KRUPS EA897 EVIDENCE ECO-DESIGN

KRUPS

EA897 EVIDENCE ECO-DESIGN

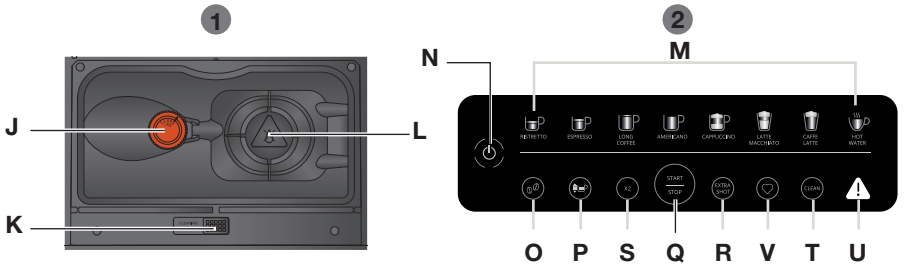
www.krupps.com



recycled paper

QUICK START GUIDE





BEVERAGE SETTINGS

FR - RÉGLAGES DES BOISSONS
NL - DRANKJES-INSTELLINGEN
NO - DRIKKEINNSTILLINGER
FI - JUOMA-ASETUKSET
IT - SELEZIONE DELLE BEVANDE
EL - ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ
SK - NASTAVENIE NÁPOJOV
PL - WYBÓR NAPOJÓW
UK - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ
BG - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ

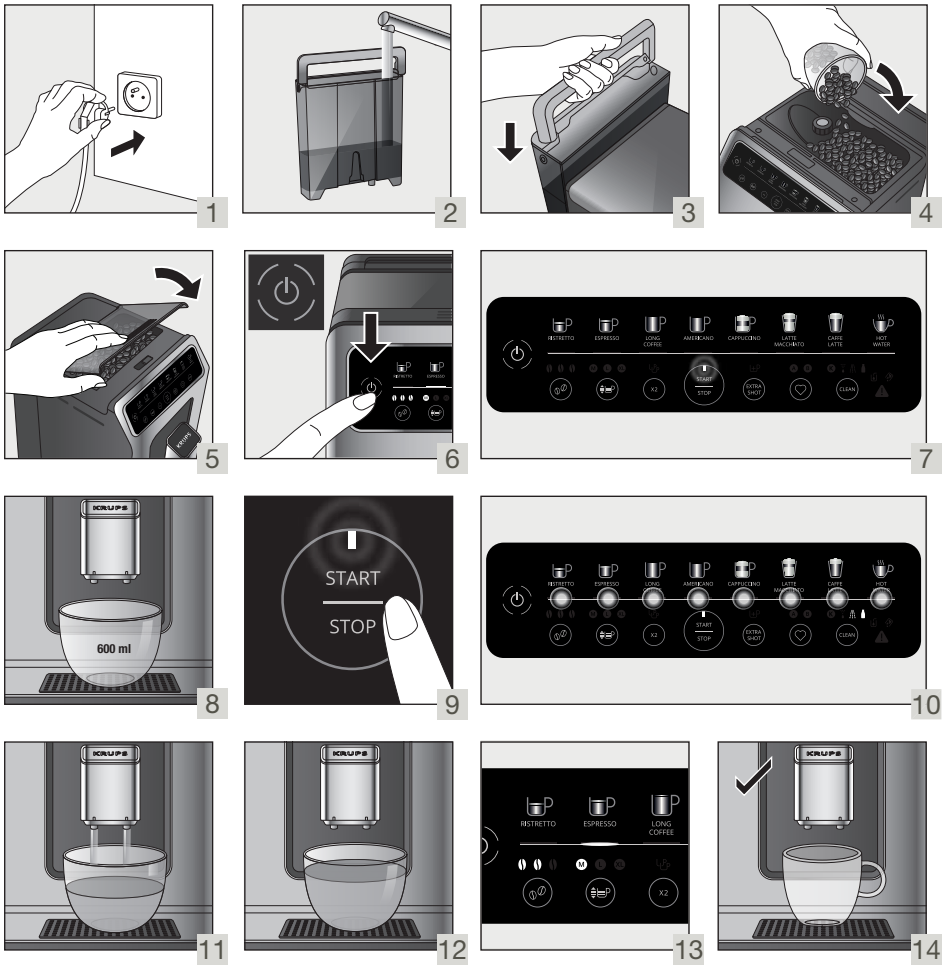
DE - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN
DA - INDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER
SV - DRYCKESINSTÄLLNINGAR
ES - AJUSTES DE BEBIDAS
PT - DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS
CS - NASTAVENÍ PRO NÁPOJE
HU - ITALBEÁLLÍTÁSOK
RU - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ
RO - SETĂRI PENTRU BĂUTURI
HR - POSTAVKE ZA NAPITKE

			x2	EXTRA SHOT
RISTRETTO	M= 20 ml **L= 25 ml** XL= 35 ml	✓	✓	✓
ESPRESSO	**M= 40 ml** L= 55 ml XL= 70 ml	✓	✓	✓
LONG COFFEE	M= 80 ml **L= 120 ml** XL= 180 ml	✓	✓	✓
AMERICANO	M= 90 ml **L= 120 ml** XL= 150 ml	✓	✓	✓
CAPPUCCINO	M = 120 ml **L = 180 ml** XL = 240 ml	✓	✓	✓
CAFFE LATTE	M = 200 ml **L = 280 ml** XL = 350 ml	✓	✓	✓
LATTE MACCHIATO	M = 190 ml **L = 250 ml** XL = 340 ml	✓	✓	✓
HOT WATER	M= 100 ml **L= 200 ml** XL = 300ml		✓	

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

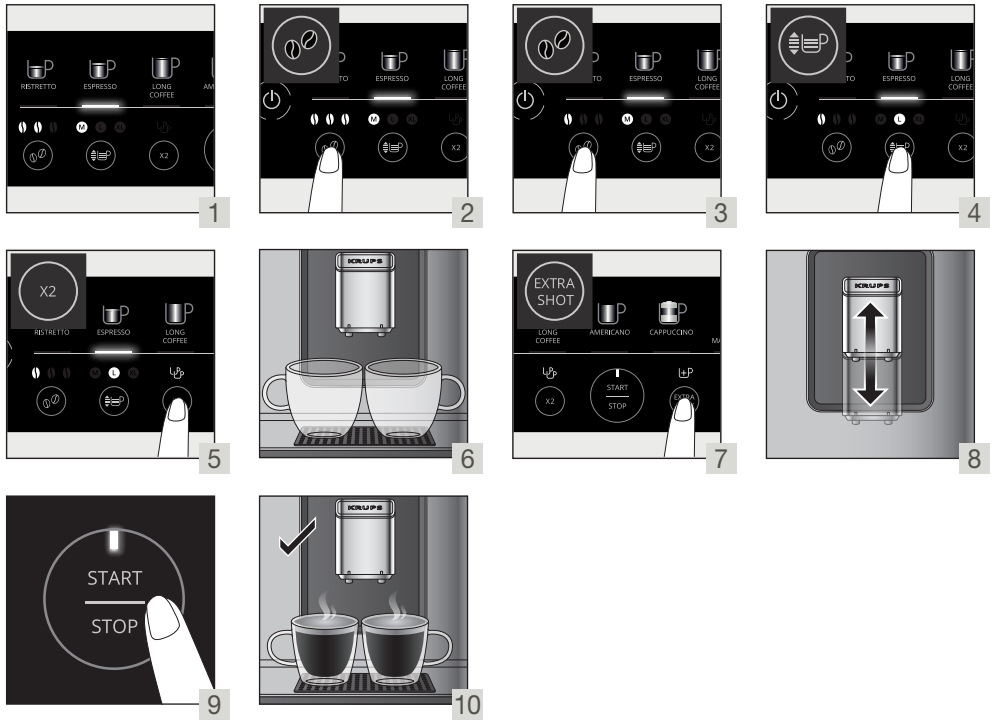
DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA



2 BEVERAGE SETTINGS

FR - RÉGLAGES DES BOISSONS
NL - DRANKJES-INSTELLINGEN
NO - DRIKKEINNSTILLINGER
FI - JUOMAN ASETUKSET
IT - SELEZIONE DELLE BEVANDE
EL - ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ
SK - NASTAVENIE NAPOJOV
PL - WYBÓR NAPOJÓW
UK - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ
BG - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ

DE - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN
DA - NDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER
SV - DRYCKESINSTÄLLNINGAR
ES - AJUSTES DE BEBIDAS
PT - DEFINICOES DAS BEBIDAS
CS - NASTAVENI PRO NAPOJE
HU - ITALBEÁLLÍTÁSOK
RU - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ
RO - SETĂRI PENTRU BĂUTURI
HR - POSTAVKE ZA NAPITKE



1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION 62-64
1.1 SYMBOLS GUIDE FOR OPERATING INSTRUCTIONS 62
1.2 PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE 62
1.3 TECHNICAL DATA 62
1.4 APPLIANCE ESCRIPTION 63
1.5 OVERVIEW 63
1.6 INTERFACE 64

2. GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION 65-66
2.1 INSTALLING THE FILTER 65
2.2 GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS 66

3. PREPARING DRINKS 67-69
3.1 MILKY DRINKS 68
3.2 FAVOURITES FUNCTION 69

4. GENERAL MAINTENANCE 69-72
4.1 MAINTENANCE WARNINGS 69
4.2 MAINTENANCE OF THE COFFEE GROUNDS CONTAINER AND DRIP TRAY 70
4.3 MAINTENANCE OF THE WATER TANK AND BEAN CONTAINER 70
4.4 MAINTAINING THE MILK SYSTEM 71
4.5 OTHER MAINTENANCE TASKS 72

5. OTHER FUNCTIONS 73

6. ANSWERS TO YOUR QUESTIONS 74-75

Dear customer,

Thank you for purchasing a KRUPS espresso machine with built-in grinder, we appreciate your confidence in us.

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

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

Striving to continually improve sustainability, the KRUPS Evidence ECO-DESIGN was designed from the start to limit its environmental impact and the use of natural resources: 62% of the plastic parts in your machine are made from recycled plastic, and up to 90% of the parts in your machine are fully recyclable. Your machine's control panel has been optimised to reduce the number of electronic components without affecting comfort and ease of use. In addition, we have also kept printed, chrome and paint decoration to a minimum, retaining only the essentials and therefore limiting the environmental of this machine.

To boost sustainability and because protecting the environment and reducing waste are major concerns for us, SEB is committed to ensuring that the machine is repairable for 10 years throughout Europe.

In order to minimise packaging while still protecting our products during transport, we no longer use polystyrene blocks. Instead, the packaging for your machine is made from 90% recycled cardboard, which is produced from sustainably managed forests and is FSC certified.

Le Petit + Eco: Coffee beans are not highly processed and use minimal packaging. Coffee grounds can be used as a natural fertiliser and are fully biodegradable.

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

The KRUPS team

IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Read the instruction manual carefully before you use your appliance for the first time and keep it: improper use will release KRUPS from any liability. It is important to respect the safety information.

SYMBOLS GUIDE FOR OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

Important: General or important remark for operating the appliance.

PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the products supplied with your machine. If an item is missing, contact your hotline immediately.

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	
2.	Milk tube for the "One Touch Cappuccino"	
3.	Cleaning needle for the steam system	
4.	Operating instructions - Safety recommendations booklet Directory of Krups After-Sales Service centres Guarantee documents	
5.	Pipe cleaner	

TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA897
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	260 g
Energy consumption	When operating: 1450 W
Water container	2.3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x L x D	365 x 240 x 380
Weight EA89 (kg)	8.4

Subject to technical modifications.

