
  G1. Akcesorium do czyszczenia modułu spieniania mleka
  2 w 1: narzędzie do demontażu
  + igła czyszcząca
  G2. Wyjmowany blok Cappuccino za jednym wciśnięciem
H. Rurka do mleka z łącznikiem **I.**
Pływaki do sprawdzania poziomu wody
J. Intuicyjny wskaźnik świetlny

1. Pojemnik na ziarna kawy

K. Przycisk regulacji stopnia zmielenia kawy
L. Lejek tabletki czyszczącej
M. Metalowy stożkowy młynek do kawy

2. Panel wyświetlacza

N. Dotykowy ekran nawigacyjny
O. WŁ./WYŁ.
P. Skrót do ekranu głównego
Q. Profil 1
R. Profil 2

S. Dzbanek na mleko

PIERWSZE KROKI I KONFIGURACJA URZĄDZENIA

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Niebezpieczeństwo: podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka 230 V. Niezastosowanie się do tej instrukcji stwarza ryzyko śmiertelnych obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem elektrycznym!
Należy przestrzegać informacji o bezpieczeństwie zamieszczonych w broszurze „Środki bezpieczeństwa".

PIERWSZE KROKI (patrz 1. Pierwsze użycie)

Podczas pierwszego użycia urządzenia musisz skonfigurować różne ustawienia.
Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
Zasysanie wody przez urządzenie pozwala napełnić przewody na wodę, dzięki czemu urządzenie może pracować. Zostanie uruchomione nagrzewanie wstępne i automatyczne płukanie.

PRZEŁĄCZANIE URZĄDZENIA W TRYB GOTOWOŚCI

W zależności od przygotowania urządzenie wykonuje w trybie gotowości automatyczne płukanie. Cykl trwa kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.

WSKAZÓWKI I PORADY

Jakość wody ma duży wpływ na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą wpływać na smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zalecamy użycie wkładu systemu Caris Aqua Filter lub wody butelkowanej z zawartością pozostałości suchych poniżej 800 mg/L (patrz etykieta butelki). Patrz rozdział „FILTR A TWARDOŚĆ WODY".

Podczas przygotowywania napojów zalecamy korzystanie z podgrzanych filiżanek (opłukanych gorącą wodą) o rozmiarze odpowiednim do żądanej ilości.

Palone ziarna kawy mogą utracić swój aromat, jeśli nie są chronione. Zalecamy używanie ilości ziaren odpowiadającej zużyciu w ciągu następnych 2–3 dni oraz kupowanie worków o wadze 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smaki są odbierane subiektywnie. Arabica daje wyborny kwiatowy aromat, natomiast Robusta, która ma wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i pełniejsza. Aby uzyskać bardziej zrównoważoną kawę, często miesza się dwa rodzaje kawy. Więcej informacji uzyskasz od palarni kawy.

Nie zalecamy stosowania oleistej ani karmelizowanej kawy, ponieważ może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Stopień rozdrobnienia ziaren wpływa na siłę aromatu i jakość pianki. Im drobniej zmielone są ziarna, tym bardziej delikatna jest pianka. Mielenie można również dostosować do żądanego napoju.

INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY

DO CZEGO SŁUŻY INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w inteligentny jasny wskaźnik ułatwiający jego codzienną obsługę: Intuicyjny wskaźnik świetlny (J). Ta technologia ma dwie funkcje:

1. Urządzenie automatycznie wykrywa i kontroluje poziomy ziaren kawy, wody i fusów kawy. Gdy konieczne jest napełnienie lub opróżnienie pojemników albo gdy wymagana jest konserwacja, zapala się czerwona kontrolka ostrzegawcza, sygnalizująca, że należy postąpić zgodnie z informacjami wyświetlonymi na ekranie.

2. Intuicyjny wskaźnik świetlny umożliwia dostosowanie sposobu korzystania z urządzenia. Wybierz kolor dla każdego profilu. Po zatwierdzeniu ustawień intuicyjny wskaźnik świetlny zmieni kolor na ten przypisany do danego profilu, zapewniając łatwe użytkowanie i niezwykle szybką i intuicyjną nawigację. Patrz rozdział „MÓJ PROFIL".

POZWÓL SOBĄ POKIEROWAĆ.

Kolor	Stan	Wyjaśnienie
Czerwony	Stały	Alarm
Inne kolory i biały	Pulsujący	W toku
	Stały	Przepis został ukończony

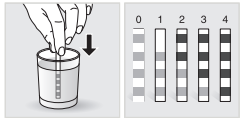
FILTR A TWARDOŚĆ WODY

JAKĄ FUNKCJĘ PEŁNI USTAWIENIE TWARDOŚCI WODY?

Aby uniknąć gromadzenia się kamienia w urządzeniu i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy ustawienie twardości wody.

JAK USTAWIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU?





- Napełnij szklankę wody.
- Zanurz w szklance dostarczony wraz z urządzeniem tester twardości wody (8).
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na testerze zmienią kolor.
- Policz kolorowe kwadraty. Wskazuje to twardość wody w zakresie od 0 do 4.
- W menu „Twardość wody" naciśnij odpowiednią liczbę w zakresie od 0 do 4.
- Naciśnij przycisk OK.

JEŚLI SKOŃCZĄ CI SIĘ TESTERY TWARDOŚCI WODY

Jeśli musisz powtórzyć tę operację, pamiętaj o ustawieniu twardości wody zgodnie z miejscem użytkowania lub informacjami dostarczonymi przez lokalną firmę wodociągową, korzystając z poniższej tabeli:

Stopień twardości	Klasa 0 Bardzo miękka	Klasa 1 Miękka	Klasa 2 Średnio twarda	Klasa 3 Twarda	Klasa 4 Bardzo twarda
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Ustawienie urządzenia	0	1	2	3	4

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRA?

Wkład systemu Claris Aqua Filter optymalizuje smak kawy, a także ogranicza gromadzenie się kamienia i potrzebę konserwacji.

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER?



1. Dwa miesiące po zakończeniu konfiguracji lub gdy na ekranie urządzenia pojawi się odpowiednie powiadomienie.
2. W przypadku wymiany wkładu zalecamy obrócenie szarego pierścienia u góry wkładu filtra w celu wskazania daty + dwóch miesięcy.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER?





- Umieść wkład w pojemniku na wodę.
- Umieść wkład pierścieniem skierowanym do góry.
- Za pomocą dostarczonego wraz z wkładem czarnego akcesorium do dokręcania ustaw i przykręć wkład.

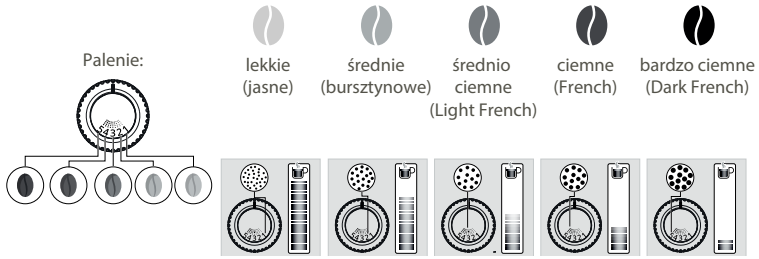
MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA KAWY

DLACZEGO NALEŻY DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA KAWY?

Możesz wybrać intensywność smaku kawy, regulując stopień zmielenia ziaren.

Zmiana stopnia zmielenia umożliwia dostosowanie urządzenia do różnych typów ziaren:
. Mocno palone lub oleiste ziarna wymagają grubego mielenia.
. Mniej palone ziarna będą suchsze i będą wymagać drobniejszego mielenia.

Uwaga: im drobniej zmielone są ziarna, tym silniejszy będzie aromat kawy.



JAK DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA KAWY?

