

KRUPS

EA897 EVIDENCE ECO-DESIGN

www.krups.com



recycled paper

HR

BG

RO

UK

RU

PL

HU

SK

CS

EL

PT

IT

ES

FI

SV

NO

DA

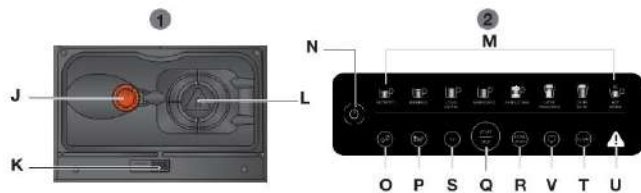
NL

DE

EN

FR

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 NÁPOJÓW

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

	M= 20 ml L= 25 ml XL= 35 ml	✓	✓	✓
	M= 40 ml L= 55 ml XL= 70 ml	✓	✓	✓
	M= 80 ml L= 120 ml XL= 180 ml	✓	✓	✓
	M= 90 ml L= 120 ml XL= 150 ml	✓	✓	✓
	M= 120 ml L= 180 ml XL= 240 ml	✓	✓	✓
	M= 200 ml L= 280 ml XL= 350 ml	✓	✓	✓
	M= 190 ml L= 250 ml XL= 340 ml	✓	✓	✓
	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 ПЪРВИ ПЪТ

DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG

DA - FØRSTEGANGSBRUG

SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

ES - PRIMER USO

PT - 1ª UTILIZAÇÃO

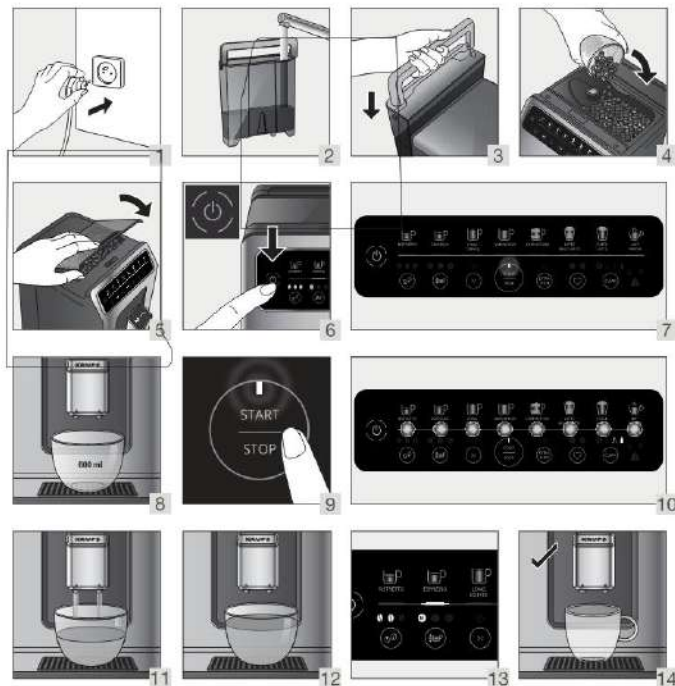
CS - PRVNÍ POUŽITÍ

HU - ELSŐ HASZNÁLAT

RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЪЗОВАНИЕ

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 NÁPOJOV

PL - WYBÓR NÁPOJÓW

UK - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ

BG - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ

DE - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN

DA - DRIKKEVAREN

SV - DRICKESINSTÄLLNINGAR

ES - AJUSTES DE BEBIDAS

PT - DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS

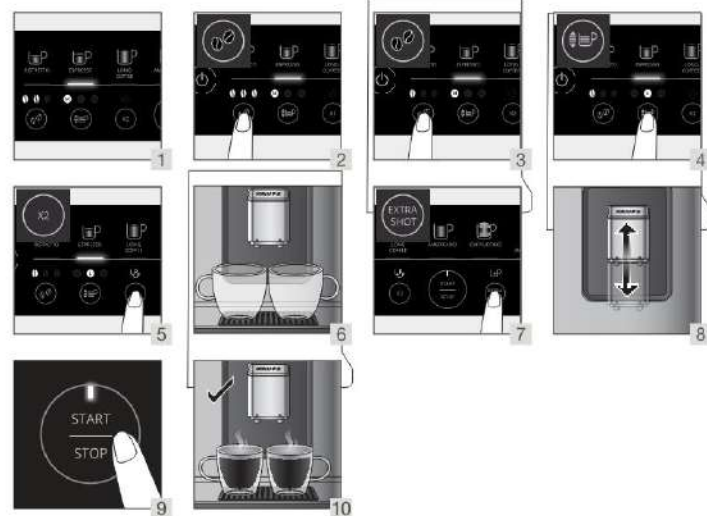
CS - NASTAVENÍ PRO NÁPOJE

HU - ITALBEÁLLÍTÁSOK

RU - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ

RO - SETĂRI PENTRU BĂUTURI

HR - POSTAVKE ZA NAPITKE



3 SAVE YOUR FAVOURITE SETTINGS /REPROGRAM A FAVOURITE



FR - SAUVEGARDER VOS PARAMÈTRES FAVORIS / REPROGRAMMATION D'UN FAVORI

NL - UW FAVORIETE INSTELLINGEN OPSLAAN / EENFAVORIET OPNIEUW PROGRAMMEREN

NO - LAGRE FAVORITTINNSTILLINGENE DINE / OMPROGRAMMER EN FAVORITT

FI - SUOSIKKIASETUSTENTÄLLENTÄMINEN / SUOSIKIN UUDELLEENOHJELMOINTI

IT - MEMORIZZAZIONE / MODIFICA DEI PREFERITI

EL - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΕΣ ΣΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ / ΑΛΛΑΞΤΕ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

SK - ULOŽIT VAŠE OBLÍBENÉ NASTAVENIA / PREPROGRAMOVAT OBLÍBENÉ NÁPOJE

PL - ZAPISYWANIE SWOICH ULUBIONYCH USTAWIEŃ / PRZEPROGAMOWYWANIE ULUBIONYCH

UK - ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ УЛЮБЛЕНИХ НАПІОК

BG - ЗАПАЗЕТЕ ВАШИТЕ ПРЕДПОЧИТАНИ НАСТРОЙКИ/ ПРОГРАМИРАЙТЕ ОТНОВО ПРЕДПОЧИТАНА НАПИТКА

DE - IHRE BEVORZUGTEN EINSTELLUNGEN SPEICHERN/EINEN FAVORITEN NEU PROGRAMMIEREN

DA - GEM DINE FAVORITINDSTILLINGER / OMPROGRAMMER EN FAVORIT

SV - SPARA EN DRYCK SOM FAVORIT/ÄNDRA INSTÄLLNINGAR FÖR EN SPARAD FAVORITDRYCK

ES - GUARDAR SUS AJUSTES FAVORITOS / REPROGRAMAR UN FAVORITO

PT - GUARDAR AS SUAS DEFINIÇÕES FAVORITAS / REPROGRAMAR UM FAVORITO

CS - ULOŽTE NASTAVENÍ SVÝCH OBLÍBENÝCH / PREPROGRAMUJTE SVÉ OBLÍBENÉ

HU - KEDVENCEK BEÁLLÍTÁSAINAK MENTÉSE / KEDVENCEK ÚJRAPROGRAMOZÁSA

RU - СОХРАНЕНИЕ ИЗБРАННЫХ НАСТРОЕК / ПЕРЕПРОГРАММИРОВАНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА

RO - SALVAREA SETĂRILOR PREFERATE / REPROGRAMAREA UNEI SETĂRI PREFERATE

HR - SPREMITI SVOJE OMILJENE POSTAVKE / REPROGRAM FAVORITA



4 START A FAVOURITE BEVERAGE



FR - PRÉPARER UNE BOISSON PRÉFÉRÉE

NL - EEN FAVORIET DRANKJE STARTEN

NO - TILBERED EN LAGRET FAVORITDRYKK

FI - SUOSIKKIJUOMAN VALMISTAMINEN

IT - PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA PREFERITA

EL - ΦΤΙΑΞΤΕ ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ

SK - ZAČAT OBLÍBENÝ NÁPOJ

PL - PRZYGOTUJ ULUBIONY NÁPOJ

UK - ПРИГОТУВАННЯ УЛЮБЛЕНОГО НАПІОЮ

BG - ПУСКАНЕ НА ЛЮБИМА НАПИТКА

DE - STARTEN EINES FAVORITEN-GETRÄNKES

DA - START EN FAVORITDRYK

SV - TILLRÄD EN FAVORITDRYCK

ES - INICIAR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA FAVORITA

PT - PREPARAR UMA BEBIDA FAVORITA

CS - ZAČNĚTE SVŮJ OBLÍBENÝ NÁPOJ

HU - KEDVENC ITAL ELKÉSZÍTÉSE

RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА

RO - PREPARAȚI O BĂUTURĂ PREFERATĂ

HR - POKRETANJE POSTUPKA PRIPREME OMILJENOG NAPITKA



5.A. MAKE A MILK RECIPE



FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE
 NL - EEN MELKRECEPT MAKEN
 NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK
 FI - MAITOPOHJAISEN JUOMAN VALMISTAMINEN
 IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE
 EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΛΑ
 SK - PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU
 PL - UZYSKIE NACZYŃIA NA MLEKO
 UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З МОЛОКОМ
 BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО

DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKES
 DA - LAV EN MILKEOPSKRIFT
 SV - TILLRED EN DRYCK MED MJÖLK
 ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA
 PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE
 CS - VYTVŮŘTE RECEPT S MLEKEM
 HU - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET
 RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ
 RO - PREPARAȚI O REȚETĂ CU LAPTE
 HR - PRIPREMA NAPITAKA S MLEKOM

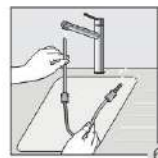


5.B. QUICK RINSE AFTER A MILKY DRINK (30s)



FR - RINÇAGE RAPIDE APRÈS UNE RECETTE LACTÉE (30s)
 NL - SNELLE REINIGING NA MELKHOUDENDE DRANK
 NO - RASK SKYLING ETTER EN MELKEKTIG DRIKK
 FI - NOPEA HUUHTELU MAITOKAHVIN JÄLKEEN
 IT - RISCIAQUO RAPIDO IN SEGUITO AL CONSUMO DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE
 EL - ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΠΛΥΜΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΓΑΛΛΑ
 SK - RÝCHLE OPLÝCHNUTIE PO MLIEČNOM NÁPOJI
 PL - SZYBKE PŁUKANIE PO NAROJU MLECZNYM
 UK - СПЛОСНИТЬ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОГО
 BG - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ СЛЕД ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКА С

DE - NACH EINEM GETRÄNK MIT MILCH KURZ SPÜLEN
 DA - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON SPÜLEN
 SV - RENGJÖR DRYPPEBRETTET REGELMESSIG
 ES - ACLARAR DESPUÉS DE HACER UNA BEBIDA CON LECHE
 PT - ENXAGUAMENTO RÁPIDO APÓS A PREPARAÇÃO UMA BEBIDA DE LEITE
 CS - RYCHLÝ PROPLACH PO MLÉČNÉM NÁPOJI
 HU - GYORS ÖBLÍTÉS EGY TEJES ITAL UTÁN
 RU - ПРОМОЙТЕ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ
 RO - CLĂTIRE RAPIDĂ DUPĂ O BĂUTURĂ CU LAPTE
 HR - BRZO ISPERITE NAKON MLJEČNOG NAPITKA



6 DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM MANUALLY – 5 MINS

FR - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT – 5 MIN

NL - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN

NO - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKSYSTEMET – 5 MIN

FI - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN

IT - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE

EL - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ

SK - MANUÁLNE HLBOKÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU – 5 MIN

PL - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN

UK - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ

BG - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

DE - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN

DA - MANUELT HOVEDRENSNING AF MELKESYSTEMET – 5 MIN

SV - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET – 5 MINUTER

ES - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE – 5 MINUTOS

PT - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN

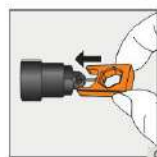
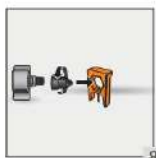
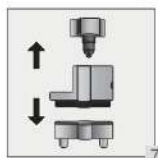
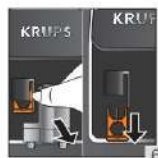
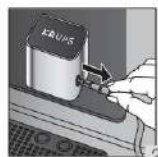
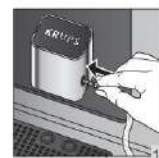
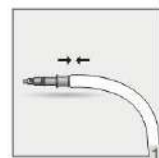
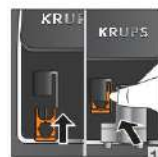
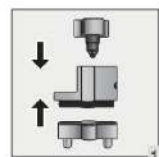
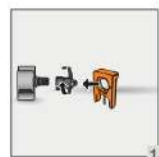
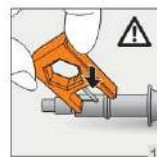
CS - RUČNÍ HLBOBKOVÉ ČISTENÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU – 5 MIN

HU - A TEJRENSZER MANUÁLIS MELTYSZTÍTÁSA – 5 PERC

RU - ЗАПУСКАЕМАЯ РУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН

RO - CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN

HR - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLEKA – 5 MIN

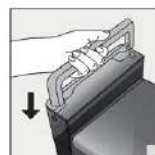
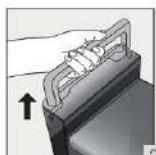


7.A. REFILLING THE WATER TANK



FR - REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU
NL - HET WATERRESERVOIR VULLEN
NO - FYLL PÅ VANNTANKEN
FI - VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN
IT - RIEMPIIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA
EL - ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
SK - PLNENIE NÁDRŽKY NA VODU
PL - NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY
UK - НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ
BG - НАПЪЛНЕНИЕ РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

DE - WASSERTANK BEFÜLLEN
DA - FYLD VANDTANKEN
SV - Fyll på vattenbehållaren
ES - LLENAR EL TANQUE DE AGUA
PT - ENCHER O RESERVATÓRIO DA ÁGUA
CS - NAPLNĚ VODNÍ NÁDRŽ
HU - VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE
RU - НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ
RO - UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ
HR - NAPUNITE SPREMNIK S VODOM

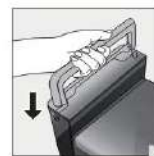
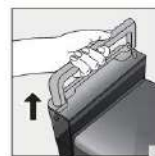


7.B. CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



FR - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
SK - NÁDRŽ NA VODU PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU POJEMNIKA NA WODĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG
DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA
PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ
RO - CURĂȚAȚI REZERVORUL DE APĂ ÎN MOD REGULAR
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA VODU



8.A. EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ
NL - KOFFIEDIKOPVANGBAK LEEGMAKEN
NO - TØM OPPSAMLINGSBRETET FOR GRUT
FI - KAHVIPOROSÄILIJÖN TYHJENTÄMINEN
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ
EL - ΑΔΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
SK - VYPRAZDNIENIE ZBERNEJ NADOBKY NA KÁVOVÚ USADENINU
PL - OPRÓZNIANIE POJEMNIKA NA FUSY
UK - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ
BG - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ

DE - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN
DA - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN
SV - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN
ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ
PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS
CS - VYPRAZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU
HU - ZACCGYÚJTÓ KIÜRÍTÉSE
RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA
HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE

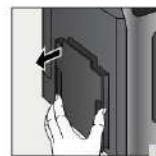


8.B. CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



FR - NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK DE OPVANGBAK VOOR GEMALEN KOFFIE REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR KAFFEGRUTOPPSAMLEREN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA JAUHETUN KAHVIN KERÄÄJÄ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΞΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ
SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINY PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА

DE - REINIGEN SIEDEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMÄSSIG
DA - RENGØR KAFFEGRUMSBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR SUMPÅDAN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO
PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAC KÁVOVÉ SEDLINY
HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A KÁVÉÓRLEMÉNY-GYŰJTŐT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAR
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU



9.A. EMPTY THE DRIP TRAY



FR - VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES

NL - DE LEGBAK LEGEN

NO - TØM DRYPPBRETET

FI - TIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN

IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE

EL - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΠΕΙΜΑΤΟΝ ΚΑΦΕ

SK - VYPRAZDNENIE ODKAPKÁVACEJ NÁDOBY

PL - OPŁÓŻNIANIE TACKI OŚIEKOWEJ

UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - AUFFANGSCHALE ENTLÉEREN

DA - TØM DRYPPBAKKEN

SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN

ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEQ

PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

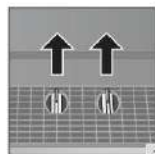
CS - VYPRAZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE

RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

RO - GOLIREA TĂVIÎ COLECTOARE DE PICURI

HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



1



2



3



4

9.B. CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK DE LEXBAK REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR DRYPPBRETET REGELMESSIG

FI - PUHDISTA TIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLLESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΠΕΡΟΝ

SK - PODNOS NA ODKAPKÁVANIE PRAVIDELNE ČISTITE

PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU TACKI OŚIEKOWEJ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ПОЧИЩАВАЙТЕ РЕДОВНО ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG

DA - RENGJØR DRYPPBAKKEN REGELMESSIGT

SV - RENGÖR DROPPSKÅLEN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS

PT - PRAVIDELNÉ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

CS - PRAVIDELNÉ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - RENDSZERESISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT

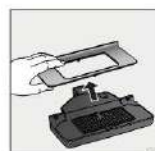
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

RO - CURĂȚĂȚI TAVA DE PICĂȚURI ÎN MOD REGULAR

HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU



1



2



3



4



5



6



7



8

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

K

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

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

NO - FULLFOR MASKINENS AUTOMATISKE
RENS 3 x / ÅRET - 13 MIN

FI - KÄYTTIEN PERUSTEELLINEN AUTOMAATTINEN
PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA - 13 MIN

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

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

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

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

UK - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ
КАВОВАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК - 13 ХВ

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

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

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

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

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

PT - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA
MÁQUINA 3 x / ANO - 13 MIN

CS - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČISTĚNÍ
STROJE 3 x / ROK - 13 MIN

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

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

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

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



13



14



15



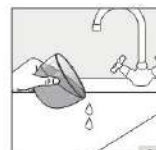
16



17



18



19



20



21



22



23



24



1



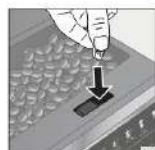
2



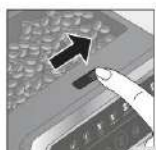
3



4



5



6



7



8



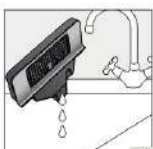
9



10



11



12

11 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



FR - PROGRAMME DE DÉTARTAGE - 20 MIN

NL - ONTKALKINGSPROGRAMMA - 20 MIN

NO - AVKALKNINGSPROGRAM - 20 MIN

FI - KALKINPOISTO-OHJELMA - 20 MIN

IT - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE - 20 MIN

EL - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ

SK - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMENÁ - 20 MIN

PL - PROGRAM ODKAMIANIA - 20 MIN

UK - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПИ - 20 ХВ

BG - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК - 20 МИН

DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM - 20 MIN

DA - AFKALKNINGSPROGRAM - 20 MIN

SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM - 20 MIN

ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN - 20 MIN

PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO - 20 MIN

CS - ODVAPŇOVACÍ PROGRAM - 20 MIN

HU - VÍZKÖMMENTESÍTŐ PROGRAM - 20 PERC

RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН

RO - PROGRAM DE DETARTARE - 20 MIN

HR - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA - 20 MIN



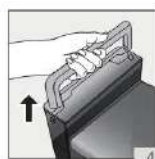
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



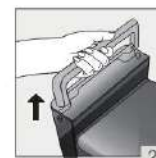
18



19



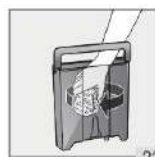
20



21



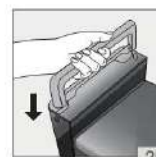
22



23



24



25



26



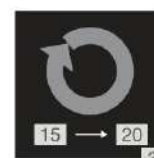
27



28



29



30



31



32



33



34

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication.

Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « café ». D'une simple touche, à vous Espresso, Café Long, et autres cafés mais aussi Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte !

Avec pour objectif d'améliorer continuellement notre démarche environnementale, KRUPS Evidence ECO-DESIGN a été conçue pour limiter son impact environnemental et l'utilisation des ressources naturelles lors de sa conception: 62% des pièces plastiques de votre machine sont issues de plastique recyclé, et jusqu'à 90% des pièces de votre machine sont totalement recyclables. Le panneau de commande de votre machine a été optimisé pour réduire le nombre de composants électroniques sans impact sur le confort et la fluidité d'utilisation. De plus, nous avons également limité au maximum les impressions, les marquages à base de chrome ou de peinture pour ne garder que l'essentiel et ainsi limiter l'impact environnemental de cette machine.

Pour continuer dans cette démarche et parce que la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage sont nos préoccupations majeures, Seb s'engage pour que le produit soit réparable pendant 10 ans et dans toute l'Europe.

De plus, soucieux de limiter nos emballages tout en préservant la protection de nos produits durant le transport, le packaging de votre machine est fabriqué à base de carton à 90% recyclé, issu de forêt aménagées de façon durable et certifiées FSC et les cales en polystyrène ont été supprimées.

Le Petit + Eco : Le café en grain est peu transformé avec peu d'emballage. Le marc de café peut servir d'engrais naturel et est complètement biodégradable.

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

L'équipe KRUPS

Visuels	Comportement du panneau de commande	Signification
	LED Start clignote	Appuyer sur Start/Stop
	Touche boisson avec lumière respirante (qui s'éclaire faiblement et clignote longuement)	Une recette est en cours de réalisation
	Toutes les touches recettes avec lumière respirante	Un process de nettoyage ou d'entretien est en cours
	Touche éclairée lumière fixe	La fonction est sélectionnée
	Alerte allumée en rouge + picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est demandée
	Alerte blanche + Picto maintenance allumé	Une action de maintenance / nettoyage est recommandée
	Toutes les touches recettes s'allument les unes derrière les autres.	La machine va s'éteindre mais réalise un rinçage nécessaire

Tableau des boissons

	Ristretto Espresso court et avec du corps		Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café
	Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère		Café latte Mousse de lait au léger goût café
	Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin		Latte macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait
	Americano Double Espresso allongé d'eau chaude		EAU CHAUDE

Dear Customer,

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

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

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

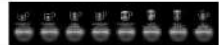
Striving to continually improve sustainability, the KRUPS Evidence ECO-DESIGN was designed from the start to limit its environmental impact and the use of natural resources: 62% of the plastic parts in your machine are made from recycled plastic, and up to 90% of the parts in your machine are fully recyclable. Your machine's screen 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 impact 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 addition, 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.

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

The KRUPS team

Visuals	What happens on the screen	Meaning
	Start LED flashing	Press START
	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

Drinks table

	Ristretto Short espresso with body		Cappuccino A balance between milk, foam and Coffee
	Espresso Full-bodied espresso with pronounced aromas, covered with a slightly bitter caramel-coloured Crema		Caffè latte Foam with a subtle coffee flavour
	Long coffee Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning		Latte macchiato A large helping of milk, a gourmet espresso with milk foam
	Americano Double long espresso combined with hot water		HOT WATER

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine Espressomaschine von KRUPS mit integriertem Mahlwerk entschieden haben.

Espressomaschinen von KRUPS mit integriertem Mahlwerk werden in Frankreich entwickelt und hergestellt und erfüllen somit die strengsten Garantien in Bezug auf Herkunft und Fertigungsqualität.

Das Gerät ist sehr benutzerfreundlich und sorgt für Getränke in Barista-Qualität. Genießen Sie Espresso, einen Long Coffee oder sogar einen Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Latte sowie andere Kaffeesorten auf Knopfdruck!

Unser Ziel ist es, die Nachhaltigkeit kontinuierlich zu verbessern. Der KRUPS ECO-DESIGN Respect wurde von Anfang an mit dem Ziel entwickelt, um die Auswirkungen auf die Umwelt und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu begrenzen: 62% der Kunststoffteile in Ihrer Maschine bestehen aus recyceltem Kunststoff, und 90 % der Teile in Ihrer Maschine sind vollständig recycelbar. Der Bildschirm Ihrer Maschine wurde optimiert, um die Anzahl der elektronischen Komponenten zu reduzieren, ohne dabei den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit zu beeinträchtigen. Darüber hinaus haben wir die gedruckten sowie Chrom- und Lackdekoration auf ein Minimum reduziert und nur die wesentlichen Dinge beibehalten. Somit konnten wir die Maschine umweltfreundlicher gestalten.

Um die Nachhaltigkeit zu steigern, die Umwelt zu schützen und Abfall zu reduzieren, hat sich SEB dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass die Maschine 10 Jahre lang überall in Europa repariert werden kann.

Außerdem verwenden wir kein Styropor mehr, um die Verpackung zu reduzieren und trotzdem weiterhin unsere Produkte während des Transports zu schützen. Stattdessen besteht die Verpackung Ihrer Maschine zu 90 % aus recyceltem Karton, der aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern hergestellt wird und FSC-zertifiziert ist.

Wir hoffen, dass Sie Ihren Kaffee genießen und mit Ihrer Maschine von KRUPS vollauf zufrieden sind.

Das Team von KRUPS

Illustrationen	Was geschieht auf dem Bildschirm	Bedeutung
	Start-LED blinkt	START drücken
	Leuchtendes Getränkesymbol (schwach leuchtend und langsam blinkend)	Getränkezubereitung läuft
	Alle Getränkesymbole leuchten	Reinigung oder Wartung läuft
	Symbol leuchtet gleichmäßig	Die Funktion wurde ausgewählt
	Rote Warnleuchte und Wartungssymbol leuchten auf	Wartung/Reinigung ist erforderlich
	Weiße Warnleuchte und Wartungssymbol leuchten auf	Wartung/Reinigung wird empfohlen
	Alle Getränkesymbole leuchten nacheinander auf.	Das Gerät wird heruntergefahren, führt aber einen erforderlichen Spülzyklus durch

Getränketablelle

	Ristretto Espresso mit Körper		Cappuccino Balance zwischen Milch, Schaum und Kaffee
	Espresso Vollmundiger Espresso mit ausgeprägten Aromen, bedeckt mit einer leicht bitteren karamellfarbenen Crema		Caffe latte Schaum mit einem subtilen Kaffeeengeschmack
	Long coffee Mehr Koffein, aber leichter am Gaumen. Sehr beliebt am Morgen		Latte macchiato Viel Milch, ein Gourmet-Espresso mit Milchschaum
	Americano Doppelter langer Espresso kombiniert mit heißem Wasser		HEISSES WASSER

Geachte klant,

Hartelijk bedankt voor uw aankoop van een KRUPS-espressomachine met geïntegreerd maalsysteem.

KRUPS-espressomachines met geïntegreerde maalsystemen worden ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Frankrijk. Hierbij worden de hoogste standaarden gehanteerd wat betreft oorsprong en productiekwaliteit.

Uw machine is ontworpen met het oog op gebruiksgemak en het maken van dranken van baristakwaliteit. Geniet van een espresso, lungo, cappuccino, latte macchiato of café latte. Deze en meer soorten koffie maakt u met één druk op de knop klaar.

KRUPS streeft naar de voortdurende verbetering van duurzaamheid. Om de invloed op het milieu en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen te verminderen, is het KRUPS ECO-DESIGN Respect in het leven geroepen: 62% van de plastic onderdelen in uw machine zijn gemaakt van gerecycled plastic, en uw machine kan voor 90% worden gerecycled. Het scherm van uw machine is geoptimaliseerd om het aantal elektronische onderdelen te verlagen zonder dat dit comfort en gebruiksgemak in de weg staat. Daarnaast is het aantal geprinte, verchroomde en geverfde decoraties tot een minimum beperkt. Zo profiteert u van alleen de essentiële opdrukken en wordt de machine milieuvriendelijker.

SEB heeft het milieu en het verminderen van afval zeer hoog in het vaandel staan. Om de duurzaamheid van uw machine te vergroten, kunt u uw machine 10 jaar lang binnen heel Europa laten repareren.

Daarnaast wordt er niet langer gebruikgemaakt van polystyreenblokken, waardoor de hoeveelheid verpakkingsmateriaal tot een minimum beperkt wordt. In plaats daarvan bestaat het verpakkingsmateriaal van uw machine voor 90% uit gerecycled karton dat wordt gemaakt van hout uit duurzame bossen met een FSC-keurmerk.

We hopen dat u tevreden bent met u KRUPS-machine en dat u probleemloos van uw koffie geniet.