APPLIANCE DESCRIPTION

A. Water tank lid handle
B. Water container
C. Coffee grounds tray
D. Height-adjustable coffee nozzles
E. Removable grid and drip tray
F. Coffee bean container lid
G. "One Touch Cappuccino" block
  G1. 2-in-1 cleaning accessory for milk frothing system: unscrewing device + precision needle
  G2. Removable milk frothing block
H. Milk tube and connector
I. Floats

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

2. Control panel
M. Menu selection buttons
N. ON/OFF button
O. Coffee strength adjustment button
P. Drink volume adjustment button
Q. START/STOP button
R. Extra shot button
S. Double coffee button
T. Maintenance button: rinsing, cleaning and descaling
U. Maintenance warning
V. Favourites Button

OVERVIEW

Presentation of the control panel:

Button	Description / General functions
	Turning the machine on and off. A beep sounds each time the ON/OFF button is pressed.
	Choosing which drink to prepare. The selection is marked by an illuminated line under the drink
	Press before starting to prepare the drink to increase or reduce the coffee strength - this modifies the amount of ground coffee. You have 3 possible choices, from weak to strong. The selection is marked by 1 to 3 backlit beans.
	Press before drink selection to increase or reduce the drink volume - this modifies the flow volume. You have 3 possible choices, from a small to a large volume of drink. The selection is marked by 1 to 3 backlit droplets.
	Starting or stopping the current recipe.
	This warning sign appears on the control panel when there is a problem with the operation of the machine. For example when there is insufficient water or coffee beans or when maintenance is needed.
	Press before starting to make the drink to make double the amount. The selection is marked by 2 backlit cups.
	Function to add a strong espresso to the selected recipe. Available with all options except hot water.
	Allows you to access maintenance: rinsing, cleaning and descaling. The chosen maintenance is backlit.
	Allows you to access the "Favourite" menu and your saved recipes / After a drink is made, it allows you to save a favourite. You can save 2 favourites: A and B. The selected favourite is marked by A or B being backlit.

INTERFACE

Our touchscreen interface and its buttons illuminate in an intuitive way to facilitate the use of the machine.

Visual	What happens on the screen	Meaning
	Start LED flashing	Press the START/ STOP button
	Drink icon glowing (faintly illuminated and flashing slowly)	Drink preparation in progress
	All drinks icons glowing	Cleaning or maintenance in progress
	Icon illuminated and constant	The function has been selected
	Red warning light and maintenance icon illuminated	Maintenance/cleaning is needed
	White warning light and maintenance icon illuminated	Maintenance/cleaning is recommended
	All drinks icons lighting up one after another.	The machine will shut down but is performing a necessary rinsing cycle

GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

SWITCHING ON THE MACHINE

Danger: Connect the appliance to a grounded 230 V socket. Otherwise, you expose yourself to fatal injuries due to the presence of electricity! Respect the safety information stated in the leaflet "Safety information".

GETTING STARTED (See 1. 1ST use)

Respect the safety information stated in the leaflet "Safety information". Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface. Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place. For more information see **chapter 1 1ST USE of the quick start guide**. Once you have finished setting it up, the machine automatically chooses a recipe by default. You can make your first coffee!

PUTTING THE MACHINE ON STANDBY

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

Hints and Tips

The quality of the water strongly influences the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of coffee. To preserve all the aromas of your coffee, we recommend that you use a KRUPS Claris Aqua Filter System cartridge, with dry residue below 800 mg/ L. See **chapter page 8 of the "INSTALLING THE FILTER" leaflet**

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

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

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

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

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

INSTALLING THE FILTER

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The KRUPS Claris Aqua Filter System cartridge helps to optimise the taste of your coffee, to limit the build-up of limescale and to reduce maintenance operations. To ensure that your machine has a long life, we recommend that you use a filter cartridge. This accessory is available from the KRUPS.fr website.

WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



– 2 months after installation.
– We advise that, when you install your cartridge, you turn the grey ring at the far end of the filter cartridge to show the date of installation + 2 months.

HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE



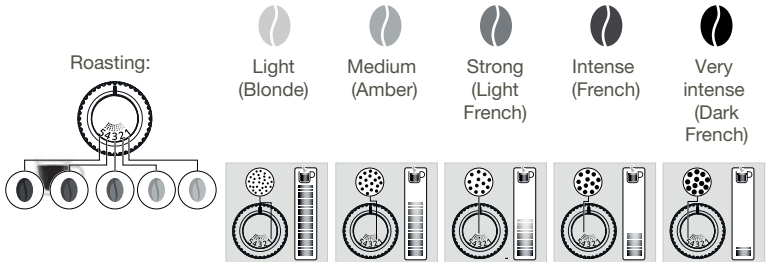
- Your machine should be plugged in and switched on
- The cartridge is placed in the water tank
- Place the cartridge with the numbered ring at the top
- Use the black screwing accessory supplied with the cartridge to properly position and screw in the cartridge
- On your illuminated screen CLEAN, press for 3 seconds. A beep will confirm entry into the Installing the filter menu. Place a container under the nozzles.
- The button flashes and the coffee rinsing image is lit up.
- Press to initiate use of the filter.
- The lights under the recipes will fade in and out during installation.
- Installation is complete when the light is steady again.

GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS

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

Varying the grinding fineness makes it possible to adapt to different types of bean:
- A highly roasted and oily bean will require a coarse grinding,
- A more lightly roasted bean will be drier and will require a fine grinding.

Note: the finer the grinding, the more powerful the aroma.



HOW TO ADJUST THE GRINDING FINENESS

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

⚠ **Caution:** We do not recommend the use of oily and caramelised beans as these are difficult for the grinder to process. These can damage the machine and lead to poor sensor performance.

PREPARING DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE AND POSSIBLE SETTINGS:

Drinks	Approximate size	Recommended volume	Coffee strength	X2	Extra Shot
Ristretto *Short espresso with body*	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso *Full-bodied espresso with pronounced aromas, covered with a slightly bitter caramel-coloured crema*	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Long coffee *Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning*	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano *Double long espresso combined with hot water*	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino *A balance between milk, foam and coffee*	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffe Latte *Milk foam with a subtle coffee flavour*	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte Macchiato *A large helping of milk, a gourmet Espresso with milk foam*	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
HOT WATER	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	

Hints & Tips

Every time you choose a drink, the machine will use the most recent settings.

For each recipe, you can increase the volume of your drink during the recipe.

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

For coffee recipes	For milky recipes not including Caffe Latte:	For Caffe Latte:
1. Grinding the coffee beans **2.** Compaction of the grinding **3.** Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) **4.** Percolation	**1.** Preheating stage **2.** Milk frothing **3.** Grinding the coffee beans **4.** Compaction of the grinding **5.** Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) **6.** Percolation	**1.** Grinding the coffee beans **2.** Compaction of the grinding **3.** Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) **4.** Percolation **5.** Preheating stage **6.** Milk frothing

AMERICANO

For this recipe, your machine will make two espressos one after the other. There will therefore be two grindings followed by the addition of hot water.

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES

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

HOW TO START PREPARING MY DRINK

- Check that the bean container is full.

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

- Check that the water tank is full. If there is not enough water, the machine will issue a warning .
  See **chapter 7.A "FILLING THE WATER TANK" of the quick start guide.**
- Place the cup(s) under the coffee outlets.
- Select the chosen drink.
- Change the settings
- Press START/STOP

For more information see **chapter 2 "BEVERAGE SETTINGS" of the Quick Start Guide.**

HOW TO STOP A DRINK MID-PREPARATION

Caution: You can stop the preparation at any time by pressing the START/STOP button. When a cycle is interrupted, stopping is not immediate. You will not be able to access the machine until the lights become steady again.

MILKY DRINKS

Hints & Tips

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

HOW TO START PREPARING A MILKY DRINK

- Connect the milk tube to the right side of the "One Touch Cappuccino" block.
- Immerse the other end of the tube (metallic side) in a container filled with milk or directly in your milk bottle.
- Place the cup(s) under the nozzles.
- Press the "Cappuccino" "Macchiato" or "Caffe Latte" button. If required, personalise your drink (size, coffee strength, x2, extra shot).
- Press START/STOP.
- The preparation will start with milk frothing followed by coffee flow or vice-versa depending on the recipe.

These stages will take place automatically, then your drink is ready for drinking.

For more information see the beginning of **chapter 5.A "MAKE A MILK RECIPE" of the quick start guide.**

Important : At the end of each recipe, the machine suggests a milk rinsing. We recommend that you do this to ensure optimum hygiene and the proper operation of your milk system. See **Chapter 5.B "QUICK RINSE AFTER A MILKY DRINK (30s)" of the quick start guide.**

FAVOURITES FUNCTION

WHAT IS THE FAVOURITES FUNCTION FOR?

The Favourites function allows you to access your preferred drink with your saved personalised settings. See **chapter 2 "PREPARING DRINKS" of the quick start guide.**
Quick and perfect for your day-to-day life, simply press START to begin making your drink at the touch of a button, without having to change the settings for your favourite recipes every time. You can save up to 2 personalised recipes by adjusting the volume, the coffee strength, the number of cups and the extra shot function.

HOW TO CREATE A FAVOURITE

You can save a favourite A and a favourite B. See **chapter 3 "SAVE YOUR FAVOURITE SETTINGS" of the quick start guide.**

- **Saving a favourite can only be done after the recipe has finished.** You then have 5 seconds to press the Favourites function and save your preferred drink as A or B.
- You can personalise your volume by stopping the recipe as it is being poured. Press  during the flow. The volume of that recipe that has been poured can then be saved under favourites.

Important : If you do not press Favourites within 5 seconds, the machine will automatically revert to the last recipe and the most recent settings used. It is therefore no longer possible to save that favourite.

HOW TO START MAKING A DRINK SAVED IN MY FAVOURITES

Press the  button
Select your favourite: Favourite A appears. If you press again then favourite B appears.
Press START/STOP
For more information see the beginning of **chapter 4 "PREPARING A FAVOURITE DRINK" of the quick start guide.**

CAN I CHANGE MY FAVOURITE DRINKS?

It is not possible to amend a favourite that has already been created. To replace a favourite, start making a drink using the desired settings and save it as the favourite that you want to amend. If you save a favourite when a recipe has already been saved, it will be overwritten.

GENERAL MAINTENANCE

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

For hygienic reasons, it is recommended to rinse the coffee system daily or when not used for a longer period (more than 2 days). You have the possibility of setting up an automatic rinsing which guarantees the preservation of best coffee flavor and an optimal hygiene. Please refer at the chapter OTHER FUNCTIONS.

MAINTENANCE WARNINGS

DO YOU WANT TO KNOW WHEN YOU SHOULD CARRY OUT MAINTENANCE ON YOUR MACHINE?

A warning message will appear on the screen when you need to carry out an action:

- The red warning LED  means that you need to take action in order to ensure that your machine continues working optimally.
- The white warning LED  means that the machine is recommending that you take action.

A pictogram will specify which action should be undertaken.

Action required		White warning LED ⚠	Red warning LED ⚠
	Empty the grinding container	-	Mandatory
	Fill the water tank	-	Mandatory
	Start a milk rinsing	Recommended by the appliance	Necessary
	Carry out descaling	Recommended by the appliance	Necessary
	Carry out coffee cleaning	Recommended by the appliance	Necessary
	Coffee flushing	-	Necessary

MAINTENANCE OF THE COFFEE GROUNDS CONTAINER AND DRIP TRAY

The drip tray receives used water and the coffee grounds container receives extracted grounds.

Important : The drip tray allows you to collect the water or the coffee that flows from the appliance during and after preparations. It is important to always leave it in place and to empty and clean it everyday. The two orange floats in the drip tray tell you when it is time to empty the water out of the container.

HOW TO EMPTY AND CLEAN THE DRIP TRAY

See **Chapter 9.B "EMPTYING THE DRIP TRAY" of the quick start guide.**

For hygiene reasons, because this tray is in contact with milk and coffee, we advise that you dismantle and clean each element with a sponge, under hot water and soap everyday. We also recommend you to air dry each element before you put it back in place.

Do not put in a dishwasher.

HOW TO EMPTY AND CLEAN THE COFFEE GROUNDS CONTAINER

See **chapters 8.A "EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR" and 8.B "CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY" of the Quick Start Guide.**

When the "warning" LED on the machine's interface lights up.

You can empty it more regularly and before the machine requests it, but when the machine is lit up this is so that it can record that the container has indeed been emptied. For hygienic reasons, we recommend you to clean the ground container with a sponge under hot water and soap everyday. We also recommend you to air dry each element before putting it back in place.