Przekręć przycisk regulacji stopnia zmielenia **(K)** znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, w zależności od rodzaju ziarna i żądanego aromatu. Regulacja musi być wykonywana stopniowo podczas pracy młynka. Po trzech przygotowanych napojach zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

SKĄD MAM WIEDZIEĆ, ŻE W POJEMNIKU NIE MA JUŻ ZIAREN?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w czujnik ostrzegający o niskim poziomie ziaren kawy w pojemniku. Na ekranie zostanie wyświetlony komunikat, a intuicyjny wskaźnik świetlny **(J)** zacznie świecić na czerwono.

CO ZROBIĆ, JEŚLI ALARM POJAWI SIĘ PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA NAPOJU?

Napełnij pojemnik na ziarna kawy i naciśnij przycisk OK, a przepis zostanie wznowiony. Nie zmarnujesz tym sposobem żadnej kawy!

CO ZROBIĆ, JEŚLI CHCĘ ZMIENIĆ KAWĘ LUB MI JEJ ZABRAKŁO?

Jeśli naciśniesz przycisk OK bez dodawania ziaren kawy, urządzenie spróbuje uruchomić się ponownie i jeszcze raz wyświetli ostrzeżenie. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk OK, urządzenie wykona przepis, wykorzystując całą pozostałą kawę. Młynek będzie wówczas pusty.

⚠ **Uwaga:** nie zaleca się używania oleistych ani karmelizowanych ziaren, które są trudne do zmielenia przez młynek. Mogą uszkodzić urządzenie i uniemożliwić prawidłowe działanie intuicyjnego systemu.

Jeśli na ekranie zostanie wyświetlony komunikat ostrzegawczy i zaświeci się czerwona kontrolka, gdy w pojemniku znajdzie się wystarczająca ilość ziaren:

- Naciśnij przycisk OK, aby kontynuować przepis.
- Możesz także wyłączyć alarm o „braku ziaren kawy", aby zapobiec jego włączaniu, gdy w pojemniku na ziarna kawy znajduje się jeszcze kawa.



PRZYGOTOWYWANIE INNYCH NAPOJÓW

NAPOJE, KTÓRE MOŻNA PRZYGOTOWAĆ ZA POMOCĄ TEGO URZĄDZENIA:

Napoje	Przybliżony rozmiar	Możliwe pojemności	Moc kawy	X2
Ristretto Małe aromatyczne espresso	25 ml	20–40 ml	✓	✓
Espresso Pełne espresso o wyraźnym aromacie, pokryte nieco gorzką karmelową pianką	40 ml	40–70 ml	✓	✓
Lungo Duże espresso z karmelową pianką	70 ml	70–100 ml	✓	✓
Doppio Podwójne espresso z pomarańczową pianką	100 ml	40–140 ml	✓	
Duża czarna kawa Wyższy poziom kofeiny, ale mniej intensywny smak Bardzo popularna rano	120 ml	80–180 ml	✓	✓
Americano Podwójne duże espresso w połączeniu z gorącą wodą	120 ml	90–150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso z cienką warstwą spienionego mleka	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino Równowaga między mlekiem, pianą i kawą	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120–240 ml	✓	✓
Spienione mleko Duża porcja mleka z pianką	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120–200 ml		✓
Flat White Kawa ze spienionym mlekiem i pianką	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Piana z subtelnym smakiem kawy	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200–350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Doskonałe espresso z mleczną pianką	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190–240 ml	✓	✓
Napar Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla naparu	200ml	20 - 300 ml		
Czarna herbata Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla czarnej herbaty	200ml	20 - 300 ml		
Zielona herbata Woda podgrzewana jest do idealnej temperatury dla zielonej herbaty	200 ml	20–300 ml		

W CELU PRZYGOTOWANIA NAPOJU URZĄDZENIE AUTOMATYCZNIE WYKONUJE NASTĘPUJĄCE CZYNNOŚCI:

W przypadku przepisów na kawę	W przypadku przepisów na napoje mleczne inne niż Caffe Latte, Flat White, Espresso Macchiato	Ustawienia dla Caffe Latte, Flat White oraz Espresso Macchiato
1. Mielenie ziaren kawy **2.** Ubijanie zmielonej kawy **3.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **4.** Perkolacja	**1.** Faza nagrzewania wstępnego **2.** Spienianie mleka **3.** Mielenie ziaren kawy **4.** Ubijanie zmielonej kawy **5.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **6.** Perkolacja	**1.** Mielenie ziaren kawy **2.** Ubijanie zmielonej kawy **3.** Wlew wstępny (w tym momencie do kubka może wpaść kilka kropel) **4.** Perkolacja **5.** Faza nagrzewania wstępnego **6.** Spienianie mleka

JAK DOSTOSOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ Z KAWĄ?

W przypadku wszystkich napojów możesz dostosować wysokość dysz do rozmiaru filiżanek.

JAK PRZYGOTOWAĆ NAPÓJ?

Patrz samouczek „Jak przyrządzać napoje?" zapisany w urządzeniu



W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU NAPOJU DOSTĘPNE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- Jedna lub dwie filiżanki: aby rozpocząć przygotowywanie dwóch przepisów, wybierz napój i naciśnij przycisk +.
- Moc kawy: aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości zmielonej kawy, wybierz napój i opcję 1, 2 lub 3 ziaren, przy czym 1 oznacza najsłabszą kawę, a 3 — najbardziej aromatyczną.
- Pojemność filiżanki: aby zwiększyć lub zmniejszyć pojemność filiżanki, przewiń listę pojemności w górę lub w dół i wybierz żądaną pojemność.

Więcej informacji znajdziesz w tabeli napojów w instrukcji.

WSKAZÓWKA

Aby wybrać moc kawy i pojemność filiżanki, ustawiaj opcje w górę lub w dół albo naciśnij bezpośrednio przycisk wybranej opcji.

JAK PRZERWAĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU?

Ostrzeżenie: przygotowanie napoju można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk ZATRZYMAJ. Przerwanie cyklu nie powoduje natychmiastowego zatrzymania. Maszyna będzie niedostępna przez pewien czas, co będzie oznaczone komunikatem na ekranie.

NAPOJE NA BAZIE MLEKA

WSKAZÓWKI

Aby uzyskać spienione mleko, używaj pasteryzowanego mleka UHT prosto z lodówki (3–5°C). Możesz też używać specjalnych odmian mleka (mikrofiltrowanego, surowego, sfermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (ryżowego, owsianego lub migdałowego), ale może to dać mniej zadowalające wyniki pod względem jakości i ilości pianki.

JAK ROZPOCZĄĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU MLECZNEGO?

PATRZ „2 PRZYGOTOWYWANIE PRZEPISU NA NAPOJE MLECZNE" w instrukcji obsługi lub zapoznaj się z samouczkiem „Rozpoczynanie przyrządzania napoju mlecznego" zapisanym w pamięci urządzenia.



HERBATY I NAPARY

W przypadku herbat i naparów dostępne są trzy przyciski, za pomocą których można wybrać temperaturę najlepiej dopasowaną do każdego rodzaju napoju. Temperatura stosowana do zaparzenia zielonej herbaty będzie niższa niż w przypadku herbaty czarnej bądź naparów.

JAK USTAWIĆ TEMPERATURĘ WODY?



Wybierz kolejno: Ustawienia > Temperatura wody. Możesz wybrać spośród ustawień T1, T2 i T3, gdzie T1 oznacza najniższą, a T3 najwyższą dostępną temperaturę.

Po obniżeniu/podwyższeniu temperatury – temperatura dla każdego rodzaju herbaty obniży się/wzrośnie, jednak z zachowaniem zasady: temperatura parzenia dla zielonej herbaty będzie zawsze niższa niż w przypadku czarnej herbaty lub naparów.

MÓJ PROFIL

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILU?

Profil umożliwia dostęp do spersonalizowanych ustawień oraz ulubionych napojów. Dostęp do profilu uzyskasz, naciskając przycisk na panelu sterowania urządzenia.
Dzięki tej funkcji napoje zapisane w Twoim profilu będą gotowe do przygotowania za jednym dotknięciem. Nie ma konieczności dostosowania ustawień. W ramach każdego profilu można zapisać maksymalnie siedem przepisów.
Funkcja profilu umożliwia również personalizację interfejsu i ustawień.