Het KRUPS-team

Afbeeldingen	Wat er op het scherm staat	Betekenis
	LED knippert	Druk op START
	Drankenpictogram gloeit (minimaal verlicht en knippert langzaam)	Drank wordt gemaakt
	Alle drankenpictogrammen gloeien	Machine wordt gereinigd of onderhouden
	Licht pictogram brandt	De functie is gekozen
	Rood waarschuwingslicht en onderhoudspictogram verlicht	Onderhoud/reiniging is nodig
	Wit waarschuwingslicht en onderhoudspictogram verlicht	Onderhoud/reiniging wordt aanbevolen
	Alle drankenpictogrammen lichten één voor één op.	De machine schakelt uit, maar er wordt een verplichte reinigingscyclus gedaan

Drankenoverzicht

	Ristretto Kleine sterke espresso		Cappuccino Balans tussen melk, schuim en koffie
	Espresso Rijke espresso met duidelijke aroma's, met licht bittere, karamelkleurige crema		Café latte Schuim met een subtiele koffiesmaak
	Lungo Meer cafeïne, maar lichter van smaak. Zeer populair als ochtenddrank		Latte macchiato Veel melk, een verfijnde espresso met melkschuim
	Americano Dubbele long espresso met heet water		HEET WATER

Kære kunde

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

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

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

KRUPS Evidence ECO-DESIGN stræber efter konstant at forbedre bæredygtigheden og blev oprindeligt designet med henblik på at begrænse miljøpåvirkningen og brugen af naturressourcer: 62% af plastikdelene i din maskine er fremstillet af genbrugsplast, og 90 % af delene i din maskine er fuldt ud genanvendelige. Din maskines skærm er optimeret til at reducere antallet af elektroniske komponenter uden at påvirke komforten og brugervenligheden. Desuden har vi holdt trykt dekoration samt dekoration af krom og maling på et minimum, så kun det mest nødvendige er tilbage, hvilket gør denne maskine mere miljøvenlig.

Det er meget vigtigt for os at øge bæredygtigheden, beskytte miljøet og reducere affaldsmængden, og SEB forpligter sig til at sikre, at maskinen kan repareres i 10 år i hele Europa.

Med henblik på at minimere mængden af emballage og samtidig beskytte vores produkter under transport benytter vi desuden ikke længere polystyrenblokke. I stedet er emballagen til din maskine fremstillet af 90 % genbrugspap, der er fremstillet af bæredygtigt forvaltede skove og er FSC-certificeret.

Vi håber, du nyder din kaffe, og at du bliver rigtig glad for din KRUPS-maskine.

Med venlig hilsen KRUPS

Visuelle effekter	Hvad sker der på skærmen	Betydning
	LED-indikatoren Start blinker	Tryk på START
	Drik-ikon lyser (lyser svagt og blinker langsomt)	Tilberedning af drik i gang
	Alle drik-ikoner lyser	Rengøring eller vedligeholdelse i gang
	Ikonet lyser konstant	Funktionen er valgt
	Rød advarselsslampe og vedligeholdelsesikon lyser	Vedligeholdelse/rengøring er nødvendig
	Hvid advarselsslampe og vedligeholdelsesikon lyser	Vedligeholdelse/rengøring anbefales
	Alle drik-ikoner lyser, det ene efter det andet.	Maskinen lukker ned, men udfører en nødvendig skylningscyklus

Tabel over drikke

	Ristretto Lille stærk espresso		Cappuccino En balance mellem mælk, skum og kaffe
	Espresso Fyldig espresso med tydelige aromaer dækket af en let bitter, karamelfarvet crema		Café latte Skum med en smule kaffesmag
	Lungo Højere koffeinindhold, men mildere smag. Meget populær om Morgenen		Latte macchiato En stor portion mælk, en gourmet-espresso med mælkeskum
	Americano Stor dobbelt espresso blandet med varmt vand		VARMT VAND

Kjære kunde,

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

KRUPS-espressomaskiner med innebygde kverner er utformet, utviklet og produsert i Frankrike i henhold til de strengeste garantier når det gjelder opprinnelse og produksjonskvalitet.

Maskinen din er designet for å være så brukervennlig som mulig, og for å lage drikke av barista-kvalitet. Ved hjelp av kun et knappetrykk kan du nyte en espresso, en lungo eller til og med en cappuccino, latte macchiato eller café latte i tillegg til andre kaffetyper.

KRUPS Evidence ECO-DESIGN er utformet for å begrense miljøpåvirkningen og bruken av naturressurser: 62% av plastdelene i maskinen er laget av resirkulert plast, og 90 % av delene i maskinen er fullstendig resirkulerbare. Maskinens skjerm er optimalisert for å redusere antall elektroniske komponenter uten at det påvirker komforten og brukervennligheten. I tillegg har vi holdt mønster, krom og lakk på et minimum samtidig som vi beholder det viktigste, noe som gjør denne maskinen mer miljøvennlig.

For å øke bærekraften og fordi det er viktig for oss å beskytte miljøet og redusere avfallsmengden, er SEB forpliktet til å sørge for at maskinen kan repareres i 10 år over hele Europa.

I tillegg bruker vi ikke polystyrenblokker lenger for å minimere emballasjen, samtidig som vi beskytter produktene under transport. I stedet er emballasjen til maskinen laget av 90% resirkulert papp som er produsert fra bærekraftig skogbruk. I tillegg er den FSC-sertifisert.

Vi håper at du nyter kaffen din, og at KRUPS-maskinen fungerer slik du ønsker.

KRUPS-teamet

Visuelle effekter	Hva som skjer på skjermen	Betydning
	Start-lampen blinker	Trykk på START
	Drikkeikonet lyser (lyser svakt og blinker sakte)	Forberedelse av drikke pågår
	Alle drikkeikoner gløder	Rengjøring eller vedlikehold pågår
	Ikonet lyser konstant	Funksjonen er valgt
	Rødt varsellys og vedlikeholdsikon lyser	Vedlikehold/rengjøring er nødvendig
	Hvitt varsellys og vedlikeholdsikon lyser	Vedlikehold/rengjøring anbefales
	Alle drikkeikoner lyser etter hverandre.	Maskinen slås av, men utfører en nødvendig skyllesyklus

Drikketabell

	Ristretto Kort espresso med fylde		Cappuccino En balanse mellom melk, skum og kaffe
	Espresso Fyldig espresso med tydelige aromaer, dekket med en noe bitter karamellfarget og kremet overflate		Caffè latte Skum med en eniskrè kaffesmak
	Lang kaffe (Longo) Mer koffein, men lettere i ganen. Veldig populær på morgenen		Latte macchiato En stor porsjon melk, en gourmetespresso med melkeskum
	Americano Dobbel lang espresso, kombinert med varmt vann		VARMT VANN

Bästa kund!

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

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

Maskinen är konstruerad för att vara så enkel att använda som möjligt vid tillredning av drycker av baristakvalitet. Med en enkel knapptryckning kan du göra en espresso, en stor mugg kaffe och även cappuccino, latte macchiato eller café latte bland mycket annat.

I syfte att ständigt förbättra hållbarheten utformades KRUPS Evidence ECO-DESIGN ända från början för att begränsa produktens miljöpåverkan och användandet av naturresurser: 62 % av plastdelarna i maskinen är tillverkade av återvunnen plast och 90 % av delarna i maskinen är helt återvinningsbara. Maskinens skärm har optimerats för att minska antalet elektroniska komponenter utan att påverka användarvänligheten. Dessutom har vi begränsat tryckta, kromade och målade dekorationer till ett minimum och bara behållit det nödvändigaste för att göra maskinen mer miljövänlig.

Eftersom det är mycket viktigt för oss att skydda miljön och minska avfallet lovar SEB att maskinen går att reparera under 10 år över hela Europa.

För att minimera emballagemängden använder vi dessutom inte längre polystyrenblock samtidigt som vi skyddar våra produkter under transport. I stället är emballaget till maskinen tillverkat av 90 % återvunnen kartong, tillverkad av hållbart förvaltade skogar och FSC-certifierad.

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

KRUPS-teamet

Bilder	Det som visas på skärmen	Betyder
	Startindikatorn blinkar	Tryck på START
	Dryckikonen lyser (svagt upplyst och blinkar långsamt)	Drycken förbereds
	Alla dryckikoner lyser	Rengöring eller underhåll pågår
	Ikon som lyser konstant	Funktionen har valts
	Röd varningslampa och underhållsikon lyser	Underhåll/rengöring krävs
	Vit varningslampa och underhållsikon lyser	Underhåll/rengöring rekommenderas
	Alla dryckikoner tänds en efter en.	Maskinen stängs av för att utföra en nödvändig sköljningscykel

Drycktabell

	Ristretto Liten espresso med mycket karaktär		Cappuccino En balanserad kombination av mjölk, skum och kaffe
	Espresso Fyllig espresso med kraftfull smak, täckt av en något bitter och karamellfärgad crema		Caffè latte Skum med en subtil kaffesmak
	Stor Kaffé Mer koffein utan överdrivet stark smak. Populärt alternativ på morgonen		Latte macchiato En stor dos mjölk, en gourmetespresso med mjölkskum
	Americano Stor, dubbel espresso blandad med varmt vatten		HETT VATTEN

Kiitos kun ostit KRUPS-espressokoneen, jossa on sisäänrakennettu mylly.

Myllyllä varustetut KRUPS-espressokoneet on suunniteltu, kehitetty ja valmistettu Ranskassa, joten niiden alkuperä ja valmistuslaatu on varmasti taattu.

Kone on suunniteltu mahdollisimman helppokäyttöiseksi, joten jokainen pystyy valmistamaan sillä maukkaita juomia baristan tapaan. Saat nyt yhdellä painikkeella painalluksella espresson, suodatinkahvin tai vaikkapa cappuccinon, latte macchiaton tai café latten.

Yrityksemme pyrkii edistämään kestävästä kehitystä, ja KRUPS Evidence ECO-DESIGN onkin suunniteltu alusta asti niin, että sen vaikutus ympäristöön ja luonnonvaroihin olisi mahdollisimman pieni: 62% koneen muoviosista on tehty kierrätetystä muovista, ja 90 % koneen osista on täysin kierrätettävissä. Koneen näyttö on suunniteltu siten, että sähköosia olisi mahdollisimman vähän. Tämän ei ole kuitenkaan annettu vaikuttaa käyttömukavuuteen ja helppokäyttöisyyteen. Lisäksi olemme vähentäneet painettujen, kromattujen ja maalattujen pintojen määrää säilyttäen vain olennaisimmat, joten kone on entistäkin ympäristöystävällisempi.

Kestävä kehitys, ympäristönsuojelu ja jätteen vähentäminen ovat meillä erittäin tärkeitä asioita, joten SEB takaa, että kone on korjattavissa 10 vuoden ajan Euroopan alueella.

Lisäksi olemme luopuneet polystyreenin käytöstä pakkauksissa. Pidämme yhä tuotteemme turvassa kuljetuksen aikana, mutta olemme siirtyneet käyttämään pakkauksissa 90-prosenttisesti kierrätettyä pahvia, joka on peräisin kestävästi hoidetuista metsistä ja joka on FSC-sertifioitu.

Toivottavasti nautit uudesta KRUPS-koneestasi ja sen tuomista kahvihetkestä.

KRUPS-tiimi

Näytön symbolit	Näytön tapahtumat	Merkitys
	Merkkivalo alkaa vilkkua.	Valitse START.
	Juomakuvake hehkuu (palaa himmeästi ja vilkkuu hitaasti).	Juomaa valmistetaan.
	Kaikki juomakuvakkeet hehkuvat.	Puhdistus tai huolto käynnissä.
	Kuvake palaa jatkuvasti	Toiminto on valittu.
	Punainen varoitusvalo palaa, ja huoltokuvake näkyy.	Huolto/puhdistus on tehtävä.
	Valkoinen varoitusvalo palaa, ja huoltokuvake näkyy.	Huoltoa/puhdistusta suositellaan.
	Kaikki juomakuvakkeet syttyvät vuorotellen.	Kone sammuu ja suorittaa huuhtelujakson.

Juomataulukko

	Ristretto Lyhyt ja täyteläinen espresso		Cappuccino Maidon, vaahdon ja kahvin yhdistelmä
	Espresso Täyteläinen ja voimakasarominen espresso, jossa hieman karvas Karamellinvärisen crema		Café latte Vaahdotettu juoma, jossa hento kahvin maku
	Suodatinkahvi Runsasti kofeiinia mutta maultaan kevyempi. Erittäin suosittu aamuisin		Latte macchiato Runsasti maitoa, gourmet-espresso maitovaahdolla
	Americano Tuplaespresso, johon on sekoitettu kuumaa vettä		KUUMA VESI

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado.

La cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado se ha diseñado, desarrollado y fabricado en Francia, por lo que garantiza la más absoluta calidad de fabricación y origen.

La cafetera está diseñada para ser lo más sencilla de usar posible y para ofrecer bebidas de calidad profesional. Disfruta de un Espresso, un café largo o incluso un Capuccino, un Latte Macchiato o un Caffè Latte, entre otros, con solo tocar un botón.

La KRUPS Evidence ECO-DESIGN, una cafetera que lucha continuamente por mejorar la sostenibilidad, se diseñó desde un principio con el objetivo de limitar su impacto medioambiental y el uso de recursos naturales: El 62% de las piezas de plástico de la cafetera están hechas con plástico reciclado, y el 90% de las piezas son completamente reciclables. La pantalla se ha optimizado para reducir el número de componentes electrónicos sin que afecte a la comodidad y a la facilidad de uso. Además, hemos reducido al mínimo la decoración con pintura, impresión y cromado, manteniendo solo lo imprescindible para que la cafetera sea un producto más ecológico.

Para aumentar la sostenibilidad, y puesto que la protección del medio ambiente y la reducción de los residuos son prioridades para nosotros, en SEB nos comprometemos a garantizar que la cafetera se puede reparar durante 10 años en toda Europa.

Además, para reducir el embalaje sin dejar de proteger los productos durante el transporte, ya no utilizamos bloques de poliestireno. En su lugar, el embalaje está hecho con un 90% de cartón reciclado, hecho de madera de bosques gestionados de forma sostenible, y cuenta con la certificación FSC.

Esperamos que disfrutes tu café y que la cafetera KRUPS sea de tu agrado.

El equipo de KRUPS

Elementos visuales	Lo que aparece en la pantalla	Significado
	El LED de inicio parpadea	Pulsar START
	El icono de bebida encendido (levemente iluminado y parpadeante)	Preparación de la bebida en curso
	Todos los iconos de bebida encendidos	Limpieza o mantenimiento en curso
	Icono iluminado y constante	Se ha seleccionado la función
	Luz roja de advertencia e icono de mantenimiento iluminados	Se necesita mantenimiento o limpieza
	Luz blanca de advertencia e icono de mantenimiento iluminados	Se recomienda mantenimiento o limpieza
	Todos los iconos de bebida se iluminan uno detrás de otro.	La máquina se apagará pero está realizando un ciclo de enjuagado necesario

Tabla de bebidas

	Ristretto Espresso corto con cuerpo		Capuchino Un equilibrio entre leche, espuma y café
	Espresso Espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados, cubierto con una crema de color caramelo ligeramente amarga.		Caffè latte Espuma con un sutil sabor a café
	Café largo Mayor cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy popular por la Mañana		Latte macchiato Una gran dosis de leche, un café espresso gourmet con espuma de leche
	Americano Espresso largo doble combinado con agua caliente		AGUA CALIENTE

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato una macchina da caffè KRUPS con macinacaffè incorporato.

Le macchine da caffè KRUPS con macinacaffè incorporato sono progettate, sviluppate e prodotte in Francia, il che garantisce le più rigorose garanzie in termini di origine e qualità di produzione.

La sua macchina è progettata per essere semplicissima da usare e per creare bevande come al bar. Potrà gustare un espresso, un caffè lungo o un cappuccino, un latte macchiato o un caffelatte, tra gli altri tipi di caffè, con la semplice pressione di un pulsante!

Al fine di migliorare costantemente la sostenibilità, la KRUPS Evidence ECO-DESIGN è stata progettata fin dall'inizio per limitare l'impatto ambientale e l'uso delle risorse naturali: il 62% delle parti in plastica della macchina è realizzato in plastica riciclata e il 90% delle parti della macchina è completamente riciclabile. Lo schermo della macchina è stato ottimizzato per ridurre il numero dei componenti elettronici, senza compromettere il comfort e la facilità d'uso. Inoltre, abbiamo ridotto al minimo le decorazioni stampate, cromate e verniciate, conservando solo gli elementi essenziali e rendendo questa macchina più ecologica.

Per aumentare la sostenibilità e poiché la protezione dell'ambiente e la riduzione dei rifiuti è una delle nostre principali preoccupazioni, SEB si impegna a garantire che la macchina sia riparabile per 10 anni in tutta Europa.

Inoltre, al fine di ridurre al minimo l'imballaggio, pur proteggendo i nostri prodotti durante il trasporto, non utilizziamo più i blocchi di polistirolo. L'imballaggio per la macchina è realizzato piuttosto in cartone riciclato al 90%, prodotto da foreste gestite in modo sostenibile e certificato FSC.

Ci auguriamo che il caffè sia di suo gradimento e che sia completamente soddisfatto della sua macchina KRUPS.

Il team KRUPS

Immagini	Cosa succede sullo schermo	Significato
	Il LED di avvio lampeggia	Premere AVVIO
	L'icona della bevanda si illumina (luce debole e lampeggiamento lento)	Preparazione della bevanda in corso
	Tutte le icone delle bevande si illuminano	Pulizia o manutenzione in corso
	Icona illuminata e costante	La funzione è stata selezionata
	Accensione della spia rossa e dell'icona di manutenzione	È necessario eseguire la manutenzione/pulizia
	Accensione della spia bianca e dell'icona di manutenzione	Si consiglia di eseguire la manutenzione/pulizia
	Tutte le icone delle bevande si illuminano una dopo l'altra.	La macchina si spegne ma sta eseguendo un ciclo di risciacquo necessario

Tabella delle bevande

	Ristretto Espresso corto corposo		Cappuccino Un equilibrio tra latte, schiuma e caffè
	Espresso Espresso corposo con aromi pronunciati, ricoperto da una crema leggermente amara color caramello		Caffelatte Schiuma con una delicata aroma di caffè
	Caffè lungo Maggiore concentrazione di caffeina ma più leggero al palato. Molto popolare al mattino		Latte macchiato Ampia porzione di latte, un espresso gourmet con schiuma di latte
	Americano Espresso lungo doppio combinato con dell'acqua calda		ACQUA CALDA

Caro cliente,

Agradecemos a sua preferência pela aquisição de uma máquina de café espresso KRUPS com moinho integrado.

As máquinas de café espresso KRUPS com moinho integrado foram concebidas, desenvolvidas e fabricadas em França, fornecendo assim as garantias mais rigorosas em termos de origem e qualidade de fabrico.

A sua máquina foi concebida para ser fácil de utilizar e criar bebidas com a mesma qualidade das preparadas por um barista. Desfrute de um café espresso, café longo, ou até mesmo de um cappuccino, latte macchiato ou café latte, entre outros tipos de café, tudo com o toque de um botão!

Empenhados em melhorar a sustentabilidade de forma contínua, a KRUPS ECO-DESIGN Respect foi concebida desde o início para limitar o respetivo impacto ambiental e a utilização de recursos naturais: 62% das peças de plástico da sua máquina são fabricadas a partir de plástico reciclado e 90% das peças da sua máquina são totalmente recicláveis. O ecrã da sua máquina foi otimizado para reduzir o número de componentes eletrónicos sem afetar o conforto e a facilidade de utilização. Além disso, reduzimos ao mínimo a decoração impressa, cromada e com pintura, mantendo apenas os elementos essenciais tornando, desta forma, esta máquina mais ecológica.

Para promover a sustentabilidade e, uma vez que a proteção do ambiente e a redução de resíduos são algumas das nossas principais preocupações, o Grupo SEB está empenhado em garantir a reparação da máquina durante 10 anos em toda a Europa.

Além disso, para minimizar a embalagem e, ao mesmo tempo, proteger os nossos produtos durante o transporte, já não utilizamos blocos de poliestireno. Em vez disso, a embalagem da sua máquina é fabricada em cartão 90% reciclado, produzido a partir de florestas geridas de forma sustentável e certificado pelo FSC.

Esperamos que desfrute do seu café e que a sua máquina KRUPS lhe proporcione total satisfação.

A equipa KRUPS

Referências visuais	O que aparece no ecrã	Significado
	LED de arranque intermitente	Prima START
	Ícone de bebida aceso (levemente iluminado e a piscar lentamente)	Preparação da bebida em curso
	Todos os ícones de bebidas acesos	Limpeza ou manutenção em curso
	Ícone aceso e contínuo	A função foi selecionada
	Luz vermelha de aviso e ícone de manutenção acesos	É necessária manutenção/limpeza
	Luz branca de aviso e ícone de manutenção acesos	É recomendada manutenção/limpeza
	Todos os ícones de bebidas acendem-se um após o outro.	A máquina vai desligar-se, mas está a efetuar um ciclo de enxágueamento necessário

Tabela de bebidas

	Ristretto Espresso curto encorpado		Cappuccino Um equilíbrio entre leite, espuma e café
	Espresso Espresso encorpado com aromas fortes, coberto por uma espuma amarga da cor do caramelo		Caffè latte Espuma com um sabor ligeiro a café
	Café longo Mais forte em cafeína, mas com um sabor mais suave. Muito apreciado pela manhã.		Latte macchiato Uma grande dose de leite, um espresso gourmet com espuma de leite
	Americano Espresso duplo longo combinado com água Quente		ÁGUA QUENTE

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή KRUPS Espresso με ενσωματωμένο μύλο άλεσης.

Οι μηχανές KRUPS Espresso με ενσωματωμένους μύλους άλεσης έχουν σχεδιαστεί, αναπτχθεί και κατασκευαστεί στη Γαλλία, διασφαλίζοντας έτσι τις αυστηρότερες εγγυήσεις όσον αφορά την προέλευση και την ποιότητα κατασκευής.

Η μηχανή σας έχει σχεδιαστεί για μέγιστη ευκολία χρήσης και την παρασκευή ροφημάτων ποιότητας barista. Απολαύστε Espresso, μεγάλο καφέ, ή ακόμα και Cappuccino, Latte Macchiato ή Café Latte, μεταξύ άλλων τύπων καφέ, όλα με το πάτημα ενός κουμπιού!

Στην προσπάθειά μας να βελτιώνουμε συνεχώς τη βιωσιμότητα, το KRUPS Evidence ECO-DESIGN σχεδιάστηκε από την αρχή με στόχο τον περιορισμό των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και της χρήσης φυσικών πόρων: Το 62% των πλαστικών εξαρτημάτων στη μηχανή σας είναι κατασκευασμένο από ανακυκλωμένο πλαστικό και το 90% των εξαρτημάτων της μηχανής είναι πλήρως ανακυκλώσιμα. Η οθόνη της μηχανής σας έχει βελτιστοποιηθεί για να μειωθεί ο αριθμός των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων, χωρίς να επηρεάζεται η άνεση ή η ευκολία χρήσης. Επιπλέον, έχουμε διατηρήσει στο ελάχιστο τη διακοσμητική εκτύπωση, την εκτύπωση χρωμίου και τα διακοσμητικά χρώματα, διατηρώντας μόνο τα βασικά και, επομένως, καθιστώντας αυτήν τη μηχανή πιο φιλική προς το περιβάλλον.

Για την ενίσχυση της βιωσιμότητας και επειδή η προστασία του περιβάλλοντος και η μείωση των αποβλήτων αποτελούν σημαντικά ζητήματα για εμάς, η SEB δεσμεύεται να διασφαλίσει ότι η μηχανή μπορεί να επισκευαστεί για 10 χρόνια σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Επιπλέον, προκειμένου να ελαχιστοποιήσουμε τη συσκευασία, προστατεύοντας παράλληλα τα προϊόντα μας κατά τη μεταφορά, δεν χρησιμοποιούμε πλέον στοιχεία πολυστυρενίου. Αντ' αυτού, η συσκευασία της μηχανής σας είναι κατασκευασμένη από 90% ανακυκλωμένο χαρτόνι, το οποίο παράγεται από δάση βιώσιμης διαχείρισης και διαθέτει πιστοποίηση FSC.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τον καφέ σας και να μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη δική σας μηχανή KRUPS.

Η ομάδα της KRUPS

ΕΙΚΟΝΕΣ	Τι συμβαίνει στην οθόνη	Σημασία
	Η λυχνία LED έναρξης αναβοσβήνει	Πατήστε την ένδειξη START
	Το εικονίδιο ροφήματος ανάβει (φωτίζεται ελαφρώς και αναβοσβήνει αργά)	Προετοιμασία ροφήματος σε εξέλιξη
	Όλα τα εικονίδια ροφημάτων ανάβουν	Καθαρισμός ή συντήρηση σε εξέλιξη
	Το εικονίδιο φωτίζεται σταθερά	Η λειτουργία έχει επιλεγεί
	Κόκκινη προειδοποιητική λυχνία και εικονίδιο συντήρησης φωτισμένο	Απαιτείται συντήρηση/καθαρισμός
	Λευκή προειδοποιητική λυχνία και εικονίδιο συντήρησης φωτισμένο	Συνιστάται συντήρηση/καθαρισμός
	Ανάβουν όλα τα εικονίδια ροφημάτων το ένα μετά το άλλο.	Η λειτουργία της μηχανής θα τερματιστεί αλλά εκτελείται ένας απαραίτητος κύκλος εκκίνησης

Πίνακας ροφημάτων

	Ristretto Μικρός espresso με έντονη γεύση		Cappuccino Ισορροπία μεταξύ γάλακτος, αφρού και καφέ
	Espresso Espresso με πλήρη γεύση και έντονα αρώματα, επικαλυμμένος από ελαφρώς πικρό καϊμάκι με καραμελένιο χρώμα		Caffe latte Αφρός με απαλή γεύση Καφέ
	Μεγάλος καφές Υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη αλλά ελαφρύτερη γεύση. Πολύ δημοφιλής για το Πρωί		Latte macchiato Μεγάλη δόση γάλακτος, γκουρμέ espresso με αφρόγαλα
	Americano Διπλός μεγάλος espresso με επιπλέον ζεστό νερό		KAYTO NEPO

Vážení zákazníci,

děkujeme, že jste si zakoupili kávovar KRUPS espresso s vestavěným mlýnkem.

Kávovary KRUPS espresso s vestavěnými mlýnkami jsou navrženy, vyvinuty a vyrobeny ve Francii, což zajišťuje nejlepší záruku původu a kvality výroby.

Vaše zařízení je navrženo tak, aby byla jeho obsluha co nejjednodušší a připravili jste s ním kvalitní nápoje jako od baristy. Kromě jiných typů kávy si vychutnáte espresso, lungo nebo dokonce cappuccino, latte macchiato či café latte, to vše pouhým stisknutím tlačítka!

Společnost KRUPS neustále pracuje na udržitelnosti a její zařízení Evidence ECO-DESIGN je navrženo tak, aby od začátku omezovalo dopad na životní prostředí a využívání přírodních zdrojů: 62 % plastových dílů ve vašem zařízení je vyrobeno z recyklovaných plastů a 90 % dílů v něm je plně recyklovatelných. Obrazovka vašeho zařízení je optimalizována tak, aby se snížil počet elektronických součástí, aniž by to ovlivnilo pohodlné a snadné používání. Kromě toho jsme také na minimum omezili chromování a barvy a zachovali pouze základní prvky. Proto je toto zařízení šetrnější k životnímu prostředí.

Abychom zvýšili udržitelnost, a protože ochrana životního prostředí a snižování množství odpadu jsou pro nás hlavní starosti, společnost SEB je odhodlána zajistit, že zařízení bude možné v celé Evropě opravit po dobu 10 let.

Abychom navíc minimalizovali nutnost balení a zároveň chránili naše produkty během přepravy, nepoužíváme již polystyrenové bloky. Místo toho je balení vašeho zařízení z 90 % tvořeno z recyklované lepenky, která se vyrábí z udržitelně spravovaných lesů a má certifikaci FSC.

Doufáme, že si kávu vychutnáte a že jste se zařízením KRUPS naprosto spokojeni.