Do not put in a dishwasher.

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

MAINTENANCE OF THE WATER TANK AND BEAN CONTAINER

WHEN AND HOW TO CLEAN THE WATER TANK

For the preservation of best coffee flavor impacted by the quality of the water and hygienic reasons, we advise you to daily clean the water tank with hot water and a bottle brush. It is also recommended that you let it air dry this element before you put it back in the appliance.

WHEN AND HOW TO CLEAN THE BEAN CONTAINER

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

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

MAINTAINING THE MILK SYSTEM

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

Important: In order to obtain identical froth each time, we recommend that you carry out the milk rinsing and rinse the tube and connector after each milky drink.

1. After each milky drink

1a. Quick clean of the milk tube and connector (30 s)

For hygiene reasons, cleaning is required after each milky drink made. This involves carefully and manually cleaning the tube and its connector with hot water after each use. See **chapter 5.B "QUICK RINSE AFTER A MILKY DRINK" of the Quick Start Guide.**

1b. Automatic rinsing of the milk system (10s - 20 ml)

This rinsing should be done after each milky drink, when the machine notifies you and the START/STOP LED is flashing. This lets you clean the whole of your machine's milk system.

When the white warning ⚠ appears, press START/STOP to start the milk rinsing.

2. As soon as the warning appears or if the warning is red

If you do not start rinsing immediately after the end of the recipe:

- A red warning will appear on your control panel and will stay there until you begin a milk rinsing and manually clean the milk system.
- Automatic rinsing will happen when the machine is switched off

Deep clean the milk system

Important: For hygienic reasons, we recommend you daily manual cleaning of the entire milk system in case of regular use or when it is not used for a longer period (more than 2 days).

This involves dismantling and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block regularly, and also having the pipe cleaner for the milk tube. See **chapter 6 "DEEP MANUAL CLEANING OF THE MILK SYSTEM - 5 MIN" of the quick start guide.**

Important : For reasons of hygiene and in order to obtain identical froth each time, we recommend that you replace the milk hose and its plastic nozzle approximately every three months. These accessories are available from the KRUPS.fr website.

OTHER MAINTENANCE TASKS

Maintenance	When?	Explanation	Actions required
Coffee flushing **45 s - 30 ml**	We recommended you to rinse the coffee system daily or when not used for a longer period (more than 2 days).	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures the authentic taste of your coffee and guarantees that your machine has a long life.	Place a container under the coffee nozzle • Turn on your machine then press • Choose the rinse function • Press to begin rinsing.
Machine Cleaning **13 min - 600 ml**	When the machine asks you.	To preserve coffee flavor and for hygienic reasons, we recommend you to clean and degrease the machine. It guarantees you optimal preservation of the aromas of your drinks.	**Accessory required: 1 KRUPS cleaning tablet (n°1) and a container with at least 600 ml capacity.** When the machine requests it, the white or red white warning LED and the LED on the interface will light up. See **chapter 10 "FULL AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3x / YEAR - 13 MIN" of the quick start guide** You can also carry out cleaning when you wish by pressing the and choosing the cleaning programme, indicated by the LED.
Descaling **20 min - 600 ml**	The appliance notifies you when a descaling program is necessary.	Descaling your machine ensures its proper functioning and eliminates any deposit of limescale or tartar This step is ery important to ensure the proper functioning and longevity of your appliance.	**Accessory required: 1 KRUPS descaling sachet (n°3) and a container with at least 600 ml capacity.** When it is necessary to run a descaling programme, the appliance notifies you. When the machine starts up, the white or red white warning LED and the LED on the interface will light up. Next, see **chapter 11"DESCALING PROGRAM – 20 MIN" of the Quick Start guide.** Once the function is active, you can also begin descaling the machine on demand by pressing and selecting.

Important : You do not have to run the maintenance programme as soon as the appliance requests it, but you must do it reasonably soon after. If the cleaning is postponed the alert will remain displayed as long as the operation has not been performed.

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

OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS

As this machine does not have a screen, the settings are integrated as a second function of certain buttons.

To access the settings menu:

- The appliance **must be plugged in but not switched on**
- Press for 3 seconds
- When the LEDs under the first three recipes blink and you hear a beep, you are in the settings. You can then navigate using the ristretto, espresso and long coffee buttons.

List of settings:

Coffee temperature		Press then to set the coffee temperature. There are 3 temperature adjustment levels for your coffee drinks.
T1 :	**Low**	
T2 :	**Medium**	
T3 :	**High**	
Auto OFF		You can choose the length of time after which your selected appliance will automatically turn off in order to optimise your energy consumption: 10 minutes, 20 minutes or 30 minutes. Press then to adjust auto off.
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatic rinsing		You can have your machine automatically carry out rinsing every time it is switched on. The default setting is inactive. Press then to set auto rinsing to ON.
	Active	
	Inactive	

To exit the settings menu:

- Press the button to exit the menu.
- The machine will switch off and save the settings.

ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

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

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

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

4) The grinder is running empty.
- ✓ This is normal if it happens occasionally and if there are no coffee beans or only a small amount.
- ✓ There are still some coffee beans in the container:
  - o The coffee may be too oily and is therefore not being correctly captured by the appliance. You could try helping the beans to go down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change coffee (cf. type of beans function).
  - o This is my usual coffee that has worked well until now: contact your after-sales service.

USE

1) The grinder makes an unusual noise. Foreign bodies are surely present in the grinder.
- ✓ Try to vacuum with a vacuum cleaner, otherwise contact your after-sales hotline.

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

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

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

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

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

STEAM AND MILK

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

2) Clean the "One Touch Cappuccino" block. See chapter 6 «**DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM MANUALLY – 5 MINS» of the Quick Start Guide.**

3) Steam escapes from the grid of the drip tray.
- ✓ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.

4) Steam appears under the bean tray lid.
- ✓ Check that the cleaning tablet hatch located under the lid (K) is properly closed.

MAINTENANCE

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

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

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

4) The warning light is still on after you have filled the  water tank.
- ✓ Ensure that the water tank is properly positioned in the appliance. The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and release the floats if necessary.

DRINKS

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

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

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

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

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

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

1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE 286-288
1.1 SYMBOLE UŻYTE W INSTRUKCJI OBSŁUGI 286
1.2 PRODUKTY DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM 286
1.3 DANE TECHNICZNE 286
1.4 OPIS URZĄDZENIA 287
1.5 PRZEGLĄD 287
1.6 INTERFEJS 288

2. ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA 289-290
2.1 MONTAŻ FILTRA 289
2.2 MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ROZDROBNIENIA 290

3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW 291-293
3.1 MLECZNE NAPOJE 292
3.2 FUNKCJA ULUBIONE 293

4. OGÓLNA KONSERWACJA 293-296
4.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI 293
4.2 KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY PO KAWIE I TACKI OCIEKOWEJ 294
4.3 KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ I POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY 294
4.4 KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO 295
4.5 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE 296

5. INNE FUNKCJE 297

6. ODPOWIEDZI NA PYTANIA 298-299

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem i doceniamy zaufanie do naszej firmy.

Automatyczne ekspresy do kawy KRUPS są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, co zapewnia najwyższą jakość.

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby było jak najprostsze w obsłudze i przygotowywało napoje o wysokiej jakości. Espresso, duża kawa, a nawet cappuccino, latte macchiato, café latte i nie tylko za jednym naciśnięciem przycisku!

W efekcie ciągłego doskonalenia zrównoważonego rozwoju model KRUPS Evidence ECO-DESIGN został zaprojektowany od samego początku do końca tak, aby ograniczyć wpływ na środowisko i wykorzystanie zasobów naturalnych: 62% części plastikowych w urządzeniu zostało wykonanych z plastiku pochodzącego z recyklingu, a do 90% części nadaje się do pełnego recyklingu. Panel sterowania został zoptymalizowany w celu zmniejszenia liczby podzespołów elektronicznych bez szkody dla komfortu i łatwości obsługi. Ponadto ograniczyliśmy do minimum drukowane, chromowane i malowane dekoracje, zachowując tylko to, co najważniejsze, a tym samym czyniąc to urządzenie jeszcze bardziej przyjaznym dla środowiska.

Aby wspierać zrównoważony rozwój i ponieważ ochrona środowiska i ograniczenie ilości odpadów są dla nas niezwykle ważne, Groupe SEB podejmuje działania mające umożliwiać naprawę ekspresu przez okres 10 lat w całej Europie.

Aby zminimalizować ilość opakowań i jednocześnie chronić nasze produkty podczas transportu, nie stosujemy już bloków styropianowych. Zamiast tego opakowanie urządzenia jest wykonane w 90% z tektury pochodzącej z recyklingu, która jest produkowana z drewna z lasów zarządzanych w sposób zrównoważony i ma certyfikat FSC.

Le Petit + Eco: Ziarna kawy nie są wysoko przetworzone i są zapakowane w minimalistyczne opakowanie. Fusy po kawie mogą być używane jako naturalny nawóz i są w pełni biodegradowalne. Mamy nadzieję, że kawa przypadnie Państwu do gustu i że działanie ekspresu KRUPS będzie dla Państwa w pełni satysfakcjonujące.

Zespół KRUPS

WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją: nieprawidłowe użycie spowoduje zwolnienie KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności. Ważne jest przestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa.

SYMBOLE UŻYTE W INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niebezpieczeństwo: ostrzeżenie przed ryzykiem poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Symbol błyskawicy informuje o niebezpieczeństwach związanych z elektrycznością.

Uwaga: ostrzeżenie przed ewentualną awarią, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.

Ważne: uwagi ogólne lub ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia.

PRODUKTY DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź produkty dostarczone z urządzeniem. W przypadku braku elementu należy natychmiast skontaktować się z działem pomocy technicznej.

Dostarczone produkty		
1.	2 tabletki czyszczące	
2.	Rurka do mleka do bloku "One Touch Cappuccino"	
3.	Igła do czyszczenia systemu parowego	
4.	Instrukcja obsługi – broszura z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa Katalog punktów serwisu posprzedażowego Krups Dokumenty gwarancyjne	
5.	Środek do czyszczenia rurek	

DANE TECHNICZNE

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA897
Zasilanie	220-240 V~ / 50 Hz
Ciśnienie pompy	15 bar
Pojemnik na ziarna kawy	260 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1450 W
Pojemnik na wodę	2,3 L
Rozpoczęcie pracy i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. x dł. x gł.	365 x 240 x 380
Masa EA89 (kg)	8.4

Z zastrzeżeniem modyfikacji technicznych.