Imię	Możesz dodać swoje imię.
Kolor	Możesz wybrać kolor intuicyjnego wskaźnika, aby się wyróżnić.
Wyświetlacz	W tym miejscu możesz wybrać sposób wyświetlania napojów na swoim profilu. Dostępne są dwa tryby wyświetlania: „suwak" lub „kafelki".
Programowanie	Funkcja „Profil" umożliwia także ustawienie pory dnia dla każdego napoju. Ułatwi to znalezienie napoju na daną chwilę.
Jasność	Umożliwia włączenie lub wyłączenie intuicyjnego wskaźnika świetlnego.

JAK UTWORZYĆ PROFIL?

Naciśnij ikonę **Profil 1** lub **Profil 2**, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie lub obejrzyj samouczki zapisane w profilu.



JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI ZAPISANYMI W MOIM PROFILU?

Istnieją dwa sposoby dodawania napoju do profilu:

1. Po przygotowaniu napoju na ekranie pojawi się przycisk.

2. Bezpośrednio w profilu.

Jeżeli zatrzymam przygotowywanie mojego ulubionego napoju, zostanie zapisana domyślnie jego obecna wielkość

JAK PORZĄDKOWAĆ/DODAWAĆ/USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE?

Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund ikonę napoju. W prawym górnym rogu ikony każdego napoju pojawi się krzyżyk. Naciśnij i przeciągnij, aby zmienić kolejność napojów. Naciśnij krzyżyk, aby usunąć napój.

KONSERWACJA OGÓLNA

Wykonywanie odpowiednich czynności konserwacyjnych pozwoli zoptymalizować okres eksploatacji urządzenia i zachować autentyczny smak kawy.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE I TACKI OCIEKOWEJ

Na tacce ociekowej zbiera się zużyta woda, a w pojemniku na fusy kawowe zbiera się zużyta zmielona kawa.

Ważne: Ponieważ pojemnik ma kontakt z mlekiem i kawą, ze względów higienicznych zalecamy codzienny demontaż i czyszczenie każdego elementu gorącą wodą. Zaleca się, aby przed włożeniem elementu do urządzenia pozostawić go do wyschnięcia Ważne jest, aby zawsze pozostawiać go na miejscu oraz regularnie opróżniać. Tackę ociekową można myć w zmywarce. Tackę ociekową można myć w zmywarce, należy jednak zdjąć jej pokrywkę.

KIEDY NALEŻY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

GDY pływaki znajdują się w pozycji podniesionej, co oznacza, że tacka jest pełna.

KIEDY NALEŻY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA FUSY KAWOWE?

Kiedy urządzenie wyświetli komunikat, albo częściej – ale urządzenie musi być włączone, żeby zarejestrowało fakt opróżnienia pojemnika.

Ważne: brak regularnego opróżniania pojemnika na fusy kawowe i tacki ociekowej, jak pokazano powyżej, może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wkładać do zmywarki. Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika w gorącej wodzie z użyciem mydła i gąbki. Zaleca się, aby przed włożeniem elementu do urządzenia pozostawić go do wyschnięcia.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ I POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY

W celu zachowania najlepszego smaku kawy, na który wpływ ma jakość wody i względy higieniczne, zalecamy używanie wyłącznie świeżej wody i codzienne czyszczenie zbiornika gorącą wodą i szczotką do butelek.

Ziarna kawy mogą pozostawiać oleiste pozostałości na zbiorniku, co może mieć wpływ na jakość kawy. Aby zachować najlepszy smak kawy oraz ze względów higienicznych, zalecamy wycieranie tacki miękką, suchą szmatką za każdym razem, gdy trzeba ją napełnić.

Ważne: Nie należy czyścić wodą, ponieważ woda w pojemniku na ziarna kawy może uszkodzić urządzenie

Zaleca się, aby przed włożeniem elementu do urządzenia pozostawić go do wyschnięcia na powietrzu

KONSERWACJA MODUŁU SPIENIANIA MLEKA

DLACZEGO I W JAKI SPOSÓB KONSERWOWAĆ MODUŁ SPIENIANIA MLEKA PO PRZYGOTOWANIU NAPOJÓW MLECZNYCH?

Ważne: w celu uzyskania jednolitej pianki:



Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Wymagane akcesoria
Płukanie modułu spieniania mleka **30 s**/20 ml	Po każdym mlecznym napoju, gdy urządzenie Cię o tym powiadomi	Umożliwia płukanie modułu spieniania mleka urządzenia. Płukanie modułu spieniania mleka możesz rozpocząć w dowolnym momencie.	
Płukanie rurki do mleka i dyszy, czyszczenie dzbanka na mleko	Po każdym napoju mlecznym	Zalecamy czyszczenie dzbanka do mleka gorącą i mydłem po każdym użyciu. Zalecamy wymianę rurki do mleka mniej więcej co trzy miesiące. Akcesoria są dostępne w oficjalnym sklepie KRUPS	Gorąca woda + mydło + środek do czyszczenia rurek
Czyszczenie akcesorium do spieniania mleka **5 min**	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Wymaga usunięcia i wyczyszczenia wyjmowanego bloku „Cappuccino za jednym wciśnięciem". Czyść je regularnie, aby uzyskiwać optymalnie spienione mleko. Patrz powyżej w instrukcjach: 5. DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE UKŁADU DYSTRYBUCJI MLEKA — 5 MIN.	Igła czyszcząca (nr 5)

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Wymagane akcesoria
Płukanie modułu przyrządzania kawy **45 s**/30 ml	W dowolnym momencie	Ze względów higienicznych zaleca się płukanie systemu kawy codziennie lub w przypadku gdy nie jest on używany przez dłuższy czas (ponad 2 dni)	
Płukanie modułu przyrządzania herbaty **30 s** — 20 ml	Zanim napój zacznie płynąć	Umożliwia płukanie gorącą wodą w celu zapewnienia autentycznego smaku herbaty lub naparu.	
Czyszczenie modułu przyrządzania kawy **13 min**/600 ml	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Aby zachować najlepszy smak kawy oraz ze względów higienicznych, zalecamy czyszczenie 3 razy w roku.	1 tabletka czyszcząca KRUPS (nr 1)
Usuwanie kamienia **20 min**/600 ml	Gdy urządzenie Cię o tym powiadomi lub w dowolnym momencie	Urządzenie powiadomi o konieczności uruchomienia programu usuwania kamienia. Ten krok jest bardzo ważny dla zapewnienia prawidłowego działania i trwałości urządzenia.	1 saszetka odkamieniacza KRUPS (nr 2)

Ważne: Nie musisz uruchamiać programu czyszczenia natychmiast po pojawieniu się powiadomienia, ale przeprowadź go w rozsądnie krótkim czasie. Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane, komunikat ostrzegawczy będzie wyświetlany do czasu uruchomienia programu czyszczenia.

Ważne: Jeśli urządzenie zostanie odłączone od zasilania podczas czyszczenia lub w przypadku awarii elektrycznej, program czyszczenia zostanie uruchomiony ponownie. Nie ma możliwości opóźnienia tej operacji: jest obowiązkowa w celu płukania układu dostarczania wody. W takim przypadku konieczne może być użycie nowej tabletki czyszczącej.

Więcej informacji znajdziesz w samouczkach dostępnych w ustawieniach urządzenia.



Chcesz wiedzieć, kiedy należy wykonać powyższe czynności konserwacyjne?

Gdy tylko pojawi się czynność, którą należy wykonać, na ekranie pojawi się odpowiedni komunikat ostrzegawczy.

POZOSTAŁE FUNKCJE

Urządzenie KRUPS Intuition ma wiele ustawień — sprawdź je! Dzięki nim możesz spersonalizować obsługę urządzenia.

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA?