Tým společnosti KRUPS

Vizuální zobrazení	Co se děje na obrazovce	Vysvětlení
	Spouštěcí kontrolka LED bliká	Stiskněte tlačítko START
	Ikona nápoje svítí (matně září a pomalu bliká)	Příprava nápoje probíhá
	Všechny ikony nápojů svítí	Čištění nebo údržba probíhá
	Ikona trvale svítí	Funkce byla zvolena
	Červené varovné světlo a ikona údržby svítí	Údržba/čištění jsou vyžadovány
	Bílé varovné světlo a ikona údržby svítí	Údržba/čištění jsou doporučovány
	Ikony všech nápojů se rozsvěčují jedna po druhé.	Zařízení se vypne, ale provádí nutný cyklus proplachování

Tabulka nápojů

	Ristretto Espresso s krátkou extrakcí a velmi výraznou chutí		Cappuccino Vyvážený poměr mléka, pěny a kávy
	Espresso Espresso plné chuti s výrazným aromatem, pokryté mírně hořkou a karamelově zbarvenou krémovou pěnou		Caffé latte Pěna s jemnou chutí kávy
	Lungo Vyšší míra kofeinu, ale chuťově lehčí, velmi oblíbený ranní nápoj		Latte macchiato Káva s velkou dávkou mléka, gumánské espresso s mléčnou pěnou
	Americano Dvojitě espresso s dlouhou extrakcí kombinované s horkou vodou		HORKÁ VODA

Vážení zákazníci,

ďakujeme vám za zakúpenie zariadenia na prípravu espressa KRUPS so vstavaným mlynčekom.

Zariadenia na prípravu espressa KRUPS so vstavanými mlynčekmi sú navrhnuté, vyvinuté a vyrobené vo Francúzsku, čo zaisťuje tie najprísnejšie záruky, pokiaľ ide o pôvod a kvalitu výroby.

Vaše zariadenie je navrhnuté so zreteľom na čo najjednoduchšie používanie a prípravu nápojov ako od baristu. Okrem iných druhov kávy si vychutnajte espresso, kávu long alebo dokonca kapučíno, latte macchiato či café latte, všetky jedným stlačením tlačidla!

V snahe neustále zlepšovať trvalú udržateľnosť bol kávovar KRUPS Evidence ECO-DESIGN od základov navrhnutý tak, aby bol jeho vplyv na životné prostredie čo najmenší využívaním prírodných zdrojov: 62% plastových dielov vášho zariadenia je vyrobených z recyklovaného plastu a 90 % dielov vášho zariadenia je plne recyklovateľných. Obrazovka vášho zariadenia bola optimalizovaná tak, aby sa znížil počet elektronických komponentov bez toho, aby to ovplyvnilo pohodlie a jednoduchosť použitia. Okrem toho tiež udržiavame tlačenie, chrómové a farebné dekorácie na minime pri zachovaní iba tých najpodstatnejších, čo robí toto zariadenie ešte prívetivejším k životnému prostrediu.

Keďže je našim kľúčovým záujmom ochrana životného prostredia a znižovanie odpadu a v záujme zvyšovania udržateľnosti sa spoločnosť SEB zaväzuje zaisťiť, aby sa dalo zariadenie opraviť po dobu 10 rokov v celej Európe

Okrem toho v snahe chrániť naše výrobky počas prepravy, no zároveň minimalizovať obalový materiál, už nepoužívame polystyrénové bloky. Namiesto toho je obal pre vaše zariadenie vyrobený z 90 % recyklovanej lepenky, ktorá je vyrobená z lesov obhospodarovaných trvalo udržateľným spôsobom a má certifikáciu FSC.

Dúfame, že si budete kávu vychutnávať a vaše zariadenie KRUPS bude slúžiť k vašej plnej spokojnosti.

Tím KRUPS

Vizuály	Čo sa objaví na obrazovke	Čo to znamená
	Začne blikať kontrolka LED	Stlačte tlačidlo ŠTART
	Ikona nápoja svieti (svieti slabšie alebo rýchlo)	Prebieha príprava nápoja
	Svietia všetky ikony nápojov	Prebieha čistenie alebo údržba
	Ikona svieti nepretržite	Funkcia vybraná
	Svieti červená výstražná kontrolka a ikona údržby	Je potrebná údržba/čistenie
	Svieti biela výstražná kontrolka a ikona údržby	Odporúča sa údržba/čistenie
	Všetky ikony nápojov sa rozsvietia jeden po druhom.	Zariadenie sa vypne, ale vykonáva potrebný cyklus opláchnutia

Tabuľka nápojov

	Ristretto Malá dávka espressa bohatej chuti		Kapučino Vynávenie mlieka, peny a kávy
	Espresso Espresso bohatej chuti s výraznou arómou, pokryté mierne horkou smotanou karamelovej farby		Caffe latte Peny s jemnou príchuťou kávy
	Kava long Vyšší obsah kofeínu, ale ľahšia chuť na podnebí. Veľmi obľúbené ráno		Latte macchiato Veľká dávka mlieka, gurmánske espresso s mliečnou penou
	Americano Dvojité espresso long v kombinácii s horúcou vodou		HORUCA VODA

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a KRUPS beépített darálós espresszógépét választotta.

A KRUPS beépített darálós espresszógépet Franciaországban fejlesztették ki és gyártották, ezért garantálni tudjuk az elsőosztályú minőséget.

A gépet úgy tervezték, hogy a lehető legkönnyebben használható legyen, és hogy olyan minőségű italokat keverhessen, akár egy barista. Élvezze az espressót, a hosszú kávét, vagy akár a cappuccinót, latte macchiát, café lattét és még sok egyéb kávéfajtát, mindezt egyetlen gombnyomással!

A fenntarthatóság folyamatos javítása érdekében a KRUPS Evidence ECO-DESIGN kezdettől fogva a környezeti hatások és a felhasználó erőforrások minimalizására törekedve fejlesztjük: a gép műanyag alkatrészeinek 62%-a újrahasznosított műanyagból készül, és a gép alkatrészeinek 90%-a teljesen újrahasznosítható. A gép képernyőjét úgy optimalizálták, hogy csökkentsék az elektronikus alkatrészek számát anélkül, hogy ez befolyásolná a kényelmet és a könnyű használatot. Ezenkívül a lehető legalacsonyabb szinten tartjuk a nyomtatott, krómozott és festett dekorációs anyagok használatát. Csak a lényeges anyagokat tartottuk meg, így a gép környezetbarátabbá vált.

A fenntarthatóság, a környezetvédelem és a hulladéksökkentés számunkra fontos szempontok, ezért a SEB vállalja a garanciát, hogy a gép 10 évig javítható Európa-szerte.

Emellett a csomagolás minimálisra csökkentése érdekében már nem alkalmazunk polisztirol tömböket, de így is védjük szállítás közben termékeinket. Polisztirol helyett a csomagolás 90%-ban újrahasznosított kartonpapírból készül, amelyet fenntartható erdőgazdálkodásban állítanak elő, és FSC-tanúsítvánnyal rendelkezik.

Reméljük, hogy teljesen elégedett lesz KRUPS készülékével, és élvezni fogja kávéját.

A KRUPS csapata

Ábrák	Mi történik a képernyőn	Mit jelent
	A Start LED villog	Nyomja meg a START gombot
	Az ital ikon világít (gyengén világít és lassan villog)	Az ital készítése folyamatban
	Mindegyik ital ikon világít	Tisztítás vagy karbantartás folyamatban
	Az ikon folyamatosan világít	A funkció ki lett választva
	A piros figyelmeztető lámpa és a karbantartás ikon világítanak	Karbantartásra/tisztításra van szükség
	A fehér figyelmeztető lámpa és a karbantartás ikon világítanak	Karbantartás/tisztítás ajánlott
	Mindegyik ital ikon egymás után kezd világítani.	A gép leáll, de elvégzi a szükséges öblítési ciklust

Italtáblázat

	Ristretto Rövid, telt espresszó		Cappuccino Egyszóly a tej, a hab és a kávé között
	Espresso A gazdag aromájú, erős espresszót enyhén keserű, karamell színű krémréteg borítja		Caffe latte Lágyabb kávéízű, habos ital
	Hosszu kávé Magasabb koffeintartalom, de lágyabb íz. Nagyon népszerű a Reggelekhez		Latte macchiato Kifinomult espresszó, sok tejjel és tejhabbal
	Americano Dupla hosszú espresszó, forró vízzel kombinálva		FORRO VIZ

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy firmy KRUPS z wbudowanym młynkiem.

Ekspresy do kawy KRUPS z wbudowanymi młynkami są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, co zapewnia najwyższą jakość produkcji.

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

Dążąc do ciągłego doskonalenia zrównoważonego rozwoju, model Evidence ECO-DESIGN firmy KRUPS 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 90% części nadaje się do pełnego recyklingu. Ekran urządzenia 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 najważniejsze, SEB podejmuje działania, żeby zapewnić, że ekspres będzie mógł zostać naprawiony przez okres 10 lat w całej Europie.

Ponadto, 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.

Mamy nadzieję, że kawa przypadnie Państwu do gustu i że działanie ekspresu KRUPS będzie dla Państwa w pełni satysfakcjonujące.

Zespół KRUPS

Efekty wizualne	Co dzieje się na ekranie	Znaczenie
	Dioda LED przycisku Start miga	Nacisnąć START
	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

Tabela napojów

	Ristretto Mocne espresso, ale z mniejszą ilością wody		Cappuccino Równowaga między mlekiem, pianką i kawą
	Espresso Mocne, pełne aromatu espresso, pokryte nieco gorzką pianką o karmelowym kolorze		Caffe latte Pianka o subtelnym smaku Kawy
	Duża kawa Wyższa zawartość kofeiny, ale łagodniejszy smak. Napój często spożywany Rankiem		Latte macchiato Duża porcja mleka, wysmienite espresso z pianką mleczną
	Americano Podwójne espresso w połączeniu z gorącą wodą		GORĄCA WODA

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение автоматической кофемашины KRUPS со встроенной кофемолкой.

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

Ваша кофемашина спроектирована так, чтобы быть максимально простой в использовании, но при этом готовить дома напитки как в кофейне. Эспрессо, 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, а 90% деталей кофемашины пригодны для переработки. Экран вашей кофемашины был оптимизирован для уменьшения количества электронных компонентов без ущерба для комфорта и простоты использования. Кроме того, мы свели к минимуму напечатанные, хромирование и окрашенные элементы, сохранив только все самые необходимые и сделав кофемашину ещё более экологичной.

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.

Кроме того, 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 Программы утверждения стандартов лесной сертификации (FSC).

Мы надеемся, что вам понравится кофе, и вы будете полностью довольны своей кофемашиной KRUPS.

Команда KRUPS

Изображения	Что происходит на экране	Значение
	Начинает мигать светодиодный индикатор	Нажмите START
	Значок напитка светится (слабо светится и медленно мигает)	Готовится напиток
	Все значки напитков светятся	Выполняется очистка или техническое 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

Таблица напитков

	Ристретто Маленькая порция эспрессо с насыщенным вкусом		Капучино Баланс между молоком, пенкой и кофе
	Эспрессо Насыщенный эспрессо с выраженным ароматом покрыт горьковатой пенкой карамельного цвета		Латте Молочная пенка с изысканным ароматом Кофе
	Лунго Больше кофеина, но легче по вкусу. Очень популярен по утрам		Латте макиато Большая порция молока, изысканный эспрессо с молочной пенкой
	Американо Двойной эспрессо в сочетании с горячей водой		ГОРЯЧАЯ ВОДА

Шановний клієнте!

Дякуємо за придбання кавомашини KRUPS із вбудованою кавомолкою!

Кавомашини KRUPS із вбудованими кавомолками розроблені та виготовлені у Франції, тож ви можете бути впевнені в дотриманні найвищих стандартів і якості виробництва.

Ваша машина розроблена таким чином, щоб ви могли використовувати її без жодних проблем і готувати напої, як справжній бариста. Готуйте різноманітні кавові напої – еспreso, лонг блек, капучино, лате-макіато чи лате – одним натисканням кнопки!

Ми завжди дбаємо про довкілля, тому під час створення кавомашини KRUPS Evidence ECO-DESIGN із самого початку приділяли увагу її екологічності задля обмеження впливу на навколишнє середовище та економного використання природних ресурсів: 62 % пластикових частин у вашій машині виготовлені з переробленого пластику, а 90 % – придатні до повної вторинної переробки. Кількість електронних компонентів на екрані вашої машини зменшено, однак це не впливає на зручність використання. Крім того, ми також звели до мінімуму кількість друкованих, хромованих і фарбованих декоративних елементів, залишивши тільки найважливіші компоненти, а отже зробили цю машину більш екологічною.

Підвищення екологічно-соціальної відповідальності, захист довкілля та зменшення відходів є нашими пріоритетами, тому компанія SEB прагне забезпечити придатність машини для ремонту протягом 10 років по всій Європі.

Крім того, щоб спростити упаковку, яка захищає нашу продукцію під час транспортування, ми більше не використовуємо полістиролові блоки. Натомість упаковка для вашої машини на 90 % виготовлена з переробленого картону, що виробляється з деревини, яка походить з екологічних лісових господарств, сертифікованих згідно з програмою FSC.

Сподіваємося, що отримаєте насолоду від своєї кави та будете повністю задоволені машиною KRUPS.

Колектив працівників компанії KRUPS

Візуальні позначки	Що відбувається на екрані	Значення
	Блимає індикатор ПОЧАТИ	Натисніть кнопку ПОЧАТИ
	Світиться значок напою (слабо підсвічується та повільно блимає)	Триває приготування напою
	Світяться значки всіх напоїв	Триває процедура очищення або технічного обслуговування
	Значок постійно підсвічується	Функцію вибрано
	Світиться червоний попереджувальний значок і підсвічується значок технічного обслуговування	Потрібен догляд / очищення
	Світиться білий попереджувальний значок і підсвічується значок технічного обслуговування	Рекомендовано технічне обслуговування / очищення
	Значки всіх напоїв світяться по черзі.	Машина вимкнеться, але виконується необхідний цикл промивання

Таблиця напоїв

	Рістрето Міцний еспreso з меншою порцією й насиченим смаком		Капучино Збалансоване поєднання молока, пінки та кави
	Еспreso Класичний еспreso з виразним ароматом, укритий гіркуватою кавовою пінкою карамельного кольору		Кава лате Пінка з тонким ароматом кави
	Лонг блек Підвищений вміст кофеїну, але м'якший смак. Дуже популярний ранковий напій		Лате-макіато Більше молока: еспreso з молочною пінкою для гурманів
	Американо Подвійний великий еспreso з додаванням гарячої Води		ГАРЯЧА ВОДА

Stimate client,

Îți mulțumim că ai cumpărat un espressor KRUPS cu rășniță încorporată.

Espressoarele KRUPS cu rășniță încorporată sunt proiectate, dezvoltate și fabricate în Franța, asigurând cele mai stricte garanții privind calitatea originii și producției.

Aparatul dvs. este conceput pentru a fi cât mai ușor de folosit și pentru a prepara băuturi cu o calitate superioară. Bucurați-vă de un espresso, o cafea lungă sau chiar un cappuccino, un Latte Macchiato sau un Café Latte, printre alte tipuri de cafea, toate prin apăsarea unui buton!

Încercând să îmbunătățim sustenabilitatea în mod continuu, KRUPS Evidence ECO-DESIGN a fost conceput din start pentru a limita impactul asupra mediului și utilizarea resurselor naturale: 62% din piesele din plastic ale aparatului dvs. sunt fabricate din plastic reciclat, iar 90% din piesele aparatului sunt complet reciclabile. Ecranul aparatului a fost optimizat pentru a reduce numărul de componente electronice, fără a afecta confortul și ușurința de utilizare. În plus, am menținut la minimum decorațiunile imprimate, din cromat sau vopsite, păstrând numai ce era esențial, făcând astfel din acest aparat unul mai ecologic.

Pentru a încuraja sustenabilitatea și pentru că protejarea mediului și reducerea deșeurilor sunt probleme majore pentru noi, SEB își asumă responsabilitatea de a se asigura că aparatul este reparabil timp de 10 ani în Europa.

În plus, pentru a minimiza utilizarea ambalajelor, dar totuși protejând produsele în timpul transportului, nu mai utilizăm plăci de polistiren. În locul acestora, ambalajul aparatului este fabricat 90% din carton reciclat, produs din păduri gestionate sustenabil și este certificat FSC.

Sperăm să vă bucurați de cafea și sperăm că aparatul dvs. KRUPS vă satisface complet dorințele.

Echipa KRUPS

Imagini	Ce apare pe ecran	Semnificație
	LED-ul Start clipește	Apăsați pe START
	Pictograma băuturii clipește (iluminată foarte slab și clipind lent)	Preparare băutură în progres
	Toate pictogramele băuturilor clipeșc	Curățare sau întreținere în progres
	Pictogramă iluminată continuu	Funcția a fost selectată
	Lumina de avertizare roșie și pictograma pentru întreținere sunt iluminate	Este necesară întreținere/curățare
	Lumina de avertizare albă și pictograma pentru întreținere sunt iluminate	Se recomandă întreținerea/curățarea
	Toate pictogramele băuturilor se aprind una după alta.	Aparatul se va opri, dar va efectua un ciclu de clătire necesar

Tabel de băuturi

	Ristretto Espresso scurt și tare		Cappuccino Un echilibru între lapte, spumă și cafea
	Espresso Espresso tare cu arome pronunțate, acoperit cu o cremă amănunție de culoarea caramelului		Caffe latte Spumă cu o aromă subtilă de cafea
	Cafea lungă Cu mai multă cofeină, dar cu un gust mai delicat. Foarte populară dimineața		Latte macchiato O doză mare de lapte, un espresso excelent, cu spumă de lapte
	Americano Espresso lung dublu, combinat cu apă Fierbinte		APĂ FIERBINTE

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте машина за еспreso KRUPS с вградена кафемелачка.

Машините за еспreso KRUPS с вградени кафемелачки са проектирани, разработени и произведени във Франция, като по този начин се осигуряват най-стриктни гаранции по отношение на произход и качество на производство.

Вашата машина е проектирана да бъде колкото се може по-лесна за употреба и да създава напитки с професионално качество. Насладете се на еспreso, дълго кафе или дори капучино, лате макиато или кафе лате, както и други видове кафе – всичко това само с натискането на един бутон!

Със стремеж към непрекъснато подобряване на устойчивостта KRUPS Evidence ECO-DESIGN е проектирана от самото начало с цел ограничаване на въздействието върху околната среда и използването на природни ресурси: 62% от пластмасовите части на Вашата машина са изработени от рециклирана пластмаса, а 90% от частите на Вашата машина са напълно рециклируеми. Екранът на Вашата машина е оптимизиран, за да се намали броят на електронните компоненти, без това да влияе на комфорта и лесната употреба. В допълнение ограничихме също така отпечатаната, хромизираната и боядисаната декорация до минимум, като запазахме само най-важното, и по този начин направихме тази машина по-екологосъобразна.

За да повишим устойчивостта и защото опазването на околната среда и намаляването на количеството отпадъци са основна грижа за нас, SEB се ангажира да гарантира, че тази машина подлежи на ремонт в продължение на 10 години в цяла Европа.

В допълнение вече не използваме полистиренови блокове, за да сведем до минимум материалите в опаковката, като едновременно с това предпазваме нашите продукти по време на транспортиране. Вместо това опаковката на Вашата машина е произведена от 90% рециклиран картон, който се произвежда от гори с устойчиво управление и е сертифициран по FSC.

Надяваме се, че се наслаждавате на Вашето кафе и че сте напълно удовлетворени от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS

Визуални елементи	Какво се случва на екрана	Значение
	Мигане на светодиода за стартиране	Натиснете СТАРТ
	Светеща икона за напитка (слабо осветена и мигаща бавно)	Напитката е в процес на приготвяне
	Иконите за всички напитки светят	В процес на почистване или поддръжка
	Иконата свети постоянно	Функцията е избрана
	Червената предупредителна светлина и иконата за поддръжка светят	Необходима е поддръжка/почистване
	Бялата предупредителна светлина и иконата за поддръжка светят	Препоръчва се поддръжка/почистване
	Всички икони за напитки светят една след друга.	Машината ще се изключи, но се извършва необходим цикъл на изплакване

Таблица на напитките

	Ристрето Късо еспreso с плътност		Капучино Балансирана напитка с мляко, пана и кафе
	Еспreso Наситено еспreso с ясно изразен аромат, покрито с леко горчива пана с карамелен цвят		Кафе лате Пана с фин аромат на кафе
	Дълго кафе С по-високо съдържание на кофеин, но по-леко на вкус. Много предпочитано Сутрин		Лате макиато Голяма доза мляко, гурме еспreso с млечна пана
	Американо Двойно дълго еспreso в комбинация с гореща вода		ГОРЕЩА ВОДА

Poštovani kupče,

Hvala što ste kupili KRUPS espresso uređaj s ugrađenim mlincem za kavu.

KRUPS espresso uređaji s ugrađenim mlincem za kavu dizajnirani su, razvijeni i proizvedeni u Francuskoj, čime se osiguravaju najstroži uvjeti podrijetla i kvalitetne proizvodnje.

Dizajn vašeg uređaja jamči najjednostavniju moguću uporabu i mogućnost pripreme napitaka profesionalne kvalitete. Samo jednim dodirom tipke možete uživati u espressu, produženoj kavi, cappuccinu, macchiatu ili kavi s mlijekom te u drugim vrstama kave.

Budući da uvijek nastojimo poboljšati održivost, pri dizajniranju uređaja KRUPS Evidence ECO-DESIGN od samog smo se početka rukovodili ograničavanjem negativnog utjecaja na okoliš i upotrebom prirodnih resursa: 62 % plastičnih dijelova vašeg uređaja izrađeno je od reciklirane plastike, a 90 % dijelova vašeg uređaja može se u potpunosti reciklirati. Zaslon vašeg uređaja optimiziran je kako bi se broj elektroničkih komponenti smanjio bez utjecaja na praktičnost i jednostavnost uporabe. Otisnute, kromirane i obojane ukrase nastojali smo smanjiti na najmanju moguću razinu i zadržali samo osnovno, čime je ovaj uređaj postao još ekološki prihvatljiviji.

Kako bismo poboljšali održivost i važnosti pitanja zaštite okoliša i smanjenja otpada, SEB predano nastoji osigurati da se uređaj u cijeloj Europi može popravljati 10 godina.

Nadalje, kako bismo smanjili količinu ambalaže bez utjecaja na sigurnost naših proizvoda tijekom prijevoza, više ne upotrebljavamo blokove od polistirena. Ambalaža uređaja umjesto toga izrađena je od 90 % recikliranog kartona koji se proizvodi od drvene građe iz održivih šuma i nosi FSC certifikat.

Nadamo se da ćete uživati u kavi i da će KRUPS uređaj ispuniti vaša očekivanja.

KRUPS tim

Vizuali	Što se događa na zaslonu	Značenje
	Treperi LED indikator za početak	Pritisnite START
	Svjetli ikona napitka (slabo svjetli i polagano treperi)	U tijeku je priprema napitka
	Svjetle sve ikone za napitke	U tijeku je čišćenje ili održavanje
	Ikona kontinuirano svjetli	Odabrana je funkcija
	Svjetli crvena ikona upozorenja i ikona za održavanje	Potrebno je održavanje/čišćenje
	Svjetli bijela ikona upozorenja i ikona za održavanje	Preporučuje se održavanje/čišćenje
	Sve ikone za napitke svjetle jedna za drugom.	Uređaj će se isključiti, no u tijeku je obavezan ciklus ispiranja

Tablica napitaka

	Ristretto Kratići jači espresso		Cappuccino Uravnoteženi napitak s mlijekom, pjenom i kavom
	Espresso Espresso jakog okusa i izražene arome, prekriven gorkastom kremom boje Karamela		Kava s mlijekom Lagana kava s Pjenom
	Duga kava Bogata kofeinom, no lakšeg okusa. Vrlo popularan jutarnji Napitak		Macchiato Gurmanski espresso s mlijekom i pjenom od mlijeka
	Americano Dvostruki dugi espresso s vrućom Vodom		VRUĆA VODA

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 DESCRIPTION	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.

ℹ 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
 - 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 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.



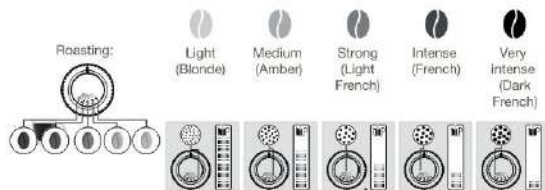
GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS

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 <i>Short espresso with body</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso <i>Full bodied espresso with pronounced aromas, covered with a slightly better caramel-coloured crema</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Long coffee <i>Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano <i>Double long espresso combined with hot water</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino <i>A balance between milk, foam and coffee</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffè Latte <i>Milk foam with a subtle coffee flavour</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte Macchiato <i>A large helping of milk, a gourmet Espresso with milk foam</i>	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 Caffè Latte:	For Caffè Latte:
- Grinding the coffee beans - Compaction of the grinding - Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) - Percolation	- Preheating stage - Milk frothing - Grinding the coffee beans - Compaction of the grinding - Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) - Percolation	- Grinding the coffee beans - Compaction of the grinding - Pre-infusion (some drops may fall into your cup at this stage) - Percolation - Preheating stage - 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 "Caffè 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 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 very 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

- 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.
- 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.
- A power failure has occurred during a cycle.
 - The appliance resets automatically when it turns back on.
- 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:
 - 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).
 - This is my usual coffee that has worked well until now: contact your after-sales service.

USE

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

- The milk flow of your machine appears to be partially or completely blocked.
 - Clean the "One Touch Cappuccino" block. See chapter 6 «DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM MANUALLY - 5 MINS» of the Quick Start Guide.
- 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.
- Steam appears under the bean tray lid.
 - Check that the cleaning tablet hatch located under the lid (K) is properly closed.

MAINTENANCE

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.	WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN	78-80
1.1	SYMBOLS BEDIENTUNGSANLEITUNG	78
1.2	PRODUKTE, DIE MIT IHREM GERÄT GELIEFERT WERDEN	78
1.3	TECHNISCHE DATEN	78
1.4	GERÄTEBESCHREIBUNG	79
1.5	ÜBERBLICK	79
1.6	BEDIENFLÄCHE	80
2.	ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION	81-82
2.1	FILTER EINSETZEN	41
2.2	MAHLWERK: MAHLFEINHEIT EINSTELLEN	82
3.	GETRÄNKE ZUBEREITEN	83-85
3.1	MILCHGETRÄNKE	84
3.2	LIEBLINGSREZEPT-FUNKTION	85
4.	ALLGEMEINE WARTUNG	85-88
4.1	WARTUNGSWARNUNGEN	85
4.2	WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE	86
4.3	WARTUNG DES WASSERBEHÄLTERS UND DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS	86
4.4	WARTUNG DES MILCHSYSTEMS	87
4.5	ANDERE WARTUNGSAUFGABEN	88
5.	ANDERE FUNKTIONEN	89
6.	ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN	90-91

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine KRUPS Espressomaschine mit integriertem Mahlwerk entschieden haben. Wir freuen uns über Ihr Vertrauen.

KRUPS Espressomaschinen mit integriertem Mahlwerk werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und garantieren somit höchste Qualität in Bezug auf Herkunft und Fertigung.

Ihr Gerät ist darauf ausgelegt, bei möglichst einfacher Bedienung Getränke in Barista-Qualität zuzubereiten. Genießen Sie Espresso, Kaffee oder sogar Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Latte und weitere Arten von Kaffee einfach auf Knopfdruck!

Im Sinne der Nachhaltigkeit wurde die KRUPS Evidence ECO-DESIGN von Grund auf mit dem Ziel entwickelt, die Umweltauswirkungen und den Einsatz natürlicher Ressourcen zu begrenzen: 62 % der Kunststoffteile in Ihrem Gerät bestehen aus recyceltem Kunststoff, und bis zu 90 % der Geräteteile sind vollständig recycelbar. Das Bedienfeld Ihres Geräts wurde auf eine geringere Anzahl von elektronischen Komponenten hin optimiert, ohne den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit zu beeinträchtigen. Darüber hinaus sind auch Aufdrucke, Chrom- und Lackdekorationen auf das Wesentliche beschränkt, um die Umweltbelastung dieses Geräts zu verringern.

Im Sinne der Nachhaltigkeit und weil Umweltschutz und Abfallreduzierung für uns ein großes Anliegen sind, setzt sich SEB dafür ein, dass das Gerät 10 Jahre lang in ganz Europa repariert werden kann.

Um die Verpackung auf ein Minimum zu reduzieren, verwenden wir keine Polystyrolblöcke mehr. Damit Ihr Gerät während des Transports trotzdem geschützt ist, besteht die Verpackung stattdessen zu 90 % aus recyceltem Karton mit FSC-Zertifikat aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

Le Petit + Eco: Kaffeebohnen werden nicht stark verarbeitet und kommen mit einer minimalen Verpackung aus. Kaffeesatz kann als natürlicher Dünger verwendet werden und ist vollständig biologisch abbaubar. Wir hoffen, dass Sie Ihren Kaffee genießen und mit Ihrem KRUPS Gerät voll und ganz zufrieden sein werden.