OPIS URZĄDZENIA

- **A.** Uchwyt przykrywki pojemnika na wodę
- **B.** Pojemnik na wodę
- **C.** Tacka na fusy po kawie
- **D.** Dysze do kawy o regulowanej wysokości
- **E.** Zdejmowana kratka i tacka ociekowa
- **F.** Przykrywka pojemnika na ziarna kawy
- **G.** Blok "One Touch Cappuccino"
  - **G1.** Akcesorium do czyszczenia 2 w 1 do systemu spieniania mleka: urządzenie do odkręcania i precyzyjna igła
  - **G2.** Zdejmowany blok spieniania mleka
- **H.** Rurka do mleka i złącze
- **I.** Pływaki

1.Pojemnik na ziarna kawy

- **J.** Przycisk regulacji stopnia rozdrobnienia
- **K.** Pokrywa mocująca tabletki do czyszczenia
- **L.** Metalowy stożkowy młynek

2.Panel sterowania

- **M.** Przyciski wyboru menu
- **N.** Przycisk włączania/wyłączania
- **O.** Przycisk regulacji mocy kawy
- **P.** Przycisk regulacji ilości napoju
- **Q.** Przycisk START/STOP
- **R.** Przycisk Dodatkowa porcja
- **S.** Przycisk Podwójna kawa
- **T.** Przycisk konserwacji: płukanie, czyszczenie i usuwanie kamienia
- **U.** Ostrzeżenie dotyczące konserwacji
- **V.** Przycisk Ulubione

PRZEGLĄD

Prezentacja panelu sterowania:

Przycisk	Opis / funkcje ogólne
	Włączanie i wyłączanie urządzenia. Po każdym naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania rozlega się sygnał dźwiękowy.
	Wybór napoju do przygotowania. Wybór jest oznaczony podświetloną linią pod napojem
	Naciśnij przycisk przed rozpoczęciem przygotowywania napoju, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy — powoduje to zmianę ilości zmielonej kawy. Masz 3 możliwości do wyborów, od słabej do mocnej. Wybór jest oznaczony od 1 do 3 podświetlanych ziaren.
	Naciśnij ten przycisk przed wyborem napoju, aby zwiększyć lub zmniejszyć objętość napoju. Spowoduje to zmianę objętości nalewanego napoju. Masz 3 możliwości do wyborów, od małej do dużej objętości napoju. Wybór jest oznaczony przez 1 do 3 podświetlonych kropelek.
	Rozpoczynanie lub zatrzymywanie bieżącego przepisu.
	Ten znak ostrzegawczy pojawia się na panelu sterowania w przypadku wystąpienia problemu z obsługą maszyny. Na przykład w przypadku niewystarczającej ilości wody lub ziaren kawy lub gdy wymagane są czynności konserwacyjne.
	Naciśnij przycisk przed rozpoczęciem, aby podwoić ilość napoju. Wybór jest oznaczony 2 podświetlanymi filiżankami.
	Funkcja umożliwiająca dodanie mocnego espresso do wybranego przepisu. Dostępna ze wszystkimi opcjami oprócz gorącej wody.
	Umożliwia dostęp do czynności konserwacyjnych: płukania, czyszczenia i usuwania kamienia. Wybrana czynność konserwacyjna jest podświetlana.
	Umożliwia dostęp do menu „Ulubione" i zapisanych przepisów / po przygotowaniu napoju pozwala zapisać go jako ulubiony. Można zapisać 2 ulubione napoje: A i B. Wybrany ulubiony napój jest oznaczony podświetleniem A lub B.

INTERFEJS

Nasz ekran dotykowy i jego przyciski podświetlają się w intuicyjny sposób, aby ułatwić korzystanie z urządzenia.

Wizualnie	Co dzieje się na ekranie	Znaczenie
	Dioda LED przycisku Start miga	Naciśnij przycisk START/STOP
	Ikona napoju lekko się świeci (jest lekko podświetlona i powoli miga)	Przygotowywanie napojów w toku
	Wszystkie ikony napojów się świecą	Czyszczenie lub konserwacja w toku
	Ikona świeci się jednolitym światłem	Funkcja została wybrana
	Czerwona kontrolka ostrzegawcza i ikona konserwacji się świecą	Należy przeprowadzić konserwację/czyszczenie
	Biała kontrolka ostrzegawcza i ikona konserwacji się świecą	Zaleca się konserwację/ czyszczenie
	Wszystkie ikony napojów zapalają się jedna po drugiej.	Urządzenie wyłączy się, ale wykonuje niezbędny cykl płukania

ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Niebezpieczeństwo: Podłącz urządzenie do uziemionego gniazda 230 V. Korzystając z innego gniazda narażasz się na śmiertelne obrażenia spowodowane obecnością energii elektrycznej! Należy przestrzegać informacji dotyczących bezpieczeństwa podanych w ulotce „Informacje dotyczące bezpieczeństwa".

ROZPOCZĘCIE PRACY (PATRZ 1. PIERWSZE UŻYCIE)

Należy przestrzegać informacji dotyczących bezpieczeństwa podanych w ulotce „Informacje dotyczące bezpieczeństwa". Ustaw urządzenie na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę, czystej i suchej powierzchni roboczej. Zalewanie maszyny umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu maszyna może pracować. Nastąpi wstępne nagrzewanie i automatyczne płukanie. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w **rozdziale 1 „PIERWSZE UŻYCIE" skróconej instrukcji obsługi.** Po zakończeniu konfiguracji urządzenie automatycznie wybiera przepis. Możesz przygotować swoją pierwszą kawę!

PRZEŁĄCZANIE URZĄDZENIA W TRYB GOTOWOŚCI

W zależności od trybu przygotowania urządzenie wykonuje automatyczne płukanie po przełączeniu w tryb gotowości. Cykl trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.

Wskazówki I Porady

Jakość wody ma duży wpływ na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować wszystkie aromaty kawy, zalecamy użycie wkładu systemu KRUPS Claris Aqua Filter mającego poziom suchych pozostałości poniżej 800 mg/l. Patrz **rozdział „INSTALACJA FILTRA" na stronie 8 ulotki**

Podczas przygotowywania napojów zaleca się używania podgrzanych filiżanek (przepłukanych gorącą wodą), których rozmiar jest dostosowany do żądanej objętości napoju.

Palone ziarna kawy mogą stracić swój aromat, jeśli nie są zabezpieczone. Zalecamy użycie ilości kawy odpowiadającej przewidywanemu zużyciu w ciągu najbliższych 2-3 dni i wybieranie opakowań 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a ocena smaku subiektywna. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, mająca wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwsza. Często można mieszać dwa rodzaje kawy, aby uzyskać kawę o bardziej zrównoważonych właściwościach. Nie wahaj się zasięgnąć porady od swojego dostawcy kawy.

Nie zalecamy stosowania ziaren oleistych ani karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Poziom zmielenia ziaren wpływa na siłę aromatów i jakość pianki. Im drobniej zmielone ziarna, tym gładsza jest pianka. Mielenie można również dostosować do pożądanego napoju.

MONTAŻ FILTRA

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRA?

Wkład systemu KRUPS Claris Aqua Filter pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i ograniczyć czynności konserwacyjne. Aby zapewnić długą żywotność urządzenia, zaleca się stosowanie wkładu filtrującego. To akcesorium jest dostępne w sklepie internetowym KRUPS

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER?



– 2 miesięcy po instalacji.
– radzimy, aby po zainstalowaniu wkładu obrócić szary pierścień znajdujący się na jego końcu, aby pokazywał datę instalacji + 2 miesiące.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD SYSTEMU CLARIS AQUA FILTER



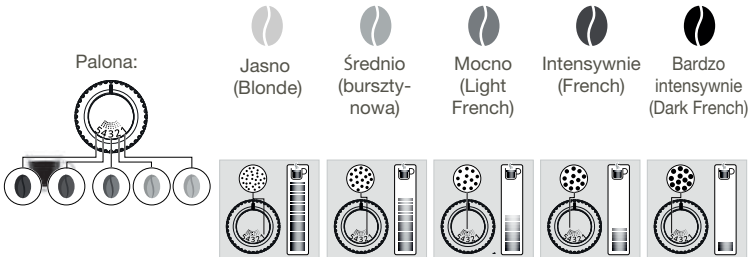
- Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej i włączone
- wkład jest umieszczony w zbiorniku na wodę
- umieść wkład z numerowanym pierścieniem u góry
- za pomocą czarnego wkrętaka dołączonego do wkładu ustaw wkład we właściwym położeniu i wkręć go
- na podświetlanym ekranie urządzenia naciśnij i przytrzymaj CLEAN przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy potwierdzi wejście do menu „Instalowanie filtra". Umieść pojemnik pod dyszą pary.
- Przycisk miga , a obraz płukania kawy jest podświetlony.
- Naciśnij , aby rozpocząć korzystanie z filtra.
- Światła pod przepisami będą zanikać i zgasną podczas instalacji.
- Instalacja jest zakończona, gdy światło ponownie świeci w sposób ciągły.

MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ROZDROBNIENIA

Możesz dostosować moc kawy, dostosowując stopień rozdrobnienia ziaren kawy.

Zmiana stopnia rozdrobnienia umożliwia dostosowanie poziomu do różnych rodzajów ziaren:
- mocno palone i oleiste ziarna kawy będą wymagały grubego mielenia,
- słabiej palone ziarna kawy będą bardziej suche i będą wymagały drobnego mielenia.

Uwaga: im drobniej mielone ziarna, tym silniejszy aromat.



JAK WYREGULOWAĆ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA

Obróć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy (J), aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej mocy aromatu. Tę regulację należy wykonać podczas mielenia, przekręcając nacięcie po nacięciu. Po 3 przygotowanych napojach zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

⚠ **Uwaga:** Nie zaleca się stosowania oleistych ziaren kawy ani karmelizowanych, ponieważ są one trudne do zmielenia przez młynek. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia i doprowadzić do niskiej wydajności czujnika.

PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU I MOŻLIWE USTAWIENIA:

Napoje	Przybliżony rozmiar	Zalecana objętość	Moc kawy	X2	Dodatkowa porcja espresso
Ristretto *Mocne espresso, ale z mniejszą ilością wody*	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso *Mocne, pełne aromatu espresso, pokryte nieco gorzką pianką o karmelowym kolorze*	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Duża kawa *Wyższa zawartość kofeiny, ale łagodniejszy smak. Napój często spożywany rankiem*	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano *Podwójne espresso w połączeniu z gorącą wodą*	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino *Równowaga między mlekiem, pianką i kawą*	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffe latte *Pianka mleczna o subtelnym smaku kawy*	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte macchiato *Duża porcja mleka, wyśmienite espresso z pianką mleczną*	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
GORĄCA WODA	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	

Wskazówki i porady

Przy każdym wyborze napoju urządzenie będzie korzystać z najnowszych ustawień.

W przypadku każdego przepisu można zwiększyć objętość napoju w trakcie jego przyrządzania.

WARTO WIEDZIEĆ, ŻE URZĄDZENIE AUTOMATYCZNIE WYKONA NASTĘPUJĄCE CZYNNOŚCI W CELU PRZYGOTOWANIA NAPOJU:

Do przygotowywania kawy	Do przygotowywania napojów mlecznych, z wyjątkiem Caffe Latte:	Do przygotowania Caffe latte:
1. Mielenie ziaren kawy **2.** Zagęszczanie zmielonych ziaren **3.** Wlew wstępny (na tym etapie do kubka mogą popłynąć krople wody) **4.** Perkolacja	**1.** Etap wstępnego grzania **2.** Spienianie mleka **3.** Mielenie ziaren kawy **4.** Zagęszczanie zmielonych ziaren **5.** Wlew wstępny (na tym etapie do kubka mogą popłynąć krople wody) **6.** Perkolacja	**1.** Mielenie ziaren kawy **2.** Zagęszczanie zmielonych ziaren **3.** Wlew wstępny (na tym etapie do kubka mogą popłynąć krople wody) **4.** Perkolacja **5.** Etap wstępnego grzania **6.** Spienianie mleka

AMERICANO

W tym przepisie urządzenie będzie robić dwa espresso jedno po drugim. W związku z tym, po dwóch zmielonych porcjach kawy, zostanie dodana gorąca woda.

JAK DOSTOSOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ DO KAWY

W przypadku wszystkich proponowanych napojów można obniżyć i ponownie zamontować dysze do kawy zgodnie z rozmiarem filiżanek.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ

- Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy jest pełny.

Uwaga: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wlewaj wody do młynka.

- Sprawdź, czy zbiornik wody jest pełny. Jeśli nie ma wystarczającej ilości wody, urządzenie wyświetli ostrzeżenie patrz rozdział 7.A „NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY" w skróconej instrukcji obsługi.
- Umieść filiżanki pod wylotami kawy.
- Wybierz napój.
- Zmień ustawienia
- Naciśnij przycisk START/STOP

Więcej informacji można znaleźć w **rozdziale 2, "WYBOR NAPOJOW", w skroconej instrukcji obsługi.**

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWANIE NAPOJU W TOKU

Uwaga: Przygotowanie można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk START/STOP. W przypadku przerwania cyklu zatrzymanie nie jest natychmiastowe. Dostęp do urządzenia będzie możliwy dopiero po ustabilizowaniu się świateł.