LISTA USTAWIEŃ:

Język	Do wyboru jest 21 języków.
Data i godzina	Ustaw datę, szczególnie jeśli stosujesz wkład zapobiegający osadzaniu się kamienia. Ustawienie godziny i wyświetlanie zegara w formacie 12- lub 24-godzinnym.
Jasność ekranu	Regulacja podświetlenia ekranu.
Wskaźnik	Włącza lub wyłącza intuicyjny wskaźnik świetlny.
Wyświetlacz	Wybierz, czy opcje napojów mają być wyświetlane jako slajdy czy kafelki.
Automatyczne wyłączanie	Umożliwia ustawienie czasu, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie. Ta funkcja umożliwia zmniejszenie zużycia energii.
Automatyczne uruchamianie	Włącza urządzenie i automatycznie rozpoczyna podgrzewanie w wybranym momencie. Robisz sobie kawę o tej samej porze każdego dnia? Ta funkcja jest dla Ciebie! Dzięki ustawieniu funkcji automatycznego uruchamiania można zaoszczędzić czas i nie trzeba ręcznie przygotowywać napoju.
Jednostka objętości	Wybiera jednostkę miary: ml lub oz.
Automatyczne płukanie	Możesz wybrać, czy podczas uruchamiania urządzenia ma być włączana funkcja automatycznego płukania dyszy do kawy.
Twardość wody	Ustawienie twardości wody w zakresie od 0 do 4. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Pomiar twardości wody".

Temperatura kawy	Czy kawa jest zbyt gorąca? Ta funkcja umożliwia zmniejszenie temperatury. Urządzenie ma trzy ustawienia temperatury napojów kawowych.
Temperatura herbaty	Czy Twoja herbata jest zbyt gorąca? Ta funkcja umożliwia wybór niższej temperatury. Urządzenie posiada trzy poziomy regulacji temperatury dla herbaty.
Rodzaj kawy	Powoduje wyłączenie funkcji „Brak ziaren". Ta funkcja sygnalizuje brak ziaren kawy w pojemniku i wznawia przepis, który jest w toku. Patrz akapit „MŁYNEK".
Przywrócenie ustawień fabrycznych	Resetowanie powoduje usunięcie preferencji i ustawień oraz przywrócenie ustawień fabrycznych. Twoje ulubione napoje również zostaną usunięte.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

DZIAŁANIE

1. W urządzeniu wystąpiła usterka, oprogramowanie jest zablokowane LUB wystąpiła awaria urządzenia.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, wyjmij wkład filtra, odczekaj minutę i uruchom urządzenie ponownie. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. i przytrzymaj go przez co najmniej trzy sekundy, aby uruchomić urządzenie.

2. Urządzenie się nie włącza po naciśnięciu przycisku WŁ./WYŁ. (przez co najmniej trzy sekundy).
- Sprawdź bezpieczniki i gniazdko zasilania elektrycznego. Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.

3. W trakcie cyklu pracy urządzenia wystąpiła awaria zasilania.
- Urządzenie zostanie zresetowane automatycznie po ponownym włączeniu.

4. Młynek pracuje bez ziaren.
- Jest to normalne, jeśli występuje sporadycznie i w młynku nie ma ziaren kawy lub jest ich niewiele. Młynek może pracować bez obciążenia przez maksymalnie dziesięć sekund, aby określić jego zużycie i upewnić się, że działa prawidłowo.
- W pojemniku nadal znajdują się ziarna kawy:
  . Kawa może być zbyt oleista i wsypana do urządzenia nieprawidłowo. Porusz ziarnami i sprawdź, czy urządzenie zadziała. Zalecamy jednak zmianę kawy (patrz funkcja typu ziaren).
  .To moja codzienna kawa, którą do tej pory urządzenie robiło bez żadnych problemów: skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

UŻYTKOWANIE

1. Młynek wydaje dziwne dźwięki.
- W młynku najprawdopodobniej znajdują się ciała obce. Spróbuj go wyczyścić za pomocą odkurzacza, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

2. Pod urządzeniem znajduje się woda.
- Przed wyjęciem tacki ociekowej odczekaj 15 sekund po przygotowaniu kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
- Sprawdź, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być zawsze na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane.
- Sprawdź, czy tacka ociekowa jest pełna.

3. Trudno jest obrócić przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren.
- Przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren należy obracać tylko wtedy, gdy młynek pracuje.

4. Urządzenie nie przygotowało żadnej kawy.
- Podczas przygotowywania kawy wykryto incydent. Urządzenie zresetuje się automatycznie i będzie gotowe do rozpoczęcia nowego cyklu.

5. Zamiast ziaren kawy użyto kawy zmielonej.
- Za pomocą odkurzacza usuń zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.

6. Po zatrzymaniu pracy urządzenia z dysz do kawy wypływa woda.
- Jest to normalne. Jest to automatyczne płukanie, które czyści dysze kawy i zapobiega ich zatkaniu.

PARA I MLEKO

1. Przepływ mleka z urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zablokowany.
- Jeśli dysza się zablokuje, na ekranie urządzenia pojawi się komunikat ostrzegawczy. Wyczyść blok «Cappuccino za jednym wciśnięciem». Patrz punkt 5 w niniejszej instrukcji. DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE SYSTEMU DYSTRYBUCJI MLEKA — 5 MINUT lub zapoznaj się z przechowywanym w urządzeniu samouczkiem pt. „Czyszczenie dyszy do mleka".

2. Z urządzenia nie wydobywa się para.

a. Jeśli podczas pierwszego użycia cyklu pary z urządzenia nie wydostaje się para:

✓ Sprawdź, czy otwór w końcówce nie jest zatkany. Patrz punkt powyżej: „Dysza pary urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zatkana".

✓ Wykonaj następujący proces **tylko jeden raz**:
Opróżnij pojemnik na wodę i tymczasowo wyjmij wkład systemu Claris Aqua Filter. Napełnij pojemnik wodą mineralną o wysokim stężeniu wapnia (> 100 mg/L) i wykonaj pod rząd kilka cykli pary (5–10 cykli) w pojemniku do momentu uzyskania ciągłego strumienia pary. Włóż wkład z powrotem do pojemnika.

b. Dysza pary pracowała już wcześniej:

✓ Sprawdź, czy otwór w końcówce nie jest zatkany. Patrz punkt powyżej: „Dysza pary urządzenia wydaje się być częściowo lub całkowicie zatkana".

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności dysza pary nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

3. Z kratki tacki ociekowej uchodzi para.

✓ W zależności od rodzaju przyrządzanego przepisu z kratki tacki ociekowej może wydostawać się para.

4. Pod pokrywką pojemnika na ziarna kawy pojawia się para.

✓ Sprawdź, czy lejek tabletki do czyszczenia pod pokrywą (L) jest zamknięty.

KONSERWACJA

1. Urządzenie nie informuje o potrzebie usuwania kamienia.

✓ Cykl usuwania kamienia jest wymagany po przygotowaniu dużej liczby napojów mlecznych lub napojów na bazie gorącej wody. W przypadku parzenia samej kawy usuwanie kamienia nie będzie wymagane zbyt często.

2. Na tacce ociekowej znajdują się kawałki zmielonej kawy.

✓ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usuwać nadmiar zmielonej kawy, a obszar perkolacji był czysty.

3. Intuicyjny wskaźnik świetlny świeci się po opróżnieniu pojemnika na fusy kawowe.

✓ Ponownie zamontuj pojemnik na fusy kawowe.

4. Po napełnieniu pojemnika zbiornika na wodę intuicyjny wskaźnik świetlny pozostaje włączony.

✓ Sprawdź, czy pojemnik jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.
Pływaki na dnie zbiornika muszą poruszać się swobodnie. W razie potrzeby wyjmij i sprawdź pływaki.

NAPOJE

1. Kawa przepływa zbyt wolno.

✓ Przekręć przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren w prawo, aby uzyskać grubsze zmielenie (w zależności od rodzaju użytej kawy).