Das KRUPS Team

WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt KRUPS keinerlei Haftung. Beachten Sie die Sicherheitsinformationen.

SYMBOLS BEDIENTUNGSANLEITUNG

Gefahr: Warnung vor der Gefahr schwerer Verletzungen oder Lebensgefahr. Das Blitzsymbol warnt Sie vor Gefahren, die durch Elektrizität entstehen.

Achtung: Warnung vor möglichen Fehlfunktionen, Beschädigungen oder Zerstörungen des Geräts.

Wichtig: Allgemeine oder wichtige Anmerkung zur Bedienung des Geräts.



PRODUKTE, DIE MIT IHREM GERÄT DELIEFERT WERDEN

Überprüfen Sie die Produkte, die mit Ihrem Gerät geliefert werden. Wenn ein Artikel fehlt, wenden Sie sich umgehend an die Hotline.

Gelieferte Produkte			
1.	2 Reinigungstabletten		
2.	Milchschlauch für den "One Touch Cappuccino"-Block		
3.	Reinigungsnadel für das Dampfsystem		
4.	Bedienungsanleitung – Heft mit Sicherheitsempfehlungen Verzeichnis der Krups Kundendienstzentren Garantiedokumente		
5.	Rohrreiniger		



TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA897
Stromversorgung	220-240 V ~ / 50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	260 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1450 W
Wasserbehälter	2,3 L
Erste Schritte und Lagerung	An einem trockenen Ort im Haus (frostfrei)
Abmessungen (mm) H x L x T	365 x 240 x 380
Gewicht EA89 (kg)	8,4

Technische Änderungen vorbehalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A. Griff des Wasserbehälterdeckels
 - B. Wasserbehälter
 - C. Kaffeesatzschale
 - D. Höhenverstellbare Kaffeedüsen
 - E. Abnehmbares Gitter mit Abtropfschale
 - F. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
 - G. „One Touch Cappuccino“-Block
 - G1. 2-in-1-Reinigungszubehörteil für Milchschaumsystem: Abschraubhilfe + Präzisionsnadel
 - G2. Abnehmbarer Milchschaumblock
 - H. Milchschlauch und Anschluss
 - I. Schwimmer
 - K. Klappe Reinigungsfach
 - L. Kegelmahlwerk aus Metall
- 2. Bedienfeld**
- M. Menüauswahltasten
 - N. EIN-/AUS-Taste
 - O. Einstelltaste für Kaffeestärke
 - P. Einstelltaste für Getränkemenge
 - Q. START/STOP-Taste
 - R. „Extra Shot“-Taste
 - S. Doppelkaffee-Taste
 - T. Wartungstaste: Spülen, Reinigen und Entkalken
 - U. Wartungswarnung
 - V. Lieblingsrezept-Taste
- 1. Kaffeebohnenbehälter**
- J. Einstelltaste für die Feinheit des Kaffeemehls



ÜBERBLICK

Präsentation des Bedienfelds:

Taste	Beschreibung / Allgemeine Funktionen
	Ein- und Ausschalten des Geräts. Bei jedem Drücken der EIN-/AUS-Taste ertönt ein Signalton.
	Auswahl des Getränks für die Zubereitung. Die Linie unter dem ausgewählten Getränk leuchtet auf.
	Bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen, diese Taste drücken, um stärkeren oder schwächeren Kaffee zu erhalten. Ändert die Menge des Kaffeemehls. Es gibt 3 Optionen von schwach bis stark, angezeigt durch 1 bis 3 aufleuchtende Bohnen.
	Vor der Getränkeauswahl drücken, um mehr oder weniger vom Getränk zu erhalten. Ändert das Flussvolumen. Es gibt 3 Optionen von wenig bis viel, angezeigt durch 1 bis 3 aufleuchtende Tropfen.
	Das aktuelle Rezept starten oder stoppen.
	Dieses Warnzeichen wird auf dem Bedienfeld angezeigt, wenn ein Problem mit dem Gerätebetrieb vorliegt. Beispiel: Zu wenig Wasser oder Kaffeebohnen oder Wartung erforderlich.
	Vor der Getränkezubereitung drücken, um die doppelte Menge zu erhalten. Bei Auswahl leuchten 2 Tassen auf.
	Funktion zum Hinzufügen eines starken Espresso zum ausgewählten Rezept. Verfügbar mit allen Optionen außer heißem Wasser.
	Zugriff auf die Wartung: Spülen, Reinigen und Entkalken. Die ausgewählte Wartungsfunktion leuchtet auf.
	Zugriff auf das Lieblingsrezept-Menü und ihre gespeicherten Rezepte. Nach Zubereitung eines Getränks können Sie es als Lieblingsrezept speichern. Sie können 2 Lieblingsrezepte speichern: A und B. Welches Lieblingsrezept ausgewählt ist, erkennen Sie daran, ob A oder B aufleuchtet.



BEDIENFLÄCHE

Die Touchscreen-Bedienfläche und ihre Tasten leuchten intuitiv auf, um die Gerätebedienung zu erleichtern.

Symbol	Was auf dem Bildschirm geschieht	Bedeutung
	Start-LED blinkt	Drücken Sie die START-/STOP-Taste
	Getränkessymbol leuchtet (schwaches Licht, langsames Blinken)	Getränkzubereitung läuft
	Alle Getränkessymbole leuchten	Reinigung oder Wartung läuft
	Symbol leuchtet konstant	Die Funktion wurde ausgewählt
	Rote Warnleuchte und Wartungssymbol leuchten	Wartung/Reinigung erforderlich
	Weiße Warnleuchte und Wartungssymbol leuchten	Wartung/Reinigung empfohlen
	Alle Getränkessymbole leuchten nacheinander auf.	Das Gerät wird ausgeschaltet, führt jedoch vorher einen erforderlichen Spülzyklus durch



ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

GERÄT EINSCHALTEN



Gefahr: Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 230-V-Steckdose an. Andernfalls droht Lebensgefahr durch Stromschlag! Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Heft „Sicherheitshinweise im Heft „Sicherheitshinweise“.

ERSTE SCHRITTE (SIEHE 1. INBETRIEBNAHME)

Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Heft „Sicherheitshinweise“. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Arbeitsfläche. Durch das Ansaugen werden die Wasserkreisläufe des Geräts gefüllt, sodass das Gerät betriebsbereit ist. Es erfolgt eine Vorwärmung und automatische Spülung. Weitere Informationen finden Sie in **Kapitel 1 „INBETRIEBNAHME“ in der Schnellstartanleitung**. Sobald Sie die Einrichtung abgeschlossen haben, wählt das Gerät standardmäßig automatisch ein Rezept aus. Nun können Sie Ihren ersten Kaffee zubereiten!

GERÄT IN DEN STANDBY-MODUS SCHALTEN

Je nach Vorbereitung führt das Gerät automatisch einen Spülvorgang durch, wenn es in den Standby-Modus geschaltet wird. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.



Hinweise und Tipps

Das Aroma wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen. Damit sich die Aromen im Kaffee voll entfalten können, empfehlen wir die Verwendung einer KRUPS Claris Aqua-Filterkartusche mit Trockenrückständen unter 800 mg/l. Siehe Kapitel Seite 8 im Heft „FILTER EINSETZEN“.

Bei der Getränkzubereitung wird empfohlen, Tassen in geeigneter Größe zu wählen und sie vorzuwärmen (durch Ausspülen mit heißem Wasser).

Die gerösteten Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt sind. Wir empfehlen, die Menge an Kaffeebohnen zu verwenden, die ihrem Verbrauch in den kommenden 2-3 Tagen entspricht, und 250 g-Beutel zu wählen.

Die Qualität der Kaffeebohnen ist variabel und Geschmack ist subjektiv. Arabica hat feine, blumige Aromen, Robusta hingegen ist bitterer und vollmundiger und enthält mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeesorten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten.

Lassen Sie sich von Ihrem Kaffeeröster beraten.

Von öligen und karamellisierten Bohnen wird abgeraten, da sie das Gerät beschädigen können. Die Feinheit der gemahlenden Bohnen beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Je feiner die Bohnen gemahlen werden, desto glatter ist die Crema. Die Mahlung kann auch an das gewünschte Getränk angepasst werden.



FILTER EINSETZEN

WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

Die KRUPS Claris Aqua-Filterkartusche hilft, optimal schmackhaften Kaffee zuzubereiten, Kalkablagerungen zu begrenzen und Wartungsvorgänge zu reduzieren. Um eine lange Lebensdauer Ihres Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung einer Filterpatrone. Dieses Zubehör ist auf der Website KRUPS.de erhältlich.

WANN SOLLTEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE WECHSELN?



- 2 Monate nach dem Einsetzen.
- Beim Einsetzen der Kartusche sollten Sie den grauen Ring am entfernteren Ende der Filterkartusche so drehen, dass er das Datum 2 Monate nach dem Einsetzen anzeigt.

SO SETZEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE EIN



- Der Netzstecker muss in die Steckdose stecken und das Gerät muss eingeschaltet sein.
- Legen Sie die Kartusche in den Wasserbehälter.
- Platzieren Sie die Kartusche mithilfe der mitgelieferten Schraubhilfe und schrauben Sie sie fest.
- Drücken Sie auf dem beleuchteten Bildschirm 3 Sekunden lang die Taste . Ein Signalton bestätigt, dass Sie jetzt im Menü „Filter einsetzen“ sind. Stellen Sie einen Behälter unter die Düsen.
- Die Taste blinkt und das Kaffeespülsymbol leuchtet auf.
- Drücken Sie diese Taste, um die Verwendung des Filters zu initiieren.
- Die Leuchten unter den Rezepten blinken während der Installation langsam.
- Die Installation ist abgeschlossen, wenn das Licht wieder konstant leuchtet.



MAHLWERK: MAHLFEINHEIT EINSTELLEN

Sie können die Kaffeestärke anpassen, indem Sie entscheiden, wie fein die Kaffeebohnen gemahlen werden.

Die unterschiedliche Mahlfineinheit ermöglicht die Anpassung an verschiedene Bohnentypen:

- Eine stark geröstete und ölige Bohne erfordert eine grobe Mahlung.
- Eine leicht geröstete Bohne ist trockener und erfordert eine feine Mahlung.

Hinweis: Je feiner die Mahlung, desto kräftiger das Aroma.



SO STELLEN SIE DIE MAHLFEINHEIT EIN

Drehen Sie die Einstellaste im Kaffeebohnenbehälter (J) entsprechend Ihrem Bohnentyp und der gewünschten Aromastärke. Diese Einstellung muss während des Mahlens und Kerbe für Kerbe vorgenommen werden. Nach 3 Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied bemerken.

Achtung: Von öligen und karamellisierten Bohnen wird abgeraten, da sie für das Mahlwerk nur schwer zu verarbeiten sind. Sie können das Gerät beschädigen und zu einer schlechten Sensorleistung führen.



GETRÄNKE ZUBEREITEN

VON DIESEM GERÄT ZUBEREITETE GETRÄNKE UND MÖGLICHE EINSTELLUNGEN:

Getränke	Ungefähre Größe	Empfohlenes Volumen	Kaffeestärke	X2	Extra Shot
Ristretto <i>Kleiner Espresso mit Röhr</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso <i>Vollständiger Espresso mit ausgeprägten Aromen, bedeckt mit einer dichten Crema, Karamellfarbenen Crema</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Long Coffee <i>möhner Kaffeegeschmack, aber leichter Geschmack. Sehr beliebt am Morgen</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano <i>Doppelter Espresso-Lung, kombiniert mit heißem Wasser</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino <i>Ausgewogene Mischung aus Milch, Schäumen und Kaffee</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffe Latte <i>Milchschaum mit einem dezenten Kaffeegeschmack</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte Macchiato <i>Mit einer großen Portion Milch, ein Geum Espresso mit Milchschaum</i>	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
HEISSES WASSER	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	



Tipps und Tricks

Jedes Mal, wenn Sie ein Getränk auswählen, verwendet das Gerät die letzten Einstellungen.

Für jedes Rezept können Sie das Getränkevolumen erhöhen.

ZUR INFORMATION: DAS GERÄT FÜHRT ZUR GETRÄNKEZUBEREITUNG AUTOMATISCH DIE FOLGENDEN SCHRITTE DURCH:

Für Kaffeezepte	Für Rezepte mit Milch, außer Caffe Latte:	Für Caffe Latte:
1. Mahlen der Kaffeebohnen 2. Verdichtung des Kaffeemehls 3. Vorinfusion (einige Tropfen können zu diesem Zeitpunkt in die Tasse fallen) 4. Filterung	1. Vorwärmstufe 2. Aufschäumen der Milch 3. Mahlen der Kaffeebohnen 4. Verdichtung des Kaffeemehls 5. Vorinfusion (einige Tropfen können zu diesem Zeitpunkt in die Tasse fallen) 6. Filterung	1. Mahlen der Kaffeebohnen 2. Verdichtung des Kaffeemehls 3. Vorinfusion (einige Tropfen können zu diesem Zeitpunkt in die Tasse fallen) 4. Filterung 5. Vorwärmstufe 6. Aufschäumen der Milch

AMERICANO

Für dieses Rezept bereitet das Gerät zwei Espresso nacheinander zu. Es wird daher zwei Mal gemahlen und heißes Wasser ausgegeben.

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN AN

Für alle angebotenen Getränke können Sie je nach Größe der Tasse(n) die Kaffeedüsen absenken und wieder anheben.

SO BEGINNEN SIE MIT DER GETRÄNKEZUBEREITUNG

- Überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälter voll ist.

Achtung: Es darf keinesfalls Wasser ins Mahlwerk gegossen werden, da das Gerät sonst beschädigt wird.

- Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter voll ist. Wenn nicht genügend Wasser vorhanden ist, gibt das Gerät eine Warnung aus.



siehe Kapitel 7.A „WASSERBEHÄLTER FÜLLEN“ in der Schnellstartanleitung.

- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Kaffeedüsen.
- Wählen Sie das gewünschte Getränk aus.
- Ändern Sie die Einstellungen.
- Drücken Sie START/STOP.

Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 2 „GETRÄNKEEINSTELLUNGEN“ in der Schnellstartanleitung.

SO HALTEN SIE EINE BEREITS BEGONNENE GETRÄNKEZUBEREITUNG AN

Achtung: Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der START/STOP-Taste beenden. Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, wird die Zubereitung nicht sofort beendet. Sie können erst wieder auf das Gerät zugreifen, wenn die Leuchten wieder dauerhaft leuchten.

MILCHGETRÄNKE



Tipps und Tricks

Zum Aufschäumen sollten Sie pasteurisierte H-Milch aus dem Kühlschrank (3-5 °C) verwenden. Spezielle Milchsorten (Rohmilch oder mikrofilierte, fermentierte oder angereicherte Milch) oder pflanzenbasierte Milchsorten (Reis-, Hafer- oder Mandelmilch) lassen sich hinsichtlich Qualität und Quantität nicht so gut aufschäumen. Sobald die Flasche geöffnet ist, sollte Milch entweder in einer Kunststoff- oder Glasflasche immer im Kühlschrank bei höchstens 4 °Grad aufbewahrt werden. Sie hält sich in der Regel zwischen 5 und 7 Tage.

SO BEGINNEN SIE MIT DER ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKES

- Schließen Sie den Milchschaum an der rechten Seite des „One Touch Cappuccino“-Blocks an.
- Tauchen Sie das andere Ende des Röhrchens (schräge Seite) in einen mit Milch gefüllten Behälter oder direkt in Ihre Milchflasche.
- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Düsen.
- Drücken Sie die Taste „Cappuccino“, „Macchiato“ oder „Caffè Latte“. Bei Bedarf können Sie Ihr Getränk anpassen (Größe, Kaffeestärke, x2 Extra Shot).
- Drücken Sie Start/STOP.
- Die Zubereitung beginnt mit dem Aufschäumen der Milch gefolgt vom Kaffeeffluss bzw. umgekehrt, je nach Rezept.

Diese Schritte werden automatisch durchlaufen, und anschließend ist das Getränk trinkbereit.

Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 5.A „ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKES“ in der Schnellstartanleitung.

Wichtig: Am Ende jedes Rezepts schlägt das Gerät eine Milchspülung vor. Wir empfehlen, sie durchzuführen, um für optimale Hygiene und den ordnungsgemäßen Betrieb des Milchsystems zu sorgen. Siehe Kapitel 5.B „SCHNELLSPÜLUNG NACH EINEM MILCHGETRÄNK (30 s)“ in der Kurzanleitung.



LIEBLINGSREZEPT-FUNKTION

WOZU DIENT DIE LIEBLINGSREZEPT-FUNKTION?

Mit der Lieblingsrezept-Funktion können Sie auf Ihr Lieblingsgetränk mit den für Sie gespeicherten Anpassungen zugreifen. Siehe Kapitel 3 „GETRÄNKEZUBEREITUNG“ in der Schnellstartanleitung. Schnell und perfekt für den Alltag: Drücken Sie einfach START, und schon wird Ihr Getränk zubereitet, ohne dass Sie die Einstellungen für Ihr Lieblingsrezept jedes Mal ändern müssen. Sie können bis zu 2 Lieblingsrezepte speichern, indem Sie Menge, Kaffeestärke, Anzahl der Tassen und die Funktion „Extra Shot“ anpassen.

SO ERSTELLEN SIE EIN LIEBLINGSREZEPT

Sie können ein Lieblingsrezept A und ein Lieblingsrezept B speichern. Siehe Kapitel 3 „IHRE BEVORZUGTEN EINSTELLUNGEN SPEICHERN“ in der Schnellstartanleitung.

- Ein Lieblingsrezept kann erst gespeichert werden, wenn die Zubereitung abgeschlossen ist. Sie haben dann 5 Sekunden Zeit, um die Lieblingsrezept-Funktion zu drücken und Ihr Lieblingsgetränk als A oder B zu speichern.
- Die Menge passen Sie an, indem Sie das Rezept beim Gießen anhalten. Drücken Sie während des Gießvorgangs die Menge des Rezepts, die ausgesogen wurde, kann dann im Lieblingsrezept gespeichert werden.

Wichtig: Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden die Lieblingsrezept-Taste drücken, kehrt das Gerät automatisch zum letzten Rezept und zu den zuletzt verwendeten Einstellungen zurück. Es ist daher nicht mehr möglich, dieses Lieblingsrezept zu speichern.

SO BEGINNEN SIE MIT DER ZUBEREITUNG EINES GESPEICHERTEN LIEBLINGSREZEPTS

Drücken Sie die Taste



Wählen Sie Ihr Lieblingsrezept aus: Lieblingsrezept A wird angezeigt. Bei erneutem Drücken wird Lieblingsrezept B angezeigt. Drücken Sie START/STOP. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 4 „ZUBEREITUNG EINES GESPEICHERTEN LIEBLINGSREZEPTS“ in der Schnellstartanleitung.

KANN ICH MEINE LIEBLINGSGETRÄNKE ÄNDERN?

Es ist nicht möglich, ein bereits erstelltes Lieblingsrezept zu ändern. Wenn Sie ein Lieblingsrezept ersetzen möchten, bereiten Sie ein Getränk mit den gewünschten Einstellungen zu und speichern Sie es als neues Lieblingsrezept. Das alte Lieblingsrezept wird mit den neuen Einstellungen überschrieben.



ALLGEMEINE WARTUNG

Eine ordnungsgemäße Wartung verlängert die Lebensdauer Ihres Geräts und bewahrt den authentischen Geschmack Ihres Kaffees.

Aus Hygienegründen wird empfohlen, das Kaffeesystem täglich oder bei längeren Phasen ohne Gebrauch (mehr als 2 Tage) zu spülen. Sie haben die Möglichkeit, eine automatische Spülung einzurichten, um die besten Kaffeearomen zu erhalten und für optimale Hygiene zu sorgen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel WEITERE FUNKTIONEN.

WARTUNGSWARNUNGEN

MÖCHTEN SIE WISSEN, WANN SIE WARTUNGSARBEITEN AN IHREM GERÄT DURCHFÜHREN SOLLTEN?

Wenn Sie eine Aktion ausführen müssen, wird eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt:

- Die rote Warnanzeige-LED bedeutet, dass Sie Maßnahmen ergreifen müssen, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät weiterhin optimal funktioniert.
- Die weiße Warn-LED zeigt an, dass das Gerät Maßnahmen empfiehlt.

Ein Piktogramm gibt an, welche Aktion durchgeführt werden soll.

Aktion erforderlich	Weißer Warn-LED 	Rote Warn-LED 
 Mahlbehälter leeren	-	Obligatorisch
 Wasserbehälter auffüllen	-	Obligatorisch
 Milchspülung starten	Vom Gerät empfohlen	Obligatorisch
 Entkalken	Vom Gerät empfohlen	Obligatorisch
 Kaffeereinigung durchführen	Vom Gerät empfohlen	Erforderlich
 Kaffeespülung	-	Erforderlich

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale enthält benutztes Wasser und der Kaffeesatzbehälter das Kaffeemehl nach dem Brühen.

Wichtig: In der Abtropfschale sammelt sich Wasser oder Kaffee, der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt. Sie muss an ihrem Platz bleiben und täglich geleert und gereinigt werden. Die beiden orangefarbenen Schwimmer in der Abtropfschale zeigen, wann das Wasser aus dem Behälter entleert werden muss.

SO LEEREN UND REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE

Siehe Kapitel 9.8 „ABTROPFSCHALE LEEREN“ in der Schnellstartanleitung.

Aus Hygienegründen, da diese Schale mit Milch und Kaffee in Berührung kommt, empfehlen wir, sie täglich auseinanderzunehmen und alle Bestandteile mit einem Schwamm in heißem Wasser mit Spülmittel zu reinigen. Wir empfehlen außerdem, die Bestandteile an der Luft trocknen zu lassen, bevor die Schale wieder eingesetzt wird.

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

SO LEEREN UND REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER

Siehe 8.1 „KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEREN“ und 8.8 „REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMASSIG“ in der Schnellstartanleitung.

Der Behälter muss geleert und gereinigt werden, wenn die Warn-LED  an der Gerätebedienfläche leuchtet.

Sie können ihn regelmäßiger leeren, bevor die Warn-LED am Gerät aufleuchtet. Wenn sie jedoch aufleuchtet, kann das Gerät vermerken, dass der Behälter tatsächlich geleert wurde. Aus Hygienegründen empfehlen wir, den Kaffeesatzbehälter täglich mit einem Schwamm in heißem Wasser mit Spülmittel zu reinigen. Wir empfehlen außerdem, die Bestandteile an der Luft trocknen zu lassen, bevor der Behälter wieder eingesetzt wird.

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Wichtig: Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale nicht regelmäßig wie oben angegeben leeren, kann das Gerät beschädigt werden.

WARTUNG DES WASSERBEHÄLTERS UND DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

WANN UND WIE DER WASSERBEHÄLTER GEREINIGT WERDEN SOLLTE

Zur Erhaltung des besten Kaffeearomas, das von der Wasserqualität abhängig ist, und aus Hygienegründen empfehlen wir, den Wasserbehälter täglich mit heißem Wasser und einer Flaschenbürste zu reinigen. Außerdem sollten Sie dieses Teil an der Luft trocknen lassen, bevor Sie es wieder in das Gerät einsetzen.

WANN UND WIE DER KAFFEEBOHNENBEHÄLTER GEREINIGT WERDEN SOLLTE

Kaffeebohnen können fettige Rückstände im Behälter hinterlassen, die die Qualität des Kaffees beeinträchtigen können. Zur Erhaltung des besten Kaffeearomas und aus Hygienegründen empfehlen wir, ihn bei jedem Auffüllen mit einem trockenen, weichen Tuch abzuwischen.

Achtung: Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser, da Wasser im Kaffeebohnenbehälter das Gerät beschädigt.

WARTUNG DES MILCHSYSTEMS

WIE UND WARUM DAS MILCHSYSTEM NACH DER ZUBEREITUNG GEREINIGT WERDEN SOLLTE

Wichtig: Damit Sie bei jedem Milchgetränk den gleichen Schaum erhalten, empfehlen wir, nach jedem Milchgetränk eine Milchspülung durchzuführen und den Schlauch und den Anschluss auszuspülen.

1. Nach jedem Milchgetränk

1a. Schnellreinigung von Milchschauch und Anschluss (30 s)

Aus Hygienegründen ist nach jedem Milchgetränk eine Reinigung erforderlich. Dabei müssen der Schlauch und sein Anschluss nach jedem Gebrauch sorgfältig und manuell mit heißem Wasser gereinigt werden. Siehe Kapitel 5.8 „NACH EINEM GETRANK MIT MILCH KURZ SPÜLEN“

1b. Automatische Spülung des Milchsystems (10 s – 20 ml)

Diese Spülung sollte nach jedem Milchgetränk durchgeführt werden, wenn das Gerät sie anfordert und die START/STOP-LED blinkt. So können Sie das gesamte Milchsystem Ihres Geräts reinigen.

Wenn  die weiße Warnung angezeigt wird, drücken Sie START/STOP, um die Milchspülung zu starten.

2. Sobald die Warnung angezeigt wird oder wenn die Warnung rot aufleuchtet

Wenn Sie nicht sofort nach dem Ende der Zubereitung mit dem Spülen beginnen:

- Eine rote Warnung  wird auf Ihrem Bedienfeld angezeigt und bleibt dort sichtbar, bis Sie mit der Milchspülung beginnen und das Milchsystem manuell reinigen.
- Eine automatische Spülung wird durchgeführt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Gründliche Reinigung des Milchsystems

Wichtig: Aus Hygienegründen empfehlen wir, das gesamte Milchsystem täglich bei regelmäßigen Gebrauch oder bei längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage) manuell zu reinigen.

Dazu müssen Sie den herausnehmbaren „One Touch Cappuccino“-Block regelmäßig ausbauen und reinigen und auch den Milchschauch mithilfe des Rohrreinigers säubern. Siehe Kapitel 6 „MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN“ in der Kurzanleitung.

Wichtig: Aus Hygienegründen und für gleichmäßigen Schaum empfehlen wir, den Milchschauch und seine Kunststoffdüse etwa alle drei Monate auszutauschen. Dieses Zubehör ist auf der Website KRUPS.de erhältlich.

ANDERE WARTUNGSAUFGABEN

Wartung	Wann?	Erklärung	Erforderliche Maßnahmen
Kaffeespülung 45 s – 30 ml	Wir empfehlen, das Kaffeesystem täglich oder bei längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage) zu spülen.	Erlaubt Ihnen, den Kaffeekeislauf des Geräts auszuspülen. Bei diesem Vorgang wird nur heißes Wasser verwendet. Er sorgt für einen authentischen Kaffeegeschmack und verlängert die Lebensdauer des Geräts.	Stellen Sie einen Behälter unter die Kaffeedüse. • Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann . • Wählen Sie die Spülfunktion . • Drücken Sie , um mit dem Spülen zu beginnen.
Geräte-reinigung 13 min – 600 ml	Wenn vom Gerät angefordert.	Zur Erhaltung des besten Kaffeegeschmacks und aus Hygienegründen empfehlen wir, das Gerät zu reinigen und zu entkalken. Damit erhalten Sie stets aromatische Getränke.	Benötigtes Zubehör: 1 KRUPS Reinigungstablette (Nr. 1) und ein Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 600 ml. Wenn das Gerät diese Reinigung anfordert, leuchtet die weiße oder rot-weiße Warn-LED und die LED an der Bedienfläche auf. Siehe Kapitel 10, VOLLAUTOMATISCHE GERÄTEREINIGUNG 3x/JAHR – 13 MIN* in der Schnellstartanleitung. Sie können die Reinigung auch nach Belieben durchführen, indem Sie drücken und das Reinigungsprogramm auswählen, das durch die LED angezeigt wird .
Entkalken 20 min – 600 ml	Das Gerät fordert das Entkalkungsprogramm an, wenn es erforderlich ist.	Durch die Entkalkung des Geräts sorgen Sie für eine einwandfreie Funktion. Dabei werden Kalkablagerungen entfernt. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um für eine ordnungsgemäße Funktion zu sorgen und die Lebensdauer des Geräts zu erhalten.	Benötigtes Zubehör: 1 KRUPS Entkalkungsbeutel (Nr. 3) und ein Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 600 ml. Wenn Sie ein Entkalkungsprogramm ausführen müssen, werden Sie vom Gerät benachrichtigt. Wenn das Gerät startet, leuchten die weiße oder rot-weiße Warn-LED und die LED an der Bedienfläche auf. Die nächsten Schritte werden in Kapitel 11 "ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN*" in der Kurzanleitung beschrieben. Wenn die Funktion aktiviert ist, können Sie das Gerät auch bei Bedarf entkalken, indem Sie drücken und auswählen.