MLECZNE NAPOJE

Wskazówki i porady

Aby zrobić spienione mleko, należy użyć pasteryzowanego mleka UHT z lodówki (3-5°C). Stosowanie specjalnych mleczek (mikrofiltrowanych, surowych, fermentowanych, wzbogaconych) lub mleczek roślinnych (ryż, owies lub migdałowy) może dać wyniki mniej zadowalające pod względem jakości i ilości piany. Po otwarciu butelki mleko, zarówno w plastikowej, jak i szklanej butelce, powinno być przechowywane przez cały czas w lodówce w temperaturze 4°C lub niższej. Zwykle można je przechowywać w okresie od 5 do 7 dni.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWAĆ MLECZNY NAPÓJ

- Podłącz rurkę mleka do prawej strony bloku "One Touch Cappuccino".
- Zanurz drugi koniec rurki (nachylony bok) w pojemniku wypełnionym mlekiem lub bezpośrednio w butelce z mlekiem.
- Umieść filiżanki pod dyszami.
- Naciśnij przycisk „Cappuccino" „Macchiato" lub „Caffe Latte". W razie potrzeby dostosuj ustawienia swojego napoju (rozmiar, moc kawy, x 2, dodatkowa porcja).
- Naciśnij przycisk START/STOP.
- Przygotowanie rozpocznie się od spieniania mleka, a następnie nalania kawy lub odwrotnie, w zależności od przepisu.

Etapy te będą odbywać się automatycznie, a po ich zakończeniu napój będzie gotowy do picia.

Więcej informacji można znaleźć na początku **rozdziału 5.A "UŻYCIE NACZYNIA NA MLEKO" w skróconej instrukcji obsługi.**

Ważne: Po zakończeniu każdego przepisu urządzenie sugeruje płukanie mleka. Zalecamy wykonanie tej czynności, aby zapewnić optymalną higienę i prawidłowe działanie systemu mlecznego. Patrz **rozdział 5.B „SZYBKIE PŁUKANIE PO MLECZNYM NAPOJU (30 s)" w skróconej instrukcji obsługi.**

FUNKCJA ULUBIONE:

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA ULUBIONE?

Funkcja Ulubione umożliwia dostęp do preferowanego napoju przy użyciu zapisanych ustawień osobistych. Patrz **rozdział 2 „PRZYGOTOWANIE NAPOJÓW" w skróconej instrukcji obsługi.**
Szybkie i doskonałe na co dzień, wystarczy nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć przygotowanie napoju jednym naciśnięciem przycisku, bez konieczności zmiany ustawień ulubionych przepisów za każdym razem. Możesz zapisać do 2 spersonalizowanych przepisów, dostosowując objętość, moc kawy, liczbę filiżanek i funkcję dodatkowej porcji.

JAK UTWORZYĆ ULUBIONY NAPÓJ

Można zapisać ulubiony napój A i ulubiony napój B. patrz **rozdział "ZAPISYWANIE SWOICH ULUBIONYCH USTAWIEŃ" w skróconej instrukcji obsługi.**

- **Zapisywanie ulubionego napoju może być wykonane tylko po zakończeniu przygotowywania napoju. Następnie masz 5 sekund na naciśnięcie funkcji** Ulubione i zapisanie preferowanego napoju jako A lub B.
- Możesz dostosować objętość, zatrzymując przygotowanie napoju podczas nalewania. Naciśnij podczas nalewania. Objętość tego przepisu, który został nalany, można zapisać w Ulubionych.

Ważne: Jeśli w ciągu 5 sekund nie naciśniesz przycisku Ulubione, urządzenie automatycznie powróci do ostatniego przepisu i ostatnio używanych ustawień. Dlatego po tym czasie nie będzie już możliwe zapisanie napoju jako ulubionego.

JAK ROZPOCZĄĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU ZAPISANEGO W ULUBIONYCH

Naciśnij przycisk
Wybierz swój ulubiony napój: Zostanie wyświetlony ulubiony napój. Po ponownym naciśnięciu przycisku zostanie wyświetlony symbol ulubionego napoju B. Naciśnij przycisk START/STOP
Więcej informacji można znaleźć na początku **rozdziału 4 "PRZYGOTUJ ULUBIONY NAPOJ" w skróconej instrukcji obsługi.**

CZY MOGĘ ZMIENIĆ ULUBIONE NAPOJE?

Nie można wprowadzić zmian do ulubionego napoju, który został już utworzony. Aby zastąpić ulubiony napój, zacznij przygotowywać nowy napój, używając żądanych ustawień i zapisz go jako ulubiony w miejsce napoju, który chcesz zmienić. Jeśli ulubiony przepis został już zapisany, zostanie on nadpisany.

OGÓLNA KONSERWACJA

Wykonywanie odpowiedniej konserwacji wydłuży okres eksploatacji urządzenia i pozwoli zachować oryginalny smak kawy.

Ze względów higienicznych zaleca się płukanie systemu kawy codziennie lub w przypadku gdy nie jest on używany przez dłuższy czas (ponad 2 dni). Istnieje możliwość automatycznego płukania, które gwarantuje zachowanie najlepszego smaku kawy i optymalną higienę. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale INNE FUNKCJE.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI

CZY CHCESZ WIEDZIEĆ, KIEDY NALEŻY PRZEPROWADZIĆ KONSERWACJĘ URZĄDZENIA?

Gdy konieczne jest wykonanie czynności, na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy:

- Czerwona dioda ostrzegawcza sygnalizuje konieczność podjęcia działań w celu zapewnienia optymalnej pracy urządzenia.
- Biała dioda ostrzegawcza oznacza, że urządzenie zaleca podjęcie działań.

Piktogram określi, jakie działanie należy podjąć.

Wymagane działanie		Biała dioda ostrzegawcza	Czerwona dioda ostrzegawcza
	Opróżnij pojemnik do mielenia	-	Obowiązkowe
	Napełnij zbiornika na wodę	-	Obowiązkowe
	Rozpocznij płukanie mleka	Zalecane przez urządzenie	Konieczne
	Wykonaj procedurę usuwania kamienia	Zalecane przez urządzenie	Konieczne
	Wykonaj czyszczenie kawy	Zalecane przez urządzenie	Konieczne
	Przepłukiwanie kawy	-	Konieczne

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY PO KAWIE I TACKI OCIEKOWEJ

Tacka ociekowa odbiera zużytą wodę, a pojemnik na fusy po kawie odbiera wyekstrahowane fusy.

Ważne: Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia podczas przygotowywania i po jego zakończeniu. Ważne jest, aby zawsze pozostawić ją na miejscu oraz opróżniać i czyścić codziennie. Dwa pomarańczowe pływaki na tacce ociekowej informują, kiedy należy wylać wodę z pojemnika.

OPRÓŻNIANIE I CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Patrz **rozdział 9.B „OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ" w skróconej instrukcji obsługi.**

Ze względów higienicznych, ponieważ tacka ta ma kontakt z mlekiem i kawą, zalecamy codzienny demontaż i czyszczenie każdego elementu gąbką, gorącą wodą i mydłem. Zalecamy również wysuszenie każdego elementu na powietrzu przed jego ponownym założeniem.

Nie należy myć w zmywarce.

SPOSÓB OPRÓŻNIANIA I CZYSZCZENIA POJEMNIKA NA FUSY PO KAWIE

Patrz **8.A "OPROŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY" oraz 8.B "PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ" w skroconej instrukcji obsługi.**

Gdy zaświeci się dioda ostrzegawcza na interfejsie urządzenia.

Można go opróżniać częściej i przed żądaniem przez urządzenie, ale gdy urządzenie się świeci, oznacza to, że urządzenie może zarejestrować, że pojemnik został rzeczywiście opróżniony. Ze względów higienicznych zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika wodą z mydłem i gąbką. Zaleca się również wysuszenie każdego elementu na powietrzu przed jego ponownym założeniem.

Nie należy myć w zmywarce.

Ważne: Nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy po kawie i tacki ociekowej zgodnie z powyższym opisem może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ I POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY

KIEDY I JAK CZYŚCIĆ ZBIORNIK NA WODĘ

W celu zachowania najlepszego smaku kawy, na który wpływ ma jakość wody i względy higieniczne, zalecamy codzienne czyszczenie zbiornika gorącą wodą i szczotką do butelek. Zaleca się również, aby przed włożeniem elementu do urządzenia pozostawić go do wyschnięcia na powietrzu.

KIEDY I JAK CZYŚCIĆ POJEMNIK NA ZIARNA KAWY

Ziarna kawy mogą pozostawiać tłuste resztki na zbiorniku, które mogą wpływać na jakość kawy. Aby zachować aromat kawy i ze względów higienicznych, zaleca się przetrzeć go suchą, miękką szmatką za każdym razem, gdy trzeba go ponownie napełnić.

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

KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO

JAK I DLACZEGO NALEŻY KONSERWOWAĆ SYSTEM MLECZNY PO PRZYGOTOWANIU MLECZNEGO NAPOJU

Ważne: W celu uzyskania identycznej pianki za każdym razem, zalecamy przeprowadzenie płukania mleka, przepłukanie rurki i złącza po każdym mlecznym napoju.

1. Po każdym mlecznym napoju

1a. Szybkie czyszczenie rurki mlecznej i złącza (30 s)
Ze względów higienicznych czyszczenie jest wymagane po każdym mlecznym napoju. Wiąże się to z ostrożnym i ręcznym czyszczeniem rury i jej złącza gorącą wodą po każdym użyciu. Patrz **rozdział 5.B "SZYBKIE PŁUKANIE PO NAPOJU MLECZNYM" w skroconej instrukcji obsługi.**

1b. Automatyczne płukanie układu mlecznego (10s - 20 ml)
Płukanie należy wykonać po każdym mlecznym napoju, gdy urządzenie powiadomi użytkownika i miga dioda LED START/STOP. Umożliwia to czyszczenie całego systemu mlecznego urządzenia.

Po wyświetleniu białego ostrzeżenia naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć płukanie mleka.

2. Natychmiast po pojawieniu się ostrzeżenia lub jeśli ostrzeżenie jest w kolorze czerwonym
Jeśli nie zaczniesz płukać natychmiast po zakończeniu przygotowania napoju:

- Na panelu sterowania pojawi się czerwone ostrzeżenie i pozostanie tam do momentu rozpoczęcia płukania mleka i ręcznego wyczyszczenia systemu mlecznego.
- Automatyczne płukanie nastąpi po wyłączeniu urządzenia

Dokładnie wyczyść system mleczny

Ważne: Ze względów higienicznych zalecamy codzienne ręczne czyszczenie całego systemu mlecznego w przypadku regularnego stosowania lub gdy nie jest on używany przez dłuższy czas (ponad 2 dni).

Wiąże się to z regularnym demontażem i czyszczeniem wyjmowanego bloku "One Touch Cappuccino", a także z użyciem środka do czyszczenia rurki do mleka. Patrz **rozdział 6 "RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN"**

Ważne: Ze względu na higienę i w celu uzyskania identycznej pianki za każdym razem zaleca się wymianę węża do mleka i plastikowej nasadki w przybliżeniu co trzy miesiące. Akcesoria te są dostępne na stronie internetowej KRUPS.fr.