✓ Wykonaj co najmniej jeden cykl płukania.

✓ Wymień wkład systemu Claris Aqua Filter.

2. Kawa jest zbyt lekka lub nie ma wystarczająco mocnego aromatu.

✓ Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy zawiera kawę oraz czy kawa przemieszcza się w nim prawidłowo.

✓ Unikaj używania kawy oleistej, karmelizowanej lub aromatyzowanej, która może być nieprawidłowo wciągana do urządzenia.

✓ Zmniejsz objętość przygotowanych napojów i zwiększ moc kawy za pomocą funkcji mocy kawy. Aby uzyskać drobniejsze zmielenie kawy, obróć przycisk regulacji stopnia zmielenia ziaren w lewo. Przygotuj napój w dwóch cyklach, korzystając z funkcji dwóch filiżanek.

3. Espresso lub kawa nie są wystarczająco ciepłe.

✓ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Podgrzej filiżankę, płucząc ją w gorącej wodzie przed przygotowaniem napoju.

✓ Przed rozpoczęciem parzenia kawy przepłucz moduł przyrządzania kawy. Funkcję płukania kawy po uruchomieniu urządzenia można włączyć w ustawieniach/Automatyczne płukanie.

4. Czysta woda przepływa przez dysze do kawy przed przyrządzeniem każdej kawy.

✓ Na początku przepisu przeprowadzana jest wstępna infuzja kawy, która może powodować przepływ niewielkiej ilości wody z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów przedstawionych w tabeli nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy KRUPS.

Ważne: Producent: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - Francja

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение автоматической кофемашины со встроенной кофемолкой KRUPS.

Компания KRUPS разрабатывает, проектирует и производит автоматические кофемашины во Франции, обеспечивая высочайшие стандарты качества.

Удобная в использовании кофемашина позволяет без труда готовить в домашних условиях такие же напитки, как в кафе. Всего одним нажатием кнопки вы сможете приготовить такие кофейные напитки, как эспрессо, ристретто и лунго, а также капучино, латте макиато, латте и другие напитки с молоком!

Чтобы вы могли каждый день использовать все возможности вашего прибора, компания KRUPS разработала умный световой индикатор. Он поможет вам использовать кофемашину и сделает яркими перерывы на кофе.

Автоматическая кофемашина KRUPS оснащена большим удобным сенсорным экраном как у смартфона или планшета. Кроме того, в ней используются передовые технологии, которые помогают полностью раскрыть аромат и насыщенный вкус свежемолотых кофейных зерен.

Мы надеемся, что вы приятно проведете время за чашечкой кофе и останетесь довольны кофемашиной KRUPS.

Команда KRUPS

НУЖНА ПОМОЩЬ ПО РАБОТЕ С ПРИБОРОМ?



Откройте сохраненное на устройстве руководство пользователя, которое поможет вам начать работу с кофемашиной. Оно поможет вам приготовить напиток, настроить любимые напитки и выполнить техническое обслуживание прибора.

Список доступных разделов руководства:

1. Как готовить напитки?

a. Приготовление кофейного напитка

b. Приготовление напитка с молоком

c. Одновременное приготовление двух напитков

2. Как управлять профилем?

d. Создание и настройка профиля

e. Добавление напитка в профиль (после приготовления)

f. Добавление напитка в профиль (на странице профиля)

g. Удаление напитка из профиля

3. Как ухаживать за прибором?

h. Выполнение промывки

i. Выполнение очистки

j. Очистка от накипи

k. Очистка молочной системы

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Перед первым использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования. Неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность. Важно соблюдать правила техники безопасности.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИНСТРУКЦИЯХ

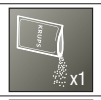
Осторожно!Предупреждение об опасности получения серьезных травм или смерти.
Значок в виде молнии предупреждает об опасности, связанной с электричеством.

Внимание!Предупреждение о возможности возникновения неполадок, повреждения или поломки прибора.

Важно!Общие или важные замечания по эксплуатации прибора.

ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплект поставки с прибором. Если какая-либо деталь отсутствует, немедленно обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

Изделия из комплекта поставки		
1.	2 таблетки для очистки	
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	
6.	1 Claris – картридж системы фильтрации воды с уплотнителем	
7.	1 тестовая полоска жесткости воды	
8.	Инструкции – меры предосторожности Список авторизованных сервисных центров Krups Международная гарантия	
9.	Щетка для очистки трубки	
В зависимости от модели		
10.	Емкость для молока: Емкость для молока можно мыть в посудомоечной машине	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA87
Питание	220-240 В~ / 50 Гц
Давление	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	250 г
Энергопотребление	Во время работы: 1450 Вт
Резервуар для воды	3 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Ш	365 x 240 x 400
Вес EA87 (кг)	8,2

Возможны технические изменения. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и жаропрочную рабочую поверхность, которая также должна быть чистой и сухой

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A. Ручка крышки резервуара для воды
B. Резервуар для воды
C. Контейнер для кофейной гущи
D. Регулируемое по высоте сопло
E. Решетка и съемный поддон для капель
F. Крышка контейнера для кофейных зерен
G. Блок «One Touch Cappuccino»
G1. Аксессуар для очистки системы подачи молока, 2 в 1: инструмент для разборки + чистящая игла
G2. Съемный блок One Touch Cappuccino
H. Трубка для подачи молока и соединитель
I. Поплавки для измерения уровня воды
J. Умный световой индикатор

1. Контейнер для кофейных зерен

K. Переключатель регулировки степени помола
L. Отсек для очищающих таблеток
M. Металлическая коническая кофемолка

2. Панель дисплея

N. Навигационный сенсорный экран
O. ВКЛ/ВЫКЛ
P. Кнопка главного экрана
Q. Профиль 1
R. Профиль 2

S. Емкость для молока

НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Осторожно! Подключите прибор к заземленной розетке 230 В. Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током!
Ознакомьтесь с информацией, приведенной в буклете «Правила техники безопасности».

НАЧАЛО РАБОТЫ (см. раздел 1. 1-е использование)

При первом использовании прибора вам будет предложено выбрать различные настройки.
Следуйте инструкциям на экране.
Для правильной работы устройства необходимо заполнить все контуры водой. Начнется автоматический прогрев и промывка устройства.

ПЕРЕВОД ПРИБОРА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

В зависимости от настройки кофемашина выполняет автоматическую промывку в режиме ожидания. Цикл длится всего несколько секунд и останавливается автоматически.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Качество воды оказывает сильное влияние на аромат напитка. Накипь и хлор могут изменить вкус кофе. Для сохранения аромата кофе рекомендуется использовать Claris – картридж системы фильтрации воды – или бутилированную воду с сухими остатками ниже 800 мг/л (см. этикетку бутылки). См. раздел «ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ».

При приготовлении напитков рекомендуется использовать предварительно нагретые (под горячей водой) чашки подходящего размера.

Если обжаренные кофейные зерна не защищены, они могут утратить свой аромат. Рекомендуем использовать количество кофейных зерен, равное количеству, которое вы можете употребить в течение следующих 2-3 дней, и выбирать пакеты по 250 г.

Качество кофейных зерен может быть разным, а вкус – индивидуальным. Арабика дает тонкие цветочные ароматы, а робуста с более высоким содержанием кофеина имеет более горький и насыщенный вкус. Для получения сбалансированного кофе обычно смешивают два этих вида. Для получения дополнительной информации обратитесь к вашему обжарщику.

Не рекомендуется использовать зерна, содержащие много масла и карамелизированные, так как они могут повредить кофемашину.

Степень помола зерен влияет на крепость аромата и качество пенки. Чем тоньше помол зерен, тем более нежной будет пенка. Помол можно также отрегулировать в соответствии с напитком.

УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР?