Wichtig: Sie müssen das Wartungsprogramm nicht sofort ausführen, sobald das Gerät es anfordert, aber relativ bald. Wenn die Reinigung verschoben wird, bleibt die Warnmeldung angezeigt, solange der Vorgang nicht durchgeführt wurde.

Wichtig: Wenn Sie während der Wartung den Netzstecker ziehen oder der Strom ausfällt, beginnt das Reinigungsprogramm wieder am Anfang. Es ist dann nicht möglich, den Vorgang zu verschieben: Der Wasserkreislauf muss gespült werden. In diesem Fall ist möglicherweise eine neue Reinigungstablette erforderlich.



ANDERE FUNKTIONEN

Da dieses Gerät keinen Bildschirm hat, sind die Einstellungen als Zweifunktion bestimmter Tasten integriert.

So greifen Sie auf das Einstellungs Menü zu:

- Das Gerät muss mit einer Steckdose verbunden, aber nicht eingeschaltet sein.
- Drücken Sie drei Sekunden lang .
- Wenn die LEDs unter den ersten drei Rezepten blinken und Sie einen Signalton hören, befinden Sie sich in den Einstellungen. Sie können dann mit den Tasten „Ristretto“, „Espresso“ und „Long Coffee“ navigieren.

Liste der Einstellungen:

Kaffeetemperatur		
T1:		Niedrig
T2:		Mittel
T3:		Hoch
Automatische Abschaltung		
	10 min	Für einen optimalen Stromverbrauch können Sie den Zeitraum festlegen, nach dem das Gerät automatisch ausgeschaltet wird: 10 Minuten, 20 Minuten oder 30 Minuten.
	20 min	Drücken Sie und dann , um die automatische Abschaltung zu aktivieren.
	30 min	
Automatische Spülung		
	Aktiv	Sie können das Gerät bei jedem Einschalten automatisch spülen lassen. Die Standardeinstellung ist inaktiv. Drücken Sie und dann , um die automatische Spülung zu aktivieren.
	Inaktiv	

So verlassen Sie das Einstellungs Menü:

- Drücken Sie die Taste , um das Menü zu verlassen.
- Das Gerät schaltet sich ab und speichert die Einstellungen.

ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

- Das Gerät zeigt einen Fehler an, die Software hat sich aufgehängt ODER das Gerät ist defekt.
 - Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie 1 Minute und schalten Sie das Gerät wieder ein. Halten Sie die EIN-/AUS-Taste zum Starten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
- Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN-/AUS-Taste (mindestens 3 Sekunden lang) gedrückt haben.
 - Überprüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Prüfen Sie, ob die beiden Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt sind.
- Während eines Zyklus ist der Strom ausgefallen.
 - Das Gerät wird beim Einschalten automatisch zurückgesetzt.
- Das Mahlwerk läuft leer.
 - Das kann gelegentlich passieren oder dadurch bedingt sein, dass keine oder nur wenig Kaffeebohnen im Behälter sind.
 - Es sind noch einige Kaffeebohnen im Behälter:
 - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher vom Gerät nicht richtig erfasst. Sie können vorsichtig versuchen, den Bohnen beim Nachrutschen zu helfen, dann sollte es wieder funktionieren. Es ist jedoch ratsam, den Kaffee zu wechseln (cf. type of beans function).
 - Ich verwende diese Kaffeebohnen immer und es hat bisher gut funktioniert: Wenden Sie sich an den Kundendienst.

BENUTZUNG

- Das Mahlwerk macht ungewöhnliche Geräusche. Wahrscheinlich sind Fremdkörper im Mahlwerk.
 - Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger auszusaugen. Wenn das nicht hilft, wenden Sie sich an den Kundendienst-Hotline.
- Unter dem Gerät steht Wasser.
 - Warten Sie nach Ende des Kaffeebrusses 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit das Gerät seinen Zyklus korrekt beendet. Setzen Sie die Abtropfschale immer sicher in das Gerät ein.
 - Sie muss immer an der richtigen Stelle sein, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 - Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.
- Der Einstellknopf für die Mahlfineinheit lässt sich nur schwer drehen.
 - Drehen Sie die Einstelltaste der Mahlfineinheit nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.
- Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben. Während der Zubereitung wurde ein Fehler festgestellt.
 - Das Gerät hat sich automatisch zurückgesetzt und ist nun für einen neuen Zyklus bereit.
- Sie haben gemahlene Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
 - Entfernen Sie den gemahlene Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
- Wasser fließt aus den Kaffeedüsen, wenn das Gerät anhält.
 - Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen und sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.

DAMPF UND MILCH

- Der Milchfluss des Geräts scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein.
 - Reinigen Sie den "One Touch Cappuccino"-Block. Lesen Sie dazu den Anfang des Handbuchs „MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN“.
- Dampf entweicht aus dem Gitter der Abtropfschale.
 - Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.
- Dampf erscheint unter dem Deckel des Kaffeebohnenbehälters.
 - Überprüfen Sie, ob die Klappe des Reinigungsfachs unter dem Deckel (K) richtig geschlossen ist.

WARTUNG

- Das Gerät fordert keine Entkalkung an.
 - Der Entkalkungsvorgang wird angefordert, nachdem oft Milchgetränke oder heißes Wasser zubereitet wurde. Wenn Sie nur Kaffee zubereiten, muss das Gerät nicht häufig entkalkt werden.
- In der Abtropfschale befindet sich etwas Kaffeesatz.
 - Eine kleine Menge Kaffeesatz kann in die Abtropfschale gelangen. Das Gerät wurde so entwickelt, dass überschüssiges Kaffeemehl entfernt wird und die Brühzone sauber bleibt.
- Die Warmluchte leuchtet weiterhin, nachdem die Kaffeesatzschale geleert wurde.
 - Setzen Sie die Kaffeesatzschale wieder ein.
- Die Warmluchte leuchtet weiterhin, nachdem der Wasserbehälter aufgefüllt wurde.
 - Prüfen Sie, ob der Wasserbehälter richtig im Gerät sitzt. Die Schwimmer am Boden des Behälters müssen sich frei bewegen können. Lockern Sie die Schwimmer, falls erforderlich.

GETRÄNKE

- Der Kaffee fließt zu langsam.
 - Drehen Sie die „Mahlfineinheit“-Taste nach rechts, um einen gröber gemahlene Kaffee zu erhalten (möglicherweise abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).
 - Führen Sie einen oder mehrere Spülsyklen durch.
 - Tauschen Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems aus.
- Der Kaffee ist zu dünn oder nicht vollmundig genug.
 - Überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälter Kaffee enthält und die Bohnen richtig nachrutschen.
 - Verwenden Sie keinen öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffee, der möglicherweise nicht richtig erfasst wird.
 - Verringern Sie die Zubereitungsmenge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Funktion „Kaffeestärke“. Drehen Sie die Taste „Mahlfineinheit“, um feiner gemahlene Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk in zwei Zyklen mit der 2-Tassen-Funktion zu.
- Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.
 - Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Geräteeinstellungen. Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
 - Spülen Sie vor der Kaffeezubereitung den Kaffeekeislauf durch. Eine Kaffeespülfunktion beim Einschalten des Geräts kann in den Einstellungen aktiviert werden (Automatische Spülung).
- Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen.
 - Wenn Sie ein Rezept starten, wird eine Vorinfusion ausgeführt. Das kann dazu führen, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

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

Wichtig: Hersteller: SAS GSM - Rue Saint-Leonard F-53104 Mayenne - Frankreich

1.	KRUPSI INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO.....	174-176
1.1	GUÍA DE SÍMBOLOS DE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	174
1.2	PRODUCTOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA.....	174
1.3	DATOS TÉCNICOS	174
1.4	DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	175
1.5	DESCRIPCIÓN GENERAL.....	175
1.6	INTERFAZ.....	176
2.	PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO	177-178
2.1	INSTALACIÓN DEL FILTRO	177
2.2	MOLINILLO: AJUSTE DE LA FINURA DE MOLIDO.....	178
3.	PREPARACIÓN DE BEBIDAS	179-181
3.1	BEBIDAS CON LECHE.....	180
3.2	FUNCIÓN FAVORITOS	181
4.	MANTENIMIENTO GENERAL	181-184
4.1	AVISOS DE MANTENIMIENTO	181
4.2	MANTENIMIENTO DEL RECIPIENTE DE POSOS DE CAFÉ Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS...182	
4.3	MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA Y DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO.....182	
4.4	MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE	183
4.5	OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO.....	184
5.	OTRAS FUNCIONES.....	185
6.	RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS	186-187

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado. Apreciamos su confianza.

La cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado se ha diseñado, desarrollado y fabricado en Francia, por lo que garantiza la más absoluta calidad de fabricación y origen.

La cafetera está diseñada para ser lo más sencilla de usar posible y para ofrecer bebidas de calidad profesional. Disfruta de un Espresso, un café largo o incluso un Capuccino, un Latte Macchiato o un Caffè Latte, entre otros, con solo tocar un botón.

La KRUPS Evidence ECO-DESIGN, una cafetera que lucha continuamente por mejorar la sostenibilidad, se diseñó desde un principio con el objetivo de limitar su impacto medioambiental y el uso de recursos naturales: El 62 % de las piezas de plástico de la cafetera están hechas con plástico reciclado y hasta el 90 % de las piezas son completamente reciclables. El panel de control de la cafetera se ha optimizado para reducir el número de componentes electrónicos sin que afecte a la comodidad y a la facilidad de uso. Además, hemos reducido al mínimo la decoración con pintura, impresión y cromado, manteniendo solo lo imprescindible para limitar el impacto medioambiental de la cafetera.

Para aumentar la sostenibilidad, y puesto que la protección del medio ambiente y la reducción de los residuos son prioridades para nosotros, en SEB nos comprometemos a garantizar que la cafetera se puede reparar durante 10 años en toda Europa.

Para reducir el embalaje sin dejar de proteger los productos durante el transporte, ya no utilizamos bloques de poliestireno. En su lugar, el embalaje está hecho con un 90 % de cartón reciclado, hecho de madera de bosques gestionados de forma sostenible, y cuenta con la certificación FSC.

Le Petit + Eco: El café en grano no está altamente procesado y tiene el mínimo embalaje. Los posos del café se pueden utilizar como fertilizante natural y son totalmente biodegradables. Esperamos que disfrutes tu café y que la cafetera KRUPS sea de tu agrado.

El equipo de KRUPS



INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo para consultarlo; el uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad. Es importante respetar la información de seguridad.

GUÍA DE SÍMBOLOS DE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Peligro: Advertencia sobre el riesgo de lesiones corporales graves o la muerte. El símbolo del relámpago avisa de los peligros relacionados con la electricidad.

Precaución: Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.

Importante: Comentario general o importante para el funcionamiento del aparato.



PRODUCTOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los productos suministrados con la cafetera. Si falta alguna de las piezas, ponte en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente.

Productos suministrados			
1.	2 pastillas de limpieza		
2.	Conducto de la leche para el bloque de capuchino táctil		
3.	Aguja de limpieza del sistema de vapor		
4.	Instrucciones de funcionamiento - Folleto de recomendaciones de seguridad Directorio de centros de servicio postventa de Krups Documentos de la garantía		
5.	Limpiador de conductos		



DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA897
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	260 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1450 W
Depósito de agua	2,3 L
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	365 x 240 x 380
Peso de EA89 (kg)	8,4

Sujeto a modificaciones técnicas.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Asa de la tapa del depósito de agua
 - B. Depósito de agua
 - C. Bandeja de posos de café
 - D. Boquillas de café con altura ajustable
 - E. Rejilla y bandeja recogegotas extraíbles
 - F. Tapa del depósito de café en grano
 - G. Bloque de capuchino táctil
 - G1. Accesorio de limpieza 2 en 1 para el sistema de espuma de leche: dispositivo de atornillado + aguja de precisión
 - G2. Bloque de espuma de leche desmontable
 - H. Conducto de la leche y conector
 - I. Indicadores flotantes
 - J. Depósito de café en grano
 - J. Botón de ajuste de finura de molido
 - K. Compartimento de la pastilla de limpieza
 - L. Molinillo cónico de metal
- 2. Panel de control**
- M. Botones de selección de menú
 - N. Botón ENCENDER/APAGAR
 - O. Botón de ajuste de intensidad del café
 - P. Botón de ajuste del volumen de la bebida
 - Q. Botón INICIO/STOP
 - R. Botón de dosis extra
 - S. Botón de café doble
 - T. Botón de mantenimiento: enjuagado, limpieza y descalcificación
 - U. Aviso de mantenimiento
 - V. Botón de favoritos



DESCRIPCIÓN GENERAL

Presentación del panel de control:

Botón	Descripción/funciones generales
	Encender o apagar la cafetera. Suena un pitido cada vez que se pulsa el botón ENCENDER/APAGAR.
	Elegir qué bebida preparar. La selección se marca con una línea iluminada debajo de la bebida.
	Pulsar antes de comenzar a preparar la bebida para aumentar o reducir la intensidad del café; esto modifica la cantidad de café molido. Hay 3 opciones posibles, de débil a fuerte. La selección se marca con 1 a 3 granos retroiluminados.
	Pulsar antes de la selección de la bebida para aumentar o reducir el volumen; esto modifica el volumen de líquido. Hay 3 opciones posibles, de volumen de bebida pequeño a grande. La selección se marca con 1 a 3 gotas retroiluminadas.
	Iniciar o detener la receta actual.
	Esta señal de aviso aparece en el panel de control cuando hay un problema con el funcionamiento de la cafetera. Por ejemplo, cuando no hay suficiente agua o café en grano o cuando se necesita mantenimiento.
	Pulsar antes de comenzar a preparar la bebida para duplicar la cantidad. La selección se marca con 2 tazas retroiluminadas.
	Función para agregar un espresso fuerte a la receta seleccionada. Disponible con todas las opciones excepto agua caliente.
	Te permite acceder a las funciones de mantenimiento: enjuagado, limpieza y descalcificación. El mantenimiento seleccionado está retroiluminado.
	Te permite acceder al menú de favoritos y a tus recetas guardadas/Después de preparar una bebida, te permite guardar el favorito. Puedes guardar dos favoritos: A y B. El favorito seleccionado se marca con A o B, que se retroilumina.



INTERFAZ

La interfaz de nuestra pantalla táctil y sus botones se iluminan de manera intuitiva para facilitar el uso de la cafetera.

Elementos visuales	Lo que aparece en la pantalla	Significado
	El LED de inicio parpadea	Pulsa el botón INICIO/STOP
	El icono de bebida encendido (levemente iluminado y parpadeante)	Preparación de la bebida en curso
	Todos los iconos de bebida encendidos	Limpieza o mantenimiento en curso
	Icono iluminado y constante	Se ha seleccionado la función
	Luz roja de advertencia e icono de mantenimiento iluminados	Se necesita mantenimiento o limpieza
	Luz blanca de advertencia e icono de mantenimiento iluminados	Se recomienda mantenimiento o limpieza
	Todos los iconos de bebida se iluminan uno detrás de otro.	La máquina se apagará pero está realizando un ciclo de enjuagado necesario



PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

ENCENDIDO DE LA CAFETERA



Peligro: Conecta el aparato a una toma de corriente conectada a tierra de 230 V. De lo contrario, corres el riesgo de sufrir lesiones mortales debido a la presencia de electricidad. Respeta la información de seguridad del folleto del mismo nombre.

PRIMEROS PASOS (VER 1. PRIMER USO)

Respeta la información de seguridad del folleto del mismo nombre. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo estable, limpia, seca y resistente al calor. Cobar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realiza el precalentamiento y el enjuagado automático. Para obtener más información, consulta el capítulo 1 "PRIMER USO" de la guía de inicio rápido. Cuando termines de instalarla, la cafetera elige automáticamente una receta de forma predeterminada. Ya puedes preparar tu primer café.

PUESTA EN MODO STANDBY DEL APARATO

En función de la preparación, la cafetera realiza el enjuagado automático mientras está en modo standby. El ciclo solo dura unos segundos y se detiene automáticamente.



Consejos y sugerencias

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en la calidad de los aromas. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar los aromas del café recomendamos que utilices el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris KRUPS con residuos secos por debajo de 800 mg/l. Consulta la sección "INSTALACIÓN DEL FILTRO" en la página 8.

Al preparar las bebidas, recomendamos utilizar tazas precalentadas (poniéndolas bajo agua caliente) del tamaño adecuado para la cantidad deseada.

El café en grano tostado puede perder su aroma si no está protegido. Aconsejamos que utilices una cantidad de grano equivalente a tu consumo durante los próximos 2-3 días y que elijas paquetes de 250 g.

La calidad del café en grano es variable y el gusto es subjetivo. El café Arabica ofrece aromas delicados y florales, mientras que el Robusta, con un mayor contenido de cafeína, presenta más amargor y mayor cuerpo. Es común mezclar los dos tipos para obtener un café más equilibrado. No dudes en pedir consejo a tu proveedor de café tostado.

No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera.

La finura de los granos molidos influye en la intensidad de los aromas y la calidad de la crema. Cuanto más finos se muelen los granos, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar para la bebida deseada.



INSTALACIÓN DEL FILTRO

¿POR QUÉ ES NECESARIO INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO?

El cartucho de sistema de filtrado de agua Claris KRUPS optimiza el sabor del café, reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento. Para garantizar que la cafetera tenga una larga vida útil, te recomendamos que utilices un cartucho de filtro. Este accesorio está disponible en el sitio web KRUPS.fr.

¿CUÁNDO SE DEBERÍA CAMBIAR EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?

- 2 meses después de la instalación.
- Te recomendamos que cuando instales el cartucho, gires el anillo gris del extremo del cartucho de filtrado para indicar la fecha de instalación + dos meses.



¿CÓMO SE INSTALA EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



- La cafetera debe estar enchufada y encendida
- El cartucho se coloca en el depósito de agua
- Coloca el cartucho con el anillo numerado en la parte superior
- Usa el accesorio de atornillado suministrado con el cartucho para colocarlo correctamente y atornillarlo.
- En la pantalla iluminada **W**, pulsa durante 3 segundos. Un pitido confirmará el acceso al menú "Instalación del filtro". Coloca un recipiente bajo las boquillas.
- El botón **W** parpadea y la imagen **W** de enjuagado de café se enciende.
- Pulsa **W** para iniciar el uso del filtro.
- Las luces debajo de las recetas se atenúan y se intensifican durante la instalación.
- La instalación se completa cuando la luz vuelve a estar fija.



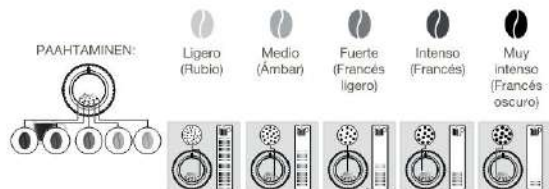
MOLINILLO: AJUSTE DE LA FINURA DE MOLIDO

Puedes ajustar la intensidad del café ajustando cómo de fino se muelen los granos de café.

La variación de la finura del molido te permite adaptarte a los diferentes tipos de grano:

- Un grano más oleoso y tostado requerirá un molido más grueso.
- Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

Nota: Cuanto más fino se muelen los granos, más potente será el aroma.



CÓMO AJUSTAR LA FINURA DEL MOLIDO

Gira el botón de ajuste situado en depósito de café en grano (J) en función del tipo de grano y la intensidad de aroma que desees. Este ajuste debe realizarse durante el molido, muestra a muestra. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

Precaución: No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados ya que el molinillo los procesa con dificultad. Pueden dañar la cafetera e impedir que el sensor funcione adecuadamente.



PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES EN ESTA CAFETERA Y POSIBLES AJUSTES:

Bebidas	Tamaño aproximado	Volumen recomendado	Intensidad del café	X2	Dosis extra
Ristretto <i>Espresso corto con cuerpo</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso <i>Espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados, cabezito con una crema de color caramelo. Ligero aroma amargo</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Café largo <i>Mayer cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy propicio por la mañana</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano <i>Espresso largo doble combinado con agua caliente</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Capuchino <i>Un equilibrio entre leche, espuma y café</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffè Latte <i>Espresso de leche con un sutil sabor a café</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte Macchiato <i>Una gran dosis de leche, un café Espresso gourmet con espuma de leche</i>	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
AGUA CALIENTE	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	



Consejos y sugerencias

Cada vez que elijas una bebida, la cafetera utilizará los ajustes más recientes.

Para cada receta, puedes cambiar el volumen de la bebida durante la receta.

PARA TU INFORMACIÓN, LA CAFETERA SEGUIRÁ AUTOMÁTICAMENTE ESTOS PASOS PARA PREPARAR TU BEBIDA:

Para recetas de café	Para recetas de café con leche, salvo Caffè Latte:	Para Caffè Latte:
1. Molido del café en grano 2. Prensado del café molido 3. Preinfusión (es posible que en esta fase caigan algunas gotas en la taza) 4. Filtración ¹	1. Etapa de precalentamiento 2. Espumado de la leche 3. Molido del café en grano 4. Prensado del café molido 5. Preinfusión (es posible que en esta fase caigan algunas gotas en la taza) 6. Filtración ¹	1. Molido del café en grano 2. Prensado del café molido 3. Preinfusión (es posible que en esta fase caigan algunas gotas en la taza) 4. Filtración 5. Etapa de precalentamiento 6. Espumado de la leche ²

AMERICANO

Para esta receta, la cafetera hará dos Espressos, uno después del otro. Por lo tanto, habrá dos molidos, seguidos de la adición de agua caliente.

CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ

Para todas las bebidas propuestas, puedes bajar y subir las boquillas de café en función del tamaño de la taza.

CÓMO EMPIEZO A PREPARAR MI BEBIDA

- Comprueba que depósito de café en grano esté lleno.

Precaución: Para evitar daños en la cafetera, ten cuidado de no verter agua en el molinillo de café.

- Comprueba si el depósito de agua está lleno. Si no hay suficiente agua, la máquina emitirá un aviso. Consulta el **capítulo 7.A "LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA" de la guía de inicio rápido**.
- Coloca las tazas debajo de las salidas de café.
- Selecciona la bebida elegida.
- Cambia los ajustes.
- Pulsa INICIO/STOP.

Para obtener más información, consulta el **capítulo 2 "AJUSTES DE BEBIDAS" de la guía de inicio rápido**.

CÓMO INTERRUPTIR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA

Precaución: Puedes detener la preparación en cualquier momento, pulsando el botón INICIO/STOP. Cuando se interrumpe un ciclo, no se detiene inmediatamente. No podrás acceder a la cafetera hasta que las luces se vuelvan fijas.

BEBIDAS CON LECHE



Consejos y sugerencias.

Para espumar la leche, deberías utilizar leche UHT pasteurizada directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). El uso de tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (leche de arroz, avena o almendra) puede ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma. Una vez abierta la botella de leche, ya sea de plástico o de vidrio, debe almacenarse en todo momento en el frigorífico a una temperatura de 4 °C o inferior. Normalmente se puede guardar entre 5 y 7 días.

CÓMO PREPARAR UNA BEBIDA CON LECHE

- Conecta el conducto para la leche en el lado derecho del bloque de capuchino táctil.
- Sumerge el otro extremo del conducto (punta de metal) en un recipiente lleno de leche o directamente en la botella de leche.
- Coloca las tazas debajo de las boquillas.
- Pulsa el botón "Cappuccino" "Macchiato" o "Caffè Latte". Si es necesario, personaliza tu bebida (tamaño, intensidad del café, x2, dosis extra).
- Pulsa INICIO/STOP.
- La preparación comenzará con el espumado de la leche seguido del flujo de café o viceversa, según la receta.

Estas etapas se realizarán automáticamente y, a continuación, tendrás lista la bebida.

Para obtener más información, consulta el principio del **capítulo 2.5.A "PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LACTEA" de la guía de inicio rápido**.

Importante: Al final de cada receta, la cafetera indica que efectúe un enjuagado de la leche. Te recomendamos que lo hagas para garantizar una higiene óptima y un funcionamiento adecuado del sistema para leche. Consulta el **capítulo 5.B "ENJUAGADO RÁPIDO DESPUÉS DE HACER UNA BEBIDA CON LECHE (30 seg)" de la guía de inicio rápido**.



FUNCIÓN FAVORITOS

¿PARA QUÉ SIRVE LA FUNCIÓN FAVORITOS?

La función Favoritos te permite acceder a tu bebida preferida con los ajustes personalizados guardados. Consulta el **capítulo 2 "PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS" de la guía de inicio rápido**.

Resulta una función rápida, ideal para usar todos los días. Solo tienes que pulsar INICIO para empezar a preparar la bebida con un botón y sin tener que ajustar tus recetas favoritas cada vez. Puedes guardar hasta dos recetas personalizadas ajustando el volumen, la intensidad del café, el número de tazas y la función de dosis extra.

CÓMO CREO UN FAVORITO

Puedes guardar un favorito A y uno favorito B. Consulta el **capítulo 3 "GUARDAR TUS AJUSTES FAVORITOS" de la guía de inicio rápido**.

- **Guardar un favorito solo se puede hacer después de que la receta haya terminado.** A continuación, tienes 5 segundos para pulsar el botón de la función Favoritos y guardar tu bebida preferida como A o B.

- Puedes personalizar el volumen deteniendo la receta mientras se está vertiendo la bebida. Pulsa  durante el flujo de líquido. El volumen de la receta que se ha vertido puede guardarse en los favoritos.

Importante: Si no pulsas Favoritos en un plazo de 5 segundos, la cafetera volverá automáticamente a la última receta y se utilizarán los ajustes más recientes. Por lo tanto, ya no será posible guardar ese favorito.

CÓMO COMIENZO A PREPARAR UNA BEBIDA GUARDADA EN MIS FAVORITOS

Pulsa el botón .

Selecciona tu favorito: Aparece el favorito A. Si vuelves a pulsar, aparecerá el favorito B.

Pulsa INICIO/STOP.

Para obtener más información, consulta el principio del **capítulo 4 "INICIAR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA FAVORITA" de la guía de inicio rápido**.

¿PUEDO CAMBIAR MIS BEBIDAS FAVORITAS?

No es posible modificar un favorito que ya se ha creado. Para cambiar un favorito, comienza a preparar una bebida utilizando los ajustes deseados y **guárdala** como el favorito que deseas modificar. Si guardas un favorito cuando ya se ha guardado una receta, esta se sobrescribirá.



MANTENIMIENTO GENERAL

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de la cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

Por motivos de higiene, se recomienda enjuagar el sistema de café a diario o cuando no se utilice durante un periodo más largo (más de 2 días). Puedes ajustar un enjuagado automático, lo que garantiza la conservación de una higiene y un sabor del café óptimos. Consulta el capítulo OTRAS FUNCIONES.

AVISOS DE MANTENIMIENTO

¿QUIERES SABER CUÁNDO DEBES REALIZAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO EN LA CAFETERA?

Aparecerá un mensaje de advertencia en la pantalla tan pronto como debas realizar alguna acción:

- El LED  de advertencia de color rojo significa que debes tomar medidas para asegurarte de que la cafetera sigue funcionando de manera óptima.
- El LED  blanco de advertencia significa que la cafetera recomienda que tomes medidas. Un pictograma especificará qué acción se debe realizar.

Acción necesaria		LED de advertencia blanco 	LED de advertencia rojo 
	Vaciar el depósito de molido	-	Obligatorio
	Llenar el depósito de agua	-	Obligatorio
	Iniciar un enjuagado del sistema de leche	Recomendado por el aparato	Necesario
	Llevar a cabo la descalcificación	Recomendado por el aparato	Necesario
	Llevar a cabo la limpieza del sistema de café	Recomendado por el aparato	Necesario
	Enjuague del sistema de café	-	Necesario

MANTENIMIENTO DEL RECIPIENTE DE POSOS DE CAFÉ Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recogegotas recoge el agua usada y el recipiente de posos de café recoge el café molido usado.

Importante: La bandeja recogegotas te permite recoger el agua o café que se escapa del aparato durante la preparación de la bebida y después. Es importante colocarla siempre en su sitio y vaciarla y limpiarla a diario. Los dos indicadores flotantes naranja de la bandeja recogegotas señalan cuándo es el momento de vaciar el contenedor de agua.

CÓMO VACIAR Y LIMPIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS

Consulta el capítulo 9.B "VACIADO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS" de la guía de inicio rápido.