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Objaśnienie	Wymagane działania
Przepłukiwanie kawy **45 s - 30 ml**	Zalecamy płukanie systemu kawy codziennie lub w przypadku, gdy nie jest on używany przez dłuższy czas (ponad 2 dni).	Umożliwia płukanie obiegu kawy w urządzeniu. W tym procesie wykorzystywana jest tylko gorąca woda. Zapewnia autentyczny smak kawy i gwarantuje długą żywotność urządzenia.	Umieść pojemnik pod dyszą do kawy • Włącz urządzenie, a następnie naciśnij • Wybierz funkcję płukania • naciśnij, aby rozpocząć płukanie.
Czyszczenie maszyny **13 min - 600 ml**	Gdy urządzenie wyświetli monit.	Aby zachować aromat kawy i ze względów higienicznych, zalecamy czyszczenie i odtłuszczanie urządzenia. Gwarantuje to optymalne zachowanie aromatów napojów.	**Wymagane akcesorium: 1 tabletka do czyszczenia KRUPS (nr 1) i pojemnik o pojemności co najmniej 600 ml.** Gdy maszyna tego zażąda, zaświeci się biała lub czerwono-biała dioda ostrzegawcza i dioda LED na interfejsie. Patrz **rozdział 10 „PEŁNE AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA 3x / ROK - 13 MIN" w skróconej instrukcji obsługi** Czyszczenie można również przeprowadzić, naciskając przycisk i wybierając program czyszczenia wskazany przez diodę LED.
Usuwanie kamienia **20 min - 600 ml**	Urządzenie powiadomi o konieczności uruchomienia programu usuwania kamienia.	Usuwanie kamienia z urządzenia zapewnia jego prawidłowe działanie i eliminuje osadzanie się kamienia lub osadu. Ten krok jest bardzo ważny dla zapewnienia prawidłowego działania i trwałości urządzenia.	**Wymagane akcesorium: 1 saszetka do usuwania kamienia firmy KRAUPS (nr 3) i pojemnik o pojemności co najmniej 600 ml.** Jeśli konieczne jest uruchomienie programu usuwania kamienia, urządzenie powiadomi o tym fakcie. Po uruchomieniu urządzenia zaświeci się biała lub czerwono-biała dioda ostrzegawcza oraz dioda LED na interfejsie. Następnie patrz **rozdział 11 "PROGRAM ODKAMIENIANIA – 20 MIN" w skróconej instrukcji obsługi.** Gdy funkcja jest aktywna, można również rozpocząć usuwanie kamienia z urządzenia na żądanie, naciskając przycisk i wybierając opcję.

Ważne: Program konserwacji nie musi być uruchamiany, gdy tylko urządzenie tego zażąda, ale należy go wykonać w rozsądnym czasie po takim żądaniu. Jeśli czyszczenie zostanie odroczone, alarm pozostanie wyświetlany, dopóki operacja nie zostanie wykonana.

Ważne: W przypadku odłączenia urządzenia od zasilania podczas konserwacji lub w przypadku awarii elektrycznej program czyszczenia zostanie wznowiony od początku. Nie będzie możliwe odroczenie tej czynności: należy obowiązkowo przepłukać układ wody. W takim przypadku może być konieczne zastosowanie nowej tabletki czyszczącej.

INNE FUNKCJE

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA

Ponieważ urządzenie nie jest wyposażone w ekran, ustawienia są zintegrowane jako druga funkcja niektórych przycisków.

Aby uzyskać dostęp do menu ustawień:

- Urządzenie **musi być podłączone do zasilania, ale niewłączone**
- Naciśnij i przetrzymać przez 3 sekundy
- Gdy diody LED pod trzema pierwszymi przepisami zaczną migać i usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to przejście do menu ustawień. Następnie można nawigować za pomocą przycisków ristretto, espresso i dużej kawy.

Lista ustawień:

Temperatura kawy		Naciśnij przycisk, a następnie, aby ustawić temperaturę kawy. Dostępne są 3 poziomy regulacji temperatury dla napojów kawowych.
T1 :	**Niska**	
T2 :	**Średnia**	
T3 :	**Wysoka**	
Automatyczne wyłączanie		Można wybrać czas, po którym wybrane urządzenie zostanie automatycznie wyłączone w celu optymalizacji zużycia energii: 10 minut, 20 minut lub 30 minut. Naciśnij przycisk, a następnie, aby dostosować automatyczne wyłączanie.
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatyczne płukaniev		Urządzenie można automatycznie płukać po każdym włączeniu. Ustawienie domyślne jest nieaktywne. Naciśnij przycisk, a następnie, aby włączyć automatyczne płukanie.
	Aktywne	
	Nieaktywne	

Aby wyjść z menu ustawień:

- Naciśnij przycisk, aby zamknąć menu.
- Urządzenie wyłączy się i zapisze ustawienia.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

DZIAŁANIE/CZYNNOŚĆ

1) Urządzenie wyświetla usterkę, oprogramowanie jest zamrożone lub urządzenie działa nieprawidłowo.
- ✓ Wyłącz i odłącz urządzenie, wyjmij wkład filtra, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez co najmniej 3 sekundy, aby rozpocząć.

2) Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania (przez co najmniej 3 sekundy).
- ✓ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo podłączone do gniazda.

3) W trakcie cyklu wystąpiła awaria zasilania.
- ✓ Po ponownym włączeniu urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.

4) Młynek działa na pusto.
- ✓ Jest to normalne, jeśli zdarza się to sporadycznie i jeśli nie ma ziaren kawy lub jest tylko niewielka ich ilość.
- ✓ W pojemniku wciąż znajdują się ziarna kawy:
  - o Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo wychwytywana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom kawy zejść w dół i sprawdzić, czy to pomaga. Zaleca się jednak wymianę kawy (patrz funkcja rodzaju ziaren).
  - o To jest moja zwykła kawa, która do tej pory działała dobrze: skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.

UŻYTKOWANIE

1) Młynek wydaje nietypowy hałas. Ciała obce z pewnością dostały się do młynka.
- ✓ Spróbuj odkurzyć odkurzaczem, w przeciwnym razie skontaktuj się z punktem obsługi posprzedażnej.

2) Pod urządzeniem znajduje się woda.
- ✓ Przed wyjęciem tacki ociekowej odczekaj 15 sekund od nalania kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
- ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa jest dobrze umieszczona na urządzeniu. Musi być zawsze na miejscu, nawet gdy maszyna nie jest używana.
- ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa nie jest pełna

3) Przycisk regulacji grubości mielenia jest trudny do obrócenia.
- ✓ Przycisk regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.

4) Urządzenie nie wydało żadnej kawy. Podczas przygotowywania napoju wykryto incydent.
- ✓ Urządzenie jest resetowane automatycznie i jest gotowe do nowego cyklu.

5) Użyto mielonej kawy zamiast ziaren kawy.
- ✓ Za pomocą odkurzacza zbierz zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.

6) Woda wypływa z dysz do kawy po zatrzymaniu urządzenia.
- ✓ Jest to normalne zjawisko. Jest to automatyczny proces płukania, aby wyczyścić dysze do kawy i upewnić się, że nie są zablokowane.

PARA I MLEKO

1) Przepływ mleka w urządzeniu wydaje się być częściowo lub całkowicie zablokowany.

2) Wyczyść blok "One Touch Cappuccino". Zapoznaj się **instrukcji "RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN"**

3) Para ucieka z siatki tacki ociekowej
- ✓ W zależności od rodzaju przygotowywanego napoju para może wydostawać się z kratki tacki ociekowej

4) Pod pokrywką tacy na ziarna pojawia się para.
- ✓ Sprawdź, czy pokrywa tabletki czyszczącej (K) jest prawidłowo zamknięta.

KONSERWACJA

1) Urządzenie nie wymaga usuwania kamienia.
- ✓ Cykl usuwania kamienia jest wymagany w przypadku dużej liczby przygotowanych napojów mlecznych lub gorącej wody.
- ✓ Jeśli przygotowujesz tylko kawę, usuwanie kamienia nie będzie często wymagane.

2) Fusy są w tacce ociekowej.
- ✓ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy .
- ✓ Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usunąć nadmiar zmielonej kawy, tak aby obszar perkolacji pozostawał czysty.

3) Kontrolka ostrzegawcza nadal świeci po opróżnieniu tacki na fusy  po kawie.
- ✓ Zainstaluj ponownie tackę na fusy po kawie

4) Lampka ostrzegawcza nadal świeci po napełnieniu zbiornika na wodę.
- ✓ Upewnij się, że zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.

Pływaki na dnie zbiornika muszą poruszać się swobodnie. Sprawdź i w razie potrzeby  zwolnij pływaki.

NAPOJE

1) Kawa płynie zbyt wolno.
- ✓ Obróć przycisk „stopnia mielenia" w prawo, aby uzyskać grubiej mieloną kawę (może to zależeć od rodzaju używanej kawy).
- ✓ Wykonaj jeden lub kilka cykli płukania.
- ✓ Wymień wkład systemu Claris Aqua.

2) Kawa jest zbyt lekka lub zbyt mało treściwa.
- ✓ Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna kawy jest kawa i czy pojemnik jest prawidłowo opuszczony.
- ✓ Należy unikać stosowania kaw oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być prawidłowo pochwycone przez młynek.
- ✓ Zmniejsz objętość napoju i zwiększ jego moc, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć przycisk „stopnia mielenia", aby uzyskać drobniej mieloną kawę. Napój można przygotować w dwóch cyklach, korzystając z funkcji 2 filiżanek.

3) Espresso lub kawa nie jest wystarczająco gorąca.
- ✓ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju podgrzej filiżankę, płucząc ją gorącą wodą.
- ✓ Przed zaparzeniem kawy wykonaj płukanie obiegu kawy. Funkcję płukania kawy podczas włączania urządzenia można aktywować w ustawieniach / automatyczne płukanie

4) Zanim popłynie kawa z dysz do kawy wypływa czysta woda.
- ✓ Wlew wstępny ma miejsce po rozpoczęciu przygotowywania napoju, co może prowadzić do wydostawania się niewielkiej ilości wody z dysz do kawy. Jeśli jeden z powyższych problemów nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

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

POLSKI

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ 302-304
1.1 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИНСТРУКЦИЯХ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 302
1.2 ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ 302
1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 302
1.4 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 303
1.5 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 303
1.6 ИНТЕРФЕЙС 304

2. НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПРИБОРА 305-306
2.1 УСТАНОВКА ФИЛЬТРА 305
2.2 КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА 306

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ 307-309
3.1 НАПИТКИ С МОЛОКОМ 308
3.2 ФУНКЦИЯ «ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ 309

4. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 309-312
4.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕОБХОДИМОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ 309
4.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ И ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ 310
4.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ И КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН 310
4.4 ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ 311
4.5 ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ 312

5. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 313

6. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ 314-315

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку автоматической кофемашины KRUPS.

Автоматические кофемашины KRUPS со встроенными кофемолками разработаны и производятся во Франции, что гарантирует высочайшее качество изготовления.

Ваша кофемашина спроектирована так, чтобы быть максимально простой в использовании, но при этом готовить дома напитки как в кофейне. Эспрессо, черный кофе, капучино, латте макиато, латте и другие кофейные напитки – все это одним нажатием кнопки!

Стремление к постоянному улучшению экологии лежит в основе KRUPS Evidence ECO-DESIGN, которая изначально была разработана для уменьшения воздействия на окружающую среду и потребления природных ресурсов: 62% пластмассовых деталей кофемашины изготовлены из переработанного пластика, и до 90% деталей кофемашины пригодны для переработки. Панель управления вашей кофемашины была оптимизирована для уменьшения количества электронных компонентов без ущерба для комфорта и простоты использования. Кроме того, мы свели к минимуму напечатанные, хромированные и окрашенные элементы, сохранив только самые необходимые и ограничив воздействие данной кофемашины на окружающую среду.

Для нас повышение экологичности, защита окружающей среды и сокращение количества отходов являются приоритетными задачами. SEB стремится обеспечить возможность ремонта кофемашины в течение 10 лет по всей Европе.

Чтобы свести к минимуму количество упаковочных материалов, но при этом обеспечить защиту наших изделий во время транспортировки, мы больше не используем пенопластовые блоки. Вместо этого упаковка для вашей кофемашины изготовлена из на 90% переработанного картона, который производится из безопасной лесозаготовительной древесины, и имеет сертификат FSC.

Le Petit + Eco: Кофейные зерна не подвергаются интенсивной обработке, и для них используется минимум упаковочных материалов. Молотый кофе может использоваться в качестве натурального удобрения и является полностью биоразлагаемым. Мы надеемся, что вам понравится кофе, и вы будете полностью довольны своей кофемашиной KRUPS.

Команда **KRUPS**

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее: неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность. Важно соблюдать правила техники безопасности.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИНСТРУКЦИЯХ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

Important: General or important remark for operating the appliance.

ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Check the products supplied with your machine. If an item is missing, contact your hotline immediately.