Кофемашина Intuition оснащена инновационной технологией, которая упрощает работу: Умный световой индикатор (J). Эта технология имеет две функции:

1. Кофемашина автоматически определяет и регулирует уровень кофейных зерен, воды и кофейной гущи. Если необходимо заполнить или опорожнить контейнеры, а также если требуется техническое обслуживание, загорается красный индикатор, сигнализирующий о необходимости следовать указаниям на экране.
2. Вы также можете выбрать персональные настройки с помощью умного светового индикатора. Можно выбрать цвет для каждого профиля. После выбора профиля умный световой индикатор изменится на цвет, относящийся к этому профилю. Так вы сможете быстрее и удобнее приготовить свой любимый напиток. См. главу «МОЙ ПРОФИЛЬ».

СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ ИНДИКАТОРА.

Цвет	Состояние	Пояснение
Красный	Горит	Предупреждение
Другие цвета и белый	Мигает	Выполняется приготовление
	Горит	Приготовление завершено

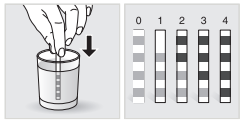
ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА НАСТРОЙКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ?

Чтобы избежать скопления накипи в кофемашине и повысить качество кофе, рекомендуется настроить уровень жесткости воды.

КАК УСТАНОВИТЬ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ В КОФЕМАШИНЕ?





- Наполните стакан водой.
- Погрузите прилагаемую к прибору тестовую полоску жесткости воды (8) в стакан с водой.
- Подождите 1 минуту. Квадраты на полоске изменят цвет.
- Подсчитайте количество цветных квадратов. Оно указывает на жесткость воды в диапазоне от 0 до 4.
- В меню «Жесткость воды» нажмите соответствующее число от 0 до 4.
- Нажмите OK.

ЕСЛИ У ВАС ЗАКОНЧИЛИСЬ ТЕСТОВЫЕ ПОЛОСКИ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Если необходимо повторить эту операцию, отрегулируйте настройку жесткости воды по месту эксплуатации или в соответствии с информацией, предоставленной местной водопроводной компанией, используя таблицу ниже:

Степень жесткости	Класс 0 Очень мягкая	Класс 1 Мягкая	Класс 2 Средняя жесткость	Класс 3 Жесткая	Класс 4 Очень жесткая
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройка прибора	0	1	2	3	4

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж системы фильтрации воды Claris улучшает вкус кофе, уменьшает образование накипи и сокращает расходы на обслуживание.

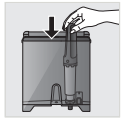
КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?



1. Через два месяца после установки, или когда прибор уведомит вас.
2. При замене картриджа рекомендуется повернуть серое кольцо в верхней части картриджа фильтра, чтобы указать дату + два месяца.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?





- Поместите картридж в резервуар для воды.
- Расположите картридж пронумерованным кольцом вверх.
- Используйте специальную черную насадку, поставляемую с картриджем, для установки и прикручивания картриджа.

КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА КОФЕ

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА КОФЕ?

Вы можете выбрать крепость кофе, отрегулировав степень помола кофейных зерен.

Регулировка степени помола позволит вам правильно перемолоть различные типы зерен:

. Сильно обжаренные зерна с большим количеством масла требуют грубого помола,

. Слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Примечание. Чем тоньше помол зерен, тем сильнее аромат.



КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА КОФЕ?

Поверните переключатель регулировки степени помола **(K)**, расположенный в контейнере для зерен, в зависимости от типа зерен и требуемой крепости аромата. Эту регулировку необходимо выполнить во время работы кофемолки, деление за делением. Приготовив кофе не менее трех раз, вы заметите разницу во вкусе.

КАК УЗНАТЬ, ЧТО В КОНТЕЙНЕРЕ БОЛЬШЕ НЕТ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН?

В кофемашине Intuition имеется датчик, который предупреждает, что кофейные зерна в контейнере заканчиваются. На экране появится сообщение, а умный световой индикатор **(J)** загорится красным.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА ПОЯВЛЯЕТСЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ?

Наполните контейнер для кофейных зерен, нажмите OK, и приготовление возобновится. Не потеряется ни одного зернышка!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ Я ХОЧУ ЗАМЕНИТЬ КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА, ИЛИ У МЕНЯ ЗАКОНЧИЛСЯ КОФЕ?

Если вы нажмете OK, не добавляя кофейные зерна, кофемашина попытается перезапустить процесс и снова предупредит вас. При повторном нажатии кнопки OK кофемашина выполнит приготовление напитка, используя оставшийся кофе. После этого кофемолка будет пустой.

⚠ **Внимание!** Не рекомендуется использовать маслянистые и карамелизированные зерна, которые кофемолке сложно обработать. Это может привести к повреждению прибора и неправильной работе системы.

Если при достаточном количестве кофейных зерен на экране появляется предупреждающее сообщение, и загорается красный индикатор:

- Нажмите кнопку OK, чтобы продолжить приготовление.
- Или отключите предупреждение «Нет зерен», чтобы датчик не срабатывал, пока в контейнере еще есть кофейные зерна.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ПОМОЩЬЮ ЭТОГО ПРИБОРА:

Напитки	Приблизительный размер	Возможные объемы	Крепость кофе	X2
Ристретто Маленькая порция эспрессо с насыщенным вкусом	25 мл	20 – 40 мл	✓	✓
Эспрессо Насыщенный эспрессо с выраженным ароматом покрыт горьковатой пенкой карамельного цвета	40 мл	40 – 70 мл	✓	✓
Лунго Большой эспрессо с карамельной пенкой	70 мл	70 – 100 мл	✓	✓
Доппио Двойной эспрессо с янтарной пенкой	100 мл	40 – 140 мл	✓	
Кофе лонг Больше кофеина, но легче по вкусу. Очень популярен по утрам	120 мл	80 – 180 мл	✓	✓
Американо Двойной эспрессо в сочетании с горячей водой	120 мл	90 – 150 мл	✓	
Эспрессо Макиато Эспрессо с добавлением небольшого количества молока	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Капучино Баланс между молоком, пенкой и кофе	M = 120 мл L = 180 мл XL = 240 мл	120 – 240 мл	✓	✓
Молочная пенка Большая доза молока с молочной пенкой	M = 120 мл L = 160 мл XL = 200 мл	120 – 200 мл		✓
Флэт Уайт Кофейный напиток с добавлением нагретого паром молока и молочной пены	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Латте Пенка с изысканным ароматом кофе	M = 200 мл L = 280 мл XL = 350 мл	200 – 350 мл	✓	✓
Латте макиато Изысканный эспрессо с молочной пенкой	M = 190 мл L = 250 мл XL = 340 мл	190 – 240 мл	✓	✓
Травяной чай Вода, нагретая до идеальной температуры для травяного чая	200ml	20 - 300 ml		
Черный чай Вода, нагретая до идеальной температуры для черного чая	200ml	20 - 300 ml		
Зеленый чай Вода, нагретая до идеальной температуры для зеленого чая	200 мл	20 – 300 мл		

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА
ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

Для приготовления кофе	Для приготовления напитков с молоком, кроме Латте, Флэт Уайт и Эспрессо Макиато	Для приготовления Латте, Флэт Уайт и Эспрессо Макиато
1. Измельчение кофейных зерен	**1.** Фаза предварительного разогрева	**1.** Измельчение кофейных зерен
2. Трамбовка молотого кофе	**2.** Вспенивание молока	**2.** Трамбовка молотого кофе
3. Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель)	**3.** Измельчение кофейных зерен	**3.** Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель)
4. Прохождение кофе через фильтр	**4.** Трамбовка молотого кофе	**4.** Прохождение кофе через фильтр
	5. Предварительное экстрагирование (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель)	**5.** Фаза предварительного разогрева
	6. Прохождение кофе через фильтр	**6.** Вспенивание молока

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ СОПЛА?

Для всех напитков можно отрегулировать высоту сопла в соответствии с размером чашек.

КАК ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК?