Por motivos de higiene, puesto que esta bandeja está en contacto con la leche y el café, te recomendamos extraer y limpiar a diario cada elemento con una esponja, agua caliente y jabón. También te recomendamos que dejes secar cada elemento al aire antes de volver a colocarlo en su lugar.

No los introduzcas en el lavavajillas.

CÓMO VACIAR Y LIMPIAR EL RECIPIENTE DE POSOS DE CAFÉ

Consulta los capítulos 8.A "VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ" y 8.B "LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO" de la guía de inicio rápido.

Cuando se enciende el LED  de "advertencia" en la interfaz de la máquina.

Puedes vaciarlo con mayor frecuencia, antes de que la cafetera lo indique, pero asegúrate de que está encendida para que pueda registrar que el recipiente se ha vaciado. Por motivos de higiene, te recomendamos que limpies el contenedor de posos a diario con una esponja, agua caliente y jabón. También te recomendamos que dejes secar cada elemento al aire antes de volver a colocarlo en su lugar.

No los introduzcas en el lavavajillas.

Importante: No vaciar el colector de posos de café y la bandeja recogegotas con regularidad, como se indica anteriormente, puede dañar el aparato.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA Y DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

CUÁNDO Y CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar un sabor del café óptimo, que se ve afectado por la calidad del agua, y por motivos higiénicos, te recomendamos limpiar el depósito de agua a diario con agua caliente y un cepillo para biberones. También te recomendamos que dejes secar este elemento al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato.

CUÁNDO Y CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

Los granos de café pueden dejar residuos oleosos en el depósito, lo que puede afectar la calidad del café. Para preservar los sabores de café y por motivos de higiene, te recomendamos que lo limpies con un paño suave y seco cada vez que tengas que volver a llenarlo.

Precaución: No uses agua para limpiar el depósito de café en grano ya que podría dañar la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

CÓMO Y POR QUÉ MANTENER EL SISTEMA PARA LECHE DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE

Importante: Para obtener siempre la misma calidad de espuma, te recomendamos que realices el procedimiento de enjuagado del sistema de leche, así como del conducto y el conector después de preparar cada bebida con leche.

1. Después preparar una bebida con leche

1a. Limpia rápidamente el conducto de la leche y el conector (30 seg.)

Por motivos de higiene, es necesario realizar la limpieza después de preparar una bebida con leche. Este procedimiento consiste en limpiar manualmente el conducto y su conector con agua caliente después de cada uso. Consulta el capítulo 5.B "ACLARAR DESPUÉS DE HACER UNA BEBIDA CON LECHE" de la guía de inicio rápido.

1b. Enjuagado automático del sistema para leche (10 seg., 20 ml)

Debes enjuagar el sistema después de cada bebida con leche cuando lo indique la cafetera y el LED del botón INICIO/STOP parpadee. Este procedimiento permite enjuagar por completo el sistema para leche del aparato.

Cuando  aparezca el aviso blanco , pulsa INICIO/STOP para enjuagar el sistema de leche.

2. Tan pronto como aparezca la advertencia o si la advertencia es de color rojo

Si no comienzas el enjuagado inmediatamente después de finalizar la receta:

- Aparecerá advertencia de color rojo  en el panel de control y permanecerá ahí hasta que inicies el procedimiento de enjuagado y limpies manualmente el sistema para leche.
- El enjuagado automático se produce cuando la cafetera está apagada

Limpieza profunda del sistema para leche

Importante: Por motivos de higiene, se recomienda limpiar el sistema para leche a diario en caso de uso frecuente o cuando no se utilice durante un periodo más largo (más de 2 días).

Eso significa desmontar y limpiar periódicamente el bloque de capuchino táctil desmontable y también disponer de un limpiador de conductos para el conducto de la leche. Consulta el capítulo 6 LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE – 5 MINUTOS de la guía de inicio rápido.

Importante: Por motivos de higiene y para obtener siempre la misma calidad de espuma, te recomendamos que sustituyas el conducto para la leche y la boquilla de plástico cada tres meses aproximadamente. Estos accesorios están disponibles en el sitio web KRUPS.fr.

OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Acciones necesarias
Enjuague del sistema de café 45 seg. - 30 ml	Te recomendamos que enjuagues el sistema de café a diario o cuando no lo utilices durante un periodo de tiempo más largo (más de 2 días).	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza el sabor auténtico del café y prolonga la vida de la cafetera.	Coloca un recipiente bajo la boquilla del café. • Enciende la cafetera y, a continuación, pulsa  • Elige la función de enjuague  • Pulsa  para iniciar el enjuague.
Limpeza de la cafetera 13 min - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique.	Para preservar el sabor del café y por motivos de higiene, te recomendamos limpiar y desengrasar la cafetera. Te garantiza una conservación óptima de los aromas de las bebidas.	Accesorio necesario: 1 sobre para pastilla de limpieza (n.º 1) KRUPS y un recipiente con capacidad de al menos 600 ml. Cuando lo solicite la cafetera, se encenderán el LED de advertencia blanco  o rojo  y el LED  de la interfaz. Consulta el capítulo 10 "LIMPIEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DE LA CAFETERA 3 VECES/AÑO - 13 MIN" de la guía de inicio rápido. Puedes realizar la limpieza cuando desees si pulsas  y eliges el programa de limpieza indicado por el LED  .
Descalcificación 20 min - 600 ml	El aparato te notifica cuando es necesario efectuar la descalcificación.	La descalcificación del aparato garantiza su funcionamiento correcto y elimina cualquier depósito de cal o sarro. Este paso es muy importante para garantizar la vida útil y el funcionamiento adecuados del aparato.	Accesorio necesario: 1 sobre para la descalcificación (n.º 3) KRUPS y un recipiente con capacidad de al menos 600 ml. Cuando sea necesario ejecutar un programa de descalcificación, el aparato te avisará. Cuando la cafetera se inicie, se encenderán el LED de advertencia blanco  o rojo  y el LED  de la interfaz. A continuación, consulta el capítulo 11 "PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN - 20 MIN" de la guía de inicio rápido. Cuando la función esté activa, también puedes iniciar la descalcificación a demanda pulsando  y seleccionando  .

Importante: No es necesario que pongas el programa de mantenimiento tan pronto como el aparato lo indique, pero debes hacerlo en un plazo razonable. Si la limpieza se pospone, el aviso seguirá mostrándose hasta que se haya realizado la operación.

Importante: Si desconectas la cafetera durante el mantenimiento o si se produce un corte del suministro eléctrico, el programa de limpieza se reiniciará. No es posible posponer esta operación: es obligatorio para enjuagar el circuito de agua. En ese caso, es posible que se requiera otra pastilla de limpieza.



OTRAS FUNCIONES

CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA

Como esta cafetera no dispone de pantalla, los ajustes están integrados como segunda función de ciertos botones.

Para acceder al menú de ajustes:

- El aparato **debe estar enchufado pero no encendido**.
- Pulsa  durante 3 segundos.
- Cuando los LED de las primeras tres recetas parpadean y se oye un pitido, te encontrarás en los ajustes. A continuación, puedes navegar con los botones de ristretto, espresso y café largo.

Lista de ajustes de configuración:

Temperatura del café		
T1:		Baja
T2:		Media
T3:		Alta
Apagado automático		
		10 min
		20 min
		30 min
Enjuague automático		
		Activo
		Inactivo

Para salir del menú de ajustes:

- Pulsa el botón  para salir del menú.
- La cafetera se apagará y se guardarán los ajustes.

RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

- La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado o presenta un funcionamiento incorrecto.
 - Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera 1 minuto y reinicia la cafetera. Mantén presionado el botón ENCENDER/APAGAR durante al menos tres segundos para iniciar la cafetera.
- El aparato no se enciende después de pulsar el botón ENCENDER/APAGAR (durante al menos tres segundos).
 - Comprueba los fusibles y la toma de corriente de tu instalación eléctrica. Comprueba que las dos clavijas del enchufe están insertadas correctamente en la toma.
- Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
 - El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
- El molinillo está funcionando vacío.
 - Esto es normal si sucede ocasionalmente y no hay granos de café o queda muy poca cantidad.
 - Todavía hay algunos granos de café en el recipiente:
 - El café puede ser demasiado oleoso y por lo tanto el aparato no lo atrapa correctamente. Puedes ayudar a bajar los granos y comprobar si vuelve a funcionar. Sin embargo, se recomienda cambiar el café (consultar la función de tipos de café en grano).
 - Este es mi café habitual y ha funcionado bien hasta ahora; ponte en contacto con el servicio postventa.

USO

- El molinillo hace un ruido extraño. Seguramente habrá cuerpos extraños en el molinillo.
 - Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente posventa.
- Hay agua bajo el aparato.
 - Antes de retirar la bandeja recogegotas espera 15 segundos después de que el café haya salido para que la cafetera finalice el ciclo correctamente.
 - Comprueba que la bandeja recogegotas está colocada correctamente en la cafetera. Siempre debe estar en su sitio, incluso cuando la cafetera no está en uso.
 - Comprueba que la bandeja recogegotas no esté llena.
- Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
 - Gira el botón de ajuste de finura de molido solo cuando el molinillo esté en funcionamiento.
- El aparato no produce café. Se ha detectado un problema durante la preparación.
 - El dispositivo se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.
- Has usado café molido en lugar de café en grano.
 - Utiliza la aspiradora para limpiar el café molido del depósito de café en grano.
- Sale agua de las boquillas de café cuando se detiene la cafetera.
 - Es algo normal. Se trata de un enjuagado automático para limpiar las boquillas de café y evitar que se obstruyan.

VAPOR Y LECHE

- Parece que la salida de la leche está obstruida de forma parcial o por completo.
- Limpia el bloque de capuchino táctil. **Consulta el capítulo 6 "LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS" de la guía de inicio rápido.**
- Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
 - Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
- Hay vapor bajo la tapa del depósito de café en grano.
 - Comprueba que el compartimento de la pastilla de limpieza bajo la tapa (K) está cerrado.

MANTENIMIENTO

- La cafetera no indica que hay que efectuar la descalcificación.
 - El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar un gran número de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.
- Hay posos en la bandeja recogegotas.
 - Pueden depositarse algunos posos de café en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido de modo que el área de filtración permanezca limpia.
- La luz de advertencia permanece encendida después de vaciar la bandeja de posos de café.
 - Vuelve a colocar la bandeja de posos de café.
- La luz de advertencia permanece encendida después de haber llenado el depósito de agua.
 - Comprueba que el depósito de agua esté colocado correctamente en el aparato. Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revisa y suelta los indicadores flotantes si es necesario.

BEBIDAS

- El café sale demasiado despacio.
 - Gira el botón de finura de molido hacia la derecha para obtener un molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
 - Efectúa uno o varios ciclos de enjuague.
 - Cambia el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris.
- El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
 - Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
 - Evita utilizar cafés oleosos, caramelizados o saborizados que tal vez no se introduzcan en la cafetera correctamente.
 - Disminuye el volumen de preparación y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón de finura de molido para obtener un molido más fino de café utilizado. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.
- El café o espresso no está lo suficientemente caliente.
 - Aumenta la temperatura del café en los ajustes de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.
 - Antes de preparar el café, enjuaga el circuito de café. Se puede activar la función de enjuagado de café al inicio en los ajustes/enjuagado automático.
- Sale agua limpia a través de las boquillas antes de cada café.
 - Al comienzo de la receta, se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua de las boquillas de café.

Si alguno de los problemas descritos continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

Importante: Fabricante: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - Francia

1.	INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO.....	190-191
1.1	GUIDA AI SIMBOLI PER LE ISTRUZIONI DI UTILIZZO.....	190
1.2	PRODOTTI FORNITI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA	190
1.3	DATI TECNICI	190
1.4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	191
1.5	PANORAMICA	191
1.6	INTERFACCIA	192
2.	OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	193-194
2.1	INSTALLAZIONE DEL FILTRO	193
2.2	MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA.....	194
3.	PREPARAZIONE DELLE BEVANDE.....	195-197
3.1	BEVANDE A BASE DI LATTE	196
3.2	FUNZIONE "RICETTE PREFERITE"	197
4.	MANUTENZIONE GENERALE.....	197-199
4.1	AVVISI DI MANUTENZIONE	197
4.2	MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEL CAFFÈ MACINATO E DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE	198
4.3	MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA E DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ	198
4.4	MANUTENZIONE DEL CIRCUITO DEL LATTE.....	199
4.5	ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE	200
5.	ALTRE FUNZIONI.....	201
6.	RISPOSTE ALLE DOMANDE.....	202-203

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato una macchina da caffè KRUPS con macinacaffè incorporato e per la fiducia che ripone in noi.

Le macchine da caffè KRUPS con macinacaffè incorporato sono progettate, sviluppate e prodotte in Francia, il che garantisce le più rigorose garanzie in termini di origine e qualità di produzione.

La sua macchina è progettata per essere il più semplice possibile da usare e per creare bevande di qualità buone come al bar. Potrà gustare un espresso, un caffè lungo o un cappuccino, un latte macchiato o un caffelatte, tra gli altri tipi di caffè, semplicemente premendo un pulsante!

Al fine di migliorare costantemente la sostenibilità, la KRUPS Evidence ECO-DESIGN è stata progettata fin dall'inizio per limitare l'impatto ambientale e l'uso delle risorse naturali: il 62% delle parti in plastica della macchina è realizzato in plastica riciclata e fino al 90% delle parti della macchina è completamente riciclabile. Il pannello di controllo della macchina è stato ottimizzato per ridurre il numero dei componenti elettronici, senza compromettere il comfort e la facilità d'uso. Inoltre, abbiamo ridotto al minimo le decorazioni stampate, cromate e verniciate, conservando solo gli elementi essenziali, in modo da limitare l'impatto ambientale di questa macchina.

Per aumentare la sostenibilità e poiché la protezione dell'ambiente e la riduzione dei rifiuti è una delle nostre principali preoccupazioni, SEB si impegna a garantire che la macchina sia riparabile per 10 anni in tutta Europa.

Al fine di ridurre al minimo l'imballaggio, pur proteggendo i nostri prodotti durante il trasporto, non utilizziamo più i blocchi di polistirolo. L'imballaggio per la macchina è realizzato in cartone riciclato al 90%, prodotto da foreste gestite in modo sostenibile e certificato FSC.

Le Petit + Eco: i chicchi di caffè non subiscono una trasformazione elevata e utilizzano un imballaggio minimo. I fondi di caffè possono essere utilizzati come fertilizzante naturale e sono completamente biodegradabili. Ci auguriamo che il caffè sia di suo gradimento e che sia completamente soddisfatto della sua macchina KRUPS.

Il team KRUPS



INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo per future consultazioni. KRUPS declina ogni responsabilità in caso di uso improprio. È importante rispettare le informazioni sulla sicurezza.

GUIDA AI SIMBOLI PER LE ISTRUZIONI DI UTILIZZO

- Pericolo:** avviso di rischio di lesioni gravi o decesso. Il simbolo del fulmine segnala pericoli legati all'elettricità.
- Attenzione:** avviso di possibile malfunzionamento, danno o distruzione dell'apparecchio.
- Importante:** nota generale o importante relativa al funzionamento dell'apparecchio.



PRODOTTI FORNITI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA

Controllare i prodotti forniti in dotazione con la macchina. Se manca un articolo, contattare immediatamente l'assistenza clienti.

Prodotti forniti in dotazione			
1.	2 pastiglie per la pulizia		
2.	Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino"		
3.	Ago per la pulizia del circuito del vapore		
4.	Istruzioni di utilizzo - Libretto delle raccomandazioni di sicurezza Elenco dei centri di assistenza post-vendita Krups Documenti della garanzia*		
5.	Scovolino		



DATI TECNICI

Apparecchio	Automatic Espresso EA897
Presa di corrente	220-240 V~/50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore dei chicchi di caffè	260 g
Consumo energetico	Durante il funzionamento: 1450 W
Contenitore dell'acqua	2,3 L
Utilizzo e conservazione	In interni, in un luogo asciutto (lontano dal ghiaccio)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 380
Peso EA89 (kg)	8,4

Informazioni soggette a modifiche tecniche.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Maniglia del coperchio del serbatoio dell'acqua
- B. Contenitore dell'acqua
- C. Vassoio raccoglitori
- D. Ugelli di erogazione del caffè regolabili in altezza
- E. Griglia rimovibile e vassoio raccoglitori
- F. Coperchio del contenitore dei chicchi di caffè
- G. Blocco "One Touch Cappuccino"
- G1. Accessorio 2 in 1 per la pulizia del circuito di emulsione del latte: dispositivo di svitamento + ago di precisione
- G2. Blocco rimovibile per l'emulsione del latte
- H. Tubo e connettore del latte
- I. Galleggianti
- 1. Contenitore dei chicchi di caffè
- J. Pulsante per la regolazione del grado di macinatura
- K. Sportello delle pastiglie per la pulizia
- L. Macinacaffè conico in metallo
- 2. Pannello di controllo
- M. Pulsante di selezione del menu
- N. Pulsante di accensione/spengimento
- O. Pulsante per la regolazione dell'intensità del caffè
- P. Pulsante per la regolazione del volume della bevanda
- Q. Pulsante di avvio/arresto
- R. Pulsante per un caffè aggiuntivo
- S. Pulsante per caffè doppio
- T. Pulsante di manutenzione: risciacquo, pulizia e decalcificazione
- U. Avviso di manutenzione
- V. Pulsante delle ricette preferite



PANORAMICA

Presentazione del pannello di controllo:

Pulsante	Descrizione/Funzioni generali
	Accensione e spegnimento della macchina. Ogni volta che si preme il pulsante di accensione/spengimento viene emesso un segnale acustico.
	Selezione della bevanda da preparare. La selezione è indicata da una linea che si illumina sotto la bevanda.
	Premere prima di iniziare a preparare la bevanda per aumentare o ridurre l'intensità del caffè (modifica la quantità di caffè macinato). Sono disponibili 3 opzioni di intensità, da debole a forte. La selezione è indicata da un numero di chicchi che si illuminano compreso tra 1 e 3.
	Premere prima della selezione per aumentare o ridurre il volume della bevanda (modifica il volume del flusso di erogazione). Sono disponibili 3 opzioni di volume della bevanda, da piccola a grande. La selezione è indicata da un numero di gocce che si illuminano compreso tra 1 e 3.
	Avvio o interruzione della ricetta corrente.
	Questo segnale di avviso viene mostrato sul pannello di controllo quando si verifica un problema con il funzionamento della macchina. Ad esempio, quando l'acqua o i chicchi di caffè sono insufficienti o quando è necessario eseguire interventi di manutenzione.*
	Premere prima di iniziare a preparare la bevanda per raddoppiarne la quantità. La selezione è indicata da 2 tazze che si illuminano.
	Funzione per aggiungere un espresso forte alla ricetta selezionata. Disponibile per tutte le opzioni ad eccezione dell'acqua calda.
	Consente di accedere alle operazioni di manutenzione: risciacquo, pulizia e decalcificazione. L'operazione di manutenzione selezionata si illumina.
	Consente di accedere al menu delle "ricette preferite" e alle ricette salvate. Dopo aver preparato una bevanda, consente di salvarla tra quelle preferite. È possibile salvare 2 ricette preferite: A e B. La bevanda preferita selezionata è indicata da una A o una B che si illumina.



INTERFACCIA

L'interfaccia touch e i relativi pulsanti si illuminano in modo intuitivo per facilitare l'uso della macchina.

Icona	Cosa succede sullo schermo	Significato
	Il LED di avvio lampeggia	Premere il pulsante di avvio/arresto
	L'icona della bevanda si illumina (luce debole e lampeggiamento lento)	Preparazione della bevanda in corso
	Tutte le icone delle bevande si illuminano	Pulizia o manutenzione in corso
	Icona illuminata in modo costante	La funzione è stata selezionata
	Accensione della spia di avviso rossa e dell'icona di manutenzione	È necessario eseguire la manutenzione/pulizia
	Accensione della spia di avviso bianca e dell'icona di manutenzione	Si consiglia di eseguire la manutenzione/pulizia
	Tutte le icone delle bevande si illuminano una dopo l'altra.	La macchina si spegne, ma sta eseguendo un ciclo di risciacquo necessario.



OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

ACCENSIONE DELLA MACCHINA



Pericolo: collegare l'apparecchio a una presa a 230 V con messa a terra. In caso contrario, ci si espone a rischi potenzialmente letali dovuti alla presenza di elettricità! Rispettare le informazioni sulla sicurezza riportate nell'opuscolo "Informazioni sulla sicurezza".

OPERAZIONI PRELIMINARI (VEDERE IL CAPITOLO 1. 1° UTILIZZO)

Rispettare le informazioni sulla sicurezza riportate nell'opuscolo "Informazioni sulla sicurezza". Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore, pulita e asciutta. All'accensione, i circuiti dell'acqua si riempiono, in modo che la macchina possa funzionare. La macchina esegue il preriscaldamento e il risciacquo automatico. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo 1 "1° UTILIZZO" della guida rapida. Una volta completate le operazioni preliminari, per impostazione predefinita la macchina sceglie automaticamente una ricetta. È ora possibile preparare il primo caffè.

MESSA IN STANDBY DELLA MACCHINA

A seconda della preparazione, la macchina esegue il risciacquo automatico quando viene messa in standby. Il ciclo dura solo pochi secondi e si arresta automaticamente.



Suggerimenti

La qualità dell'acqua influenza notevolmente gli aromi. Calcare e cloro possono alterare il gusto del caffè. Per preservare tutti gli aromi del caffè, si consiglia di utilizzare una cartuccia claris aqua filter system KRUPS con residuo secco inferiore a 800 mg/L. Vedere la pagina 8 del capitolo "INSTALLAZIONE DEL FILTRO" dell'opuscolo.

Durante la preparazione delle bevande, si consiglia di utilizzare tazze preriscaldate (passandole sotto acqua calda) di dimensioni adatte al volume della bevanda desiderata.

I chicchi di caffè torrefatti possono perdere il loro aroma se non vengono conservati correttamente. Si consiglia di utilizzare la quantità di chicchi di caffè equivalente al consumo dei prossimi 2-3 giorni e di scegliere sacchetti da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La miscela Arabica presenta raffinate note floreali, mentre la miscela Robusta, che ha un più alto contenuto di caffeina, è più corposa e ha un gusto più amaro. È possibile miscelare i due tipi di caffè per ottenere una miscela più equilibrata. In caso di dubbi, chiedere consiglio al proprio torrefattore.

Si sconsiglia l'uso di chicchi oleosi e caramellati, in quanto potrebbero danneggiare la macchina.

Il grado di macinatura influisce sull'intensità degli aromi e sulla qualità della crema. Più fine è la macinatura, più corposa è la crema. La macinatura può essere adattata anche alla bevanda desiderata.



INSTALLAZIONE DEL FILTRO

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE?

La cartuccia claris aqua filter system KRUPS aiuta a ottimizzare il gusto del caffè, a limitare l'accumulo di calcare e a ridurre le operazioni di manutenzione. Per garantire la longevità della macchina, si consiglia di utilizzare una cartuccia filtrante. Questo accessorio è disponibile sul sito web KRUPS.it.

QUANDO VA SOSTITUITA LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- 2 mesi dopo l'installazione.
- Quando si installa la cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio all'estremità della cartuccia filtrante in modo che indichi la data di installazione + 2 mesi.

INSTALLAZIONE DELLA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



- La macchina deve essere collegata e accesa.
- Inserire la cartuccia nel serbatoio dell'acqua.
- Posizionare la cartuccia con l'anello numerato rivolto verso l'alto.
- Utilizzare l'accessorio di avviamento nero fornito in dotazione per posizionare e avvitare correttamente la cartuccia.
- Sullo schermo illuminato premere per 3 secondi. Un segnale acustico conferma l'accesso al menu "Installazione del filtro". Collocare un contenitore sotto gli ugelli.
- Il pulsante lampeggia e l'icona del risciacquo del circuito del caffè si illumina.
- Premere per iniziare a utilizzare il filtro.
- Durante l'installazione, le luci sotto le ricette lampeggeranno.
- L'installazione è completa quando la luce torna ad essere fissa.

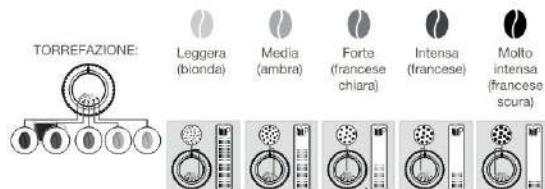
MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

È possibile modificare l'intensità del caffè regolando il grado di macinatura dei chicchi.

È possibile regolare il grado di macinatura in base ai diversi tipi di chicchi di caffè:

- I chicchi a torrefazione scura sono oleosi e richiedono una macinatura grossa;
- I chicchi a torrefazione più chiara sono più asciutti e richiedono una macinatura fine.

Nota: più fine è la macinatura, più intenso è l'aroma.



REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Ruotare il pulsante di impostazione situato all'interno del contenitore dei chicchi di caffè (1) in base al tipo di chicchi utilizzati e all'intensità dell'aroma desiderata. La regolazione deve essere effettuata tacca per tacca durante la macinatura. Dopo 3 preparazioni si noterà distintamente una differenza nel gusto.

Attenzione: si sconsiglia l'uso di chicchi oleosi e caramellati, in quanto potrebbero risultare difficili da lavorare da parte del macinacaffè. Potrebbero inoltre danneggiare la macchina e compromettere le prestazioni del sensore.



PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA E IMPOSTAZIONI POSSIBILI:

Bevande	Dimensioni approssimative	Quantità consigliata	Intensità del caffè	X2	Caffè doppio
Ristretto <i>Espresso corto (coppe)</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Espresso <i>Espresso corposo con aromi pronunciati, ricoperto da una crema leggermente onirica e color caramello</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Caffè lungo <i>Maggior concentrazione di caffeina tra più leggero al gusto. Molto profumato e maturo</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Americano <i>Espresso lungo doppio combinato con dell'acqua calda</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Cappuccino <i>Equilibrio perfetto tra latte, schiuma e caffè</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Caffelatte <i>Schiuma di latte con un delicato aroma di caffè</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Latte macchiato <i>Ampia porzione di latte, un espresso gourmet con schiuma di latte</i>	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
ACQUA CALDA	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	



Suggerimenti

Ogni volta che si sceglie una bevanda, la macchina utilizza le impostazioni più recenti.

Per ogni ricetta, è possibile aumentare il volume della bevanda durante l'esecuzione.

LA MACCHINA ESEGUIRÀ AUTOMATICAMENTE LE SEGUENTI OPERAZIONI PER PREPARARE LA BEVANDA:

Per le ricette a base di caffè	Per le ricette a base di latte, escluso il caffelatte:	Per il caffelatte:
- Macinatura dei chicchi di caffè - Compattazione del caffè macinato - Preinfusione (alcune gocce possono cadere nella tazza in questa fase) - Estrazione	- Fase di preriscaldamento - Emulsione del latte - Macinatura dei chicchi di caffè - Compattazione del caffè macinato - Preinfusione (alcune gocce possono cadere nella tazza in questa fase) - Estrazione	- Macinatura dei chicchi di caffè - Compattazione del caffè macinato - Preinfusione (alcune gocce possono cadere nella tazza in questa fase) - Estrazione - Fase di preriscaldamento - Emulsione del latte

AMERICANO

Per questa ricetta, la macchina preparerà due espressi uno dopo l'altro. Pertanto, verranno effettuate due macinazioni seguite dall'aggiunta di acqua calda.

REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DEGLI UGELLI DI EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per tutte le bevande proposte è possibile abbassare e rimontare gli ugelli di erogazione del caffè in base alle dimensioni delle tazze utilizzate.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

- Controllare che il contenitore dei chicchi di caffè sia pieno.

Attenzione: per evitare di danneggiare la macchina, non versare acqua nel macinacaffè.

- Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno.

Se l'acqua non è sufficiente, la macchina mostra un avviso. Vedere il capitolo 7.A "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA" della guida rapida.

- Posizionare la tazza o le tazze sotto gli ugelli di erogazione del caffè.
- Selezionare la bevanda desiderata.
- Modificare le impostazioni.
- Premere il pulsante di avvio/arresto.

Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo 2 "SELEZIONE DELLE BEVANDE" della guida rapida.

INTERRUZIONE DELLA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

Attenzione: è possibile interrompere la preparazione di una bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante di avvio/arresto. Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. Non sarà possibile accedere alla macchina fino a quando le spie luminose non saranno nuovamente fisse.