Изделия из комплекта поставки		
1.	2 таблетки для очистки	
2.	Трубка подачи молока для блока "One Touch Cappuccino"	
3.	Игла для очистки системы подачи пара	
4.	Инструкции по эксплуатации – буклет с рекомендациями по технике безопасности Каталог центров послепродажного обслуживания Krups Гарантийные документы	
5.	Щетка для очистки трубки	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA897
Питание	220-240 В~ / 50 Гц
Давление	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	260 г
Энергопотребление	Во время работы: 1450 Вт
Резервуар для воды	2,3 Л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Г	365 x 240 x 380
Вес EA89 (кг)	8.4

Возможны технические изменения.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

1. Контейнер для кофейных зерен

- **J.** Переключатель регулировки степени помола
- **K.** Отсек для чистящих таблеток
- **L.** Металлическая коническая кофемолка

2. Панель управления

- **M.** Кнопки выбора программ меню
- **N.** Кнопка включения/выключения
- **O.** Кнопка регулировки крепости кофе
- **P.** Кнопка регулировки объема напитка
- **Q.** Кнопка START/STOP
- **R.** Кнопка приготовления дополнительной порции
- **S.** Кнопка приготовления двойного кофе
- **T.** Кнопка обслуживания: промывка, очистка и удаление накипи
- **U.** Предупреждение о необходимости обслуживания
- **V.** Кнопка «Любимые напитки

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Описание панели управления:

Кнопка	Описание / основные функции
	Включение и выключение прибора. При каждом нажатии кнопки включения/выключения раздается звуковой сигнал.
	Выбор напитка для приготовления. Выбранный напиток обозначается светящейся линией
	Нажмите перед началом приготовления напитка, чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе, – будет изменено количество молотого кофе. Доступно 3 варианта, от слабого до крепкого. Выбранный вариант отмечается подсвеченными зернами, от 1 до 3.
	Нажмите перед выбором напитка, чтобы увеличить или уменьшить объем, – будет изменен объем подачи. Доступно 3 варианта объема, от небольшого до большого. Выбранный вариант отмечается подсвеченными капельками, от 1 до 3.
	Запуск или остановка текущего рецепта.
	Этот предупреждающий знак появляется на панели управления при возникновении проблем в работе машины. Например, при недостаточном количестве воды или кофейных зерен или при необходимости обслуживания.
	Нажмите перед началом приготовления, чтобы удвоить объем напитка. Выбранный вариант отмечается двумя подсвеченными чашками.
	Функция добавления порции эспрессо к выбранному рецепту. Доступно со всеми опциями, кроме варианта «горячая вода».
	Предоставляет доступ к обслуживанию: промывка, очистка и удаление накипи. Выбранный вариант обслуживания подсвечивается.
	Доступ к меню «Любимые напитки» и сохраненным рецептам / После приготовления напитка можно сохранить его как любимый. Можно сохранить 2 любимых напитка: A и B. Выбранный напиток отмечается подсвеченной буквой A или B.

ИНТЕРФЕЙС

Сенсорный интерфейс и его кнопки интуитивно понятны, что упрощает эксплуатацию прибора.

Изображение	Что происходит на экране	Значение
	Начинает мигать светодиодный индикатор	Нажатие кнопки START/ STOP
	Значок напитка светится (слабо светится и медленно мигает)	Готовится напиток
	Все значки напитков светятся	Выполняется очистка или обслуживание
	Значок загорается и горит постоянно	Выбрана функция
	Горит красный предупреждающий индикатор и значок технического обслуживания	Требуется техническое обслуживание/очистка
	Горит белый предупреждающий индикатор и значок технического обслуживания	Рекомендуется техническое обслуживание/очистка
	Все значки напитков светятся по очереди.	Кофемашина выключится, но сейчас выполняет необходимый цикл промывки

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 брошюре «Правила техники безопасности».

НАЧАЛО РАБОТЫ (СМ. РАЗДЕЛ 1. «ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ»)

Ознакомьтесь с информацией, приведенной в брошюре «Правила техники безопасности». Установите прибор на устойчивую и жаропрочную рабочую поверхность, которая также должна быть чистой и сухой. Для правильной работы прибора необходимо заполнить все контуры водой. Начнется автоматический прогрев и промывка прибора. Дополнительные сведения см. **в главе 1 «ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ» краткого руководства для начала работы.** После завершения настройки прибор автоматически выбирает рецепт по умолчанию. Вы можете приготовить свой первый кофе!

ПЕРЕВОД ПРИБОРА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

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

Подсказки и Советы

Качество воды оказывает сильное влияние на аромат напитка. Накипь и хлор могут изменить вкус кофе. Для сохранения аромата кофе рекомендуется использовать картридж системы фильтрации воды KRUPS Claris или бутилированную воду с сухими остатками ниже 800 мг/л. См. **главу «УСТАНОВКА ФИЛЬТРА» на стр. 8 данной брошюры**

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. Чтобы получить рекомендации, обратитесь к производителю кофейных зерен.

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

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

УСТАНОВКА ФИЛЬТРА

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж системы фильтрации воды KRUPS Claris помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и сократить расходы на обслуживание. Чтобы продлить срок службы прибора, рекомендуется использовать фильтрующий картридж. Этот аксессуар доступен на веб-сайте shop.krups.ru

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS?



– Через 2 месяца после установки.
– При установке рекомендуется повернуть серое кольцо на другом конце картриджа фильтра, чтобы указать дату установки + 2 месяца.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ CLARIS



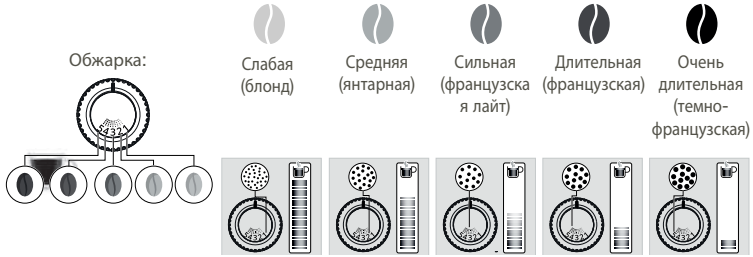
- Прибор должен быть подключен к электросети и включен.
- Картридж устанавливается в резервуар для воды.
- Установите картридж пронумерованным кольцом вверх.
- Используйте специальную черную насадку, поставляемую с картриджем, для установки и прикручивания картриджа.
- Когда включится подсветка CLEAN, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. При входе в меню «Установка фильтра» раздастся звуковой сигнал. Поместите емкость под сопла.
- Кнопка мигнет, и загорится изображение промывки после приготовления кофе.
- Нажмите, чтобы начать использование фильтра.
- Во время установки индикаторы под рецептами будут мигать.
- Когда индикатор снова загорится ровным светом установка завершена.

КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

Можно задавать крепость кофе, регулируя степень помола кофейных зерен.

Регулировка степени помола позволяет правильно перемолоть различные типы зерен:
- для сильно обжаренных зерен с большим количеством масла требуется грубый помол;
- слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Примечание. Чем тоньше помол, тем сильнее аромат.



РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

Поверните переключатель регулировки, расположенный в контейнере для зерен (J), в соответствии с типом зерен и требуемой крепостью аромата. Эту регулировку необходимо выполнить во время работы кофемолки, деление за делением. Приготовив кофе не менее 3 раз, вы заметите разницу во вкусе.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА, И ВОЗМОЖНЫЕ НАСТРОЙКИ:

Напитки	Приблизительный размер	Рекомендуемый объем	Крепость кофе	X2	Дополнительная порция
Ристретто *Маленькая порция эспрессо с насыщенным вкусом*	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Эспрессо *Насыщенный эспрессо с выраженным ароматом покрыт горьковатой пенкой карамельного цвета*	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Черный кофе *Больше кофеина, но легче по вкусу. Очень популярен по утрам*	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Американо *Двойной эспрессо в сочетании с горячей водой*	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Капучино *Баланс между молоком, пенкой и кофе*	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Латте Молочная *пенка с изысканным ароматом кофе*	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Латте макиато *Большое порция молока, изысканный эспрессо с молочной пеной*	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
ГОРЯЧАЯ ВОДА	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	

Подсказки и Советы

При каждом выборе напитка кофемашина использует самые последние настройки.

Для каждого рецепта можно увеличить объем напитка во время приготовления.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

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

АМЕРИКАНО

При выборе этого рецепта прибор готовит два эспрессо по очереди. Таким образом, прибор дважды выполняет помол, а затем добавляет горячую воду.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ СОПЛА

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

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

- Убедитесь, что контейнер для кофейных зерен заполнен.

Внимание! Чтобы не повредить кофемашину, не наливайте воду в кофемолку.

- Убедитесь, что резервуар для воды заполнен. Если воды недостаточно, прибор выдает предупреждение См. **главу 7.A «ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ» в кратком руководстве для начала работы.**
- Поставьте чашку(и) под сопло.
- Выберите нужный напиток.
- Измените настройки
- Нажмите кнопку START/STOP

Дополнительные сведения см. в **главе 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ» краткого руководства для начала работы.**

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА

Внимание! Приготовление можно остановить в любое время, нажав кнопку START/STOP. При прерывании цикла он останавливается не сразу. Вы не сможете получить доступ к прибору до тех пор, пока индикаторы не загорятся ровным светом.

НАПИТКИ С МОЛОКОМ

Подсказки и советы

Для приготовления молочной пены следует выбрать ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5 °C). Использование специальных (микроконцентрата, сырого, ферментированного, обогащенного) или растительных видов молока (рисового, овсяного или миндального) может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пенки. После открытия молоко как в пластиковой, так и в стеклянной бутылке следует постоянно хранить в холодильнике при температуре не выше 4 °C. Обычно его можно хранить в течение 5–7 дней.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ

- Подсоедините трубку для подачи молока к правой стороне блока "One Touch Cappuccino".
- Погрузите другой конец трубки (наклонную сторону) в емкость, заполненную молоком, или непосредственно в бутылку.
- Поместите чашку(и) под сопла.
- Нажмите кнопку приготовления капучино, латте макиато или латте. При необходимости укажите дополнительные параметры (размер, крепость кофе, x2, дополнительная порция).
- Нажмите кнопку START/STOP.
- Приготовление начнется со вспенивания молока, а затем будет выполнена подача кофе, или наоборот, в зависимости от рецепта.

Эти этапы будут выполнены автоматически, после чего напиток будет готов к употреблению.

Дополнительные сведения см. в начале **главы 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ» краткого руководства для начала работы.**

Важно! По окончании приготовления напитка с молоком прибор предлагает выполнить промывку. Рекомендуется сделать это для поддержания чистоты и правильной работы молочной системы. См. **главу 5.B «ПРОМЫВКА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ (30 с)» краткого руководства для начала работы.**

ФУНКЦИЯ «ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ «ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ»?

Функция «Любимые напитки» позволяет получить доступ к вашему любимому напитку с помощью сохраненных персональных настроек. См. **главу 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ» краткого руководства для начала работы.** Быстро и идеально для повседневной жизни: просто нажмите кнопку START/STOP, чтобы сразу начать приготовление напитка. Вам не нужно каждый раз настраивать любимые рецепты. Можно сохранить до 2 персональных рецептов, отрегулировав объем, крепость кофе, количество чашек и приготовление дополнительной порции.

КАК СОЗДАТЬ ЛЮБИМЫЙ НАПИТОК

Вы можете сохранить любимые напитки A и B. См. г**лаву 3 «СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТОВ ЛЮБИМЫХ НАПИТКОВ» в кратком руководстве для начала работы.**

- **Сохранение любимого напитка может быть выполнено только после завершения рецепта.** У вас будет 5 секунд, чтобы нажать кнопку функции «Любимые напитки» и сохранить напиток как A или B.
- Можно настроить объем, остановив рецепт во время подачи напитка. Нажмите во время подачи. Выбранный объем для этого рецепта можно сохранить.

Важно! Если в течение 5 секунд вы не нажмете кнопку «Любимые напитки», прибор автоматически вернется к последнему рецепту и последним использованным настройкам. Поэтому сохранение напитка как любимого будет невозможно.