См. руководство «Как готовить напитки?», сохраненное в приборе



В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ДОСТУПНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ:

- Одна или две чашки: чтобы начать приготовление двух чашек, выберите напиток и нажмите +.
- Крепость кофе: чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе путем изменения количества молотого кофе, выберите напиток и выберите от 1 до 3 кофейных зерен, где 1 – самый мягкий кофе, а 3 – самый насыщенный.
- Объем чашки: чтобы увеличить или уменьшить объем чашки, прокрутите список объемов вверх или вниз и выберите нужный объем.

Для получения дополнительной информации см. таблицу напитков в инструкциях.

СОВЕТ

Чтобы выбрать крепость и объем кофе, можно пролистать вверх/вниз или нажать непосредственно на нужный уровень.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Внимание! Приготовление напитка можно остановить в любое время, нажав кнопку STOP. При прерывании цикла он останавливается не сразу. Прибор будет недоступен в течение некоторого времени, как указано в сообщении на экране.

НАПИТКИ С МОЛОКОМ

СОВЕТЫ

Для взбивания молочной пенки используйте ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5°C). Можно использовать специальные (микроконцентрат, сырое, ферментированное, обогащенное) или растительные виды молока (рисовое, овсяное или миндальное молоко), но это может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пенки.

КАК НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ?

См. раздел «2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ» ранее в инструкциях, или см. руководство «Приготовление молочного напитка», сохраненное в приборе.



ЧАЙ

Для приготовления чая предусмотрены три специальных режима, которые позволяют выбрать температуру, наиболее подходящую для каждого типа чая. Температура, используемая для приготовления зеленого чая, будет ниже, чем температура для черного или травяного чая.

КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ?



Выберите Настройки > Температура воды. Вы можете выбрать между T1, T2 и T3, где T1 – самая холодная температура, а T3 – самая горячая.

При понижении/повышении температура для каждого типа чая будет также понижаться/повышаться, но температура для зеленого чая всегда будет ниже, чем для черного или травяного.

МОЙ ПРОФИЛЬ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ «МОЙ ПРОФИЛЬ»?

Функция**Профиль** позволяет сохранять и настраивать рецепты любимых напитков. Вы можете быстро зайти в профиль, нажав кнопку на панели управления кофемашины.

Напитки, сохраненные в вашем профиле, можно будет мгновенно приготовить одним нажатием без дополнительных настроек Для каждого профиля можно сохранить до семи рецептов.

Функция профиля также позволяет персонально настроить интерфейс и параметры:

Имя	Вы можете добавить свое имя, подчеркнув свою индивидуальность.
Цвет	Вы можете выбрать цвет для умного светового индикатора, который позволит выделить ваш профиль на фоне остальных.
Дисплей	Здесь можно настроить отображение напитков на экране профиля. Они могут отображаться как в режиме «слайдера», так и в режиме «мозаики».
Программирование	С помощью функции «Профиль» можно также выбрать время суток для каждого напитка. Это еще больше упростит выбор напитка.
Подсветка	Эта настройка позволяет включать и выключать умный световой индикатор.

КАК СОЗДАТЬ ПРОФИЛЬ?

Нажмите на значок **Профиль 1** или **Профиль 2** и следуйте инструкциям на экране или ознакомьтесь с руководством пользователя.



КАК НАСТРАИВАТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ, СОХРАНЕННЫЕ В МОЕМ ПРОФИЛЕ?

Добавить напиток в профиль можно двумя способами:

1. После приготовления напитка на экране появится соответствующая кнопка.

2. Непосредственно в профиле.

Если остановить приготовление любимого напитка, то объем налитого напитка будет сохранен

КАК УПОРЯДОЧИТЬ/УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ?

Нажмите на значок напитка и удерживайте его в течение нескольких секунд. В правом верхнем углу каждого напитка появится крестик. Нажмите на напиток и перетащите его, чтобы изменить порядок, нажмите на крестик, чтобы удалить напиток.

ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ И ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

Поддон для капель собирает использованную воду, а контейнер для кофейной гущи собирает использованный молотый кофе.

Важно! По гигиеническим соображениям, поскольку контейнер контактирует с молоком и кофе, рекомендуется ежедневно разбирать и очищать каждый элемент под горячей водой. Рекомендуется дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно. Важно всегда оставлять его на месте и регулярно опустошать. Поддон для капель можно мыть в посудомоечной машине. Поддон для капель можно мыть в посудомоечной машине, но без крышки.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ?

Если поплавки находятся в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ?

Когда появляется уведомление или даже чаще, но важно, чтобы кофемашина была включена и могла зафиксировать опустошение контейнера.

Важно! Нерегулярная очистка контейнера для кофейной гущи и поддона для капель, как указано выше, может привести к повреждению кофемашины. Запрещено мыть их в посудомоечной машине. По гигиеническим соображениям рекомендуется мыть контейнер для кофейной гущи каждый день под горячей водой губкой и моющим средством. Рекомендуется дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ И КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Для сохранения наилучшего вкуса кофе, который зависит от качества воды и чистоты контейнера, рекомендуется использовать только свежую воду и ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и щеточкой для мытья бутылок.

Кофейные зерна могут оставлять на стенках резервуара остатки жира, которые снижают качество кофе. Для сохранения наилучшего вкуса и аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется протирать контейнер сухой мягкой тканью перед каждым заполнением.

Важно! Не используйте воду для очистки, так как наличие воды в контейнере для кофейных зерен может привести к повреждению кофемашины

Рекомендуется дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно

ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

КАК И ЗАЧЕМ ОЧИЩАТЬ СИСТЕМУ ПОДАЧИ МОЛОКА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ?

Важно! Для получения однородной пены рекомендуется:



Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые принадлежности
Промывка после приготовления напитка с молоком **30 с** / 20 мл	После каждого напитка с молоком, когда прибор уведомит вас	Позволяет промывать молочную систему кофемашины. Вы можете начать промывку молочной системы в любое время.	
Очистка трубки подачи молока, насадки для подачи молока и емкости для молока	После каждого приготовления напитка с молоком	Рекомендуется очищать емкость для молока горячей водой с мылом после каждого использования. Рекомендуется заменять трубку для подачи молока приблизительно каждые три месяца. Эти аксессуары можно найти на веб-сайте SHOP.KRUPS.ru.	Горячая вода + мыло + щетка для очистки трубки
Очистка насадки для молока **5 мин.**	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Для этого необходимо снять и очистить съемный блок «One Touch Cappuccino». Для оптимального вспенивания молока регулярно проводите очистку. См. выше в инструкциях: 5. РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ.	Игла для очистки (№5)

ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые принадлежности
Промывка после приготовления кофе **45 с** / 30 мл	В любое время	По гигиеническим соображениям рекомендуется промывать систему приготовления кофе ежедневно или в случае, когда она не используется долгое время (более 2 дней)	
Ополаскивание перед приготовлением чая **30 с** - 20 мл	Перед началом приготовления напитка	Позволяет включить промывку горячей водой, чтобы обеспечить подлинный вкус чая.	
Очистка системы приготовления кофе **13 мин** / 60 мл	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Для сохранения наилучшего вкуса и аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется очищать систему приготовления кофе 3 раза в год.	1 таблетка для очистки KRUPS (№1)
Удаление накипи **20 мин** / 600 мл	Когда кофемашина уведомит вас, или в любое время	Прибор уведомляет о необходимости выполнения программы очистки от накипи. Этот шаг очень важен для обеспечения правильной работы и долгого срока службы прибора.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (№2)

Важно!Программу очистки не обязательно запускать сразу, как только прибор сообщит об этом, но ее следует выполнить в разумные сроки после этого. Если очистка будет отложена, предупреждающее сообщение будет отображаться до тех пор, пока она не будет выполнена.

Важно!Если во время очистки прибор был отключен от сети электропитания, или произошел сбой электропитания, программа очистки будет перезапущена. Эту операцию нельзя отложить: она необходима для промывки системы. В этом случае может потребоваться новая чистящая таблетка.

Дополнительные пояснения см. в руководствах пользователя, доступных в настройках вашего устройства.