BEVANDE A BASE DI LATTE



Suggerimenti

Per preparare la schiuma di latte, utilizzare latte UHT pastorizzato conservato in frigorifero (3-5°C). L'impiego di latte speciale (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito) o di latte vegetale (riso, avena o mandorle) può dare risultati meno soddisfacenti in termini di qualità e quantità di schiuma. Una volta aperto, il latte deve essere sempre conservato in frigorifero a una temperatura non superiore a 4°C. Di solito può essere conservato per un periodo compreso tra 5 e 7 giorni.

PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE

- Collegare il tubo del latte al lato destro del blocco "One Touch Cappuccino".
- Immergere l'altra estremità del tubo (punta di metallo) in un contenitore riempito di latte o direttamente nella bottiglia del latte.
- Posizionare la tazza o le tazze sotto gli ugelli di erogazione del caffè.
- Premere il pulsante "Cappuccino" "Macchiato" o "Caffè Latte". Se necessario, modificare le impostazioni della bevanda come desiderato (volume, intensità del caffè, caffè doppio, caffè aggiuntivo).
- Premere il pulsante di avvio/arresto.
- Verrà eseguita l'emulsione del latte seguita dall'estrazione del caffè o viceversa, a seconda della ricetta.

Questi passaggi verranno eseguiti automaticamente, dopodiché la bevanda sarà pronta.

Per ulteriori informazioni, vedere l'inizio del capitolo 5A "PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE" della guida rapida.

Importante: al termine di ogni ricetta, la macchina suggerisce di eseguire il risciacquo del circuito del latte. Si consiglia di eseguire questa operazione per garantire l'igiene ottimale e il corretto funzionamento del circuito del latte. Vedere il capitolo 5.B "RISCIAQUO RAPIDO DOPO LA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE (30 secondi)" della guida rapida.



FUNZIONE "RICETTE PREFERITE"

A COSA SERVE LA FUNZIONE "RICETTE PREFERITE"?

La funzione Ricette preferite consente di preparare le proprie bevande preferite utilizzando impostazioni personalizzate salvate in precedenza. Vedere il capitolo 2 "PREPARAZIONE DELLE BEVANDE" della guida rapida.

È un modo rapido e perfetto per preparare la propria bevanda preferita semplicemente premendo il pulsante di avvio, senza bisogno di modificare le impostazioni della ricetta ogni volta. È possibile salvare fino a 2 ricette preferite utilizzando le seguenti impostazioni personalizzate: volume, intensità del caffè, numero di tazze e funzione caffè aggiuntivo.

CREAZIONE DI UNA RICETTA PREFERITA

È possibile salvare una ricetta preferita A e una ricetta preferita B. Vedere il capitolo 3 "SALVATAGGIO DELLE IMPOSTAZIONI PREFERITE" della guida rapida.

- Il salvataggio di una ricetta preferita può essere eseguito solo al termine della preparazione della bevanda. È necessario premere la funzione Ricette preferite entro 5 secondi dal termine della preparazione per salvare la bevanda preferita come A o B.

- È possibile personalizzare il volume interrompendo la preparazione della ricetta. Premere durante la preparazione. A questo punto, il volume utilizzato per la bevanda può essere salvato tra le impostazioni della ricetta preferita.

Importante: se non si seleziona la funzione Ricette preferite entro 5 secondi, la macchina tornerà automaticamente all'ultima ricetta e alle impostazioni più recenti utilizzate. Pertanto, non sarà più possibile salvare quella ricetta preferita.

PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA SALVATA TRA LE RICETTE PREFERITE

Premere il pulsante.

Selezionare la ricetta preferita: viene visualizzata la ricetta preferita A; se si preme di nuovo il pulsante, viene visualizzata la ricetta preferita B.

Premere il pulsante di avvio/arresto.

Per ulteriori informazioni, vedere l'inizio del capitolo 4 "PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA PREFERITA" della guida rapida.

È POSSIBILE MODIFICARE LE BEVANDE PREFERITE?

Non è possibile apportare modifiche a una ricetta preferita creata. Per sostituire una ricetta preferita, preparare una bevanda utilizzando le impostazioni desiderate e salvarla come preferita al posto di quella che si desidera modificare. Se sono state già create ricette preferite, il salvataggio di una bevanda sovrascriverà quella salvata in precedenza.



MANUTENZIONE GENERALE

Una manutenzione corretta garantisce la longevità della macchina e preserva il gusto autentico del caffè.

Per motivi igienici, si consiglia di risciacquare il circuito del caffè quotidianamente o quando non viene utilizzato per un periodo superiore a 2 giorni. È possibile impostare il risciacquo automatico, che garantisce un aroma del caffè e un'igiene ottimali. Consultare il capitolo ALTRE FUNZIONI.

AVVISI DI MANUTENZIONE

QUANDO È NECESSARIO ESEGUIRE LA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA?

Sullo schermo viene mostrato un messaggio di avviso quando è necessario eseguire un'azione:

- La spia LED di avviso rossa indica che è necessario intervenire per garantire che la macchina continui a funzionare in modo ottimale.
- La spia LED di avviso bianca indica un intervento consigliato.

Un'icona specificherà l'azione da intraprendere.

Azione richiesta	Spia LED di avviso bianca 	Spia LED di avviso rossa 
 Svuotare il contenitore del caffè macinato	-	Operazione obbligatoria
 Riempire il serbatoio dell'acqua	-	Operazione obbligatoria
 Avviare il risciacquo del circuito del latte	Operazione suggerita dall'apparecchio	Operazione necessaria
 Eseguire la decalcificazione	Operazione suggerita dall'apparecchio	Operazione necessaria
 Eseguire la pulizia del caffè	Operazione suggerita dall'apparecchio	Operazione necessaria
 Eseguire la pulizia del circuito del caffè	-	Operazione necessaria

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEL CAFFÈ MACINATO E DEL VASSOIO RACCOLGIGOCCE

Nel vassoio raccogliogocce si accumula l'acqua utilizzata, mentre il contenitore del caffè macinato raccoglie i fondi estratti.

Importante: il vassoio raccogliogocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo la preparazione. È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo e pulirlo ogni giorno. I due galleggianti arancioni nel vassoio raccogliogocce indicano quando è il momento di svuotare l'acqua dal contenitore.

SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL VASSOIO RACCOLGIGOCCE

Vedere il capitolo 9.B "SVUOTAMENTO DEL VASSOIO RACCOLGIGOCCE" della guida rapida.

Poiché questo vassoio è a contatto con il latte e il caffè, per motivi igienici si consiglia di smontare e pulire ogni elemento con una spugna, acqua calda e sapone ogni giorno. Si consiglia inoltre di lasciar asciugare ciascun elemento prima di rimontarlo.

Non mettere in lavastoviglie.

SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL CONTENITORE DEL CAFFÈ MACINATO

Vedere capitoli 8.A "SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ" e 8.B "PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOLTIGOCCE DEL CAFFÈ" della guida rapida.

Eseguire questa operazione quando la spia LED  di avviso sull'interfaccia della macchina si accende.

È possibile svuotare il contenitore con maggiore frequenza e prima che la macchina lo richieda, ma sempre quando la macchina è accesa, in modo che possa registrare che il contenitore è stato svuotato. Per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore del caffè macinato con una spugna, acqua calda e sapone ogni giorno. Si consiglia inoltre di lasciar asciugare ciascun elemento prima di rimontarlo.

Non mettere in lavastoviglie.

Importante: se il contenitore del caffè macinato e il vassoio raccogliogocce non vengono svuotati regolarmente come indicato sopra, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA E DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

FREQUENZA E MODALITÀ DI PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Dal momento che l'aroma del caffè dipende anche dalla qualità dell'acqua, si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua con acqua calda e uno scovolino per bottiglie. Si consiglia inoltre di lasciar asciugare l'elemento prima di rimontarlo nell'apparecchio.

FREQUENZA E MODALITÀ DI PULIZIA DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

I chicchi di caffè possono lasciare residui oleosi sul contenitore che possono influire sulla qualità del caffè. Per preservare il gusto del caffè e mantenere un'igiene ottimale, si consiglia di pulire il contenitore con un panno morbido e asciutto ogni volta che deve essere riempito.

Attenzione: non pulire con acqua. La presenza di acqua nel contenitore dei chicchi di caffè danneggia la macchina.

MANUTENZIONE DEL CIRCUITO DEL LATTE

MODALITÀ E IMPORTANZA DELLA MANUTENZIONE DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO LA PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE

Importante: per ottenere sempre la stessa schiuma, si consiglia di eseguire il risciacquo del circuito, del tubo e del connettore del latte dopo la preparazione di ogni bevanda a base di latte.

1. Dopo ogni bevanda a base di latte

1a. Pulizia rapida del tubo e del connettore del latte (30 secondi)

Per motivi igienici, è necessario eseguire la pulizia manuale e accurata del tubo e del relativo connettore con acqua calda dopo ogni uso. Vedere il capitolo 5.B "RISCIACQUO RAPIDO IN SEGUITO AL CONSUMO DI UNA BEVANDE A BASE DI LATTE" della guida rapida.

1b. Risciacquo automatico del circuito del latte (10 secondi – 20 ml)

Questo risciacquo deve essere eseguito dopo la preparazione di ogni bevanda a base di latte, quando la macchina mostra il relativo avviso e la spia LED di avvio/arresto lampeggia. In questo modo è possibile pulire l'intero circuito del latte della macchina.

Quando  viene mostrato l'avviso di colore bianco, premere il pulsante di avvio/arresto per avviare il risciacquo del circuito del latte.

2. Non appena  viene mostrato l'avviso oppure se l'avviso è di colore rosso  se non viene eseguito il risciacquo subito dopo la fine della ricetta:

- Sul pannello di controllo viene mostrato un avviso rosso  fino a quando non viene eseguito il risciacquo e non viene pulito manualmente il circuito del latte.
- Il risciacquo automatico verrà eseguito quando la macchina viene spenta

Pulire a fondo il circuito del latte.

Importante: per motivi igienici, si consiglia di pulire manualmente l'intero circuito del latte ogni giorno in caso di uso regolare o quando non viene utilizzato per un periodo superiore a 2 giorni.

L'operazione richiede lo smontaggio e la pulizia regolare del blocco rimovibile "One Touch Cappuccino" e la pulizia del tubo del latte utilizzando uno scovolino per bottiglie. Vedere il capitolo 6 "PULIZIA MANUALE PROFONDA DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MINUTI" della guida rapida.

Importante: per motivi igienici e per ottenere sempre la stessa schiuma, si consiglia di sostituire il tubo flessibile del latte e il relativo ugello in plastica ogni tre mesi circa. Questi accessori sono disponibili sul sito web KRUPS.it.

ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Azioni richieste
Pulizia del circuito del caffè 45 secondi – 30 ml	Si consiglia di risciacquare il circuito del caffè quotidianamente o quando non viene utilizzato per un periodo superiore a 2 giorni.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Per questo processo viene utilizzata solo acqua calda. Assicura un gusto del caffè autentico e garantisce la longevità della macchina.	Collocare un contenitore sotto l'ugello di erogazione del caffè. • Accendere la macchina e premere . • Selezionare la funzione di risciacquo . • Premere per avviare il risciacquo.
Pulizia della macchina 13 minuti – 600 ml	Quando la macchina lo richiede.	Per preservare l'aroma del caffè e per motivi igienici, si consiglia di pulire e sgrassare la macchina. Ciò consente di preservare in modo ottimale gli aromi delle bevande.	Accessori richiesti: 1 pastiglia per la pulizia KRUPS (n° 1) e un contenitore della capacità di almeno 600 ml. Quando la macchina lo richiede, la spia LED di avviso bianca o rossa si illumina sull'interfaccia. Vedere il capitolo 10 "PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA 3 volte l'ANNO – 13 MINUTI" della guida rapida. È inoltre possibile eseguire la pulizia quando lo si desidera premendo e scegliendo il programma di pulizia indicato dalla spia LED .
Decalcificazione 20 minuti – 600 ml	L'apparecchio segnala quando è necessario eseguire un programma di decalcificazione.	La decalcificazione elimina eventuali depositi di calcare dalla macchina. Questa operazione è fondamentale per garantire il corretto funzionamento e la longevità dell'apparecchio.	Accessori richiesti: 1 bustina di decalcificante KRUPS (n°3) e un contenitore della capacità di almeno 600 ml. L'apparecchio segnala quando è necessario eseguire un programma di decalcificazione. All'accensione della macchina, la spia LED di avviso bianca o rossa si illumina sull'interfaccia. Vedere il capitolo 11 "PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN" della guida rapida. Se la funzione è disponibile, è possibile anche eseguire la decalcificazione della macchina quando lo si desidera premendo e selezionando .

Importante: non è necessario eseguire il programma di manutenzione non appena l'apparecchio lo richiede, ma occorre comunque eseguirlo entro tempi ragionevolmente brevi. L'avviso verrà mostrato fino a quando l'operazione non è stata eseguita.

Importante: se si scollega la macchina durante la manutenzione o in caso di guasto elettrico, il programma di pulizia riprenderà dall'inizio. Non sarà possibile sospendere questa operazione: è obbligatorio eseguire il risciacquo del circuito dell'acqua. In questo caso potrebbe essere necessario utilizzare una nuova pastiglia per la pulizia.



ALTRE FUNZIONI

ACCESSO ALLE IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Dal momento che questa macchina non dispone di uno schermo, le impostazioni sono integrate come seconde funzioni di alcuni pulsanti.

Per accedere al menu delle impostazioni:

- L'apparecchio deve essere collegato alla presa di corrente, ma non deve essere acceso.
- Premere per 3 secondi.
- Se le spie LED sotto le prime tre ricette lampeggiano e viene emesso un segnale acustico, è stato eseguito l'accesso alle impostazioni. A questo punto, è possibile navigare utilizzando i pulsanti per caffè ristretto, espresso o lungo.

Elenco delle impostazioni:

Temperatura del caffè		
T1:	Bassa	Premere , quindi selezionare per impostare la temperatura del caffè. Sono disponibili 3 livelli di regolazione della temperatura per le bevande a base di caffè.
T2:	Media	
T3:	Alta	
Spegnimento automatico		
	10 minuti	È possibile scegliere il periodo di tempo trascorso il quale l'apparecchio si spegnerà automaticamente per ottimizzare il consumo energetico: 10 minuti, 20 minuti o 30 minuti. Premere , quindi selezionare per regolare lo spegnimento automatico.
	20 minuti	
	30 minuti	
Risciacquo automatico		
	Attivo	È possibile eseguire automaticamente il risciacquo della macchina ogni volta che viene accesa. L'impostazione predefinita è inattivo. Premere , quindi selezionare per attivare il risciacquo automatico.
	Inattivo	

Per uscire dal menu delle impostazioni:

- Premere il pulsante per uscire dal menu.
- La macchina si spegne e salva le impostazioni.

RISPOSTE ALLE DOMANDE

FUNZIONAMENTO

- La macchina presenta un guasto, non funziona correttamente o il software è bloccato.
 - Spegnere e scollegare la macchina, rimuovere la cartuccia filtrante, attendere 1 minuto e riaccendere la macchina. Tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per almeno 3 secondi per consentire l'accensione della macchina.
- L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante di avvio/arresto per almeno 3 secondi.
 - Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che le due spine di alimentazione siano inserite correttamente nella presa.
- Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
 - L'apparecchio esegue il ripristino automatico quando si riaccende.
- Il macinacaffè funziona a vuoto.
 - Questo è normale se si verifica occasionalmente, se è presente una piccola quantità di chicchi di caffè o in assenza di chicchi di caffè.
 - Nel contenitore sono ancora presenti alcuni chicchi di caffè:
 - il caffè potrebbe essere troppo oleoso, pertanto non viene lavorato correttamente dall'apparecchio. È possibile provare a far scendere i chicchi e vedere se in questo modo l'apparecchio li riesce a lavorare. È comunque preferibile cambiare il caffè (cfr. funzione tipo di chicchi)
 - Se il caffè è quello utilizzato di solito e fino ad ora non sono stati riscontrati problemi, contattare il servizio di assistenza.

UTILIZZO

- Il macinacaffè produce un rumore insolito. Nel macinacaffè sono presenti corpi estranei.
 - Provare ad aspirare con un aspirapolvere, altrimenti contattare il servizio di assistenza.
- Sotto l'apparecchio è presente acqua.
 - Prima di rimuovere il vassoio raccogliacqua, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè, per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.
 - Verificare che il vassoio raccogliacqua sia posizionato correttamente sulla macchina. Deve essere sempre in posizione anche quando la macchina non è in uso.
 - Verificare che il vassoio raccogliacqua non sia pieno.
- Il pulsante per la regolazione del grado di macinatura ruota con difficoltà.
 - Ruotare il pulsante per la regolazione del grado di macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione.
- L'apparecchio non ha erogato il caffè. È stato rilevato un problema durante la preparazione.
 - Il dispositivo esegue il ripristino automatico, dopodiché è pronto per un nuovo ciclo.
- È stato utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.
 - Utilizzare l'aspirapolvere per raccogliere il caffè macinato dal contenitore dei chicchi di caffè.
- Fuoriesce acqua dagli ugelli di erogazione del caffè quando la macchina si arresta.
 - Questo è normale. Si tratta di un processo di risciacquo automatico per la pulizia degli ugelli di erogazione del caffè e la prevenzione di eventuali ostruzioni.

VAPORE E LATTE

- Un'ostruzione parziale o completa limita o blocca l'erogazione del latte.
 - Pulire il blocco "One Touch Cappuccino". Vedere il capitolo 6 "PULIZIA MANUALE PROFONDA DEL CIRCUITO DEL LATTE - 5 MINUTI" della guida rapida.

- Fuoriesce vapore dalla griglia del vassoio raccogliacqua.
 - A seconda del tipo di preparazione, potrebbe fuoriuscire vapore dalla griglia del vassoio raccogliacqua.
- È presente vapore sotto il coperchio del vassoio per chicchi di caffè.
 - Controllare che lo sportello delle pastiglie per la pulizia situato sotto il coperchio (K) sia chiuso correttamente.

MANUTENZIONE

- La macchina non richiede la decalcificazione.
 - Il ciclo di decalcificazione è richiesto se si prepara un numero elevato di bevande a base di latte o se si utilizza molta acqua calda. Se si consuma solo caffè, la decalcificazione non deve essere eseguita spesso.
- Nel vassoio raccogliacqua sono presenti fondi di caffè.
 - Una piccola quantità di caffè macinato può finire nel vassoio raccogliacqua. La macchina è progettata per rimuovere il caffè macinato in eccesso in modo che la zona di estrazione rimanga pulita.
- La spia di avviso rimane accesa dopo che il  vassoio raccogliacqua è stato svuotato.
 - Installare nuovamente il vassoio raccogliacqua.
- La spia di avviso rimane accesa dopo che il serbatoio  dell'acqua è stato riempito.
 - Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente nell'apparecchio. I galleggianti sul fondo del serbatoio devono muoversi liberamente. Verificare e, se necessario, sbloccare i galleggianti.

BEVANDE

- Il caffè viene erogato troppo lentamente.
 - Ruotare il pulsante del grado di macinatura verso destra per ottenere un caffè macinato più grosso (ciò può dipendere dal tipo di caffè utilizzato).
 - Eseguire uno o più cicli di risciacquo.
 - Sostituire la cartuccia d'aria acqua filter system.
- Il caffè è troppo leggero o non abbastanza corposo.
 - Controllare che sia presente del caffè nel contenitore dei chicchi di caffè e che scorra correttamente verso il basso.
 - Evitare l'uso di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati, in quanto potrebbero non essere lavorati correttamente.
 - Diminuire il volume della preparazione e aumentare l'intensità della bevanda utilizzando la funzione per regolare l'intensità del caffè. Ruotare il pulsante del grado di macinatura per ottenere un caffè macinato più fine. Preparare la bevanda in due cicli utilizzando la funzione per 2 tazze.
- L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.
 - Aumentare la temperatura del caffè nelle impostazioni della macchina. Riscaldare la tazza sciogliendola con acqua calda prima di iniziare a preparare la bevanda.
 - Prima di preparare il caffè, eseguire il risciacquo del circuito del caffè. È possibile attivare la funzione di risciacquo del circuito del caffè all'accensione del dispositivo selezionando l'opzione di risciacquo automatico nelle impostazioni.
- Dagli ugelli di erogazione del caffè fuoriesce acqua pulita prima dell'estrazione di ogni caffè.
 - Quando si inizia una ricetta, viene eseguita la preinfusione, che può comportare la fuoriuscita di una piccola quantità di acqua dagli ugelli di erogazione del caffè.

Se uno dei problemi sopra descritti persiste, contattare l'assistenza clienti KRUPS.

 **Importante:** Produttore: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - Francia

1.	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВІРІБ.....	318-320
1.1	ПОЯСНЕННЯ ЩОДО СИМВОЛІВ В ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ.....	278
1.2	ПРОДУКТИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ.....	318
1.3	ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	318
1.4	ОПИС ПРИЛАДУ.....	319
1.5	ОГЛЯД.....	319
1.6	ІНТЕРФЕЙС.....	320
2.	ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	321-322
2.1	УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА.....	321
2.2	КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ.....	322
3.	ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ.....	323-325
3.1	НАПОЇ З МОЛОКОМ.....	324
3.2	ФУНКЦІЯ УЛЮБЛЕНИХ НАПОЇВ.....	325
4.	ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	325-328
4.1	ПОПЕРЕДЖЕННЯ РЕЖИМУ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	325
4.2	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ Й ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ.....	326
4.3	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ Й КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН.....	326
4.4	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИСТЕМИ.....	327
4.5	ІНШІ ПРОЦЕДУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	328
5.	ІНШІ ФУНКЦІЇ.....	329
6.	ВІДПОВІДІ НА ЗАПИТАННЯ.....	330-331

Шановний клієнте!

Дякуємо за придбання кавомашини KRUPS із вбудованої кавомолкою та за вашу довіру.

Кавомашини KRUPS із вбудованими кавомолками розроблені та виготовлені у Франції, тож ви можете бути впевнені в дотриманні найвищих стандартів і якості виробництва.

Ваша машина розроблена таким чином, щоб ви могли використовувати її без жодних проблем і готувати напої, як справжній бариста. Готуйте різноманітні кавові напої – еспресо, лонг блек, капучино, лате-макіато чи лате – одним натисканням кнопки!

Ми завжди дбаємо про довкілля, тому під час створення кавомашини KRUPS Evidence ECO-DESIGN із самого початку приділяли увагу її екологічності задля обмеження впливу на навколишнє середовище та економного використання природних ресурсів: 62 % пластикових частин у вашій машині виготовлені з переробленого пластику, а до 90 % – придатні до повної вторинної переробки. Кількість електронних компонентів у панелі керування вашої машини зменшено, однак це не впливає на зручність використання. Крім того, ми також звели до мінімуму кількість друкованих, хромованих і фарбованих декоративних елементів, залишивши тільки найважливіші компоненти, а отже зменшили вплив цієї машини на довкілля.

Підвищення екологічно-соціальної відповідальності, захист довкілля та зменшення відходів є нашими пріоритетами, тому компанія SEB прагне забезпечити придатність машини для ремонту протягом 10 років по всій Європі.

Щоб зменшити кількість пакувального матеріалу, який захищає нашу продукцію під час транспортування, ми більше не використовуємо полістиролові блоки. Натомість упаковка для вашої машини на 90 % виготовлена з переробленого картону, що виробляється з деревини, яка походить з екологічних лісових господарств, сертифікованих згідно з програмою FSC.

Le Petit + Eco: кавові зерна не піддаються зайвому обробленню, а використання пакувальних матеріалів є мінімальним. Кавову гушу можна використовувати як природне добриво, і вона піддається повному біологічному розкладанню.

Сподіваємося, що отримаєте насолоду від своєї кави та будете повністю задоволені машиною KRUPS.

Колектив працівників компанії KRUPS



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

Перш ніж починати користуватися приладом, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її: у разі ненавального використання приладу компанія KRUPS не несе відповідальності за будь-які можливі наслідки. Тому важливо дотримуватися рекомендацій і застережень щодо техніки безпеки.

ПОЯСНЕННЯ ЩОДО СИМВОЛІВ В ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Обережно! Попередження про ризик отримання тяжких травм або загибелі. Значок блискавки попереджає про небезпеку, пов'язану з електричним струмом.

Попередження! Попередження про можливість виходу з ладу, пошкодження або знищення приладу.

Важливо! Інформація загального характеру або важливі примітки щодо використання приладу.



ПРОДУКТИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ

Перевірте продукти, які мають входити до комплекту постачання машини. Якщо чогось немає, негайно зверніться на гарячу лінію.

Продукти, які входять до комплекту постачання виробу		
1.	2 таблетки для очищення	
2.	Трубка для молока для блоку «Капучино одним дотиком»	
3.	Голка для чищення системи циркуляції пари	
4.	Інструкції з використання; брошура з рекомендаціями щодо безпеки; Каталог центрів післяпродажного обслуговування Krups; Документи щодо гарантії	
5.	Засіб для чищення труби	



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Automatic Espresso EA897
Параметри живлення	220–240 В змінного струму / 50 Гц
Тиск насоса	15 бар
Контейнер для кавових зерен	260 г
Споживання енергії	Під час роботи: 1450 Вт
Резервуар для води	2,3 л
Умови використання і зберігання	В сухому приміщенні (подалі від льоду)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 380
Маса EA89, кг	8,4

Характеристики пристрою можуть змінюватися з технічних причин.



ОПИС ПРИЛАДУ

- | | |
|--|--|
| <p>A. Ручка кришки резервуару для води</p> <p>B. Резервуар для води</p> <p>C. Лоток для меленої кави</p> <p>D. Соєва подавачка кави з можливістю регулювання висоти</p> <p>E. Знімна решітка й піддон для крапель</p> <p>F. Кришка контейнера для кавових зерен</p> <p>G. Блок «Капучино одним дотиком»</p> <p>H. Антисаури для очищення системи збирання молока «2 в 1»: пристрій для розбілювання + голка для точного регулювання</p> <p>I. Знімний блок збирання молочної піни</p> <p>J. Трубка для молока та з'єднувальний штуцер</p> <p>K. Поплавець</p> | <p>L. Фіксатор таблетки для очищення</p> <p>M. Металічна конічна кавомолка</p> |
|--|--|
- 2. Панель керування**
- I.** Кнопки вибору меню
- J.** Кнопка змишування/виминення
- K.** Кнопка регулювання міцності кави
- L.** Кнопка регулювання кількості напюю
- M.** Кнопка гуску/зупинки
- N.** Кнопка додаткової порції
- O.** Кнопка подвійної кави
- P.** Кнопка режиму обслуговування: промивання, очищення й видалення накипу
- Q.** Попередження про обслуговування
- R.** Кнопка улюблених напюю

1. Контейнер для кавових зерен
3. Кнопка регулювання дойності помелу



ОГЛЯД

Огляд панелі керування:

Кнопка	Опис і загальні функції
	Увімкнення та вимкнення машини. Кожного разу під час натискання кнопки увімкнення/вимкнення лунає звуковий сигнал.
	Вибір напюю для приготування. На вибраний варіант вказує підсвічена лінія під відповідним напюю.
	Натискайте перед початком приготування напюю, щоб збільшити або зменшити його міцність (змінюється кількість меленої кави). Доступно три варіанти від слабкої до міцної кави. На вибраний варіант вказує індикатор у вигляді від 1 до 3 підсвічених зерен.
	Натискайте перед вибором напюю для збільшення або зменшення його об'єму (змінюється об'єм рідини). Доступно три варіанти від малої до великої кількості напюю. На вибраний варіант вказує індикатор у вигляді від 1 до 3 підсвічених крапель.
	Запуск або припинення приготування напюю за поточним рецептом.
	Ця попереджувальна позначка з'являється на панелі керування, коли в роботі машини виникає несправність. Наприклад, вона може сигналізувати про нестачу води чи кавових зерен або про те, що прилад потребує технічного догляду.
	Натисніть перед початком приготування напюю, якщо хочете зробити його в подвійному об'ємі. На вибраний варіант вказує індикатор у вигляді 2 підсвічених чашок.
	Ця функція додає порцію міцної кави до вибраного рецепта. Цей варіант доступний для всіх рецептів, окрім гарячої води.
	Служить для доступу до функцій технічного обслуговування: промивання, очищення та видалення накипу. На вибраний режим вказує підсвічений індикатор.
	Служить для доступу до меню «Улюблене» й до збережених рецептів/Після приготування кави ви можете зберегти рецепт у списку улюблених. Можна зберегти 2 улюблених рецепти: A і B. На вибраний варіант вказує підсвічена літера A чи B.