КАК НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОХРАНЕННОГО ЛЮБИМОГО НАПИТКА

Нажмите кнопку
Выберите любимый напиток: Появится любимый напиток A. При повторном нажатии появится любимый напиток B.
Нажмите кнопку START/STOP
Дополнительные сведения см. в начале главы 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЮБИМОГО НАПИТКА» краткого руководства для начала работы.

МОЖНО ЛИ ИЗМЕНИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ?

Невозможно изменить уже созданный любимый напиток. Чтобы заменить его, начните приготовление напитка с использованием необходимых настроек и сохраните его как любимый вместо того, который вы хотите изменить. Если сохранить любимый напиток, когда уже сохранен другой рецепт, этот рецепт будет перезаписан.

ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

По гигиеническим соображениям рекомендуется промывать систему приготовления кофе ежедневно или в случае, когда она не используется долгое время (более 2 дней). Можно настроить автоматическую промывку, которая гарантирует сохранение наилучшего вкуса кофе и поддерживает чистоту. См. в главе «ДРУГИЕ ФУНКЦИИ».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕОБХОДИМОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ХОТИТЕ ЗНАТЬ, КОГДА НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА?

При необходимости обслуживания на экране появляется предупреждающее сообщение:

- Красный предупреждающий индикатор означает, что для обеспечения оптимальной работы прибора необходимо выполнить обслуживание.
- Белый предупреждающий индикатор означает, что прибор рекомендует выполнить определенное действие.

Значок указывает, какое действие необходимо выполнить.

Требуемое действие		Белый предупреждающий индикатор ⚠	Красный предупреждающий индикатор ⚠
	Опустошите контейнер для молотого кофе	-	Обязательно
	Заполните резервуар для воды	-	Обязательно
	Начните промывку после приготовления напитка с молоком	Рекомендовано прибором	Необходимо
	Выполните очистку от накипи	Рекомендовано прибором	Необходимо
	Выполните очистку системы приготовления кофе	Рекомендовано прибором	Необходимо
	Промывка системы приготовления кофе	-	Необходимо

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ И ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

В поддон для капель стекает использованная вода, а в контейнер попадает отработанный молотый кофе.

Важно! Поддон для капель позволяет собрать воду или кофе, который поступает из прибора во время и после приготовления. Важно всегда оставлять его на месте, а также ежедневно опустошать и очищать. Два оранжевых поплавка в поддоне для капель сообщают, когда необходимо слить воду из контейнера.

ОПУСТОШЕНИЕ И ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

См. **главу 9.B «ОПУСТОШЕНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ» краткого руководства для начала работы.**

Поскольку этот поддон контактирует с молоком и кофе, в целях гигиены рекомендуется ежедневно снимать и очищать каждый элемент губкой под горячей водой с мылом. Также рекомендуется сушить каждый элемент на воздухе перед установкой на место.

Запрещено мыть их в посудомоечной машине.

ОПУСТОШЕНИЕ И ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

См. Пункты 8.A "ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ" и 8.B "РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ" в Кратком руководстве.

Когда в интерфейсе прибора загорается предупреждающий индикатор.

Его можно опустошать регулярно, не дожидаясь появления запроса, но при этом прибор должен быть включен, чтобы записать, что контейнер был опустошен. В гигиенических целях рекомендуется ежедневно очищать контейнер для кофейной гущи губкой под горячей водой с мылом. Также рекомендуется сушить каждый элемент на воздухе перед установкой на место.

Запрещено мыть их в посудомоечной машине.

Важно! Если не опустошать регулярно контейнер для кофейной гущи и поддон для капель, как указано выше, это может привести к повреждению прибора.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ И КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

КОГДА И КАК СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Для сохранения наилучшего вкуса кофе, который зависит от качества воды и чистоты контейнера, рекомендуется ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и щеточкой для мытья бутылок. Также рекомендуется дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.

КОГДА И КАК СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставлять на стенках резервуара остатки жира, которые снижают качество кофе. Для сохранения аромата кофе и в гигиенических целях рекомендуется протирать контейнер сухой мягкой тканью перед каждым заполнением.

Внимание! Не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен, так как это может привести к повреждению кофемашины.

ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

КАК И ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ МОЛОЧНУЮ СИСТЕМУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ

Важно! Чтобы всегда получать одинаковую пенку, рекомендуется промывать трубку и соединитель после каждого приготовления напитка с молоком.

1. После каждого приготовления напитка с молоком

1a. Быстрая очистка трубки для подачи молока и соединителя (30 с)

По гигиеническим соображениям после каждого приготовления напитка с молоком требуется очистка. Это подразумевает тщательную ручную очистку трубки и ее соединителя горячей водой после каждого использования. См. **главу 5.A "ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА С МОЛОКОМ" краткого руководства для начала работы.**

1b. Автоматическая промывка молочной системы (10 с – 20 мл)

Эту промывку необходимо выполнять после каждого приготовления напитка с молоком, когда прибор уведомит вас, и начнет мигать индикатор START/STOP. Это позволит очистить всю молочную систему кофемашины.

При появлении белого предупреждающего ⚠ индикатора нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать промывку.

2. При появлении предупреждения, или если предупреждающий индикатор красный ⚠

Если не начать промывку сразу после окончания приготовления:

- На панели управления появится ⚠ предупреждение красного цвета, которое будет отображаться до тех пор, пока не начнется промывка молочной системы и не будет выполнена ее ручная очистка.
- Автоматическая промывка будет выполнена при включении кофемашины

Глубокая очистка молочной системы

Важно! В гигиенических целях рекомендуется ежедневно очищать всю молочную систему вручную при регулярном использовании или в случае, если она не используется долгое время (более 2 дней).

Для этого необходимо регулярно разбирать и очищать съемный блок "One Touch Cappuccino", а также использовать щетку для очистки трубки подачи молока. См. **главу 6 «РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ» краткого руководства для начала работы.**

Важно! По гигиеническим соображениям и для получения одинаковой пены при каждом приготовлении рекомендуется заменять шланг для подачи молока и пластиковую насадку примерно каждые три месяца. Эти принадлежности можно найти на веб-сайте shop.krups.ru

ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Требуемые действия
Промывка системы приготовления кофе **45 с – 30 мл**	Рекомендуется промывать систему приготовления кофе ежедневно или в случае, когда она не используется долгое время (более 2 дней).	Позволяет промывать систему приготовления кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Он обеспечивает аутентичный вкус кофе и долгий срок службы кофемашины.	Поместите контейнер под сопло • Включите кофемашину и нажмите • Выберите функцию промывки • Нажмите, чтобы начать промывку.
Очистка прибора **13 мин – 600 мл**	Когда кофемашина выдаст запрос.	Для сохранения вкуса кофе и в гигиенических целях рекомендуется очищать и обезжиривать систему приготовления кофе. Это гарантирует оптимальное сохранение аромата ваших напитков.	**Необходимая принадлежность: 1 таблетка для очистки KRUPS (№1) и контейнер емкостью не менее 600 мл.** Когда прибор выдает запрос, загорается белый или красный предупреждающий индикатор и светодиодный индикатор в интерфейсе. См. **главу 10 «ПОЛНАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ПРИБОРА 3 РАЗА В ГОД ПО 13 МИНУТ» краткого руководства для начала работы** Вы также можете выполнить очистку, нажав и выбрав программу очистки, обозначенную светодиодным индикатором.
Удаление накипи **20 мин – 600 мл**	Прибор уведомляет о необходимости выполнения программы очистки от накипи.	Очистка кофемашины от накипи обеспечивает ее правильную работу и устраняет отложения накипи или известкового налета. Этот шаг очень важен для обеспечения правильной работы и длительного срока службы прибора.	**Необходимая принадлежность: 1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (№3) и контейнер емкостью не менее 600 мл.** Если необходимо запустить программу очистки от накипи, прибор уведомит вас. При запуске прибора загорается белый или красный предупреждающий индикатор и светодиодный индикатор в интерфейсе. Далее см. **главу 11 “ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ — 20 МИН” краткого руководства для начала работы.** После включения данной функции можно также начать очистку кофемашины от накипи по запросу, нажав и выбрав.

Важно! Программу обслуживания не обязательно запускать сразу, как только прибор выдаст запрос, но ее необходимо выполнить в разумные сроки после этого. Если очистка отложена, уведомление будет отображаться до тех пор, пока данная операция не будет выполнена.

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

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА

Поскольку на данном приборе нет экрана, настройки встроены в качестве второй функции определенных кнопок.

Для доступа к меню настроек:

- Прибор должен **быть подключен к электросети, но не включен**
- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд
- Когда индикаторы под первыми тремя рецептами начнут мигать, и раздастся звуковой сигнал, будет включен режим настроек. После этого можно перемещаться по меню с помощью кнопок ристретто, эспрессо и черный кофе.

Список настроек:

Температура кофе		Нажмите, затем, чтобы задать температуру кофе. Для кофейных напитков предусмотрено 3 уровня регулировки температуры.
T1 :	**Низкая**	
T2 :	**Средняя**	
T3 :	**Высокая**	
Автоотключение		Вы можете выбрать время, по истечении которого прибор будет автоматически выключаться для оптимизации энергопотребления: 10 минут, 20 минут или 30 минут. Нажмите, затем, чтобы настроить автоотключение.
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	
Автоматическая промывка		Кофемашина может автоматически выполнять промывку при каждом включении. Значение по умолчанию – «Неактивно». Нажмите, затем, чтобы включить автоматическую промывку.
	Активно	
	Неактивно	

Чтобы выйти из меню настроек:

- Нажмите кнопку, чтобы выйти из меню.
- Прибор выключится и сохранит настройки.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1) Сбой в работе прибора, зависание программного обеспечения ИЛИ неисправность.
- ✓ Выключите прибор и отключите его от сети, извлеките картридж фильтра, подождите 1 минуту и перезапустите. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения не менее 3 секунд для запуска.

2) Прибор не включается после нажатия кнопки включения/выключения (не менее 3 секунд).
- ✓ Проверьте предохранители и электрическую розетку. Убедитесь, что обе сетевые вилки правильно подключены.

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

4) Кофемолка работает пустая.
- ✓ Это нормально, если это бывает редко, и если закончились кофейные зерна или их осталось мало.
- ✓ В контейнере остались кофейные зерна:
  - o Кофе может быть слишком жирным и не проходит внутрь прибора должным образом. Вы можете попытаться протолкнуть зерна вниз и проверить, возобновится ли работа. Однако рекомендуется заменить кофе (см. функцию типов кофейных зерен).
  - o Если это ваш обычный кофе, с которым ранее не возникало проблем, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1) Кофемолка издает необычный шум. Скорее всего, в кофемолке имеются посторонние частицы.
- ✓ Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса или обратитесь на горячую линию послепродажного обслуживания.

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

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

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

5) Вместо кофейных зерен использовался молотый кофе.
- ✓ С помощью пылесоса удалите молотый кофе из контейнера для кофейных зерен.

6) Когда прибор останавливается, из сопла поступает вода.
- ✓ Это нормально. Это процесс автоматической промывки для очистки сопла и предотвращения его засорения.

ПАР И МОЛОКО

1) Сопло для подачи молока из прибора частично или полностью перекрыто.

2) Очистите блок "One Touch Cappuccino". См. начало руководства **«РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА – 5 МИНУТ».**

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

4) Под крышкой контейнера для кофейных зерен появляется пар.
- ✓ Убедитесь, что отверстие для чистящих таблеток, расположенное под крышкой (K), правильно закрыто.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

3) Предупреждающий индикатор продолжает гореть после опустошения контейнера для  кофейной гущи.
- ✓ Установите на место контейнер для кофейной гущи.

4) Предупреждающий индикатор продолжает гореть после заполнения резервуара  для воды.
- ✓ Убедитесь, что резервуар для воды правильно установлен в приборе. 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 2 чашек.

3) Кофе или эспрессо недостаточно горячий.
- ✓ Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед началом приготовления напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.
- ✓ Перед приготовлением кофе выполните промывку системы. Функцию промывки при включении прибора можно включить в настройках / Автоматическая промывка

4) Перед каждой подачей кофе из сопла поступает чистая вода.
- ✓ При запуске рецепта выполняется предварительное смачивание, это может привести к выходу небольшого количества воды из сопла.

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

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