Хотите узнать, когда следует выполнять операции обслуживания, описанные выше?

При необходимости их выполнения на экране появится предупреждающее сообщение.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

Кофемашина KRUPS Intuition содержит множество настроек – ознакомьтесь с ними! Они позволяют сделать работу с прибором удобнее.

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА?



СПИСОК НАСТРОЕК:

Язык	21 язык на выбор.
Дата и время	Необходимо установить дату, особенно при использовании картриджа от накипи. Настройка времени и выбор 12 или 24-часового формата.
Яркость экрана	Настройка подсветки экрана.
Световой индикатор	Включение и выключение умных световых индикаторов
Дисплей	Выберите, будут ли варианты напитков отображаться в виде слайдера или «мозаики».
Автоматическая остановка	Установка периода времени, по истечении которого прибор автоматически остановится. Эта функция позволяет снизить энергопотребление.
Автоматический запуск	Включение кофемашины и автоматический запуск предварительного разогрева в выбранное время. Вы ежедневно пьете кофе в одно и то же время? Эта функция для вас! Настройка автоматического запуска позволит сэкономить время, и вам больше не придется вручную запускать кофемашину.
Единица измерения объема	Выбор единиц измерения: мл или унций.
Автоматическая промывка	Вы можете включить автоматическую промывку при запуске кофемашины.
Жесткость воды	Установите жесткость воды в диапазоне от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в главе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Кофе слишком горячий? Эту функцию можно использовать для снижения температуры. Кофемашина имеет три температурных режима для приготовления кофе.
Температура чая	Чай слишком горячий? С помощью этой функции можно изменить температуру. Кофемашина имеет три режима настройки температуры для приготовления чая.
Тип кофе	Выключение функции «Нет зерен». Эта функция указывает на недостаток кофейных зерен в контейнере и возобновляет приготовление. См. пункт «КОФЕМОЛКА».
Сброс до заводских настроек	При сбросе удаляются настройки и предпочтения, а также восстанавливаются значения по умолчанию. Также удаляются любимые напитки.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Сбой в работе прибора, зависание программного обеспечения ИЛИ неисправность.
- ✓ Выключите прибор и отключите его от сети, извлеките картридж фильтра, подождите одну минуту, а затем перезапустите. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения не менее трех секунд, чтобы запустить прибор.

2. Прибор не включается после нажатия кнопки включения/выключения (не менее трех секунд).
- ✓ Проверьте предохранители и электрическую розетку. Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.

3. В процессе приготовления произошел сбой электропитания.
- ✓ При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.

4. Кофемолка работает пустая.
- ✓ Это нормально, если это бывает редко и если закончились кофейные зерна или их осталось мало. Кофемолка может работать без зерен в течение десяти секунд, чтобы определить расход зерен и убедиться, что работает штатно.
- ✓ В контейнере остались кофейные зерна:

. Кофе может быть слишком жирным и не засасывается внутрь прибора должным образом. Вы можете попытаться протолкнуть зерна и проверить, работает ли прибор. Рекомендуется заменить кофе (см. функцию «Тип кофейных зерен»).

. Если это ваш обычный кофе, с которым ранее не возникало проблем, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Кофемолка издает необычный шум.
- ✓ Скорее всего, в кофемолке имеются посторонние частицы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса, или обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

2. Под прибором находится вода.
- ✓ Перед извлечением поддона для капель подождите 15 секунд после приготовления кофе, чтобы кофемашина корректно завершила цикл.
- ✓ Убедитесь, что поддон для капель правильно установлен в кофемашине. Он должен находиться на месте, даже если прибор не используется.
- ✓ Убедитесь, что поддон не заполнен.

3. Переключатель регулировки степени помола тяжело поворачивается.
- ✓ Поворачивайте переключатель степени помола только во время работы кофемолки.

4. Прибор не приготовил кофе.
- ✓ Во время приготовления была обнаружена проблема.
  Прибор автоматически перезагрузился и готов к новому циклу.

5. Вместо кофейных зерен использовался молотый кофе.
- ✓ С помощью пылесоса очистите контейнер для кофейных зерен от молотого кофе.

6. Когда прибор останавливается, из сопла поступает вода.
- ✓ Это нормально. Это автоматическое ополаскивание для очистки сопла и предотвращения его засорения.

ПАР И МОЛОКО

1. Сопло для подачи молока из прибора частично или полностью перекрыто.
- ✓ Если сопло засорено, на экране появится предупреждающее сообщение. Очистите блок «One Touch Cappuccino». См. пункт 5 выше в инструкциях. «РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ» или см. руководство, сохраненное в памяти прибора, «Очистка сопла для подачи молока».

2. Пар не выходит.

a. Если при первом использовании цикла подачи пара пар не выходит должным образом:
- ✓ Убедитесь, что отверстие в насадке не засорено. См. раздел выше: «Насадка для подачи пара на устройстве частично или полностью засорена».
- ✓ Выполните следующую процедуру **один раз**:
  Слейте воду из резервуара и временно извлеките картридж системы фильтрации воды Claris. Наполните резервуар минеральной водой с высоким содержанием кальция (> 100 мг/л) и выполните последовательно несколько циклов подачи пара (от 5 до 10 циклов) в контейнере до тех пор, пока не будет получен непрерывный поток пара. Установите картридж обратно в резервуар.

6. Насадка для подачи пара уже использовалась ранее:
- ✓ Убедитесь, что отверстие в насадке не засорено. См. раздел выше: «Насадка для подачи пара частично или полностью засорена».

  Если после выполнения указанных выше действий насадка для подачи пара по-прежнему не работает, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

3. Из решетки поддона для капель выходит пар.
- ✓ В зависимости от типа приготовления из решетки поддона для капель может выходить пар.

4. Под крышкой контейнера для кофейных зерен появляется пар.
- ✓ Убедитесь, что отверстие таблетки для очистки под крышкой (L) закрыто.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Кофемашина не запрашивает очистку от накипи.
- ✓ Цикл очистки от накипи запрашивается после приготовления большого количества напитков с молоком или горячей водой. Если вы готовите только кофе, очистка от накипи требуется нечасто.

2. В поддоне для капель находится немного молотого кофе.
- ✓ Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон для капель. Конструкция кофемашины позволяет удалить излишки молотого кофе, чтобы зона фильтрации оставалась чистой.

3. Умный световой индикатор продолжает гореть после очистки контейнера для кофейной гущи.
- ✓ Установка контейнера для кофейной гущи.

4. После наполнения резервуара для воды умный световой индикатор продолжает гореть.
- ✓ Убедитесь, что резервуар правильно установлен в прибор.
  Поплавки в нижней части резервуара должны свободно перемещаться. Проверьте и при необходимости передвиньте поплавки.

НАПИТКИ

1. Кофе поступает слишком медленно.

- Поверните переключатель степени помола вправо, чтобы выбрать более крупный помол (в зависимости от используемого типа кофе).
- Выполните один или несколько циклов промывки.
- Замените картридж системы фильтрации воды Claris.

2. Кофе слишком мягкий или недостаточно насыщенный.

- Убедитесь, что контейнер для кофейных зерен содержит кофе и правильно установлен.
- Не используйте жирные, карамелизированные или ароматизированные сорта кофе, которые плохо проходят внутрь кофемашины.
- Уменьшите объем и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните переключатель степени помола влево для более тонкого помола. Приготовьте напиток за два цикла с помощью функции приготовления двух чашек.

3. Кофе или эспрессо недостаточно горячий.

- Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед приготовлением напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.
- Перед началом приготовления кофе промойте кофемашину. Функцию промывки кофемашины при запуске можно включить в меню «Настройки/Автоматическая промывка».

4. Перед каждым приготовлением кофе через сопло поступает чистая вода.

- В начале приготовления выполняется предварительное экстрагирование, при этом из сопла может начать поступать небольшое количество воды.

Если какая-либо из проблем, описанных в таблице, не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

Важно! Производитель: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - Франция