ІНТЕРФЕЙС

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

Візуальні позначки	Що відбувається на екрані	Значення
	Блимає індикатор «ПОЧАТИ»	Натисніть кнопку пуску/зупинки
	Світиться значок напою (слабо підсвічується та повільно блимає)	Триває приготування напою
	Світяться значки всіх напоїв	Триває процедура очищення або технічного обслуговування
	Значок постійно підсвічується	Функцію вибрано
	Світиться червоний попереджувальний значок і підсвічується значок технічного обслуговування	Потрібен догляд / очищення
	Світиться білий попереджувальний значок і підсвічується значок технічного обслуговування	Рекомендовано технічне обслуговування / очищення
	Значки всіх напоїв світяться по черзі.	Машинна вимкнеться, але виконуватиметься необхідний цикл промивання



ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ



Обережно! Підключайте прилад до заземленої розетки 230 В. Недотримання цієї вимоги може призвести до смертельного ураження електричним струмом! Дотримуйтеся інструкцій техніки безпеки, наведених у брошурі «Правила техніки безпеки».

ПОЧАТОК ВИКОРИСТАННЯ (ДИВ. РОЗДІЛ 1 «ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ»)

Дотримуйтеся інструкцій техніки безпеки, наведених у брошурі «Правила техніки безпеки». Установіть прилад на стійку, жаротривку, чисту й суху робочу поверхню. Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, необхідні для функціонування машини. На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання й автоматичне промивання. Докладніші відомості див. в розділі 1 «ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ» короткого посібника користувача. Коли налаштування буде завершено, прилад автоматично вибере рецепт за замовчуванням. Після цього ви зможете приготувати першу чашку кави.

ПЕРЕВЕДЕННЯ МАШИНИ В РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Залежно від процесу приготування прилад автоматично виконує промивання, коли ви переводите його в режим очікування. Цей цикл триває лише кілька секунд і припиняється автоматично.



Поради та рекомендації

На якість напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб зберегти смак напою, ми рекомендуємо використовувати картридж системи водного фільтра KRUPS Claris і воду з рівнем сухого залишку (мінералізації) до 800 мг/л. Див. стор. 8 брошури «УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА».

Під час приготування напоїв рекомендуємо використовувати підігріті чашки (для цього можна потримати їх під струменем гарячої води), розмір яких відповідає бажаній порції напою.

Смажені кавові зерна без спеціальної упаковки можуть втратити свій аромат. Рекомендуємо використовувати порцію зерен, що відповідає кількості кави, яку ви плануєте спожити протягом наступних 2-3 днів, і вибирати пакети зерен по 250 г.

Кавові зерна можуть бути різними за якістю: крім того, смак є суб'єктивним. Арабіка надає напою витончений квітковий аромат, а робуста, яка відрізняється більшим вмістом кофеїну, має гіркуватий і насичений присмак. Ці два типи кави часто змішують, щоб отримати більш збалансований букет. За порадою звертайтеся до свого продавця смаженої кави.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, бо вони можуть пошкодити машинку. Дрібність помелу зерен впливає на інтенсивність аромату напою та на якість кавової піни (крема). Що дрібніше є помел кавових зерен, то гладкіше буде crema. Помел також можна регулювати залежно від вибраного напою.



УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА

НАВИЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи водного фільтра KRUPS Claris допомагає досягти оптимального смаку кави, обмежити утворення накипу й знизити потребу в технічному обслуговуванні. Ми рекомендуємо використовувати картридж, оскільки це дозволяє подовжити термін служби машини. Відповідне приладдя доступне на веб-сайті KRUPS.fr.

КОЛИ СЛІД ЗАМІНЮВАТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?

- За 2 місяці після встановлення.
- Ми рекомендуємо під час встановлення картриджа повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб установити дату на 2 місяці пізніше дати встановлення.



ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS



- Прилад має бути підключений до електромережі та ввімкнений.
- Установіть картридж у резервуар для води.
- Розташуйте картридж кільцем із числами дотори.
- За допомогою чорної викрутки, що входить до комплекту картриджа, розташуйте й закрутіть його належними чином.
- Натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд на підсвіченому екрані. Звуковий сигнал підтвердить, що відкрито меню «Установлення фільтра». Помістіть контейнер під сопла.
- Кнопка заблимає і засвітиться зображення режиму промивання після кави.
- Натисніть, щоб активувати використання фільтра.
- Під час встановлення індикатори під рецептами засвічуватимуться й згасатимуть.
- Установлення буде завершено, коли індикатор знову почне постійно світитися.



КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ

Змінити міцність кави можна шляхом регулювання дрібності помелу кавових зерен.

Дрібність можна регулювати залежно від типу зерен, що використовуються:

- Маслянисті зерна й зерна великого ступеню обжарювання потребують більш грубого помелу.
- Зерна з легшим обжарюванням є сушішими й потребують дрібнішого помелу.

Зверніть увагу: що дрібніший помел, то міцніший смак.



ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ДРІБНІСТЬ ПОМЕЛУ

Поверніть кнопку регулювання, що розташована в контейнері для кавових зерен (3), щоб вибрати тип зерен і бажану інтенсивність смаку. Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після 3 приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінюється.

⚠️ Попередження! Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, які кавомолці важко перемолоти. Це може пошкодити машину та погіршити якість роботи датчика.



ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЩО МОЖНА ПРИГОТУВАТИ В ЦЬОМУ ПРИЛАДІ, І МОЖЛИВІ НАЛАШТУВАННЯ

Напої	Приблизна кількість	Рекомендований об'єм	Міцність кави	X2	Додаткова порція
Ріспре <i>М'який еспресо з м'яким порцією й невисоким смаком</i>	M = 20 ml L = 25 ml XL = 35 ml	L	✓	✓	✓
Еспресо <i>Класичний еспресо з виразним ароматом, укріплений збалансовано лавою і високою карамелізацією</i>	M = 40 ml L = 55 ml XL = 70 ml	M	✓	✓	✓
Лонг блек <i>Пом'якшений аромат кави, але з міцним смаком. Дуже популярний серед молоді</i>	M = 80 ml L = 120 ml XL = 180 ml	L	✓	✓	✓
Американо <i>Подвійний великий еспресо з додаванням окропу</i>	M = 90 ml L = 120 ml XL = 150 ml	L	✓	✓	✓
Капучино <i>Збалансований профілактичний смак, пишний від кави</i>	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	L	✓	✓	✓
Кава лате <i>Молочний напій з легким ароматом кави</i>	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	L	✓	✓	✓
Лате-макіато <i>Висока міцність еспресо з м'яким смаком для збалансування</i>	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	L	✓	✓	✓
ГАРЯЧА ВОДА	M = 100 ml L = 200 ml XL = 300 ml	L		✓	



Поради й Рекомендації

Кожного разу, коли ви вибираєте напій, прилад використовує попередні налаштування. Для кожного рецепта під час приготування напою можна збільшувати об'єм напою.

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ МАШИНА АВТОМАТИЧНО ВИКОНУВАТИМЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ОПЕРАЦІЇ.

Кава:	Напої з молоком, крім кави лате:	Кава лате:
1. Помел кавових зерен 2. Стигання меленої кави 3. Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) 4. Фільтрація	1. Попереднє нагрівання 2. Збивання молочної піни 3. Помел кавових зерен 4. Стигання меленої кави 5. Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) 6. Фільтрація	1. Помел кавових зерен 2. Стигання меленої кави 3. Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) 4. Фільтрація 5. Попереднє нагрівання 6. Збивання молочної піни

АМЕРИКАНО

Для цього рецепта машина послідовно приготує дві порції еспресо. Для цього вона двічі виконає помел і достатню гарячу воду.

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЕЛ ПОДАВАННЯ КАВИ

Ви можете опустити або підняти сопла подавання кави відповідно до розміру чашок для будь-якого з доступних напоїв.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ

- Переконайтеся, що в контейнері для зерен є кави.

⚠ Попередження! Щоб уникнути пошкодження приладу, не наливайте воду в кавомолку.

- Переконайтеся, що контейнер для води заповнений. Якщо води недостатньо, прилад видасть попередження. Див. розділ 7.А «ЗАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРУ ДЛЯ ВОДИ» короткого посібника користувача.

- Установіть чашку (або чашки) під сопла для кави.
- Виберіть напій.
- Змініть налаштування.
- Натисніть кнопку ПУСК/ЗУПИНКИ.

Докладніші відомості див. в розділі 2 «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ» короткого посібника користувача.

ЯК ЗУПИНИТИ МАШИНУ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ

⚠ Попередження! Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку ПУСК/ЗУПИНКИ. Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не одразу. Для подальшого використання вам знадобиться дочекатися, доки індикатори знову не почнуть постійно світитися.

НАПІЇ З МОЛОКОМ



Поради й Рекомендації

Для отримання доброї піни використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші різновиди молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або заміняти молоко рослинного походження (рисове, вівсьне або мигдалеве молоко), але результати їхнього використання будуть гіршими з точки зору якості й кількості піни. Після відкриття пляшки молоко (у пластиківей чи скляній пляшці) слід зберігати в холодильнику за температури не вище за 4 °C. Термін зберігання зазвичай становить від 5 до 7 днів.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ

- Під'єднайте трубку для молока до правого боку блоку «Капучино одним дотиком».
- Занурте інший (скошений) кінець трубки в контейнер з молоком або безпосередньо в пляшку.
- Установіть чашку (або чашки) під сопла.
- Натисніть кнопку «Капучино», «Макіато» або «Кава лате». За потреби налаштуйте параметри напою (розмір, міцність, дві чашки чи додаткову порцію).
- Натисніть кнопку ПУСК/ЗУПИНКИ.

- Залежно від рецепта спочатку буде злита молочна піна, а потім почнеться подавання кави або навпаки.

Ці етапи виконуються автоматично, доки напій не буде готовий до споживання.

Докладніші відомості див. на початку розділу 2 «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ МОЛОКОМ» короткого посібника користувача.

⚠ Важливо! Після завершення приготування кожного напою машина пропонує промити молочну систему. Ми рекомендуємо робити це з міркувань гігієни й для того, щоб забезпечити належне функціонування цієї системи. Див. розділ 5.В «ШВИДКЕ ПРОМИВАННЯ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ (30 с)» короткого посібника користувача.



ФУНКЦІЯ УЛЮБЛЕНИХ НАПОЇВ:

ДЛЯ ЧОГО ВОНА ПРИЗНАЧЕНА?

Функція улюблених напоїв дозволяє готувати напої за рецептами зі збереженими налаштуваннями. Див. розділ 2 «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ» короткого посібника користувача.

Ця функція є дуже зручною та швидкою у повсякденному використанні: достатньо просто натиснути кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування, не змінюючи кожного разу налаштування улюблених рецептів. Ви можете зберегти до 2 рецептів із персоналізованими налаштуваннями об'єму, міцності кави, кількості чашок і додаткової порції.

ЯК СТВОРИТИ УЛЮБЛЕНИЙ РЕЦЕПТ

Ви можете зберегти улюблений рецепт у позиції А або В (див. розділ 3 «ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ УЛЮБЛЕНОГО РЕЦЕПТА» короткого посібника користувача).

- Зберегти улюблений рецепт можна лише після того, як приготування напою завершено. У вас буде 5 секунд, щоб натиснути відповідну кнопку й зберегти напій у позиції А або В.



- Ви можете налаштувати об'єм напою, зупинивши наливання кави. Для цього натисніть під час наливання. Після цього рецепт із відповідним об'ємом можна зберегти як улюблений.

⚠ Важливо! Якщо ви не натиснете й утримуватиме кнопку улюбленого рецепта протягом 5 секунд, машина автоматично встановить попередній рецепт з останніми налаштуваннями, які ви використовували. Після цього зберегти рецепт як улюблений буде неможливо.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ ЗА УЛЮБЛЕНИМ РЕЦЕПТОМ



- Натисніть кнопку
- Виберіть улюблений рецепт: з'явиться улюблений рецепт А. Якщо натиснути кнопку ще раз, з'явиться улюблений рецепт В.
- Натисніть кнопку ПУСК/ЗУПИНКИ.

Докладніші відомості див. на початку розділу 4 «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ЗА УЛЮБЛЕНИМ РЕЦЕПТОМ» короткого посібника користувача.

ЧИ МОЖНА ЗМІНИТИ НАЛАШТУВАННЯ УЛЮБЛЕНОГО РЕЦЕПТА?

Змінити улюблений рецепт після того, як його вже створено, неможливо. Щоб замінити улюблений рецепт, розпочати приготування напою з бажаними налаштуваннями й збережіть його як улюблений у відповідній позиції.

Якщо зберегти улюблений рецепт у позиції, що вже зайнята, наявний рецепт буде замінено.



ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування машини допоможе подовжити термін її служби і зберегти неповторний смак кави.

Із міркувань гігієни рекомендуємо промивати кавову систему щоденно або після того, як вона довго не використовувалася (понад 2 дні). Ви можете налаштувати автоматичне промивання, щоб гарантувати збереження кращого смаку й забезпечити належну гігієну. Див. розділ «ІНШІ ФУНКЦІЇ».

ПОПЕРЕДЖЕННЯ РЕЖИМУ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ХОЧЕТЕ ЗНАТИ, КОЛИ ВАША КАВОМАШИНА ПОТРЕБУЄ ТЕХНІЧНОГО ДОГЛЯДУ?

Коли необхідно провести технічне обслуговування, на екрані з'являється попередження.

- Червоний попереджувальний  світлодіодний індикатор вказує на те, що прилад потребує певних дій для подальшого належного функціонування.
- Білий попереджувальний світлодіодний  індикатор вказує на те, що певні дії є рекомендованими.

Піктограма вказує, яку саме дію потрібно виконати.

Потрібна дія	Білий попереджувальний світлодіодний індикатор 	Червоний попереджувальний світлодіодний індикатор 
 Очистити контейнер для меленої кави	-	Обов'язково
 Наповнити резервуар для води	-	Обов'язково
 Запустити промивання молочної системи	Рекомендація приладу	Необхідно
 Виконати очищення від нальоту	Рекомендація приладу	Необхідно
 Виконати очищення кавової системи	Рекомендація приладу	Необхідно
 Промивання кавової системи	-	Необхідно

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ І ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

У піддон для крапель потрапляє використана вода, а в контейнер для меленої кави – використана кави.

1. Важливо! Контейнер для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час приготування і після нього. Важливо кожного дня спорозжити та очищувати його й завжди ставити на місце. Діа похмаревича поплави в піддоні для крапель вказують, коли прийшов час вилити воду з контейнера.

ЯК СПОРОЖНИТИ ТА ОЧИСТИТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Див. розділ 9.В «СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ» короткого посібника користувача.

Оскільки цей піддон контактує з молоком і кавою, із міркувань гігієни ми радимо виймати та очищувати кожен елемент глибоко з гарячою водою та милом кожного дня. Ми також рекомендуємо висувувати кожен елемент на повітрі, перш ніж встановлювати на місце.

Не використовуйте для очищення посудомийну машину.

ЯК СПОРОЖНИТИ ТА ОЧИСТИТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ

Див. розділ 8.В «СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ» короткого посібника користувача.

Цю операцію слід виконувати  коли в інтерфейсі приладу з'явиться білий попереджувальний світлодіодний індикатор. Чистіщення можна проводити частіше, не чекаючи, доки машина запропонує це зробити, але коли з'явиться відповідний індикатор, прилад реєструє очищення контейнера. Із міркувань гігієни ми рекомендуємо очищувати контейнер для меленої кави глибоко з гарячою водою та милом кожного дня. Ми також рекомендуємо просушувати кожен елемент повітрям, перш ніж встановлювати на місце.

Не використовуйте для очищення посудомийну машину.

1. Важливо! Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорознення контейнера для меленої кави й піддону для крапель може призвести до пошкодження приладу.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ І КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН

КОЛИ ТА ЯК СЛІД ОЧИЩУВАТИ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ

Для забезпечення найкращого смаку кави, на який впливають якість води й гігієни, ми радимо щоденно очищувати резервуар для води за допомогою щітки для чистіщення пляшок і гарячої води. Також рекомендовано висувувати цей елемент на повітрі, перш ніж встановлювати його на місце в пристрій.

КОЛИ ТА ЯК СЛІД ОЧИЩУВАТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН

Кавові зерна можуть залишати на стінках резервуара маслянистий наліт, що впливає на якість кави. Для забезпечення найкращого смаку й з міркувань гігієни ми радимо видаляти цей наліт сухою м'якою ганчіркою кожного разу, коли ви заповнюєте резервуар.

1. Попередження! Не використовуйте для очищення контейнера для кавових зерен воду, оскільки це призведе до пошкодження машини.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИСТЕМИ

КОЛИ ТА ЯК СЛІД ОБСЛУГОВУВАТИ МОЛОЧНУ СИСТЕМУ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ МОЛОКОМ

1. Важливо! Для отримання стабільно якісної піни ми радимо промивати молочну систему, а також трубку та з'єднувальний штуцер кожного разу після приготування напою з молоком.

1. Після кожного напою з молоком

Та. Швидке очищення трубки для молока та з'єднувального штуцера (30 с)

Що операцію промивання слід виконувати після кожного напою з молоком, після приготування напою з молоком. Це означає ретельне очищення трубки для молока та відповідного з'єднувального штуцера вручну гарячою водою після кожного використання. Див. розділ 5.А «ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ МОЛОКОМ» короткого посібника користувача.

1b. Автоматичне промивання молочної системи (10 с, 20 мл)

Що операцію промивання слід виконувати після кожного напою з молоком, після отримання сповіщення, а також: коли починає блимати індикатор ПУСК/ЗУПИНКИ.

Ця процедура дозволить повністю очистити молочну систему приладу.

Коли  з'являється попередження білого кольору, натисніть кнопку ПУСК/ЗУПИНКИ, щоб розпочати промивання молочної системи.

2. Коли  з'являється попередження або якщо попередження червоне

Якщо не провести промивання відразу після завершення приготування:

- На панелі керування з'явиться  червоне попередження, яке залишиться там, доки ви не запустите промивання молочної системи та не очистите її вручну.
- Коли ви вимкнете машину, буде проведено автоматичне промивання.

Глибоке очищення молочної системи

1. Важливо! Із міркувань гігієни ми радимо щоденно очищувати вручну всю молочну систему під час регулярного використання, а також у разі, коли прилад не використовується протягом довгого часу (понад 2 дні). Це включає регулярний демонтаж з очищенням знімного блоку «Калупино одним дотиком», а також очищення трубки для молока відповідним мийним засобом. Див. розділ 6 «ГЛИБОКЕ ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ МОЛОЧНОЇ СИСТЕМИ (5 XB)» короткого посібника користувача.

1. Важливо! Із міркувань гігієни, а також для отримання стабільно якісної молочної піни ми радимо замінювати трубку для молока й пластиковий штуцер приблизно кожні три місяці. Відповідне приладдя можна придбати на веб-сайті KRUPS.fr.

ІНШІ ПРОЦЕДУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Потрібні дії
Промивання кавової системи 45 с, 30 мл	Ми радимо промивати кавову систему щоденно або після того, як вона довго не використовувалася (більше 2 днів).	Ця процедура дає змогу промити кавову систему машини. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави й допомагає подовжити термін служби машини.	Установіть контейнер під сопло для кави. • Увімкніть прилад і натисніть кнопку • Виберіть режим промивання • Натисніть кнопку , щоб розпочати промивання.
Очищення приладу 13 хв, 600 мл	Коли машина сповістить вас про необхідність це зробити.	Для збереження смаку кави й з міркувань гігієни ми радимо очищувати машину й видаляти з неї накіп. Це гарантує неповторність смаку ваших напоїв.	Потрібні аксесуари: 1 таблетка для чистлення KRUPS (n°1) і контейнер місткістю принаймні 600 мл. Коли машина виявить потребу в очищенні, засвітиться білий або червоно-білий попереджувальний світлодіодний індикатор , а також індикатор в інтерфейсі. Див. розділ 10 «ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ З РАЗИ НА РІК (13 ХВ)» короткого посібника користувача. Ви також можете запустити процедуру очищення вручну, натиснувши кнопку і вибравши відповідну програму за допомогою індикатора .
Очищення від накипу 20 хв, 600 мл	Машина повідомить вас, коли знадобиться запустити програму очищення від накипу.	Ця процедура забезпечує належне функціонування приладу й видаляє накіп і наліп, що утворюються із часом. Вона дуже важлива для оптимальної роботи й тривалої служби машини.	Потрібні аксесуари: 1 пакет засобу для видалення накипу KRUPS (n°3) і контейнер місткістю принаймні 600 мл. Прилад повідомить вас, коли виникне необхідність провести очищення від накипу. Коли машина запуститься, засвітиться білий або червоно-білий попереджувальний світлодіодний індикатор , а також індикатор в інтерфейсі. Подальші інструкції див. в розділі 11 «ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ З РАЗИ НА РІК (13 ХВ)» короткого посібника користувача. Коли відповідна функція активована, ви також можете вручну запустити очищення від накипу, натиснувши кнопку і вибравши .

Важливо! Запускати програму технічного обслуговування одразу після отримання відповідного сповіщення необов'язково, але рекомендовано зробити це якомога скоріше. Якщо очищення відкласти, сповіщення залишатиметься на дисплеї, доки ви не виконаєте цю процедуру.

Важливо! Якщо машину було відключено від мережі живлення під час обслуговування або в разі перебоїв із живленням програму очищення буде перезапущено. Цю операцію відкласти не можна: вона необхідна для промивання системи циркуляції води. У такому випадку може виникнути потреба в новій таблетці для очищення.



ІНШІ ФУНКЦІЇ

ДОСТУП ДО НАЛАШТУВАНЬ ПРИЛАДУ

Оскільки ця машина не обладнана екраном, для доступу для налаштувань використовуються допоміжні функції певних кнопок.

Щоб відкрити меню налаштувань:

- Прилад має бути підключений до мережі живлення, але не увімкнений.
- Натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд.
- Коли світлодіодні індикатори під першими трьома рецептами заблимають і пролунає звуковий сигнал, це означає, що ви в меню налаштувань. Для навігації по налаштуваннях використовуйте кнопки рістрето, еспресо й лонг блек.

Список параметрів:

Температура кави		Натисніть , а потім , щоб установити температуру кави. Для кавових напоїв доступні три температурні режими.
T1:	Низька	
T2:	Середня	
T3:	Висока	
Автоматичне вимкнення		Ви можете встановити період, після якого пристрій автоматично вимкнеться для збереження електрики: 10 хвилин, 20 хвилин або 30 хвилин. Натисніть , а потім , щоб налаштувати автоматичне вимкнення.
	10 хв	
	20 хв	
	30 хв	
Автоматичне промивання		Ви можете налаштувати прилад для автоматичного промивання кожного разу після відмінення. За замовчуванням ця функція вимкнена. Натисніть , а потім , щоб увімкнути автоматичне промивання.
	Активне	
	Неактивне	

Щоб вийти з меню налаштувань:

- Натисніть кнопку , щоб вийти з меню.
- v Машина вимкнеться й збереже налаштування.

ВІДПОВІДІ НА ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) У роботі машини стався збій, програмне забезпечення зависло АБО машина є несправною.

- ✓ Вимийте машину, витягніть вилку з розетки, вийміть картридж фільтра, зачекайте одну хвилину й перезавантажте машину. Для запуску машини натисніть й утримуйте кнопку вмикання/вимкнення протягом принаймні 3 секунд.

2) Прилад не змикається після натискання на кнопку вмикання/вимкнення (протягом принаймні 3 секунд).

- ✓ Переверніть забороники та електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку.

3) Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.

- ✓ Коли живлення буде відновлено, пристрій буде автоматично перезавантажено.

4) Каваомолка працює порожньою.

- ✓ Це нормальне явище, якщо це стається не дуже часто, а в контейнері немає або мало кавових зерен.
- ✓ Якщо в контейнері є кавові зерна:
 - Можливо, зерна надто маслянисті й прилад не може їх захопити. Спробуйте проштовхнути зерна всередину й подивитися, чи все працює. Однак радимо змінити тип кави (див. порівняння роботи з різних типів зерен).
 - Якщо із зернами такого типу прилад зазвичай працює нормально, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ

1) Каваомолка видає незвичайні звуки.

- ✓ У каваомолці, ймовірно, є сторонні предмети. Спробуйте прочистити її пилососом. Якщо це не допоможе, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

2) Під приладом збирається вода.

- ✓ Перш ніж вийняти піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після подавання кави, щоб машина могла належним чином завершити цикл.
- ✓ Переконайтеся у правильності розташування піддону для крапель у машині. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли машина не використовується.
- ✓ Перевірте, чи не заповнений піддон для крапель.

3) Кнопку регулювання дрібності помелу важко повертати.

- ✓ Повертайте кнопку регулювання дрібності помелу лише під час роботи каваомолки.

4) Прилад не видає кави. Під час приготування було виявлено якусь проблему.

- ✓ Прилад автоматично перезавантажиться й буде готовий до нового циклу.

5) Ви використали мелену каву замість кавових зерен.

- ✓ Видаліть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пилососа.

6) Після зупинки машини із сопел подавання кави витікає вода.

- ✓ Це нормально. Відбувається автоматичне промивання з метою очищення сопел подавання кави та запобігання їх засміченню.

ПАРА Й МОЛОКО

1) Подавання молока з машини частково чи повністю заблоковано.

2) Очистіть блок «Капучино одним дотиком». Див. початок розділу «ГЛИБОКЕ ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ СИСТЕМИ ПОДАВАННЯ МОЛОКА (S XV)».

3) Пара виходить із решітки піддону для крапель.

- ✓ Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

4) Пара з'являється під кришкою лотка для кавових зерен.

- ✓ Переконайтеся, що фіксатор таблетки для чищення, що розташований під кришкою (II), закритий належним чином.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1) Машина не потребує видалення накипу.

- ✓ Процедура видалення накипу потрібна після приготування великої кількості напоїв із молоком або гарячої води. Якщо ви готуєте лише каву, машина не вимагатиме від вас видалення накипу так часто.

2) У піддон для крапель потрапила мелена кави.

- ✓ У піддон для крапель може потрапити невелика кількість меленої кави. Конструкція машини забезпечує видалення завої меленої кави для забезпечення належної чистоти зони фільтрації.

3) Попереджувальний індикатор залишається ввімкненим навіть після спорожнення лотка для меленої кави.

- ✓ Установіть лоток для меленої кави на місце.

4) Попереджувальний індикатор залишається ввімкненим навіть після заповнення резервуара для води.

- ✓ Установіть резервуар для води в прилад належним чином. Поплавок знизу резервуара має безперешкодно рухатися. Переверніть поплавки й за потреби змініть їхнє положення.

НАПОЇ

1) Кава подається надто повільно.

- ✓ Поверніть кнопку дрібності помелу праворуч, щоб зробити його грубішим (це залежить від типу кавових зерен).
- ✓ Виконайте один чи декілька циклів промивання.
- ✓ Змініть картридж системи водяного фільтра Claris.

2) Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.

- ✓ Переконайтеся в тому, що в контейнері для зерен є кави й що зерна належним чином просуються вниз.
- ✓ Намагайтеся не використовувати маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не може захопити.
- ✓ Зменште об'єм напою та збільште його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб зробити мелену каву дрібнішою. Готуйте напії у два цикли, використовуючи функцію приготування 2 чашок.

3) Кава чи каво-еспресо є недостатньо гарячою.

- ✓ Збільште температуру кави в налаштуваннях приладу. Нагрійте чашку в гарячій воді, перш ніж готувати каву.
- ✓ Перш ніж починати приготування кави, промийте кавову систему. Функцію промивання кавової системи під час увімкнення пристрою можна активувати в налаштуваннях (автоматичне промивання).

4) Перед подаванням кави із сопел для кави витікає звичайна вода.

- ✓ Коли ви запуснете приготування, відбувається попереднє змочування меленої кави, через що із сопел може витікати невелика кількість води.

Якщо вам не вдається позбутися якоїсь із наведених вище проблем, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

Важливо! Виробник SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - France (Франція)

FR.....	P. 44 – 59
EN.....	P. 60 – 75
DE.....	P. 76 – 91
NL.....	P. 92 – 107
DA.....	P. 108 – 123
NO	P. 124 – 139
SV	P. 140 – 155
FI.....	P. 156 – 171
ES	P. 172 – 187
IT.....	P. 188 – 203
PT	P. 204 – 219
EL	P. 220 – 235
CS.....	P. 236 – 251
SK.....	P. 252 – 267
HU	P. 268 – 283
PL	P. 284 – 299
RU	P. 300 – 315
UK.....	P. 316 – 331
RO	P. 332 – 347
BG	P. 348 – 363
HR	P. 364 – 379

